

JULIO

TAQUERIA

Menu groupe - Midi

À PARTAGER

25\$/personne

incluant un Agua Fresca maison

Guacamole

avocat, oignon, lime, coriandre

Sikil Pak

graines de courge, tomate, jalapeño, ail, lime, orange, cumin

TACOS

un tacos de chaque sorte (donc trois) par personne

Carnitas

porc confit, oignon mariné, coriandre, salsa verde

Barbacoa

boeuf braisé au piment ancho, salsa verde, oignon cru, coriandre

Al pastor

porc mariné à l'achiote, ananas grillé, oignon cru, coriandre, salsa verde

*possibilité de changer un des trois tacos pour le Yaca (végé) au même prix.
pour les végétariens, possibilité de prendre trois tacos Yaca *

Churros

servi avec dulce de leche

 végétarien  végétalien

Tous nos produits sont frais & faits sur place. Il n'y a aucun gluten dans la cuisine, toutefois il y a de la bière contenant du gluten dans le bar, nous ne pouvons donc garantir à 100% l'absence de contact. Sachez que nous utilisons que du porc de la ferme Turlo sans antibiotique.



Menu soir 1

À PARTAGER

26\$/PERSONNE

 végétarien  végétalien

À savoir!
Pour les personnes avec des allergies
ou intolérances, nous ajustons le menu
en conséquent.

TREMPETTES

Guacamole

avocat, oignon, lime, coriandre

Queso Fundido

sauce au fromage cheddar vieilli
et mozza gratiné, tortillas frais

Frijoles

purée de haricots noirs



TACOS *3 tacos par personne - un de chaque*

Carnitas

porc confit, oignon mariné, coriandre, salsa verde

Barbacoa

boeuf braisé au piment ancho, salsa verde, oignon cru, coriandre

Setas

pleurotes confits marinés au café et piment chipotle, yogourt végétal,
oignon rouge, gremolata de noix de coco, coriandre

Tous nos produits sont frais & faits sur place. Il
n'y a aucun gluten dans la cuisine, toutefois il y
a de la bière contenant du gluten dans le bar,
nous ne pouvons donc garantir à 100%
l'absence de contact.

DESSERT? *ajout de 8\$*

Churros

avec dulce de leche

Sorbet à la mangue

avec sauce chamoy
(tamarin, fruits séchés, hibiscus et piment árbol)

Menu soir 2

À PARTAGER

35\$/PERSONNE

 végétarien  végétalien

À savoir!
Pour les personnes avec des allergies
ou intolérances, nous ajustons le menu
en conséquent.

TREMPETTES

Guacamole

avocat, oignon, lime, coriandre

Queso Fundido

sauce au fromage cheddar vieilli
et mozza gratiné, tortillas frais

Frijoles

purée de haricots noirs



TACOS & QUESA *2 tacos & 2 quesas par personne - un de chaque*

Tacos Barbacoa

boeuf braisé au piment ancho, salsa verde, oignon cru, coriandre

Tacos Setas

pleurotes confits marinés au café et piment chipotle, yogourt
végétal, oignon rouge, gremolata de noix de coco, coriandre

Quesa Carnitas

porc confit, mozzarella, queso fresco, oignon mariné,
crème sûre à la lime

Quesa Gringa

porc mariné à l'achiote, mozzarella, queso fresco, ananas grillé,
oignon cru, crème sûre à la lime

Tous nos produits sont frais & faits sur place. Il
n'y a aucun gluten dans la cuisine, toutefois il y
a de la bière contenant du gluten dans le bar,
nous ne pouvons donc garantir à 100%
l'absence de contact.

DESSERT

Churros

avec dulce de leche

Group Menu - Lunch TO SHARE

25\$/person

Includes a house-made Agua Fresca

Guacamole

avocado, onion, lime, cilantro

Sikil Pak

pumpkin seeds, tomato, jalapeño, garlic, lime, orange, cumin

TACOS

one taco of each kind (so three in total) per person

Carnitas

low cooked pork, marinated onion, cilantro, salsa verde

Barbacoa

braised beef in ancho pepper, raw onion, cilantro

Al pastor

Achiote-marinated pork, grilled pineapple, raw onion, cilantro, salsa verde

*substitute one of the three tacos for the Yaca (vegetarian) taco at no extra charge
for vegetarians, it's possible to opt for three Yaca tacos *

Churros

served with dulce de leche

 vegetarian  vegan

All our products are fresh & housemade. There is no gluten in the kitchen, however there is beer containing gluten in the bar, so we cannot 100% guarantee no contact.
We only use pork grown without antibiotics from La Ferme Turlo.



Group Menu 1

TO SHARE

26\$/PERSON

 vegetarian  vegan

*Please note!
For people with allergies or
intolerances, we adjust the menu
accordingly.*

DIPS

Guacamole

avocado, onion, lime, cilantro

Queso Fundido

aged cheddar and mozza cheese
sauce, freshly made tortillas

Frijoles

black bean puree



TACOS *3 tacos per person*

Carnitas

slow cooked pork, marinated onion, cilantro, salsa verde

Barbacoa

braised beef in ancho pepper, raw onion, cilantro, salsa verde

Setas

confit oyster mushrooms marinated in coffee and chipotle pepper,
plant-based yogurt, red onion, coconut gremolata, cilantro

All our products are fresh & made in-house.
There's no gluten in our kitchen, but we do
serve beer at the bar, so we can't guarantee
100% no cross-contact.

DESSERT? *add 8\$*

Churros

served with dulce de leche

Sorbet à la mangue

with chamoy sauce
(tamarind, dried fruit, hibiscus and árbol pepper)

Group Menu 2 - Diner

TO SHARE

35\$/PERSON

 vegetarian  vegan

*Please note!
For people with allergies or
intolerances, we adjust the menu
accordingly.*

DIPS

Guacamole

avocado, onion, lime, cilantro

Queso Fundido

aged cheddar and mozza cheese
sauce, freshly made tortillas

Frijoles

black bean puree



TACOS & QUESA *two tacos and two quesa per person*

Barbacoa

braised beef in ancho pepper, raw onion, cilantro, salsa verde

Setas

confit oyster mushrooms marinated in coffee and chipotle pepper,
plant-based yogurt, red onion, coconut gremolata, cilantro

Quesa Carnitas

slow cooked pork, pickled onion, lime sour cream

Quesa Gringa

achiote marinated pork, grilled pineapple, raw onion, lime sour cream

All our products are fresh & made in-house.
There's no gluten in our kitchen, but we do
serve beer at the bar, so we can't guarantee
100% no cross-contact.

DESSERT

Churros

served with dulce de leche

BUFFET À VOLONTÉ

FROID

Guacamole

avocat, oignon, lime, coriandre

Sikil Pak

graines de courge, tomate, jalapeño, ail, lime, orange, cumin

Ensalada de col y mango

chou vert, mangue, oignon rouge, tomatillo, coriandre, vinaigrette crémeuse

Escabeche de Pollo

hauts de cuisse de poulet saisies, marinées en escabèche, chou-fleur, carotte, jalapeño, coriandre, salsa macha

CHAUD

Tacos Dorados

garnis d'aligot de cheddar et de chorizo rojo, servis avec crème sure, laitue, queso fresco, salsa macha et coriandre

Tacos Carnitas *

porc confit, oignon mariné, salsa verde, coriandre

Tacos Barbacoa *

boeuf braisé au piment ancho, salsa verde, oignon cru, coriandre

Esquite sur demande

maïs poêlé, beurre à l'epazote, aioli à la coriandre, queso fresco, coriandre

DESSERT

Churros

avec dulce de leche

 végétarien

 végétalien

**Tous les ingrédients sont servis séparément afin que chacun puisse composer son assiette selon ses préférences. L'assiette présentée est fournie à titre d'exemple.*



JULIO

TAQUERIA