

MAÑANA

Entrées Appetizers

GUACAMOLE

Servie avec des chips de tortillas
hass avacado, lime, cilantro,
served with Tortillas chips

CEVICHE

Poisson blanc(selon arrivage), crevettes ,leche de tigre
habanero, oignons rouges, patates
douces, coriandre, avocat

Fish according to arrival, Shrimp, Habanero, Leche de
tigre, onion, tomatoes, coriander, sweet potato

CACTUS GRATINADO

Cactus nopal, fromage fondu
Cactus Heart Melted cheese

NACHOS CON QUESO

fromage Monterey jacks, salsa, crème sure, pico de
gallo, guacamole

Monterey Jack cheese, Sour cream, pico de gallo, Guacamole

QUESADILLA

Tortillas farcies de fromage. Servie salsa
Flour Tortillas filled with mexican cheese. Served with salsa

SALADE AUX CREVETTES GRILLÉES

Mélange de laitue, tomates, Concombres, radis, poivrons avec
vinaigrette maison
Grilled shrimps and avocado, salad with homemade vinaigrette

TUNA TOSTADA

tortilla croustillante avec du thon marine dans une sauce soja au
gingembre Garnie d'avocat, crèmeux, de piments habanero et de
poireaux frit
Crispy tortilla featuring tuna marinated in a ginger soy sauce,
garnished with creamy avocado, habanero peppers, and fried leeks.

POZOLE

Un délicieux bouillon mexicain à base de maïs cacahuazintle et de poule
A delightful Mexican soup crafted with cacahuazintle corn and tender chicken.

TACOS

POLLO

Poulet mariné au miso, pico de gallo, coriandre, avocat
Miso-marinated chicken, accompanied by pico de gallo, fresh
coriander, and creamy avocado.

FILETE DE RES

Boeuf grillé, coriandre, guacamole, fromage
Searing beef, fresh cilantro, creamy guacamole, cheese

CAMARÓN

Crevettes grillées, chou rouge, concombre, pico de
gallo, guacamole, sauce chipotle

Sizzling shrimp, vibrant red cabbage, crisp cucumber, fresh pico de
gallo, creamy guacamole, smoky chipotle sauce

PESCADO

Poisson blanc(selon arrivage), chou rouge, concombre, pico
de gallo, sauce chipotle
Fresh white fish (availability permitting), vibrant red cabbage,
crisp cucumber, zesty pico de gallo, and smoky chipotle sauce.

AL PASTOR

Porc mariné au
achiote, oignons, coriandre, ananas
Pork marinated with achiote, onions,
coriander, and pineapple

BIRRIA

DESSERTS

CHOCOFLAN

DESSERT DU JOUR -
DESSERT OF THE DAY

Platos Fuertes

ENSALADA BOWL

choix de poulet ou de crevettes grillées, Quinoa,
laitue, avocat, tomates cerises, concombres, radis, patate
douce, oignons, vinaigrette crémeuse à l'avocat.
choice of grilled chicken or shrimp, quinoa, lettuce, avocado, cherry
tomatoes, cucumbers, radishes, sweet potato, onions, creamy avocado
dressing

POLLO EN MOLE O A LA DIABLA

Cuisse de poulet cuites au four servies avec riz, dans
votre choix de MOLE ;sauce chili pasilla et chocolat, ou
sauce DIABLA ;chipotle fumé, ail, oignons.

Oven-baked chicken thighs served with rice, in your choice of
MOLE; pasilla chili and chocolate sauce, or DIABLA sauce; smoked
chipotle, garlic, onions.

POLLO GARNACHERO

Cuisse de poulet cuites au four, Nappée d'une sauce aux
tomates, riz & salade

Oven-roasted chicken thighs, adorned with a rich tomato sauce,
accompanied by fluffy rice and a vibrant salad.

CAMARONES AL AJILLO

Crevettes sautées au beurre à l'ail servies avec du riz
Garlic butter shrimp served with rice

CAMARONES A LA DIABLA

crevettes grillées, sauce au chipotle servies avec riz
Grilled shrimp drizzled with chipotle sauce, accompanied by a bed of rice.

ENCHILADAS MEXICANA

Tortillas de farine farcies au poulet, Nappée de salsa
roja, Monterey jack, crème sure, servies avec du riz et feve
noir

Flour tortillas filled with tender chicken, complemented by salsa
roja, Monterey Jack cheese, and a dollop of sour cream, served
alongside rice and black beans.

ENCHILADAS DE RES

Tortillas de farine farcies au boeuf, Nappée de salsa
roja, Monterey jack, crème sure, servies avec du riz et feve
noir

Flour tortillas filled with beef, garnished with salsa roja,
Monterey Jack cheese, and sour cream, accompanied by
rice and black beans.

FAJITAS

Poulet/Chicken

Boeuf/Beef

Crevettes/Shrimps

Poivrons, Oignons sautés, Guacamole, Crème sure servies avec du riz
Peppers, Sautéed Onions, Guacamole, Sour Cream accompanied by rice

végétariennes/ vegetarian

POZOLE VEGANO

Mais blanc, pleurottes, miso/White corn, King oyster, miso

ENCHILADAS VEGETARIANA

Farcies aux piovrons, aubergine, champignons, salsa roja, fromage, riz, feve
noir

Stuffed with bell peppers, eggplant, mushrooms, red salsa, cheese, rice, and black beans.

Tacos

AL PASTOR VEGANO

Pleurottes mariné à l'achiote, ananas grillé
Achiote-marinated oyster mushrooms paired with grilled pineapple.

PORTEBELLO

marinée aux vinaigre balsamique et chile, chimichurri, guacamole, coriandre
infused with balsamic vinegar and chili, chimichurri, guacamole, and cilantro

CHORIZO VEGANO

Pois chiches, guacamole, chou rouge, pico de gallo, coriandre
Chickpeas, creamy guacamole, vibrant red cabbage, zesty pico de gallo, fresh cilantro