

## Entrées / Appetizers

### CEVICHE (saisonnier) 16,95\$

Poisson selon l'arrivée, crevettes, leche de tigre Habanero, oignons, tomates, coriandre, patate douce / Fish according to arrival, shrimp, Habanero leche de tigre (tiger's milk), onions, tomatoes, coriander, sweet potato

### GUACAMOLE 13,50\$

Servi avec des chips de tortillas / Served with tortilla chips

### NACHOS CON QUESO 14,50\$

Fromage Monterey Jack, Salsa, Crème sûre, pico de gallo, avocats / Monterey Jack cheese, Salsa, Sour cream, pico de gallo, avocados

### CACTUS GRATINADO 13,50 \$

Coeurs de cactus, Fromage fondu / Cactus hearts, Melted cheese

## Soupes / Soups

### CACTUS Y CHORIZO moyennement épicé 10,95\$

Soupe mexicaine aux tomates, Coeurs de cactus, Chorizo / Mexican soup with cactus hearts, Tomatoes, Chorizo sausage

### POZOLE 10,95\$

Soupe mexicain au poulet avec Maïs Blanc, oignons & Coriandre / Mexican chicken soup with White Corn, Onions & Coriander

## Plats Principaux / Main Course

### POLLO GARNACHERO 17,95\$

Cuisse de poulet cuites au four, Nappée d'une sauce aux tomates, Riz & Salade / Baked chicken thighs, Topped with tomato sauce, Rice & Salad

### POLLO CON CHILE PASILLA moyennement épicé 17,95\$

Cuisses de poulet cuites au four garnies d'une sauce mole negro (pasilla au chili, cacao et épices). Servi avec du riz et salade. / Oven baked chicken legs in mole negro sauce (chile pasilla, cocoa and mexican spices). Served with rice and salad.

### POLLO A LA DIABLA très épicé 17,95\$

Cuisses de poulet cuites au four, macérées dans une sauce aux cinq piments mexicains. Servi avec du riz et salade / Oven baked chicken legs with Mexican hot pepper sauce. Served with rice and salad

### CAMARONES A LA DIABLA très épicé 18,50\$

Saute de crevettes, sauce au chipotle, du riz, salade de concombre / Sauteed shrimp, chipotle sauce, rice, cucumber salad

### CAMARONES AL AJILLO 18,95\$

Crevettes Sautées au beurre à l'ail, du Riz & Salade / Shrimps Sauteed with Garlic, Rice & Salad

### FAJITAS 18,95\$

Poulet | Chicken Boeuf | Beef Crevettes | Shrimps  
Sauté aux Champignons, Poivrons, Oignons, Guacamole, Crème sûre, du Riz & Salade / Sauteed with Mushroom, Onions, Sweet Pepper, Guacamole, Sour Cream, Rice & Salad

### ENCHILADAS MEXICANA 17,50\$

Tortillas de Farine, Farcies au poulet, Nappée de salsa Roja, Gratiné, Crème sûre, du Riz & Salade / Flours Tortillas stuffed with Chicken & Red Salsa, Cheese, Sour Cream, Rice & Salad

### CABRITO 22,95\$

Chevre marinée aux chili Ancho et vin, riz, salade de concombre / Goat marinated in chili Ancho and wine, rice, cucumber salad

### PATO AZTECA 22,95\$

Cuisse de Canard mariné aux poivron & Bière rousse, du Riz & Salade / Marinated duck leg with Sweet peppers and Red beer, Rice & Salad

## Tacos

Deux morceaux de tacos & salsa inclus | Two pieces of tacos & salsa included

### POLLO 12,00\$

Poulet mariné au miso et chile, oignons verts & marines, coriandre, avocat / Chicken marinated in miso and chile, green marinated onions, coriander, avocado

### FILETE 13,00\$

Faux filet mariné, fromage fondu, avocat, pico de gallo, coriandre / Marinated sirloin, melted cheese, avocado, pico de gallo salsa, coriander

### CAMARONES 13,00\$

Crevettes marinées, chou, crème au chipotle, pico de gallo, avocat / Marinated shrimps, cabbage, chipotle cream, pico de gallo, avocado

### PESCADO 14,00\$

Poisson du jour (frit), chou, crème au chipotle, pico de gallo / Fish of the day (fried), cabbage, chipotle cream, pico de gallo

## Options Végétariennes / Vegetarian Options



## Entrées / Appetizers

### ENSALADA DE PLATANO 12,95\$

Banane plantain, oignons rouges, mangue, avocat, pomme grenade, chile, tomates, coriandre, poivron, cornille, vinaigrette à la lime et agave / Plantain, red onions, mango, avocado, pomegranate, chile, tomatoes, coriander, pepper, black-eyed pea, lime, and agave dressing

## Soupes / Soups

### Pozole Vegano 10,95\$

Maïs blanc, champignons, Miso / White Corn, Mushroom, Miso

## Tacos

### PORTOBELLO 12,00\$

Mariné aux vinaigre balsamique et chile, sauce Chimichurri, avocats, oignons, coriandre / Marinated with balsamic vinegar and chile, Chimichurri sauce, avocados, onions, coriander

### AI PASTOR 12,00\$

Champignons marinés à l'achiote, ananas grille, oignons, coriandre / Mushrooms marinated in achiote spice, grilled pineapple, onions, coriander

### CHORIZO GARBANZO 12,00\$

Pois chiches, avocats, choux rouge, oignons, coriandre / Chickpeas, avocados, red cabbage, onions, coriander

### CAMOTE 12,00\$

Patate douce, salsa aux amandes, fromage Cotija, salsa de Maïs / Sweet potato, almond salsa, Cotija cheese, corn salsa

## Plats Principaux / Main Course

### ENCHILADAS VEGETARIANA 17,50\$

Tortillas de Farine, Farcies aux poivrons, Aubergine, champignons, oignons, Salsa Roja, Gratiné, Crème Sûre, Riz & Salade / Flours tortillas, Stuffed with Sweet peppers, Eggplant, Mushroom, Onions, Cheese, Sour Cream, Rice & Salad

N'hésitez pas à nous communiquer vos allergies à nos serveurs / Do not hesitate to communicate your allergies to our servers

Restaurant Mañana | 3605, rue St-Denis, H2X 3L6 | (514) 847-1050

# Cocktails Mañana

## Margaritas & Daiquiris

Tequilla, Triple Sec, Lime	Rhum, Lime	
<b>VERRE 11\$</b>	<b>1/2 LITRE 19\$</b>	<b>1 LITRE 36\$</b>
Lime (Classique)	Fraises / Strawberries	Mangue / Mango
Banane / Banana	Ananas / Pineapple	

<b>SANGRIA</b> Blanche ou Rouge / White or Red		
<b>VERRE 8,50\$</b>	<b>1/2 LITRE 19\$</b>	<b>1 LITRE 32\$</b>

### SANGRITA SPRITZ 13,95\$

Vin Cuit / Hot wine  
Goyave / Guava  
Orange Sanguine / Sanguin Orange  
Sirop de fleur de Sureau / Elderberry sirup  
Vin mousseux / Spark wine

### OAT'COLADA 12,95\$

Noix de Coco / Coconut  
Avoine / Oat  
Amande / Almonds  
Sirop de Jallapeno / Jalapeno Sirup  
Ananas / Pineapple  
Rhum

### MANGO TANGO 12,95\$

Zapote Morada  
Épazote / Epazote  
Mangue / Mango  
Habanero  
Kalamansi  
Tequilla

### SAMBA Maï Tai 12,95\$

Fruit de Cashew / Cajou Fruit  
Morro  
Fruits de la passion / Passion Fruits  
Citron / Lemon  
Rhum

## Cocktails Classique / Rhum

<b>PIÑA COLADA</b>	<b>10\$</b>
<b>MOJITO</b>	<b>10\$</b>
<b>CUBA LIBRE</b>	<b>10\$</b>

## Bières / Beers

Bouteille Seulement | Bottle Only

<b>SOL   DOS XX   MODELO   CORONA</b>	<b>8,50\$</b>
<b>GRIFFON BLONDE   GRIFFON ROUSSE</b>	<b>6,50\$</b>
<b>CHEVAL BLANC</b>	<b>6,95\$</b>
<b>MICHELADA</b>	<b>11\$</b>

Bière, Lime, Tabasco, Worcestershire

## Sans Alcool / Alcohol-free

<b>MARGARITAS. DAIQUIRIS. PIÑA COLADA</b>	<b>8,50 \$</b>
<b>LIMONADE MAISON</b>	<b>4,50 \$</b>
<b>COKE. COKE DIET. SPRITE PERRIER</b>	<b>3,50 \$</b>
<b>CAFÉ, THÉ, TISANE</b>	<b>2,95\$</b>

## Tequila Shooter

<b>TEQUILA SUNRISE</b>	<b>8,50\$</b>
<b>SHOOTER SAUZA</b>	<b>6\$</b>
<b>JOSE CUERVO</b>	<b>6\$</b>

## Digestifs / Digestives

<b>TORITO BRAVO</b> (Tequila et Khalua)	<b>8,50\$</b>
<b>GRAND MARNIER</b>	<b>8,50\$</b>
<b>KHALUA</b>	<b>8,50\$</b>
<b>AMARETTO</b>	<b>8,50\$</b>
<b>BAILEY'S</b>	<b>7,95\$</b>
<b>COGNAC</b>	<b>7,95\$</b>
<b>WHISKY</b> (Crown Royal)	<b>9\$</b>

## Vins / Wines

### ROUGE / RED

**AGARENA** Tempranillo Cabernet-Sauvignon Espagne **32\$**

**TRAPICHE** Malbec Argentine **35\$**

**CARRAU PUJOL** Tannat Cabernet-Sauvignon Uruguay **36\$**

**SANTA RITA** Cabernet-Sauvignon Chili **36\$**

**COUSINO-MACUL** Cabernet-Sauvignon Chili **40\$**

### ROSÉ / PINK

**BERINGER** White Zinfandel Californie **32\$**

### BLANC / WHITE

**BRUMONT** Gros Manseng-Sauvignon France **35\$**

**ETCHART CAFAYATE** Torrontes Argentine **35\$**

**CARMEN RESERVA** Chardonnay Chile **36\$**

**COUSINO-MARCUS** Chardonnay-Antiguas Reservas Chile **40\$**

### VIN MAISON • HOUSE WINE

**Verre / Glass 8,50\$** **Bouteille / Bottle 29\$**

**NOBELLA** Espagne • Rouge | Red Monastrell et Grenache  
• Blanc | White Macabeo et Moscatel

**CLIFF 79 AUSTRALIE** • Rouge | Red Carbernet Shiraz  
• Blanc | White Chardonnay

## Desserts

<b>GÂTEAU IMPOSSIBLE</b> 5,95\$	<b>DESSERT DU JOUR</b> 5,95\$
Chocoflan	Demandez à votre serveur / Ask your server

N'hésitez pas à nous communiquer vos allergies à nos serveurs / Do not hesitate to communicate your allergies to our servers

Restaurant Mañana | 3605, rue St-Denis, H2X 3L6 | (514) 847-1050