

BREUVAGES

Agua Fresca • jamaica, pepino, pepino-piña | 5

Horchata • riz, pacanes et coco | 5

Tepache • fermentation d'ananas 0,5% | 8

Jarritos • mangue, lime, ananas | 5

Coca-Cola Mexicain • en bouteille de verre | 5

Coke Diète • en cannette | 5

Eau pétillante • Montellier | 5

MENU TAKEOUT

TREMPETTES servies avec un bol de croustilles de maïs maison

Guacamole | 6 
avocat, oignon, lime, coriandre

Frijoles | 5 
purée de haricots noirs

Sikil Pak | 7 
graines de courge, tomate, jalapeño,
ail, lime, orange, cumin

À GRIGNOTER

Tacos Dorados | 6
garnis d'aligot de cheddar et de chorizo rojo garnis de crème sure,
laitue, queso fresco, salsa macha et coriandre • assiette de 2

Ejotes Salteados | 5 
haricots verts sautés à l'huile d'ail, pepitas,
sauce au poivron rôti et à la noix de coco

Ensalada de col y mango | 5 
chou vert, mangue, oignon rouge, tomatillo, coriandre, vinaigrette crémeuse

Escabeche de Pollo | 15
hauts de cuisse de poulet saisis, marinées en escabeche, chou-fleur,
carotte, jalapeño, coriandre, salsa macha

EXTRAS | 3 **crème sure • salsa verde • salsa cruda**
guacamole • queso fresco • salsa macha

 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 avec gluten dans le bar, nous ne pouvons donc garantir à 100% l'absence de contact. Mentionnez toute allergie ou intolérance lors de la commande.

TACOS 3 tacos par assiette sur tortillas de maïs fraîches

Al Pastor | 13
porc mariné à l'achiote, ananas grillé, oignon cru, salsa verde, coriandre

Carnitas | 13
porc confit, oignon mariné, salsa verde, coriandre

Borrego | 15
épaule d'agneau confite, oignon cru, coriandre

Setas | 14 
pleurotes confits marinés au café et piment chipotle, yogourt végétal,
oignon rouge, gremolata de noix de coco, coriandre

QUESADILLAS 3 tortillas de maïs grillées et garnies de fromage fondu

Gringa | 16
porc mariné à l'achiote, ananas grillé, oignon cru, crème sure à la lime

Carnitas | 16
porc confit, oignon mariné, crème sure à la lime

Borrego | 17
épaule d'agneau confite, oignon cru, crème sure à la lime

Chorizo | 17
chorizo rojo, confiture de figue et tomatillos, oignon cru, crème sure

Setas | 17  • aussi disponible avec du mozzarella régulier
fromage mozzarella végétalien, pleurotes confits marinés au café et
piment chipotle, oignon rouge, gremolata de noix de coco

DESSERT

Churros | 8 
avec dulce de leche



DRINKS

Agua Fresca • jamaica, pepino, pepino-piña | 5

Horchata • rice, pecan & coco | 5

Tepache • pineapple fermentation 0,5% | 8

Jarritos • mango, lime, pineapple | 5

Mexican Coca-Cola • glass bottle | 5

Diet Coke • can | 5

Sparkling Water • Montellier | 5

TAKEOUT MENU

DIPS served with a bowl of homemade corn chips

Guacamole | 6 
avocado, lime, onion, cilantro

Frijoles | 5 
black bean puree

Sikil Pak | 7 
pumpkin seeds, tomato, jalapeño, garlic,
lime, orange, cumin

SNACKS

Tacos Dorados | 6
filled with cheddar aligot and red chorizo served with sour cream,
lettuce, queso fresco, salsa macha and cilantro • plate of 2

Ejotes Salteados | 5 
green beans sautéed in garlic oil, pepitas,
roasted red pepper and coconut sauce

Ensalada de col y mango | 5 
green cabbage, mango, red onion, tomatillo, cilantro, creamy dressing

Escabeche de Pollo | 15
seared chicken thighs marinated in escabeche, cauliflower, carrot,
jalapeño, cilantro, salsa macha

EXTRAS | 3 **sour cream • salsa verde • salsa cruda
guacamole • queso fresco • salsa macha**

 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 guarantee 100% that there will be no
cross-contamination. Please mention any allergies or intolerances when ordering.*

TACOS 3 tacos per plate on fresh corn tortillas

Al Pastor | 13
achiote marinated pork, grilled pineapple, raw onion, cilantro, salsa verde

Carnitas | 13
slow cooked pork, marinated onion, cilantro, salsa verde

Borrego | 15
confit lamb shoulder, raw onion, cilantro

Setas | 14 
confit oyster mushrooms marinated with coffee and chipotle,
plant-based yogurt, red onion, coconut gremolata, cilantro

QUESADILLAS 3 corn tortillas filled with melted cheese

Gringa | 16
achiote marinated pork, grilled pineapple, raw onion, lime sour cream

Carnitas | 16
slow cooked pork, pickled onion, lime sour cream

Borrego | 17
confit lamb shoulder, raw onion, lime sour cream

Chorizo | 17
chorizo rojo, fig and tomatillo jam, raw onion, lime sour cream

Setas | 17  • also available with regular mozzarella
plant-based mozzarella cheese, oyster mushrooms confit marinated
in coffee and chipotle pepper, red onion, coconut gremolata

SWEET

Churros | 8 
with dulce de leche

