

TABLE D'HÔTE

À PARTIR DE 16H30
EN SALLE À MANGER
SEULEMENT

SOUPE OU DESSERT DU JOUR & CAFÉ/THÉ/TISANE INCLUS

ENTRÉE (AU CHOIX)

GUACAMOLE Y TOTOPOS

Purée d'avocat servie avec nachos maison.

PANUCHOS

Trois (3) petites pâtes de maïs recouvertes d'une purée de haricots de cochinita pibil (porc effiloché cuit dans la feuille de banane) et d'oignons rouges.

QUESO FUNDIDO

+2

Un savoureux mélange de fromage fondu et de saucisson de chorizo fait à la main (ou de cactus) servi sur un plat traditionnel accompagné de deux (2) tortillas de farine de blé.

TOSTADAS DE PULPO

+6

Pieuvre al ajillo déposée sur une tortilla de maïs croustillante, avocat et coriandre.

CEVICHE

+3

Poisson du jour cuit dans le jus de lime avec tomates, oignons, coriandre et morceaux d'avocat, accompagné de totopos.



PLAT PRINCIPAL (AU CHOIX)

ENCHILADAS DE SALSA ROJA (AU CHOIX : DOUCE - MOYENNE - PIQUANTE)

35

Deux (2) tortillas de maïs farcies de poulet émincé servies dans une sauce aux tomates rouges, garnies d'oignons, fromage et crème fraîche. Les enchiladas sont accompagnés de riz et d'une purée de haricots. Extra enchilada + 5 \$. (option végé : fromage ou purée de haricot ou légumes sautés). 

TOSTADAS OPTION VÉGÉ

37

Tortillas de maïs croustillantes garnies de purée de haricot, de tinga (poulet chipotle) et picadillo (boeuf chipotle), garnies de laitue, crème sûre, pico de gallo et fromage, accompagnées de guacamole et riz.

TACOS DE PESCAZO

39

Quatre (4) tortillas de maïs garnies de morue pannée, laitue, salade de choux et radis, accompagnées de riz, purée de haricot, mayo épice et lime. Extra taco +5 \$.

COCHINITA PIBIL / JACKFRUIT +6\$

39

Porc effiloché cuit sur une feuille de banane servi avec deux (2) tortillas de maïs et d'un accompagnement d'oignons rouges et de piments habaneros, avec riz, purée de haricots et salade du chef.

MIXIOTE CARNERO

44

Agneau en cubes servi dans une sauce aux piments guajillos, servi avec trois (3) tortillas de maïs, d'un accompagnement d'oignons et coriandre, purée de haricots, riz et salade du chef.

PESCAZO ZARANDEADO

39

Papillote de filet de pangasius, légumes et sauce épicee, servie avec riz et salade du chef.

REPLACEZ VOTRE DESSERT PAR UN CAFÉ ALCOOLISÉ : + 3\$

ENTRÉES



FRIJOLAS

Purée de haricots accompagnée de totopos (chips) maison.

9

NOS GUACAMOLE S Y TOTOPOS (CHIPS)

Traditional (traditionnel)

11

Mango (mangue)

12

Chipotle (piment fumé)

13

TAQUITOS DORADOS

Trois (3) tortillas de maïs croustillantes farcies de poulet et de pommes de terre garnies de crème sûre, laitue, pico de gallo et fromage.

11

QUESADILLAS

Trois (3) pâtes de maïs farcies de fromage, de tinga (oignons et poulet), de picadillo (bœuf), garnies de crème sûre, laitue, pico de gallo et fromage.

12

TACOS DE PESCA

Deux (2) tortillas de maïs garnies de morue pannée, laitue, salade de choux, radis, mayo épicee et lime.

12

Extra taco 5 \$.

SOPES

Trois (3) pâtes de maïs recouvertes d'une purée de haricots, de tinga (oignons et poulet), de picadillo (bœuf) et de fromage et garnies de laitue, crème sûre et fromage.

11

QUESO FUNDIDO

Un savoureux mélange de fromage fondu et de saucisson de chorizo fait à la main (ou de cactus) servi sur un plat traditionnel accompagné de deux (2) tortillas de farine de blé.

13

CEVICHE

Poisson du jour cuit dans le jus de lime avec tomates, oignons, coriandre et morceaux d'avocat, accompagné de totopos. Extra mangue 2 \$.

13

CALAMARES FRITOS

Calmars frits accompagnés d'une sauce aux piments chipotles.

15

CAMARONES AL COCO

Cinq (5) crevettes enrobées de noix de coco râpée accompagnées d'une sauce de tamarindo.

15

CAMARONES AL TEQUILA

Cinq (5) crevettes marinées en sangrita, enrobées de bacon et flambées à la tequila.

15

TOSTADAS DE PULPO

Pieuvre al ajillo déposée sur une tortilla de maïs croustillante, avocat et coriandre.

15

SOUPES & EXTRAS.

SG

SOUPE ET CRÈME

SOPA DE TORTILLA

8

Tortillas en lanières servies dans un consommé de tomate garnies de fromage et de morceaux d'avocat.

CREMA DE FRIJOLES

8

Crème de haricots servie avec coulis de crème sûre.

EXTRAS

RIZ	3.50
GUACAMOLE	3
PICO DE GALLO (servies avec croustilles)	PETIT 3.50 ENTRÉE 10
FRIJOLES (purée de haricots)	2 ⁵⁰
CRÈME SÛRE	2 ⁵⁰
LÉGUMES SAUTÉS (poivrons, oignons, zucchini, champignons)	6
FROMAGE	3 ⁵⁰
POULET	10
CREVETTES	[8] 12
BOEUF	15
TORTILLA DE FARINE OU MAÏS	0.50



PLATS PRINCIPAUX

LES TRADITIONNELS

Dans cette section, Guacamole y tequila vous propose une variété de plats mexicains fort populaires ! Mais détrompez-vous, c'est ici qu'on cuisine les meilleurs !

LOS TACOS (5) SG

22

PASTOR Porc mariné al pastor et morceaux d'ananas.

TOFU AL PASTOR   Tofu mariné al pastor et morceaux d'ananas.

CHORIZO Saucisson mexicain haché fait à la main.

JACKFRUIT Jacquier mariné al achiote. (extra 6 \$).  

CARNITAS Confit de porc aux fruits tropicaux.

PICADILLO Boeuf haché OU PVT en sauce chipotle avec crème sûre.  

Toutes nos assiettes de tacos sont accompagnées de riz, guacamole, pico de gallo (salsa mexicaine maison), purée de haricots et lime. Extra taco 3.50 \$.

FAJITAS SG

POUR-
DEUX

POULET

23 42

Tendres et délicieux morceaux de poulet, poivrons, oignons et bacon délicatement assaisonnés, sautés et garnis de fromage.

VÉGÉTARIEN

21 38

Poivrons, oignons, zucchini et champignons délicatement assaisonnés, sautés et garnis de fromage.

BŒUF

28 52

Mignons de bœuf en lanières, poivrons, oignons et bacon délicatement assaisonnés, sautés et garnis de fromage.

Extra champignons : 2.50 \$

CREVETTES

25 46

Crevettes, poivrons, zucchini, oignons et bacon délicatement assaisonnés, sautés et garnis de fromage.

Nos fajitas sont servis sur une plaque chauffante et accompagnés de trois (3) tortillas de farine de blé, de riz, de guacamole et d'une purée de haricots. Option SG si servis avec tortillas de maïs.

PLATS PRINCIPAUX

ENCHILADAS

DE SALSA ROJA (AU CHOIX : DOUCE - MOYENNE - PIQUANTE)  22

Trois (3) tortillas de maïs farcies de poulet émincé servies dans une sauce aux tomates rouges et garnies d'oignons, fromage et crème sûre. Extra fromage 3,50 \$

DE SALSA VERDE (SEULEMENT PIQUANT)  24

Trois (3) tortillas de maïs farcies de poulet émincé, servies dans une sauce aux tomates vertes et garnies d'oignons, fromage et crème sûre. Extra fromage 3,50 \$

DE SALSA MOLE  26

Trois (3) tortillas de maïs farcies de poulet émincé, servies dans une sauce onctueuse à base de cacao et composées d'une variété de 15 épices, garnies d'oignons et de graines de sésame.

Les **enchiladas** sont accompagnées de riz et d'une purée de haricots.

✓ VÉGÉTARIENS (AU CHOIX : LÉGUMES SAUTÉS, FROMAGE OU PURÉE DE HARICOTS)

TOSTADAS

Deux (2) tortillas de maïs croustillantes nappées de purée de haricots et de la protéine de votre choix, garnies de laitue, crème sûre, pico de gallo et fromage.

BŒUF HACHÉ ET LÉGUMES (PICADILLO) 22

POULET ET OIGNONS (TINGA) 23

MIXTE (PICADILLO ET TINGA) 23

VÉGÉTARIEN (LÉGUMES SAUTÉS OU PVT) ✓  21

CEVICHE

Poisson du jour cuit dans le jus de lime, pico de gallo, morceaux d'avocat, déposé sur une tortilla de maïs croustillante garnie de mayo épicée. 

Les **tostadas** sont accompagnées de riz et de guacamole.

PLATS PRINCIPAUX

LES DÉCOUVERTES

Dans cette section, Guacamole y tequila vous offre des mets typiques provenant de différentes régions du Mexique. Vous aurez l'embarras du choix !

ENSALADA GUACAMOLE Y TEQUILA

22

Salade de poulet grillé, morceaux d'avocat, carotte, radis, maïs, concombres, totopos, fromage et vinaigrette aux piments chipotles.

COCHINITA PIBIL

24

Porc effiloché cuit sur une feuille de banane servi avec deux (2) tortillas de maïs et d'un accompagnement d'oignons rouges et de piments forts. La cochinita pibil est servie avec riz, purée de haricots et salade du chef.

MOLE CON POLLO

25

Hauts de cuisse de poulet nappés d'une sauce onctueuse à base de cacao et composée d'une variété de 15 épices, assaisonnés de graines de sésame et accompagnés de deux (2) tortillas de maïs, riz, purée de haricots et salade du chef.

PESCADO ZARANDEADO

25

Papillote de poisson du jour, légumes et sauce épicee, servie avec riz et salade du chef.

MIXIOTE CARNERO

28

Aneau en cubes servi dans une sauce aux piments ancho y morita, servi avec trois (3) tortillas de maïs et accompagné de riz, coriandre, oignons, purée de haricots et salade du chef.

PESCADO A LA VERACRUZANA

26

Filet de morue nappé d'une sauce tomatée, olives et câpres accompagné de riz et salade du chef.

ARRACHERA (POUR 2)

69

Un délicieux mélange de filet mignon de bœuf, chorizo, oignons, poivrons, cactus, fromage, pico de gallo et avocat, accompagné de riz, purée de haricots, guacamole et de six (6) tortillas de maïs.

MEXIBOLS

TOUS NOS BOLS MEXICAINS SONT COMPOSÉS DE RIZ, LAITUE, RADIS, SALADE DE CHOU, MAÏS EN GRAINS, CONCONBRES, PURÉE DE HARICOTS, GUACAMOLE ET CROUSTILLES DE MAÏS.

FAITES VOTRE CHOIX !! 

VÉGÉ (PICO DE GALLO, MANGUES)

BOULETTES CROUSTILLANTES AUX HARICOTS  	23
CACTUS & FROMAGE GRILLÉ 	24

AL PASTOR (ANANAS, CORIANDRE, OIGNONS, LIME)

PORC MARINÉ.....	24
TOFU MARINÉ EN CUBES  	23

PICADILLO (PICO DE GALLO, CRÈME SÛRE, FROMAGE)

BOEUF HACHÉ À LA CHIPOTLE.....	24
PROTÉINE VÉGÉTALE TEXTURÉE (PVT)  	22

COCHINITA PIBIL (OIGNONS MARINÉS, JALAPEÑO, CORIANDRE, LIME)

PORC EFFILOCHÉ.....	25
JACQUIER/JACKFRUIT  	28

À LA DIABLA (PICO DE GALLO, FROMAGE, CRÈME SÛRE, LIME)

POULET GRILLÉ AUX PIMENTS, TOMATES, TEQUILA.....	25
CREVETTES GRILLÉES AUX PIMENTS, TOMATES, TEQUILA.....	26

FAITES UN CHOIX DE SAUCE :

CRÈME SÛRE CHIPOTLE  
MAYO ÉPICÉE  
TAMARINDO SUCRÉ  
SAUCE TOMATILLO, CORIANDRE & LIME  

NACHOS

NOS FAMEUX NACHOS SONT COMPOSÉS DE CROUSTILLES DE MAÏS FAITES MAISON, FROMAGE FONDU, LAITUE, PICO DE GALLO ET CRÈME SÛRE. ILS SONT ACCOMPAGNÉS DE GUACAMOLE ET D'UNE PURÉE DE HARICOT.

FAITES VOTRE CHOIX DE PROTÉINE ! 

PICADILLO VÉGÉ

22

Protéine végétale texturée et légumes dans une sauce aux piments chipotle.

TOFU AL PASTOR

22

Tofu mariné dans un mélange de piments accompagné de morceaux d'ananas.

NOPALES

23

Cactus et oignons sautés.

PICADILLO

24

Boeuf haché et légumes en sauce chipotle.

JACKFRUIT PIBIL

28

Jacquier al achioate.

CHORIZO

24

Saucisson mexicain fait maison.

TINGA

24

Poulet effiloché et oignons en sauce chipotle.

CARNITAS

24

Confit de porc aux fruits tropicaux.