

# TREMPETTES servies avec un bol de croustilles de maïs maison

**Guacamole | 6**   
avocat, oignon, lime, coriandre


**Frijoles | 5**   
purée de haricots noirs

**Pico de Gallo | 6**   
tomate, oignon, coriandre, jalapeño, lime

**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, servis avec 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

**Sopa de consomé | 5**  
consommé de bœuf servi avec oignon rouge et coriandre

## FROID

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

**Crudo | 17**  
poisson du moment, lime, crème sure, concombre, jalapeño, coriandre

**Aguachile | 16**   
crevettes mi-cuites dans une sauce mangue, fruit de la passion et jalapeños avec concombre, oignon rouge, radis, coriandre, guacamole, chips de maïs

## CHAUD

**Esquite | 9**   
maïs poêlé, beurre à l'epazote, aioli à la coriandre, queso fresco, coriandre

**Pulpo & Butifarra | 16**  
pieuvre grillée dans une mayonnaise macha, saucisse butifarra porc et bœuf, salsa cruda, servi avec salade d'ananas, oignon rouge et coriandre

**Queso Fundido | 14**   
sauce au fromage cheddar vieilli, mozza gratinée, tortillas fraîches

**Chori Queso | 17**  
chorizo rojo, sauce au fromage cheddar vieilli, mozza gratinée, tortillas fraîches

# 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 blanc, coriandre

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

**Puscagua de robalo | 36** - à partager  
filet de bar entier cuit dans une feuille de banane au grill avec tomate, piments, oignons, coriandre, servi avec tortillas, pico de gallo et salsa cruda


## 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

**Birria | 17**  
boeuf braisé au piment ancho et oignon cru, servi avec son consommé


**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

**Sorbet à la mangue | 8**   
avec sauce chamoy - tamarin, fruits séchés, hibiscus et piment árbol

**Pan de maiz | 9**   
pain de maïs (avec beurre et œuf), lait condensé sucré, coulis de fruits rouges à la cardamome, pacanes au sirop d'érable, menthe

**EXTRAS | 3** crème sure · salsa verde · pico de gallo 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.*

## DIPS served with a bowl of homemade corn chips

**Guacamole | 6**   
avocado, lime, onion, cilantro

**Frijoles | 5**   
black bean puree

**Pico de Gallo | 6**   
tomato, onion, cilantro, jalapeño, lime

**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

**Sopa de consomé | 5**  
beef consommé served with red onion and cilantro


## FRESH

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

**Crudo | 17**  
catch of the day, lime, sour cream, cucumber, jalapeño, cilantro

**Aguachile | 16**   
lightly cured shrimp in a mango, passion fruit & jalapeño sauce with cucumber, red onion, radish, cilantro, guacamole and corn chips

## HOT

**Esquite | 9**   
sautéed corn, epazote butter, cilantro aioli, queso fresco, cilantro

**Pulpo & Butifarra | 16**  
grilled octopus in macha mayo, pork and beef butifarra sausage, salsa cruda, served with a pineapple, red onion and cilantro salad

**Queso Fundido | 14**   
aged cheddar and mozzarella cheese sauce, fresh tortillas

**Chori Queso | 17**  
chorizo rojo, aged cheddar and mozzarella cheese sauce, fresh tortillas

## 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, white onion, cilantro

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

**Puscagua de robalo | 36** · *to share*  
whole sea bass fillet grilled in a banana leaf with tomatoes, chiles, onions, cilantro, served with tortillas, pico de gallo and salsa cruda.


## 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

**Birria | 17**  
braised beef in ancho pepper, raw onion, cilantro, served with consommé

**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

**Mango Sorbet | 8**   
with chamoy sauce · *tamarind, dried fruit, hibiscus and árbol pepper*

**Pan de maíz | 9**   
cornbread with butter and egg, sweetened condensed milk, red fruit coulis with cardamom, pecans in maple syrup, mint


**EXTRAS | 3** sour cream · salsa verde · pico de gallo  
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.*

## DIPS servido con chips de maíz caseros

**Guacamole | 6**   
aguacate, cebolla, limón, cilantro

**Frijoles | 5**   
frijoles molidos

**Pico de Gallo | 6**   
tomate, cebolla, cilantro, jalapeño, limón

**Sikil Pak | 7**   
semillas de calabaza, tomate, jalapeño, ajo, limón, naranja, comino

## PARA PICAR

**Tacos Dorados | 6**  
rellenos de aligot de cheddar y chorizo rojo servidos con crema ácida, lechuga, queso fresco, salsa macha y cilantro · orden de 2

**Ejotes Salteados | 5**   
ejotes salteados en aceite de ajo, pimienta roja, pepitas, salsa de pimienta rostizado y coco

**Ensalada de col y mango | 5**   
col verde, mango, cebolla morada, tomatillo, cilantro, aderezo cremoso

**Sopa de consomé | 5**  
consomé de res servido con cebolla morada y cilantro

## FRÍO

**Escabeche de Pollo | 15**  
mustos de pollo sellados y marinados en escabeche, coliflor, zanahoria, jalapeño, cilantro y salsa macha

**Crudo | 17**  
pescado del momento, limón, crema ácida, pepino, jalapeño, cilantro

**Aguachile | 16**   
camarones a medio cocer en salsa de mango, maracuyá y jalapeño con pepino, cebolla morada, rábano, cilantro, guacamole y totopos

## CALIENTE

**Esquite | 9**   
elote salteado, mantequilla de epazote, alioli de cilantro, queso fresco

**Pulpo & Butifarra | 16**  
pulpo a la parrilla en mayonesa macha, salchicha butifarra de cerdo y res, salsa cruda, acompañado de ensalada de piña, cebolla morada y cilantro

**Queso Fundido | 14**   
queso cheddar curado y mozza derretidos, tortillas frescas

**Chori Queso | 17**  
chorizo rojo, queso cheddar curado y mozza derretidos, tortillas frescas

## TACOS 3 tacos por plato en tortillas de maíz frescas

**Al Pastor | 13**  
carne de cerdo con achiote, cebolla cruda, piña asada, cilantro, salsa verde

**Carnitas | 13**  
carne de cerdo, cebolla morada marinada, cilantro, salsa verde

**Borrego | 15**  
espaldilla de cordero confitada, cebolla blanca, cilantro

**Setas | 14**   
champiñones ostra confitados marinados en café y chile chipotle, yogurth vegetal, cebolla roja, gremolata de coco, cilantro

**Puscagua de robalo | 36** · *para compartir*  
filete entero de robalo a la parrilla en hoja de plátano, con tomate, chile, cebolla y cilantro, servido con tortillas, pico de gallo y salsa cruda

## QUESADILLAS 3 tortillas de maíz a la plancha con queso fundido

**Gringa | 16**  
carne de cerdo con achiote, piña, cebolla cruda, crema ácida

**Carnitas | 16**  
carne de cerdo y cebolla morada marinada, crema ácida

**Birria | 17**  
res con chile ancho, cebolla cruda, cilantro, consomé

**Chorizo | 17**  
chorizo rojo, mermelada de higo y tomatillo, cebolla cruda, crema ácida

**Setas | 17**  · *también disponible con mozzarella regular*  
queso mozzarella de origen vegetal, champiñones ostra confitados y marinados en café y chile chipotle, cebolla morada, gremolata de coco


## POSTRES

**Churros | 8**   
con dulce de leche

**Soberte de Mango | 8**   
con salsa chamoy · *tamarindo, frutos secos, jamaica y pimienta de árbol*

**Pan de maíz | 9**   
Pan de elote esponjoso, leche condensada azucarada, mermelada de frutos rojos con cardamomo y nueces al maple, menta

**EXTRAS | 3** crema ácida ■ salsa verde ■ pico de gallo ■ guacamole ■ queso fresco ■ salsa macha

 vegetarian  vegano

*Todos nuestros productos son frescos y caseros. En la cocina no se utiliza gluten, pero en el bar servimos cerveza que contiene gluten, por lo que no podemos garantizar que no haya contaminación cruzada. Por favor, indique cualquier alergia o intolerancia al realizar su pedido.*

## 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

**Pico de Gallo | 6**   
tomate, oignon, coriandre, jalapeño, lime

**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 saisies, marinées en escabèche, chou-fleur, carotte, jalapeño, coriandre, salsa macha

**EXTRAS | 3** crème sure · salsa verde · pico de gallo  
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 blanc, 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

**Birria | 17**  
boeuf braisé au piment ancho et oignon cru, servi avec son consommé

**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

**Pico de Gallo | 6**   
tomato, onion, cilantro, jalapeño, lime

**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 · pico de gallo  
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, white 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

**Birria | 17**  
braised beef in ancho pepper, raw onion, cilantro, served with consommé

**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

