

Entrées

Frijoles 4 \$

Purée de haricots accompagnée de totopos maison.

Nos guacamoles y totopos

Traditional (*traditionnel*) 6 \$

Mango (*mangue*)..... 7 \$

Chipotle (piment fumé)..... 7 \$

Taquitos dorados 6 \$

Quatre (4) tortillas de maïs croustillantes farcies de poulet et de pommes de terre, nappées de crème et servies avec tomates, laitue et fromage rapé.

Quesadillas 6 \$

Trois (3) pâtes de maïs farcies au choix : de fromage, de tinga (poulet), de picadillo (boeuf), servies avec laitue, fromage et crème fraîche.

Panuchos 6 \$

Trois (3) pâtes de maïs recouvertes d'une purée de haricots et de porc mariné sur une feuille de banane (cochinita pibil) accompagnées d'oignons rouges et de piments habaneros.

Sopes 6 \$

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

Calamares fritos 8 \$

Calmars frits accompagnés d'une sauce aux piments chipotles.

Queso fundido 9 \$

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

Camarones al coco 9 \$

Six (6) crevettes enrobées de noix de coco râpée accompagnées d'une sauce de tamarindo.

Camarones al tequila 9 \$

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



Le vrai goût du Mexique !

Combo et soupes

Combo *Guacamole y tequila*

Los tres vegetarianos **15 \$**

Quesadillas (3), sopas (3) et taquitos dorados (3).

Los tres amigos **15 \$**

Taquitos dorados (3), sopas (3) et panuchos (3).

Combo del mar **23 \$**

Calamares fritos, camarones al coco et camarones al tequila.

Soupe et crème

Sopa de tortilla **4 \$**

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

Crema de frijoles **4 \$**

Crème de haricots servie avec coulis de crème fraîche.

Extras

Riz - 2,00 \$

Guacamole - 2,50 \$

Pico de gallo - petit 1,50 \$ / grand 3,00 \$

Frijoles (purée de haricots) - 1,50 \$

Crème sûre - 1,00 \$

Légumes (poivrons, oignons, champignons) - 2,00 \$



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 fait les vrais et les meilleurs !

Los tacos (5)

Pastor 15 \$

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

Chorizo 15 \$

Saucisson mexicain fait à la main.

Carnitas 15 \$

Tendres morceaux de porc confit cuits dans une casserole de cuivre.

Tacos Mix 16 \$

Vous n'arrivez pas à faire votre choix ? Composez votre assiette !

Choisissez 6 tacos de votre choix : Pastor, chorizo et carnitas.

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

Fajitas

Poulet 17 \$ 30 \$

Tendres et délicieux morceaux de poulet délicatement assaisonnés accompagnés de poivrons et d'oignons grillés, de bacon et de fromage.

Végétarien 16 \$ 28 \$

Poivrons, oignons et champignons délicatement assaisonnés accompagnés de fromage.

Boeuf 19 \$ 34 \$

Tendres et délicieux morceaux de bavette de boeuf délicatement assaisonnés accompagnés de poivrons et d'oignons grillés, de bacon et de fromage.

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

Extra tortilla - 0,50 \$



Le vrai goût du Mexique !

Plats principaux

Enchiladas

de salsa roja (au choix : douce - moyenne - piquante) 16 \$

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

de salsa verde 17 \$

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

de salsa mole 18 \$

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 assaisonnées d'une touche de sésame.

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

Tostadas

Tostadas..... 15 \$

Poulet et/ou boeuf en sauce chipotle et purée de haricots déposés sur des deux (2) tortillas de maïs croustillantes garnies de laitue, tomate, crème fraîche et fromage.

Les tostadas sont accompagnées de riz et de guacamole.

Les créations de Guacamole y tequila

Dans cette section, Guacamole y tequila vous propose des plats originaux, relevés et apprêtés au goût de notre chef. Osez les essayer !

Ensalada Guacamole y tequila 15 \$

Poulet grillé en lanières, morceaux d'avocat, tomates, concombres, croutons de totopos, fromage, mesclum et vinaigrette aux piments chipotles.

Pollo en salsa du chef 17 \$

Haut de cuisse de poulet garni d'une sauce au choix du chef accompagné de riz, purée de haricots, deux (2) tortillas de maïs et salade du chef.

 **Les plats marqués de ce symbole sont piquants.**



Plats principaux

Les découvertes

Dans cette section, Guacamole y tequila vous offre des mets typiques qui surprendront votre palais. Vous aurez l'embarras du choix !

Cochinita pibil **17 \$**

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

Mole con pollo  **18 \$**

Haut de cuisse de poulet nappé d'une sauce onctueuse à base de cacao, composé d'une variété de 15 épices, assaisonné d'une touche de sésame et accompagné de deux (2) tortillas de maïs, riz et d'une purée de haricots.

Encacahuetado  **16 \$**

Filet de porc servi dans une sauce aux arachides accompagné de riz et d'une purée de haricots.

Pescado zarandeado  **18 \$**

Pangasius et petits légumes accompagnés d'une sauce légèrement épicée servis avec riz et salade du chef.

Mixiote carnero  **22 \$**

Agneau en cubes servi dans une sauce aux piments guajillos cuit dans une feuille de maguey, servi avec trois (3) tortillas de maïs et accompagné de riz et salade du chef.

Pescado a la veracruzana **22 \$**

Poisson du jour nappé d'une sauce aux olives et câpres accompagné de riz et salade du chef.

Tampiqueña **24 \$**

Bavette de boeuf accompagnée de deux (2) savoureux enchiladas de salsa roja, d'un mélange de piments poblanos et de crème fraîche, de riz et d'une purée de haricots.

 **Les plats marqués de ce symbole sont piquants.**



Le vrai goût du Mexique !

Table d'hôte - à partir de 17 h

Soupe ou dessert du jour

Entrée (au choix)

Guacamole y totopos

Purée d'avocat servie avec nachos maison.

Sopes

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

Panuchos

Trois (3) petites pâtes de maïs recouvertes d'une purée de haricots et de porc mariné sur une feuille de banane (cochinita pibil) accompagnées d'oignons rouges et de piments habaneros.

Camarones al coco (suppl. + 2 \$)

Six (6) crevettes enrobées de noix de coco râpée accompagnées d'une sauce de tamarindo.

Plat principal (au choix)

Enchiladas de salsa roja (au choix : douce - moyenne - piquante) - 24 \$

Trois (3) 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.

Encacahuetado - 25 \$

Filet de porc servi dans une sauce aux arachides accompagné de riz et d'une purée de haricots.

Pollo en salsa du chef - 26 \$

Haut de cuisse de poulet garni d'une sauce au choix du chef accompagné de riz, purée de haricots, deux (2) tortillas de maïs et salade du chef.

Mixiote carnero - 30 \$

Agneau en cubes servi dans une sauce aux piments guajillos cuit dans une feuille de maguey, servi avec trois (3) tortillas de maïs et accompagné de riz et salade du chef.

Pescado a la veracruzana - 30 \$

Poisson du jour nappé d'une sauce aux olives et câpres accompagnés de riz et salade du chef.

Café, thé ou infusion



Les plats marqués de ce symbole sont piquants.

