

# Entrées

## Frijoles

*Purée de haricots accompagnée de totopos maison.*

## Nos guacamoles y totopos

Traditional (*traditionnel*)

Mango (*mangue*)

Nuez (*noix*)

## Sopes

*Trois (3) petites tortillas 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.*

## Taquitos dorados

*Quatre (4) tortillas de maïs croustillantes farcies de poulet et de pommes de terres, nappées de crème et accompagnées de tomates, laitue et fromage rapé.*

## Quesadillas

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

## Panuchos

*Trois (3) petites tortillas 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 habanero.*

## Calamares fritos

*Calmars frits accompagnés d'une sauce aux piments chipotle.*

## Queso fundido

*Un savoureux mélange de fromage fondu et de saucissons de chorizo (ou de poivrons) servi dans un plat traditionnel d'argile accompagné de trois (3) tortillas de farine de blé.*

## Camarones al coco

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

## Camarones al tequila

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



*Le vrai goût du Mexique !*

# Combo, soupes et salade

## Combo *Guacamole y tequila*

### Los tres amigos

*Quesadillas (3), sopas (3) et panuchos (3).*

### Los tres vegetarianos

*Quesadillas (3), sopas (3) et tacos dorados (3).*

### Combo del mar

*Calamares fritos, camarones al coco et camarones al tequila.*

## Soupe et crème

### Sopa de tortilla

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

### Crema de frijoles

*Crème de haricots servie avec coulis de crème fraîche.*

## Salade

### Ensalada *Guacamole y tequila*

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

---

### Extras

---

Riz  
Guacamole  
Frijoles (purée de haricots)  
Crème sûre  
Légumes  
Tortilla (farine de blé ou maïs)



# 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

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

#### Chorizo

*Saucisson mexicain.*

#### Bistec

*Bavette de boeuf mariné.*

**Toutes nos assiettes de tacos sont accompagnées de riz, guacamole, pico de gallo (oignons, tomates et coriande), purée de haricots et lime.**

#### Tacos Mix

*Vous n'arrivez pas à faire votre choix ? Composez votre assiette ! Choisissez 6 tacos de votre choix : Pastor, Chorizo, et Bistec.*

### Fajitas

#### Poulet

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

#### Végétarien

*Poivrons, oignons et champignons délicatement assaisonnés accompagnés de fromage.*

#### Boeuf

*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 accompagnés de trois (3) tortillas de farine de blé, de riz, de guacamole et d'une purée de haricots.**

*Le vrai goût du Mexique !*



# Plats principaux

## Enchiladas

### **de salsa roja (au choix : douce ou piquante)**

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**

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**

Trois (3) tortillas de maïs farcies de poulet émincé, servies dans une sauce onctueuse à base de cacao et composée 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.**

## Les spécialités **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 !*

### **Pechuga en salsa du chef**

Poitrine de poulet garnie d'une sauce au choix du chef accompagné de riz et salade du chef.

### **Plato a la diabla**

Filet mignon six (6) oz accompagné de cinq (5) crevettes et légumes grillés arrosé de notre délicieuse sauce maison et servi avec riz 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

*Porc mariné sur une feuille de banane servi avec trois (3) tortillas de maïs et d'un accompagnement d'oignons rouges et de piments habanero. La cochinita pibil est servie avec riz et purée de haricots.*

### Mole con pollo

*Poulet nappée d'une sauce onctueuse à base de cacao, composée d'une variété de 15 épices, assaisonnée d'une touche de sésame et accompagnée de riz et d'une purée de haricots.*

### Encacahuetado

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

### Pescado zarandeado

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

### Mixiote carnero

*Agneau servi dans une sauce aux piments guajillo enveloppé dans une feuille de maguey, servi avec trois (3) tortillas de maïs et accompagné de riz et salade du chef.*

### Pescado a la veracruzana

*Perche de la mer nappée d'une sauce aux olives et câpres accompagné de riz et salade du chef.*

### Tampiqueña

*Bavette de boeuf accompagnée de deux (2) savoureux enchiladas de salsa roja, d'un mélange de piments poblano 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 tortillas de maïs recouvertes d'une purée de haricots et de tingo (poulet), de picadillo (boeuf) et de fromage garnies de laitue, fromage et crème sûre.*

### Panuchos

*Trois (3) petites tortillas 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 habanero.*

### Camarones al coco

*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 ou piquante)

*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

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

### Mixiote carnero

*Agneau servi dans une sauce aux piments guajillo enveloppé dans une feuille de maguey, servi avec trois (3) tortillas de maïs et accompagné de riz et salade du chef.*

### Pescado a la veracruzana

*Perche de la mer nappée d'une sauce aux olives et câpres accompagnés de riz et salade du chef.*

### Plato a la diablo

*Filet mignon six (6) oz accompagné de cinq (5) crevettes et légumes grillés arrosé de notre délicieuse sauce maison et servi avec riz et salade du chef.*

## Café, thé ou infusion



*Les plats marqués de ce symbole sont piquants.*

