



MENU

Options - Guisados

- Birria Beef / Birria de Res
- Birria Lamb / Birria de Borrego
- Chicken Tinga / Tinga de Pollo
- Chorizo
- Pork Pibil / Cochinita Pibil
- Veggie / Vegetariano
- Fish / Pescado



• Single Taco..... \$ 4.50
 Corn White Tortilla with any meat option, filled with Cabbage, onion, sour cream.
 Tortilla suave de maíz blanco de la opción que elijas, acompañado de repollo, cebolla, crema.

• Tostadas 2 X 8.50
 Flat, crispy corn tortilla that is typically layered with refried beans, protein, cheese and toppings such as lettuce, tomatoes, avocado, onion and sour cream
 Antojito elaborado a partir de tortillas de maíz crujientes con la opción de su preferencia, acompañada con frijol refrito, lechuga, queso, crema, aguacate, cebolla y tomates.

• Sopes 2 X 8.99
 Homemade fried shell corn tortilla, served with refried beans, lettuce, onions, sour cream, cheese and your choice of filling
 Tortilla gruesa de maíz frita servida con frijoles refritos, lechuga, cebolla, crema, queso y la opción de su elección.

• Burritos \$ 13.90
 Soft wheat flour tortilla filled with any meat option, filled with rice, beans, cabbage; covered with red & green salsa, cream and cheese.
 Tortilla suave de harina, con arroz, frijoles, repollo, cubierta con salsa roja y verde, crema y queso.

• Chimichangas \$ 10.00
 Wheat flour tortilla filled, with cheese and any meat option; topped with lettuce, sour cream and cheese.
 Tortilla suave de harina rellena de queso y la opción que elijas, cubierta con lechuga, crema y queso.

• Burrito Bowl \$ 14.99
 Rice and Beans with the option of your choice; Garnished with lettuce, onions, tomatoes, cheese, cream, avocado and tortilla chips.
 Tortilla suave de harina, arroz y frijoles con la opción que elijas, acompañado de lechuga, cebolla, tomates, queso, crema, aguacate y chips.

Combos

- Combo Taco (3) \$ 15.90
- Combo Burrito \$ 15.90
- Combo Chiles Rellenos \$ 17.50
- Combo Chimichanga \$ 15.90
- * Every combo includes Rice and Beans (Incluye arroz y frijol)



Specialties - Especialidades

Chiles rellenos. Options: Ground Beef (carne Molida) or Cheese (queso)
 Single-- \$ 12.00
 Combo-- \$ 17.50

An authentic chile relleno made from roasted poblano peppers stuffed with cheese or ground beef, dipped in a fluffy egg batter and topped with red sauce, sour cream and cheese.

Chilaquiles. Options: Red (rojo) or Green (verde)..... \$ 14.99
 Fried corn tortillas simmered in a flavourful sauce with chicken garnished sour cream, cheese, onion and avocado.

Tortillas fritas estilo totopo, cocinada a fuego lento en salsa roja o verde, incluye pollo, servido con crema, queso, cebolla y aguacate.
 Extra: Egg Huevo (1) \$ 2.50

**Enchiladas Verdes, Rojas o de Mole. 2 x 14.99
 3 x 16.99**

A corn tortilla rolled around a savory protein of your choice, topped with the green, red, or mole sauce, sour cream and cheese.
 Tortillas bañadas con mole acompañado de queso y crema. Rellenas del guisado que elija.

Nachos \$ 16.99

Chips loaded with cheese, pico de gallo, sour cream, beans, beef and jalapeño.
 Chips-Fritos servidos con queso, pico de gallo, crema, frijoles, carne de res y jalapeño.

Tamales (mexican style). Options:
Chicken (Pollo) or Pork (Cerdo) or Poblano (Rajas)

**2 x \$ 13.50
 3 x \$ 16.50**

Fresh corn masa stuffed into corn husk and steamed. Served with rice, bean and red sauce, with cheese sour cream.

Masa fresca de maíz en vuelta en hoja de maíz rellena de la opción que elija, cocida al vapor.
 Servido con arroz, frijol y salsa roja, con queso y crema.

Tamales (Veracruz style). Options: Chicken (Pollo)

**2 x \$ 13.50
 3 x \$ 15.50**

Fresh corn masa stuffed into banana leaf and steamed. Served with rice, bean and red sauce, with cheese sour cream

Masa fresca de maíz envuelta en hoja de plátano, rellena de la opción que elija, cocida al vapor.
 Servido con arroz, frijol y salsa roja, con queso y crema.

Tamales Colados. Option: Chicken (Pollo)

Single-- \$ 8.50

Fresh soft corn masa stuffed into banana leaf, with specias and steamed. Served with sauce.

Masa fresca de maíz envuelta en hoja de plátano, con especias y cocida al vapor. Servido con salsa.

Wednesday Pozole Day (Opción de Miércoles)

Chicken Pozole Red (Pozole Rojo de Pollo) \$ 15.99

Pozole is a traditional Mexican red stew that's made with hominy and shredded chicken, garnished with cabbage, flavorful chile peppers, radishes, avocado, cilantro and lime.

Sopa caldosa y abundante, construida sobre una base de pollo, adicionada con una salsa de chile roja estilo casera y adornada con lechuga, rábano en cuadritos.

Desserts - Postres

Churros \$ 3.50

Churros con chocolate \$ 4.50

Chocoflan (Combination of chocolate cake on the bottom with a luscious flan on top) \$ 4.50

Cheese Pie (Pay de Queso) \$ 3.50

Drinks

Jamaica (infusion of dried hibiscus flowers) \$3.50

Horchata (a sweet Mexican drink made from rice) \$ 3.50

Sodas (refrescos) Different options (varias opciones)

