

GUACAMOLE FRESCO

ワカモレ・フレスコ
ハラペーニョ、トマト、玉ねぎ、
ヨリアンダーを混ぜ合わせて
仕上げるアボカドディップ！
メインダイニングでは
目の前で作りします！

1600 [税込1760]



SALSA FRESCA

モルカヘーテ
サルサ・フレスカ
旨みの凝縮した焼きトマトや
グリーントマトで作る
フレッシュサルサ。
石臼で目の前で仕上げます！

1300 [税込1430]

ADD MANGO +330
マンゴートッピング



Nachos Clásicos CLASSIC NACHOS

クラシック・ナチョス

自家製チリコンカルネ、サルサ、ワカモレ、
ハラペーニョ、チーズソースにサワークリーム

S 750 [税込825] L 1200 [税込1320]

Nachos de Carne a la Barbacoa

BBQ BEEF NACHOS

BBQ・ビーフ・ナチョス

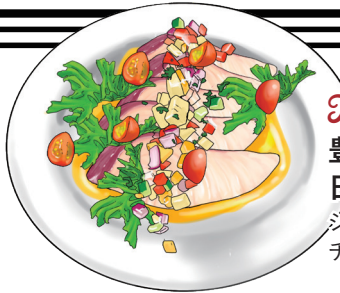
一度食べたら病みつき！

BBQビーフと温泉卵のナチョス

S 800 [税込880] L 1300 [税込1430]



RECOMMENDADOS



Tiradito of the Day

豊洲市場直送！

日替わり魚介のティラディート

シェフが選んだ旬の魚介を
チレを使ったペルー風・カルパッチョに！

1200

[税込1320]

Quesadilla de Lengua

BEEF TONGUE & MUSHROOM QUESADILLA

牛タンとマッシュルームのケサディーヤ

やわらかく煮た牛タンとマッシュルームを
グリーントマトのサルサ、チーズと一緒に挟みました！

1450

[税込1595]



Ceviche de Atún

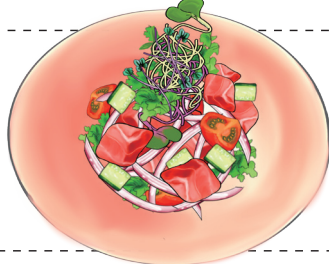
TUNA CEVICHE

キハダマグロのセビーチェ サルサ・ロコト

唐辛子とオレンジを入れた、辛くてフルーティーな
サルサで食べるマグロのペルー風マリネ。

1000

[税込1100]



Camarones a la Plancha

SAMURAI SHRIMP PLANCHA

海老サムライのスパイシー・プランチャ

大ぶりでプリッとした海老サムライを
チレ・アルボルとテキーラでソテーして仕上げる
熱々で香ばしい鉄板料理！

2200

[税込2420]



Brocheta de Cordero

LAMB BROCHETTE

ラムの串焼き”プロチェッタ”

ビールに漬け込んだラムランプを
豪快に串焼きに。

1900

[税込2090]

Queso Fundido

MEXICAN CHEESE FONDUE

ケソフンディート

メキシカン・チーズ・フォンデュ

チョリソーやチキン、たっぷり野菜に

ピリ辛チーズソースをかけて。

トルティーヤで包んでどうぞ。

2400 [税込2640]



Birria de Res

GRILLED BEEF SKEWER

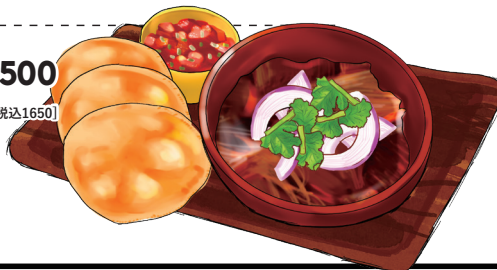
ベリア・デ・レス

スパイスたっぷりで温まる！じっくりと煮込んだ
メキシカンビーフシチュー。

サルサ・メヒカーナとトスターダを添えて。

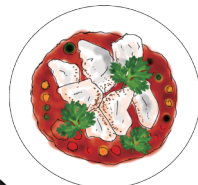
1500

[税込1650]



☆☆☆☆☆☆☆☆ PLATILLOS all 650 ☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

[税込715]

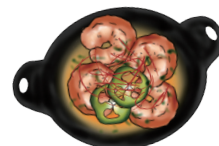


Bacalao a la Veracruzana

VERACRUZ-STYLE COD

タラのベラクルサーナ

香ばしくふんわりグリルしたタラをトマト、オリーブ、
ケーパーのソースと食べるメキシコ港町の伝統料理。



Camarones a la Ajillo

SHRIMP AJILLO

海老のアヒージョ

チレアルボルやハラペーニョ使いピリ辛に仕上げたアヒージョ！



Esquite de Maiz Mixto

MIXED SNACK CORN

3種コーンのエスキーテ

スイートコーン、ヤングコーン、ホワイトコーンと
厚切りのベーコンを炒めたビールによく合うアツアツ鉄板料理！



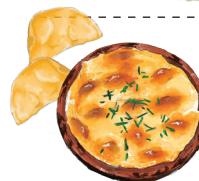
Pastel de Azteca

MEXICAN LASAGNA

パステル・デ・アステカ

トルティーヤで作る小さなメキシカンラザニア。

サルサをたっぷりとかけて。



Pastel de Choclo

PERU STYLE GRATIN

ペルー風・グラタン “パステル・デ・チョコロ”

牛ひき肉のスパイス煮込みにクリーミーなとうもろこしペーストを

かけて焼き上げたペルー風グラタン！



Patatas a la Huancaína

FRIED POTATO WITH CHEESE SAUCE HUANCAINA

インカの目覚めのポテトフライペルー風・チーズソース “ワンカイナ”

ホクホクのポテトフライをピリ辛・濃厚なチーズソースに

絡めて召し上がれ！



Chorizo Mexicano

MEXICAN CHORIZO SAUSAGE

メキシカンチョリソー シナモンとスパイスの香りたっぷり



Mexican Hot Wing

メキシカン・ホットウィング

シェフがミックスをした辛味ソースを絡めたチキンウィング！



Chili Con Carne

チリコンカルネ

じっくりと時間をかけて味わい深く仕上げた豆の煮込み

Buñuelo Jalapeño

JALAPEÑO FRITTER

ハラペーニョ・フリット 2PC~

チーズを詰め込んだ
ハラペーニョのフリット！

650

[税込715]

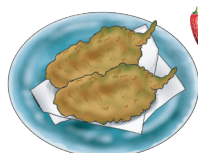
1つだけ
激辛入り

JALAPEÑO FRITTER

RUSSIAN ROULETTE

ロシアンハラペーニョフリット！

4PC 1300 [税込1430]



SALAD

Caesar Salad シーザーサラダ
仕上にチーズをたっぷりかけた定番のサラダ!

M 800 [税込880]
L 1150 [税込1265]

Cobb Salad 具沢山コブサラダ

M 800 [税込880]
L 1150 [税込1265]

SOUP



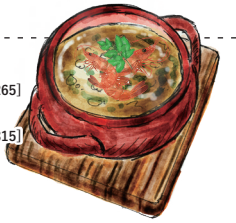
Menudo メヌード
トリッパ・牛タン・マルチョウをチレ・ワヒージョと煮込んだメキシカン辛味モツ煮込みスープ

M 950 [税込1045]
L 1400 [税込1540]

Sopa de Mariscos ソパ・デ・マリスコス

エビやアサリの出汁とチレを煮込んだ、具沢山ピリ辛メキシカンスープ。

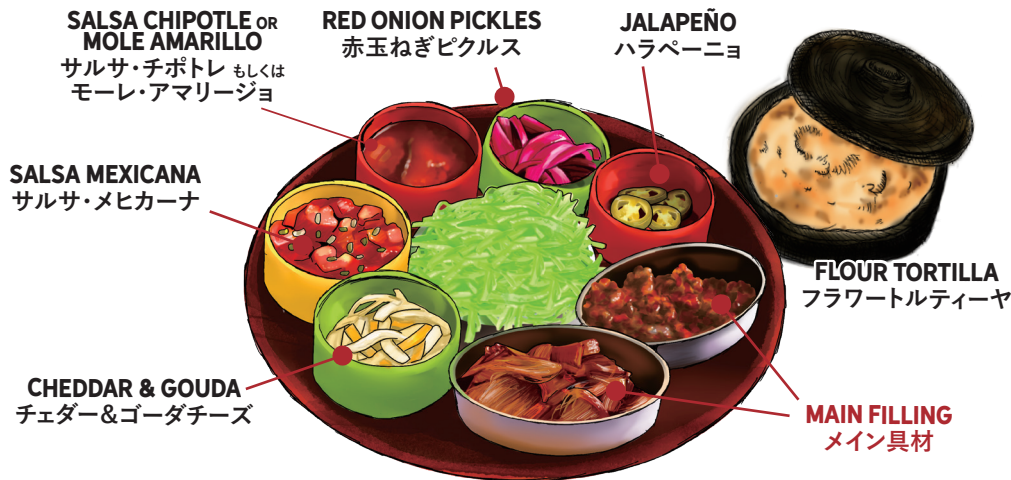
M 1150 [税込1265]
L 1650 [税込1815]



TACOS EMPERADOR

タコス・エンペラドール

好きな具材を組み合わせて自分で巻いて食べる手巻きタコス!



CHOOSE YOUR MAIN FILLING SET
メインの具材を選んでください

ユカタン

YUCATAN

2550 [税込2805]

cochinita pibil
コチニータ・ピビル

chipotle beef
チポトレ・ビーフ

SALSA CHIPOTLE サルサ・チポトレ

オアハカ

OAXACA

2550 [税込2805]

spicy chicken tinga
チキン・ティンガ

beef picadillo
ビーフ・ピカディーヨ

MOLE AMARILLO モーレ・アマリージョ

CHEF'S TACOS

シェフズ・タコス

こだわり食材を組み合わせたシェフ特製のタコス!

迷ったらこれ!

シェフ
おすすめの
4種タコス
セット!

*** TACOS ***
ALL STAR
タコス・オールスター

1900 [税込2090]

SET
MENU

GRILLED PORK & ROASTED PINEAPPLE
豚肉とローストパイナップル
STEWED PORK ポーク・カルニタス

CACTUS & MUSHROOM
サボテンとマッシュルーム
LAMB BARBACOA ラム肉のバルバッコア



CARNITAS
STEWED PORK
ポークカルニータス
1PC 500 [税込550]



BARBACOA
LAMB BARBACOA
ラム肉のバルバッコア
1PC 500 [税込550]



TACOS AL PASTOR
GRILLED PORK
& ROASTED PINEAPPLE
豚肉とローストパイナップル
1PC 500 [税込550]



CACTUS Y SETAS
CACTUS & MUSHROOM
サボテンとマッシュルーム
1PC 500 [税込550]



PEZ ESPADA FRITOS
SWORDFISH FRITTER
メカジキのフリット
1PC 500 [税込550]



CAMARONES FRITOS
SOFTSHELL SHRIMP FRITTER
ソフトシェルシュリンプのフリット
1PC 500 [税込550]

FAJITA

ファヒータ

鉄板で焼き上げる
シズル感たっぷりのメインディッシュ!
目の前でテキーラフランベして仕上げます!

FAJITA COMES WITH TORTILLA & SALSA
ファヒータにはトルティーヤとサルサがつきます

ASK FOR VEGETARIAN OPTION
ベジタリアンメニューへ変更できます



Beef Fajita
国産牛・リブロースの
ビーフ・ファヒータ
3200 [税込3530]



Chicken Fajita
国産・菜彩鶏の
チキン・ファヒータ
2300 [税込2530]



Pork Fajita
山形県 大沢牧場 豚肩ロース
ポーク・ファヒータ
2500 [税込2750]



Swordfish Fajita
気仙沼産
メカジキのファヒータ
2750 [税込3025]

Mixed Fajita ミックス・ファヒータ
上からお好きなものをお選びください

2種 3800 [税込4180] 3種 4200 [税込4620]

BURRITO & CHIMICHANGA



Burrito [beef or chicken]
ブリトー [ビーフもしくはチキン]
1100 [税込1210]



Chimichanga [beef or chicken]
チミチャンガ [ビーフもしくはチキン]
1200 [税込1320]

PLEASE NOTE THAT ¥440 A PERSON WILL BE ADDED AS A TABLE CHARGE [AFTER 5:00 P.M ON WEEKDAYS] [ALL DAYS ON WEEKENDS & HOLIDAYS] AND 10% LATE NIGHT CHARGE AFTER 10:00 P.M.

平日17時以降、土・日・祝日は終日ご来店のお客様に、テーブルチャージ[席料]としてお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural
"UMAMI" dishes

LOW TRANS FAT

低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil

NATURAL SALT

自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

π WATER

πウォーター使用
π Water

自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用していません。All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere.