

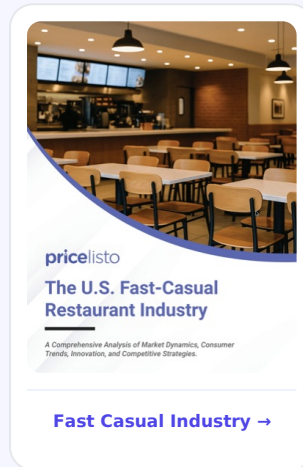
pricelisto

BAKAN

BAKAN

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Antojitos

ITEM	PRICE
Guacamole Mashed avocados with lemon, chopped onion, serrano chile, fresh cilantro and salt.	\$14.00
Los Esquites Maïs de rue garni de citron, poudre de piment, mayonnaise et fromage cotija.	\$8.00

Marisqueria

ITEM	PRICE
Ceviche Bakan Poisson frais pêché localement, marinés avec du jus de lime, habanero, rehaussé d'oignon rouge et de coriandre, garni de...	\$18.00
Aguachile De Camaron Con Mango Fresco Shrimps, fresh mango, cilantro, lime, celery, pumpkin seeds.	\$18.00
Vuelve a La Vida Shrimp, calamari, octopus, scallops, guajillo and ancho chile, lemon, orange, avocado.	\$18.00

Las Tostadas

ITEM	PRICE
Ceviche Bakan (Las Tostadas) Poisson frais de la région mariné dans du jus de lime, piment habanero, oignon rouge et coriandre, avec une touche d'hui...	\$16.00
Cochinita Pibil Porc rôti accompagné de haricots noirs, d'oignons rouges marinés et de tranches d'avocat, servi avec nos tortillas de ma...	\$16.00

Los Tacos

ITEM	PRICE
Carnitas Prensadas Pork pressed carnitas, guacamole, pico de gallo.	\$18.00
Cochinita Pibil (Los Tacos) Porc rôti enveloppé dans une feuille de bananier, accompagné de guacamole onctueux et d'un pico de gallo vibrant.	\$18.00
Dorados De Pollo Crispy chicken tacos, 2 salsas - green and pasilla chile, cream, queso, cotija, black beans.	\$18.00
Robalo Chileno Chilean seabass, veggies, yuzu-basil, guacamole, and black beans.	\$26.00

Los Moles

ITEM	PRICE
Mole Verde Un vibrant mole vert d'Oaxaca mêlant menthe fraîche, persil, epazote, coriandre, tomatillos et piment serrano, servi ave...	\$36.00
Mole Coloradito Un riche mole coloradito de Oaxaca enveloppe une côte courte tendre, accompagnée de haricots mangetout croquants et d'un...	\$26.00

Vegetariano

ITEM	PRICE
------	-------

Tacos De Verduras Con Mole Negro Veggie tacos, black mole, sesame seeds.	\$14.00
Tacos De Hongos Con Rajas Poblanas Y Epazote Mushroom tacos, poblano, epazote.	\$14.00
Quesadillas Con Flor De Calabaza Fleurs de courgette, piments poblanos, maïs, épazote et fromage asadero.	\$16.00
Quesadillas Con Hongos Y Rajas Poblanas Rien que du vide	\$16.00
Verduras a La Lena Grilled veggies avocado sauce and cotija cheese.	\$14.00

Las Quesadillas

ITEM	PRICE
Flor De Calabaza Fleurs de courgette farcies accompagnées de piments poblanos grillés, grains de maïs croquants, épazote aromatique et fr...	\$16.00
Chicken Quesadilla Oaxaca cheese, pulled chicken, tomatillo-chipotle salsa.	\$16.00
Quesadilla Plain Oaxaca and asadero cheeses.	\$16.00
Hongos Y Rajas Poblanas Champignons savoureux mélangés avec des tranches de poblano, rehaussés par des touches d'épazote et du maïs doux, le tou...	\$16.00

Las Enchiladas

ITEM	PRICE
Enmoladas De Pollo Poulet effiloché nappé d'une sauce mole aux amandes, parsemé de fromage cotija et accompagné d'une touche de crème fraïc...	\$19.00
Verdes De Pollo Pulled chicken, smokey chipotle, green salsa, lettuce, and cotija cheese.	\$18.00
Suizas Pulled chicken, melted cheese.	\$18.00

Las Ensaladas

ITEM	PRICE
Macheteada Salade mexicaine finement hachée accompagnée d'une vinaigrette aux haricots noirs, d'avocat crémeux, de fromage frais, e...	\$11.00
Nopal Con Queso Asadero Faux salad de cactus mélangé avec du fromage asadero fondant, agrémenté de tomates cerises anciennes et relevé par une v...	\$11.00
Ensalada Cesar a La Lenna Grilled hearts of romaine paired with cotija cheese, all kissed by a hint of chipotle.	\$11.00

A La Leña

ITEM	PRICE
USDA Choice Skirt Steak Wood burning grill using oak & cherry woods	\$26.00
USDA Prime Rib Eye Côtelettes de bœuf USDA Prime grillées sur bois de chêne et de cerisier.	\$36.00

ITEM	PRICE
Chicken Breast in Adobo Grillé au feu de bois avec un mélange de chêne et de cerisier.	\$20.00
Beverages	
Mexican Coke	\$4.00
Diet Coke	\$4.00
Sprite false	\$4.00
Jarritos (Mandarina) false	\$4.00
Jarritos (Tamarindo)	\$4.00
Squirt false	\$4.00
Tortilleria	
Tortilla Order (5) Freshly made tortillas made from scratch the old fashion way. (5 tortillas)	\$1.50
Tortilla Order (10) Freshly made tortillas made from scratch the old fashion way. (10 tortillas)	\$3.00
Tortilla Order (20) À l'ancienne, ces tortillas sont préparées à partir de zéro avec des ingrédients artisanaux. (20 tortillas)	\$6.00