



Cantina la Martina

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Almuerzo - Pal Arranque / Lunch - To Start	
ITEM	PRICE
Nachos Totopos, frijoles, queso chihuahua, jalapeños encurtidos, cebolla, tomate, cilantro, crema y salsa roja. / Tortilla chip...	\$11.00
Guacamole Cebolla, cilantro, serrano, jugo de lima, aceite de oliva. / Onion, cilantro, serrano, lime juice, olive oil.	\$9.50
Guacamole (Almuerzo - Pal Arranque / Lunch - To Start) Mezcla de hierbas, semillas de granada. / Mixed herbs, pomegranate seeds.	\$11.00
Totopos y Salsa / Chips and Sauce Salsa de pico. / Pico sauce.	\$4.50
Fundido / Melted Cheese Queso fundido, añade chorizo y poblanos, portobello o verduras asadas. / Melted cheese, add chorizo and poblanos, portob...	\$8.00
Sopa de Tortilla / Tortilla Soup	\$7.00
Trío de Salsas / Sauces Trio Habanero, verde, macha. / Habanero, green, macha.	\$6.00

Almuerzo - Tacos y Tostadas / Lunch - Tacos and Tostadas	
ITEM	PRICE
Camarones / Shrimps Pico de gallo, mayonesa chipotle, aguacate, repollo morado. / Pico de gallo, chipotle mayo, avocado, red cabbage.	\$12.00
Volcanes de Carne Asada / Carne Asada Volcanoes Bistec, pico de gallo, queso fundido, salsa morita asada. / Steak, pico de gallo, melted cheese, roasted morita sauce.	\$11.00
Pescado / Fish Pescado frito al estilo Baja y aguacate. / Fried fish Baja style and avocado.	\$12.00
Pastor Negro / Black Marinated Pork Cerdo adobado negro, cebolla, cilantro, salsa verde. / Black marinade pork, onion, cilantro, green sauce.	\$9.00
Carnitas / Pulled Pork Cebolla morada, cilantro, y salsa verde cruda. / Red onion, cilantro and raw green sauce.	\$9.00
Pollo con Costra y Chile Güero / Chicken On Cheese Shell and Banana Pepper Pollo, chile güero, queso Chihuahua, repollo verde, aguacate y salsa roja. / Chicken, banana peppers, Chihuahua cheese,...	\$9.00
Cochinita Cerdo braseado en achiote, cebollas moradas encurtidas y habanero. / Achiote braised pork, pickle red onions and habaner...	\$10.00
Tostadas de Tinga / Tinga Tostadas Tortilla frita, lechuga, pollo, queso fresco, crema. / Fried tortilla, lettuce, chicken, fresh cheese, cream.	\$11.00
Vegetariano / Vegetarian Vegetariano. Vegetales asados mixtos, salsa de tamarindo-chipotle. / Vegetarian. Mixed roasted vegetables, tamarind-chip...	\$8.00
Pulpo a la Diabla / Deviled Style Octopus Picante. Salsa casera picante con salsa de naranja y coliflor. / Spicy homemade sauce with orange sauce and cauliflower.	\$12.00
Birria Taco Platter Lamb & Beef Tacos with melted chihuahua cheese on crispy corn tortilla. 3 per order	\$17.00

Almuerzo - Burritos y Tazones / Lunch - Burritos and Bowls	
ITEM	PRICE
Burrito de Camarón / Shrimp Burrito	\$13.00
Tazón de Camarón / Shrimp Bowl	\$13.00

ITEM	PRICE
Burrito de Barbacoa de Res / Beef Barbacoa Burrito	\$13.00
Tazón de Barbacoa de Res / Beef Barbacoa Bowl	\$13.00
Tazón de Pollo / Chicken Bowl	\$11.00
Burrito de Pescado / Fish Burrito	\$13.00
Burrito de Pollo / Chicken Burrito	\$11.00
Burrito de Carnitas / Pork Burrito	\$11.00
Tazón de Pescado / Fish Bowl	\$13.00
Tazón de Pastor / Marinated Pork Bowl	\$11.00
Tazón de Carnitas / Pork Bowl	\$11.00
Burrito de Pastor / Marinated Pork Burrito	\$11.00
Burrito de Chile Relleno / Stuffed Pepper Burrito	\$11.00
Tazón de Chile Relleno / Stuffed Pepper Bowl	\$11.00

Almuerzo - Enchiladas / Lunch - Enchiladas

ITEM	PRICE
Pollo en Salsa Verde / Green Sauce Chicken Salsa verde, crema, pollo, queso chihuahua. / Green sauce, cream, chicken, Chihuahua cheese.	\$14.00
Enchiladas Potosinas / Potosinas Enchiladas Vegetariano. Queso fresco, tortillas rojas de maíz, lechuga, crema. / Vegetarian. Fresh cheese, red corn tortillas, lett...	\$13.00
Vegetales en Salsa Roja / Red Sauce Vegetables Vegetariano. Salsa roja, vegetales asados, crema de coco. / Vegetarian. Red sauce, roasted vegetables, coconut cream.	\$13.00
Suizas de Camarón / Swiss Shrimp Rojas y verdes, salsa de queso, crema. / Red and green, cheese sauce, cream.	\$16.00
Enchiladas Mineras / Miner Enchiladas Pollo, salsa roja, papas, zanahorias, lechuga, queso fresco, crema. / Chicken, red sauce, potatoes, carrots, lettuce, fr...	\$17.00
Enchiladas Mineras / Miner Enchiladas (Almuerzo - Enchiladas / Lunch - Enchiladas) Barbacoa de res con huaxmole. / Beef barbacoa with huaxmole.	\$17.00

Almuerzo - Los Machetes / Lunch - The Machetes

ITEM	PRICE
Quesadillas Grandes / Large Quesadillas Quesadilla extra grande, queso Chihuahua, salsas al lado. / Extra-large quesadilla, Chihuahua cheese, side of sauces.	\$20.00

Almuerzo - Tortas / Lunch - Tortas

ITEM	PRICE
Tortas Frijoles negros, lechuga, jalapeños, cebolla, tomate, aguacate, mayonesa chipotle. / Black beans, lettuce, jalapenos, on...	\$11.00

Almuerzo - Acompañantes / Lunch - Sides

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

Esquites / Corn in a Cup	\$7.00
Maíz, queso fresco, mayonesa, tájín. / Corn, fresh cheese, mayo, tajín.	
Plátanos y Queso / Plantains and Cheese	\$5.00
Vegetariano. / Vegetarian.	
Elote / Corn On the Cob	\$6.00
Vegetariano. Elote asado, mayonesa chipotle, queso fresco. / Vegetarian. Grilled corn on the cob, chipotle mayo, fresh c...	
Arroz y Frijoles / Rice and Beans	\$3.50
Vegetariano. / Vegetarian.	
Frijoles Refritos / Refried Beans	\$3.50
Para los Chilpayates / Kid's Menu	
ITEM	PRICE
Aguacate Frito / Fried Avocado	\$7.00
Aguacate frito, ketchup. / Fried avocado, ketchup.	
Flautitas	\$8.00
Papa o pollo. Tacos fritos, lechuga, crema, queso. / Potato or chicken. Fried tacos, lettuce, cream, cheese.	
Quesadilla de Pollo / Chicken Quesadilla	\$6.00
Tortilla de harina, queso mozzarella, pollo. / Flour tortilla, mozzarella cheese, chicken.	
Sopa de Fideos / Noodles Soup	\$5.00
Pollo o vegetales. Sopa de fideos mexicana y caldo de tomate. / Chicken or vegetables. Mexican noodles soup and tomato b...	
Bebidas / Beverages	
ITEM	PRICE
Coca-Cola Mexicana / Mexican Coca-Cola	\$4.00
Jarritos	\$3.00
Agua Fresca / Fresh Flavored Water	\$2.50
Postres / Desserts	
ITEM	PRICE
Tres Leches / Three Milks Cake	\$8.00
Pastel de lavanda, bayas maceradas con mezcal. / Lavender cake, mezcal macerated berries.	
Churros	\$7.00
Salsa de cajeta y chocolate. / Goat milk caramel and chocolate sauce.	
Chocolate y Pasilla / Chocolate and Pasilla	\$8.00
Pastel de chocolate, chocolate blanco a base de pimienta pasilla y mermelada de tomatillo. / Chocolate cake, white choco...	
Marquesita	\$8.00
Waffle crispy, queso edam, Nutella, mezcla de bayas. / Crispy waffle, edam cheese, Nutella, mixed berries.	
Cena - Para Compartir con los Cuates / Dinner - To Share with Friends	
ITEM	PRICE
Ceviche de Coco / Coconut Ceviche	\$13.00
Atún, coco, habanero, zanahoria, pepino, cebolla morada, chile piquín, aguacate tatemado. / Tuna, coconut, habanero, car...	
Guacamole	\$9.50
Cebolla, cilantro, serrano, jugo de lima, aceite de oliva. / Onion, cilantro, serrano, lime juice, olive oil.	

ITEM	PRICE
Aguachile de Hoja Santa / Mexican Pepperleaf Aguachile	\$12.00
Base de lima verde, camarones, cebollas moradas, cilantro, pepinos, tomate cherry, rábanos, aguacate. / Green lime base,...	
Cazuelita de Escamoles / Ant Larvae Casserole	\$16.00
Caviar mexicano, mantequilla, jalapeños, epazote y guacamole. / Mexican caviar, butter, jalapeños, epazote and guacamole...	
Ceviche de Jamaica y Fresa / Hibiscus Flower and Strawberries Ceviche	\$12.00
Vieiras, jamaica, fresas, cebolla, chiltepín, aguacate espuma, cilantro. / Scallops, hibiscus flower, strawberries, onion...	
Guacamole Especial de la Casa / House Special Guacamole	\$11.00
Mezcla de hierbas, semillas de granada. / Mixed herbs, pomegranate seeds.	
Queso Fundido / Melted Cheese	\$9.00
Queso fundido, agrega chorizo y vegetales asados. / Melted cheese, add chorizo and roasted vegetables.	
Totopos y Salsa / Chips and Sauce	\$5.00
Salsa casera. / Homemade sauce.	
Trío de Salsas / Sauces Trio	\$7.00
Habanero, verde, macha. / Habanero, green, macha.	
Cena - Ensaladas y Sopas / Dinner - Salads and Soups	

ITEM	PRICE
César / Caesar	\$10.00
Vegetariano. Romana baby, crotones, anchoas, queso cotija. / Vegetarian. Baby romaine, croutons, anchovy, cotija cheese.	
Ensalada Picada / Chopped Salad	\$8.00
Vegetariano. Maíz, pimiento poblano asado, frijoles pintos, chayote, tomates cherry, lechuga iceberg, aguacate, vinagret...	
Sopa Azteca / Aztec Soup	\$7.00
Vegetariano. Tiras de tortilla, crema, queso fresco, aguacate y pimiento pasilla frito. / Vegetarian. Tortilla strips, c...	
Tetela	\$9.00
Vegetariano. Nopal, rábanos, zanahorias, jícama, cebollas moradas encurtidas, berros, semillas de calabaza, queso fresco...	

Cena - Plato Fuerte / Dinner - Main Course	
ITEM	PRICE
Chamorro / Pork Shank	\$19.00
Pierna de cerdo braseada con adobo de chicatana, chochoyotes (masitas), salsa de chile pasilla de Oaxaca, flores de cala...	
Mis 3 Amores / My 3 Loves	\$19.00
Pollo con nuestros 3 moles caseros, poblano, mole negro y mole blanco. / Chicken with our 3 homemade moles, poblano, bla...	
Zarandeado	\$19.00
Salmón aliñado con chile y especias, arroz verde de hoja santa. / Chili and spice rubbed salmon, Mexican pepperleaf gree...	
Bistec Sinaloense / Sinaloa-Style Steak	\$23.00
Tiras de New York, chiles toreados, nopales, aguacate, huitlacoche, cebolla morada y aguachile negro. / New York strip,...	
Cabrito / Goat	\$23.00
Cabrito braseado con hojas de agave y pulque, nopales encurtidos, ayocotes, salsa verde. / Goat braised with agave leave...	
Camarones Nayarit / Nayarit Shrimps	\$20.00
Camarones, ajo, salsa picante de mantequilla y arroz. / Shrimp, garlic, butter spicy sauce and rice.	
Huanzontle	\$14.00
Vegetariano. Tarta de hierbas mexicanas, queso Oaxaca, con dos salsas, pasilla y pinole. / Vegetarian. Mexican herb cake...	
Lengua / Tongue	\$18.00
Estilo birria, arroz, nopal, salsa verde y roja. / Birria style, rice, cactus, red and green sauce.	
Mar y Tierra Oaxaqueño / Oaxaca-Style Surf 'N' Turf	\$30.00
Tuétanos, chapulines, tlayuda, camarones, Bistec, nopales, queso Oaxaca. / Bone marrow, grasshoppers, tlayuda, shrimp, s...	

Cena - Acompañantes / Dinner - Sides

ITEM	PRICE
Esquites / Corn in a Cup Maíz, queso fresco, mayonesa, tajín. / Corn, fresh cheese, mayo, tajín.	\$7.00
Arroz y Frijoles / Rice and Beans Vegetariano. / Vegetarian.	\$3.50
Elote / Corn On the Cob Vegetariano. Elote asado, mayonesa chipotle, queso fresco. / Vegetarian. Grilled corn on the cob, chipotle mayo, fresh c...	\$6.00
Frijoles Refritos / Refried Beans	\$3.50
Plátanos y Queso / Plantains and Cheese Vegetariano. / Vegetarian.	\$5.00

Brunch - Pal Arranque / To Start

ITEM	PRICE
Aguachile de Coco / Coconut Aguachile Atún, coco, habanero, zanahoria, pepino, cebolla morada, chile piquín, aguacate tatemado. / Tuna, coconut, habanero, car...	\$13.00
Aguachile de Hoja Santa / Mexican Pepperleaf Aguachile Base de lima verde, camarones, cebollas moradas, cilantro, pepinos, tomate cherry, rábanos, aguacate. / Green lime base,...	\$12.00
Aguachile de Jamaica y Fresa / Hibiscus Flower and Strawberries Aguachile Vieiras, jamaica, fresas, cebolla, chiltépín, aguacate espuma, cilantro. / Scallops, hibiscus flower, strawberries, onion...	\$11.00
Guacamole Cebolla, cilantro, serrano, jugo de lima, aceite de oliva. / Onion, cilantro, serrano, lime juice, olive oil.	\$9.50
Guacamole Especial de la Casa / House Special Guacamole Mezcla de hierbas, semillas de granada. / Mixed herbs, pomegranate seeds.	\$11.00
Queso Fundido / Melted Cheese Queso fundido, agrega chorizo y vegetales asados. / Melted cheese, add chorizo and roasted vegetables.	\$9.00
Totopos y Salsa / Chips and Sauce Salsa casera. / Homemade sauce.	\$4.50
Trío de Salsas / Sauces Trio Habanero, verde, macha. / Habanero, green, macha.	\$6.00

Brunch - Ensaladas y Sopas / Salads and Soups

ITEM	PRICE
Tetela Vegetariano. Nopal, rábanos, zanahoria, jícama, cebollas moradas encurtidas, berros, semillas de calabaza, queso fresco,...	\$9.00
Ensalada Picada / Chopped Salad Vegetariano. Maíz, pimienta poblano asado, frijoles pintos, chayote, tomates cherry, lechuga iceberg, aguacate, vinagret...	\$6.00
César / Caesar Vegetariano. Romana baby, crotones, anchoas, queso cotija. / Vegetarian. Baby romaine, croutons, anchovy, cotija cheese.	\$10.00
Sopa Azteca / Aztec Soup Vegetariano. Tiras de tortilla, crema, queso fresco, aguacate y pimienta pasilla frito. / Vegetarian. Tortilla strips, c...	\$7.00

Brunch - Chilaquiles

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

Burrito de Desayuno / Breakfast Burrito	\$13.00
Huevos, arroz, papa, salsa y queso Chihuahua, chorizo o tocino. / Eggs, rice, potato, sauce and Chihuahua cheese, choriz...	
Zarape de Machaca / Machaca Zarape	\$13.00
Res deshebrada, mezcla de pimientos, cebollas, papa, tortillas de maíz fritas, salsa de tomate y habanero asado, crema,...	
Torta de Desayuno / Breakfast Torta	\$12.00
Lechuga, tomate, cebolla, aguacate, huevos, mayonesa y queso Chihuahua, chorizo o tocino. / Lettuce, tomato, onion, avoc...	
Chilaquiles	\$9.00
Vegetariano. Huevos estrellados, tortillas de maíz crispy cubiertas de salsa, queso fresco, crema, nopales y frijoles. /...	
Chilaquiles Italianos / Italian Chilaquiles	\$12.00
Mezcla de hierbas, salsa verde, queso parmesano, crema, huevos estrellados y queso burrata. / Mix herbs, green sauce, pa...	
Huevos Rancheros / Ranchero Eggs	\$9.00
Tortillas, huevos estrellados, salsa ranchera, queso fresco, crema, arroz, frijoles. / Tortillas, sunny-up eggs, rancher...	
La Tecolota / The Owl	\$9.00
Sándwich de desayuno mexicano con chilaquiles verdes y rojos, crema, queso fresco, huevos estrellados. / Mexican breakfa...	
Morcilla / Blood Sausage	\$14.00
Morcilla, tostones, huevos pochados, salsa holandesa de Poblano-epazote. / Blood sausage, fried plantains, poached eggs,...	

Brunch - Panqueques / Brunch - Pancakes

ITEM	PRICE
Panqueques / Pancakes	\$8.00
Mezcla de bayas y crema batida de chocolate mexicano. / Mixed berries and Mexican chocolate whipped cream.	
Panqueques de Pinole / Pinole Pancakes	\$9.00
Harina de maíz tostada, mezcla de frutas y jarabe de piloncillo. / Toasted corn flour, mixed fruit and piloncillo syrup.	
Torrejas / Mexican-Style French Toast	\$10.00
Tostada francesa mexicana, salsa de chocolate y cajeta, crema batida, mezcla de bayas. / Mexican French toast, chocolate...	

Brunch - Acompañantes / Brunch - Sides

ITEM	PRICE
Arroz y Frijoles / Rice and Beans	\$3.50
Vegetariano. / Vegetarian. Rice and Beans	
Elote / Corn On the Cob	\$6.00
Vegetariano. Elote asado, mayonesa chipotle, queso fresco. / Vegetarian. Grilled corn on the cob, chipotle mayo, fresh c...	
Esquites / Corn in a Cup	\$7.00
Maíz, queso fresco, mayonesa y tajín. / Corn, fresh cheese, mayo, tajin.	
Frijoles Refritos / Refried Beans	\$3.50
Plátanos y Queso / Plantains and Cheese	\$5.00
Vegetariano. / Vegetarian.	
Tocino / Bacon	\$5.00

Taco Tuesday

ITEM	PRICE
Pollo Con Costra Y Chile Guero	\$2.00
Chicken, banana peppers, chihuahua cheese, green cabbage, avocado and salsa roja.	
Camarones Taco	\$2.00
Shrimp, pico de gallo, chipotle mayo, avocado and red cabbage.	

ITEM	PRICE
Pescado Taco Fried fish baja style and avocado. Available gluten free with grilled fish	\$2.00
Chicken Tinga Taco Pulled chicken marinated in mild tinga salsa, lettuce, queso fresca (cheese) and crema.	\$2.00
Cochinita Taco Achiote braised pork, pickled red onion and habanero.	\$2.00
Pastor Negro Taco Black marinated pork, onion, cilantro and salsa verde.	\$2.00
Carnitas Taco Pork, red onion, cilantro and salsa verde cruda.	\$2.00
Vegetarian Taco Mixed roasted vegetables and tamarindo-chipotle salsa.	\$2.00