★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Cantina la Martina

Menu Prices — October 25, 2026

Cantina la Martina menu with prices in United States, updated May 2022: 120 items across 20 categories, prices from $2.00 to $30.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Cantina la Martina Menu with Prices (United States)

Cantina la Martina menu with prices in United States, updated May 2022: 120 items across 20 categories, prices from $2.00 to $30.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/cantina-la-martina

Menu categories: Almuerzo - Pal Arranque / Lunch - To Start · Almuerzo - Tacos y Tostadas / Lunch - Tacos and Tostadas · Almuerzo - Burritos y Tazones / Lunch - Burritos and Bowls · Almuerzo - Enchiladas / Lunch - Enchiladas · Almuerzo - Los Machetes / Lunch - The Machetes · Almuerzo - Tortas / Lunch - Tortas · Almuerzo - Acompañantes / Lunch - Sides · Para los Chilpayates / Kid's Menu · Bebidas / Beverages · Postres / Desserts · Cena - Para Compartir con los Cuates / Dinner - To Share with Friends · Cena - Ensaladas y Sopas / Dinner - Salads and Soups · Cena - Plato Fuerte / Dinner - Main Course · Cena - Acompañantes / Dinner - Sides · Brunch - Pal Arranque / To Start · Brunch - Ensaladas y Sopas / Salads and Soups · Brunch - Chilaquiles · Brunch - Panqueques / Brunch - Pancakes · Brunch - Acompañantes / Brunch - Sides · Taco Tuesday

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**

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

Para los Chilpayates / Kid's Menu

ITEM	PRICE
Aguacate Frito / Fried Avocado Aguacate frito, ketchup. / Fried avocado, ketchup.	**$7.00**
Flautitas Papa o pollo. Tacos fritos, lechuga, crema, queso. / Potato or chicken. Fried tacos, lettuce, cream, cheese.	**$8.00**
Quesadilla de Pollo / Chicken Quesadilla Tortilla de harina, queso mozzarella, pollo. / Flour tortilla, mozzarella cheese, chicken.	**$6.00**
Sopa de Fideos / Noodles Soup Pollo o vegetales. Sopa de fideos mexicana y caldo de tomate. / Chicken or vegetables. Mexican noodles soup and tomato b...	**$5.00**

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 Pastel de lavanda, bayas maceradas con mezcal. / Lavender cake, mezcal macerated berries.	**$8.00**
Churros Salsa de cajeta y chocolate. / Goat milk caramel and chocolate sauce.	**$7.00**
Chocolate y Pasilla / Chocolate and Pasilla Pastel de chocolate, chocolate blanco a base de pimiento pasilla y mermelada de tomatillo. / Chocolate cake, white choco...	**$8.00**

ITEM	PRICE
Marquesita Waffle crispy, queso edam, Nutella, mezcla de bayas. / Crispy waffle, edam cheese, Nutella, mixed berries.	**$8.00**

Cena - Para Compartir con los Cuates / Dinner - To Share with Friends

ITEM	PRICE
Ceviche de Coco / Coconut Ceviche Atún, coco, habanero, zanahoria, pepino, cebolla morada, chile piquín, aguacate tatemado. / Tuna, coconut, habanero, car...	**$13.00**
Guacamole Cebolla, cilantro, serrano, jugo de lima, aceite de oliva. / Onion, cilantro, serrano, lime juice, olive oil.	**$9.50**
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**
Cazuelita de Escamoles / Ant Larvae Casserole Caviar mexicano, mantequilla, jalapeños, epazote y guacamole. / Mexican caviar, butter, jalapeños, epazote and guacamole...	**$16.00**
Ceviche de Jamaica y Fresa / Hibiscus Flower and Strawberries Ceviche Vieiras, jamaica, fresas, cebolla, chiltepín, aguacate espuma, cilantro. / Scallops, hibiscus flower, strawberries, onio...	**$12.00**
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.	**$5.00**
Trío de Salsas / Sauces Trio Habanero, verde, macha. / Habanero, green, macha.	**$7.00**

Cena - Ensaladas y Sopas / Dinner - Salads and Soups

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

Cena - Plato Fuerte / Dinner - Main Course

ITEM	PRICE
Chamorro / Pork Shank Pierna de cerdo braseada con adobo de chicatana, chochoyotes (masitas), salsa de chile pasilla de Oaxaca, flores de cala...	**$19.00**
Mis 3 Amores / My 3 Loves Pollo con nuestros 3 moles caseros, poblano, mole negro y mole blanco. / Chicken with our 3 homemade moles, poblano, bla...	**$19.00**
Zarandeado Salmón aliñado con chile y especias, arroz verde de hoja santa. / Chili and spice rubbed salmon, Mexican pepperleaf gree...	**$19.00**
Bistec Sinaloense / Sinaloa-Style Steak Tiras de New York, chiles toreados, nopales, aguacate, huitlacoche, cebolla morada y aguachile negro. / New York strip,...	**$23.00**

ITEM	PRICE
Cabrito / Goat Cabrito braseado con hojas de agave y pulque, nopales encurtidos, ayocotes, salsa verde. / Goat braised with agave leave...	**$23.00**
Camarones Nayarit / Nayarit Shrimps Camarones, ajo, salsa picante de mantequilla y arroz. / Shrimp, garlic, butter spicy sauce and rice.	**$20.00**
Huanzontle Vegetariano. Tarta de hierbas mexicanas, queso Oaxaca, con dos salsas, pasilla y pinole. / Vegetarian. Mexican herb cake...	**$14.00**
Lengua / Tongue Estilo birria, arroz, nopal, salsa verde y roja. / Birria style, rice, cactus, red and green sauce.	**$18.00**
Mar y Tierra Oaxaqueño / Oaxaca-Style Surf 'N' Turf Tuétanos, chapulines, tlayuda, camarones, Bistec, nopales, queso Oaxaca. / Bone marrow, grasshoppers, tlayuda, shrimp, s...	**$30.00**

Cena - Acompañantes / Dinner - Sides

ITEM	PRICE
Esquites / Corn in a Cup Maíz, queso fresco, mayonesa, tajín. / Corn, fresh cheese, mayo, tajin.	**$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, chiltepín, aguacate espuma, cilantro. / Scallops, hibiscus flower, strawberries, onio...	**$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 **$9.00**
Vegetariano. Nopal, rábanos, zanahoria, jícama, cebollas moradas encurtidas, berros, semillas de calabaza, queso fresco,...

Ensalada Picada / Chopped Salad **$6.00**
Vegetariano. Maíz, pimiento poblano asado, frijoles pintos, chayote, tomates cherry, lechuga iceberg, aguacate, vinagret...

César / Caesar **$10.00**
Vegetariano. Romana baby, crotones, anchoas, queso cotija. / Vegetarian. Baby romaine, croutons, anchovy, cotija cheese.

Sopa Azteca / Aztec Soup **$7.00**
Vegetariano. Tiras de tortilla, crema, queso fresco, aguacate y pimiento pasilla frito. / Vegetarian. Tortilla strips, c...

Brunch - Chilaquiles

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

Brunch - Panqueques / Brunch - Pancakes

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

Brunch - Acompañantes / Brunch - Sides

ITEM	PRICE
Arroz y Frijoles / Rice and Beans Vegetariano. / Vegetarian. Rice and Beans	**$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**
Esquites / Corn in a Cup Maíz, queso fresco, mayonesa y tajín. / Corn, fresh cheese, mayo, tajin.	**$7.00**
Frijoles Refritos / Refried Beans	**$3.50**

ITEM	PRICE
Plátanos y Queso / Plantains and Cheese Vegetariano. / Vegetarian.	**$5.00**
Tocino / Bacon	**$5.00**

Taco Tuesday

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