★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Dos Caminos

Dos Caminos

Menu Prices — October 23, 2026

Dos Caminos menu with prices in United States, updated February 2022: 59 items across 8 categories, prices from $5.50 to $40.70.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Dos Caminos Menu with Prices (United States)

Dos Caminos menu with prices in United States, updated February 2022: 59 items across 8 categories, prices from $5.50 to $40.70. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/dos-caminos

Menu categories: Dos Caminos Guacamole · Dos Caminos Bocaditos & Street Food · Dos Caminos Tacos · Dos Caminos "Naked" Tacos · Dos Caminos Especialidades de la Casa(House Specialties) · Dos Caminos Sides · Dos Caminos Kids · Dos Caminos Desserts

Dos Caminos Guacamole

ITEM	PRICE
Traditional Guacamole (Small) Serves 2. Vegetarian. Vegan.	**$16.50**
Traditional Guacamole (Large) Serves 4. Vegetarian. Vegan.	**$27.50**
Warm Tortilla Chips and Salsa Trio Tortilla chips with house made salsa verde, rosted tomato, and habanero salsas. Vegetarian. Vegan.	**$5.50**
Street Veggies Jicama, cucumber, carrot, radish, pineapple, chile, lime. Vegetarian. Vegan.	**$8.80**
Mayan Hummus (Sikil Pak) Un mélange onctueux de graines de citrouille et de tomates grillées au feu, relevé d'une touche de lime et de tahini. Vé...	**$14.30**
Spicy Papaya and Bacon GF traditional house made guacamole topped with chile lime papaya, smoked bacon, and pomegranate seeds	**$18.70**

Dos Caminos Bocaditos & Street Food

ITEM	PRICE
Nachos en Cazuela Skillet baked tortillas topped with queso sauce, avocado, black beans, and pico de gallo. Vegetarian.	**$18.70**
Market Chopped Salad Corn, poblano, pinto beans, red onion, tomato, olive, queso, tortilla strips. Cumin Vinaigrette. Vegetarian.	**$15.40**
Avocado Caesar Salad Romaine, corn bread croutons, pepitas. Avocado Caesar dressing. Vegetarian.	**$14.30**
Sopa de Tortilla Tendres morceaux de poulet grillé, accompagnés d'avocat onctueux, de queso fondant, et de croustillantes bandes de torti...	**$14.30**
Taquitos de Pollo Fausse tortilla friable enveloppant du poulet effiloché, de la patate douce et du fromage fondant. Couronnée de laitue c...	**$13.20**
The BFT Taco Salad giant crispy taco shell, chopped romaine, frisee, black beans, Mexican cheese, olives, grilled chicken, avocado, jalapeñ...	**$19.80**
Queso Fundido Melted Mexican cheeses, dark beer, pickled jalapeños, poblano rajas, warm corn tortillas	**$15.40**
Empanadas de Platano Plantain masa turnovers stuffed with black beans, chiles, and cheese. Served with chipotle aioli. Gluten-free. Vegetaria...	**$14.30**
Sandia Salad Pastèque croquante, jicama frais, et pepitas grillées s'harmonisent avec de la menthe parfumée. Un émulsion de papaye et...	**$14.30**
Camarones Alambres Gambas enroulées de bacon fumé, garnies de fromages mexicains fondants et de jalapeños marinés, le tout accompagné d'une...	**$17.60**

Dos Caminos Tacos

ITEM	PRICE
Birria Braised short rib, chile de Arbol salsa, cilantro and onion, birria broth, and queso dipping sauce. Classic: on handmade...	**$25.30**
Pescado Whitefish, guacamole, shaved cabbage, pickled red onion, and cilantro. Served with coriander lime mayo. Classic: on hand...	**$23.10**
Pollo Poulet mariné aux agrumes, accompagné de queso fresco et de haricots borracho, servi sur des tortillas de maïs faits à l...	**$20.90**
Carnitas Porc de race rôtie lentement, rehaussé de salsa aux piments verts, avec des rondelles d'oignon rouge mariné, proposé sur...	**$22.00**
Baja Surf and Turf Une assiette où se rencontrent terre et mer : steak de viande savoureuse, crevettes croustillantes enrobées de bière, ac...	**$27.50**
Taco Tour Two each: baja, carnitas, pescado, pollo. Classic: on handmade corn tortillas.	**$40.70**
Pancita al Pastor Smoked braised pork belly, pineapple and papaya pico de gallo, avocado tomatillo salsa. Classic: on handmade corn tortil...	**$24.20**
Vegas Cauliflower Adobo Cauliflower croustillante enrobée de sauce adobo, accompagnée d'une salsa tomatillo-avocat et de pico de gallo. Rehaussé...	**$18.70**
Vegetales Faux-file: cubes de courge d'hiver rôties à la mexicaine, accompagnées de guacamole, pico de gallo, une touche de crema...	**$18.70**

Dos Caminos "Naked" Tacos

ITEM	PRICE
Pollo Naked Citrus marinated chicken. Served over quinoa, beans, greens, and avocado.	**$25.30**
Pescado Naked Whitefish, crispy or grilled. Served over quinoa, beans, greens, and avocado.	**$27.50**
Baja Surf and Turf Naked Skirt steak, beer-battered shrimp. Served over quinoa, beans, greens, and avocado.	**$31.90**
Carnitas Naked Porc de patrimoine cuit lentement, accompagné de quinoa, haricots, verdures et avocat. Sans gluten.	**$26.40**
Vegetales Naked Roasted winter squash a la Mexicana. Gluten-free. Vegetarian. Served over quinoa, beans, greens, and avocado.	**$23.10**
Pancita al Pastor Naked Smoked braised pork belly. Served over quinoa, beans, greens, and avocado.	**$28.60**

Dos Caminos Especialidades de la Casa(House Specialties)

ITEM	PRICE
Sizzling Fajitas Faites monter la température avec vos choix de poulet, steak ou crevettes, arrosés de saveurs mexicaines. Poivrons et oi...	**$35.40**
Quesadilla de Pollo Poulet fermier grillé, nappé de sauce BBQ chipotle, mélangé avec des fromages mexicains fondants. Accompagné de pico de...	**$20.90**
Sizzling Fajitas Combo Grilled onions and peppers, borracho beans, guacamole, rice, pico de gallo. Corn or flour tortillas. Choice of two (chic...	**$38.50**
Dos Enchiladas Poulet mariné façon pastor, fromage fondant, maïs croquant, et une touche de coriandre. Garnies de mole poblano riche et...	**$25.30**

ITEM	PRICE
Oaxacan Shrimp Quesadilla Open faced crispy tortilla, chile marinated shrimp, melted cheese, smoked mushrooms, oven dried tomatoes and crema.	**$25.30**
Skirt Steak Asada 8 oz tampiquenia marinaded skirt steak, tomato chipotle salsita, borracho beans, queso blanco, chimichurri	**$36.30**
Salmon Zarandeado GF chile and spice rubbed grilled salmon, vera cruz sauce; tomatoes, olives, capers, cilantro cauliflower rice	**$30.80**
Enchiladas de Queso Menonita, Oaxaca, and cotija cheeses. Topped with grilled red onion and guajillo salsa. Gluten-free. Vegetarian.	**$20.90**
Shrimp Enchiladas Suizas Crevettes marinées au citron et au chili enveloppées dans des tortillas garnies de maïs rôti. Recouvertes de fromages me...	**$25.30**
Mole Short Ribs Côtes courtes braisées lentement, nappées de mole negro riche et complexe, accompagnées d'un arroz crémeux et d'un pico...	**$31.90**
Chile Relleno Poblano enrobé de soufflé végétarien, farci de fromages mexicains, de chou frisé, et de maïs grillé. Rehaussé de crema e...	**$20.90**
Roasted Free Range Chicken Brined and marinated chile roasted half chicken, poblano aji verde sauce, peanut salsa macha, yucca fries. Gluten-free.	**$30.80**
Atun En Costra Faux tuna blanco enrobé d'une croûte parfumée à la feuille d'avocat et au piment chile de arbol. Servi avec une salade d...	**$35.20**

Dos Caminos Sides

ITEM	PRICE
Mexico City Street Corn Épi de maïs grillé avec mayonnaise chipotle, fromage cotija, et sel au piment lime. Servi sur l'épi ou en grains. Végéta...	**$9.90**
Mac 'n Chorizo Mac & cheese with spicy crumbled Mexican chorizo.	**$13.20**
Poblano Cornbread Vegetarian.	**$9.90**
Refried Black Beans Vegetarian.	**$8.80**
Papas Fritas Frites croustillantes accompagnées d'un ketchup au mole.	**$8.80**
Sweet Plantains Gluten-free. Vegetarian.	**$8.80**
Borracho Beans Pinto beans, bacon, tequila.	**$8.80**

Dos Caminos Kids

ITEM	PRICE
Cheesy Quesadilla Tortillas de farine garnies d'un mélange de fromages mexicains doux. Accompagnez-les de votre choix de garniture. Convie...	**$11.00**
Make Your Own Tacos Faux	**$11.00**
Mac and Cheese Wagon wheel pasta and creamy cheese sauce. Choice of side. Vegetarian.	**$11.00**
Burrito Chamaco Poulet grillé, haricots, fromage, accompagné de votre choix.	**$11.00**

Dos Caminos Desserts

ITEM	PRICE
Churros	**$9.90**
Vanilla Flan	**$11.00**
Strawberry Tres Leches	**$11.00**
Arroz con Leche	**$11.00**