

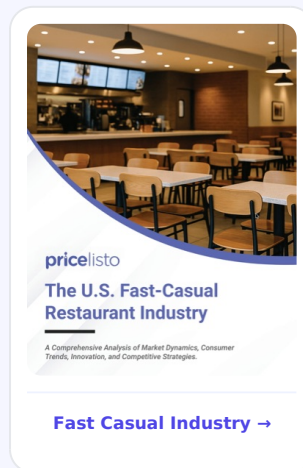


Dos Caminos

Dos Caminos

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Dos Caminos Guacamole	
ITEM	PRICE
Traditional Guacamole (Small) false	\$16.50
Traditional Guacamole (Large) false	\$27.50
Warm Tortilla Chips and Salsa Trio Tortilla chips with house made salsa verde, roasted 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

ITEM	PRICE
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, légumes 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
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 marinated 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

ITEM	PRICE
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 false	\$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 false	\$11.00

Arroz con Leche

\$11.00