



El Dorado Cantina

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Small Bites

ITEM	PRICE
Chicken Taquitos Pulled chicken taquitos, topped with romaine lettuce, salsa cascabel, pico de gallo, avocado sauce, sour cream & queso f...	\$18.00
Tableside Guacamole Avocats Hass mûrs écrasés à la main avec des piments serrano, de l'ail haché, des tomates en dés, de l'oignon croquant,...	\$26.00
Quesadilla 12" tortilla de farine garnie de fromage Oaxacan et Monterey Jack, agrémentée de pico de gallo. Servie avec du guacamole...	\$18.00
Aguachiles Wild shrimp in lime juice, jalapeño & rich spices with cucumbers, cilantro, red onions, avocados & chiles. Served with c...	\$30.00
Housemade Chips and Salsa	\$5.00
El Dorado Nachos House tortilla chips topped with refried beans, Oaxacan & Montereyb Jack cheese, fresh guacamole, pico de gallo, sour cr...	\$20.00
Vegan Nachos Des croustillantes chips de maïs recouvertes de fromage végétalien fondant, haricots noirs, pico de gallo frais, crème s...	\$20.00
Vegan Quesadilla Flour tortilla filled with vegan cheese, beyond Meat, pico de gallo, fresh guacamole & vegan sour cream. Vegan.	\$26.00
Imperial Shrimp Blancs de crevettes sauvages enrobés de bacon croustillant, farcis de mahi-mahi savoureux. Accompagnés d'une sauce ranch...	\$39.00

Mexican Seared Tuna Tendrement saisi, le thon vient agrémenté d'une croûte épicée de piments locaux, offrant un juste équilibre entre chaleu...	\$25.00
---	---------

Soups & Salads

ITEM	PRICE
Pozole Soup Une soupe mexicaine aux notes fumées, composée de porc tendre et de maïs blanc. Elle est rehaussée d'oignon, de chou, de...	\$25.00
Green Pozole Savory Mexican stew, made with chicken & hominy, garnished with onions, cabbage, radish, avocado, cilantro & limes. Serv...	\$25.00
Tostada Salad Romaine lettuce, spring mix, refried beans, fresh guacamole, pico de gallo & queso fresco in a baked flour tortilla topp...	\$21.00
El Dorado House Salad Un mélange de verdure croquante, accompagné de tranches de concombre et de carottes. Des avocats Hass mûrs et du pico de...	\$16.00

Enchiladas

ITEM	PRICE
Cheese Enchiladas Un mélange de fromages Oaxacan et Monterey Jack enveloppé dans des tortillas de maïs fraîchement préparées, nappé d'une...	\$21.00
Pulled Chicken Enchiladas Oaxacan & Monterey Jack cheese & slow cooked pulled chicken marinated in chiles, wrapped in fresh corn tortillas, topped...	\$25.00
Steak Enchiladas Enchiladas de bœuf grillé enveloppées dans des tortillas de maïs, garnies de fromage Oaxacan et Monterey Jack. Recouvert...	\$30.00
Filet Enchiladas Tranches de filet de bœuf USDA Prime grillées, mélangées à un duo de fromages Oaxaca et Monterey Jack, enveloppées dans...	\$44.00
Spinach Poblano Enchilada Oaxacan and monterey Jack cheese and sautéed spinach in a fresh corn tortilla with poblano spinach cream sauce, sour cre...	\$23.50

ITEM	PRICE
Mole Enchiladas Du poulet effiloché lentement mariné dans des piments, enroulé dans des tortillas de maïs fraîches, garni de queso fresc...	\$33.00
Enchilada Trio One pulled chicken enchilada, one filet enchilada & one shrimp enchilada. Gluten-Friendly and Spicy.	\$42.00
Shrimp Enchiladas Du fromage Oaxacan et Monterey Jack fond sur des crevettes sauvages enveloppées dans des tortillas de maïs fraîches. Une...	\$34.00
Street Tacos	
ITEM	PRICE
Carne Asada Taco Citrus marinated steak with lime, fresh avocado, cilantro, onions & micro parsley. Gluten-Friendly.	\$25.00
Pulled Chicken Taco Poulet tendre mariné aux agrumes, garni de pico de gallo frais, queso fresco et oignons épicés. Sans gluten.	\$25.00
Carnitas Taco Slow braised pork with fresh guacamole, cilantro, onion & lime. Gluten-Friendly.	\$25.00
Al Pastor Taco Tendre porc rôti accompagné d'ananas juteux, rehaussé par la fraîcheur du cilantro et de l'oignon, le tout arrosé d'un t...	\$25.00
Signature Tacos	
ITEM	PRICE
Lobster Taco Two buttery lobster tacos with fresh guacamole, chipotle ranch & queso fresco in a toasted cheese tortilla. Gluten- Frie...	\$45.00
Shrimp Taco Trois tacos garnis de crevettes sauvages grillées, marinées dans des agrumes, accompagnées de chou croquant, de pico de...	\$28.00
Crispy Fish Taco Three beer-battered wild mahi tacos with baja slaw, pico de gallo, fresh avocado and chipotle ranch.	\$25.00
Filet Mignon Taco Faux filets de bœuf tendres servis dans deux tacos, accompagnés d'un chimichurri maison, d'oignons croustillants, et de...	\$39.00
Grilled Mahi Taco Trois tacos de mahi-mahi sauvage grillé, marinés aux agrumes, garnis de guacamole frais, de chou croquant et d'une salsa...	\$28.00
Lettuce Wraps Trois wraps au choix : steak mariné tendre ou poulet grillé, enveloppés dans des feuilles de romaine croquantes. Garnis...	\$24.00
Vegan & Vegetarian Tacos	
ITEM	PRICE
Cauliflower Taco Roasted cauliflower with salsa cascabel, pico de gallo, fresh guacamole and queso fresco in a toasted cheese tortilla. T...	\$19.00
Roasted Corn and Poblano Taco Roasted poblano chiles, onion, sour cream, corn and queso fresco. Three tacos per platter. Gluten Freindly, Vegetarian a...	\$18.00
Fajita Platters	
ITEM	PRICE
Shrimp and Steak Combo Fajita Platter Sur un poêlon fumant, des crevettes juteuses et de tendres morceaux de steak sont accompagnés de poivrons et d'oignons g...	\$44.00

ITEM	PRICE
Grilled Steak Fajita Platter	\$43.00
Fines tranches de steak parfaitement grillées reposent sur des poivrons et oignons caramélisés, le tout servi sur une po...	
Chicken, Steak and Shrimp Combo Fajita Platter	\$52.00
Un généreux assortiment de poulet, steak et crevettes, saisi sur un lit de poivrons et oignons grillés, fumant sur une p...	
Chicken and Shrimp Combo Fajita Platter	\$42.00
Served over a bed of fresh cut grilled peppers and onions on a sizzling skillet with fresh guacamole, sour cream, pico d...	
Grilled Chicken Fajita Platter	\$31.00
Served over a bed of fresh cut grilled peppers and onions on a sizzling skillet with fresh guacamole, sour cream, pico d...	
Grilled Wild Pacific Shrimp Fajita Platter	\$47.00
Sur une poêle fumante, des crevettes sauvages du Pacifique grillées reposent sur un lit de poivrons et d'oignons fraîche...	
Portobello Mushroom Fajita Platter	\$31.00
Served over a bed of fresh cut grilled peppers and onions on a sizzling skillet with fresh guacamole, sour cream, pico d...	
Filet Fajitas	\$84.00
8oz of USDA Prime filet with petite potatoes, snap peas, grilled asparagus & broccolini.	

Signature Dishes

ITEM	PRICE
Carne Asada Dish	\$45.00
Steak grillé mariné aux agrumes accompagné de chorizo savoureux, cactus tendre, piments grillés, oignons, pico de gallo...	
Chile Relleno Dish	\$25.00
Un piment poblano rôti, garni de fromage oaxacan et Monterey Jack, délicatement frit, puis nappé de sauce tomate. Accomp...	
Pork Carnitas Dish	\$36.00
Porc mijoté, légumes marinés, pico de gallo, guacamole frais, haricots pinto écrasés, riz à la coriandre et tortillas (s...	
Rudolph’s Cedar Chipotle Salmon	\$44.00
Saumon sauvage grillé délicatement posé sur une planche de cèdre, infusé d'un glaçage au miel et chipotle. Accompagné de...	
Chicken Feinstein Dish	\$28.00
Morceaux de poulet grillé accompagnés d'oignons croustillants, piments serrano, deux œufs frits savamment posés, ail, co...	
Judi Siegel Platter	\$42.00
Poulet grillé mariné et steak mariné grillé accompagnés d'oignons caramélisés et d'asperges grillées. Présenté avec du r...	

Signature Bowls

ITEM	PRICE
Fajita Bowl	\$21.00
Un mélange savoureux de légumes fajita, maïs rôti et tomates anciennes marinées repose sur un lit de riz brun accompagné...	
Vegan Fajita Bowl	\$37.00
Beyond meat and fajita veggies, roasted corn and marinated heirloom tomatoes served over brown rice, black beans, pico d...	
Seafood Bowl	\$39.00
Une sélection de crevettes sauvages, saumon ou mahi, accompagnée de légumes à la fajita, maïs rôti et tomates anciennes...	

Burritos

ITEM	PRICE
Carne Asada Burrito	\$26.00
Citrus-marinated grilled steak with fresh guacamole, cilantro rice, refried beans, pico de gallo and oaxacan and montere...	
Pulled Chicken Burrito	\$25.00
De tendres morceaux de poulet mélangés à du riz parfumé à la coriandre, des haricots frits onctueux, du guacamole fait m...	

ITEM	PRICE
Vegan Burrito Un savoureux mélange de viande végétale, crème sure vegan, pico de gallo, haricots noirs, riz brun et fromage végétalien...	\$25.00
Carnitas Rajas Burrito Porc mariné lentement mijoté, accompagné de riz à la coriandre, rajas fumées, haricots frits, guacamole frais, fromages...	\$25.00
Veggie Burrito Grilled zucchini, Mexican squash, portobello mushrooms, pico de gallo, fresh guacamole, salsa cascabel, oaxacan and mont...	\$25.00
Shrimp Burrito False	\$26.00

Salsas

ITEM	PRICE
Habanero Salsa (Large) Fausse.	\$6.50
Veneno Salsa (Large) Une salsa maison préparée avec des habaneros grillés au charbon et des tomates. Sans gluten et convient aux végétaliens.	\$5.00
Veneno Salsa (Small) Salsa maison à base de habaneros grillés et de tomates. Sans gluten. Végétalienne.	\$2.50
Habanero Salsa (Small) Salsa maison faite à base de piments habanero ardents. Sans gluten. Végétalienne. Épicée.	\$4.00

Vegetables & Sides

ITEM	PRICE
Mexican Corn Épi de maïs cuit, généreusement enduit de mayonnaise, parsemé de queso fresco et relevé d'une touche de Tajin vibrant. S...	\$9.00
Guacamole Large fausse	\$6.50
Black Beans Gluten free.	\$6.25
Refried Beans Haricots pinto mijotés lentement, écrasés avec soin et combinés avec une pointe d'assaisonnement, offrant une texture ri...	\$6.50
Seasonal Veggies Un mélange de légumes de saison croquants, sautés avec soin. Parfait pour les amateurs de cuisine vegan et sans gluten.	\$6.50
Chiles Tostitos Roasted fresno and jalapeño chiles. Gluten free. Vegan. Spicy.	\$6.50
Guacamole Small Gluten free. Vegan.	\$2.50

Dessert

ITEM	PRICE
El Dorado's Famous Flan Crème renversée à la vanille selon la tradition mexicaine, nappée d'un onctueux caramel. Sans gluten. Option végétarienn...	\$15.00
Churros Churros croquants enrobés de sucre à la cannelle, garnis de caramel onctueux, accompagnés d'un délicieux duo de bananes...	\$18.00