★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

El Mariachi Mexican Restaurant II

El Mariachi Mexican Restaurant II

Menu Prices — October 26, 2026

El Mariachi Mexican Restaurant II menu with prices in United States, updated November 2021: 132 items across 12 categories, prices from $1.50 to $45.95.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

El Mariachi Mexican Restaurant II Menu with Prices (United States)

El Mariachi Mexican Restaurant II menu with prices in United States, updated November 2021: 132 items across 12 categories, prices from $1.50 to $45.95. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/el-mariachi-mexican-restaurant-ii

Menu categories: Most Ordered · Traditional Tacos · Mexican Appetizers · Soups · Tapas · Cocina Mexicana · From the Grill · Seafood · Cocina Espanola · Platillos Vegetarianos (Vegetarian Platters) · Side Dishes · Salads

Most Ordered

ITEM	PRICE
Chimichangas 10" flour tortilla stuffed with cheese, sour cream, pico de gallo and your choice above. Golden fried and topped with yo...	**$18.95**
Corn Chips Faux	**$4.00**
Guacamole Fresh, creamy avocado dip, seasoned with lime and cilantro. Perfect for sharing.	**$4.95**
Carne Azada Taco Tendre steak grillé niché dans des tortillas de maïs moelleuses, garni d'oignons croquants et de coriandre fraîche. Acco...	**$3.95**
Nachos Mariachi Supreme Choice of chicken, steak, shrimp or chorizo golden fried corn tortilla chips topped with refried beans, melted cheese, a...	**$17.95**
Pollo Taco Chicken. Made with soft corn tortillas. Tacos are topped with cilantro, onions, and are served with green salsa on the s...	**$3.95**
Burritos Flour tortilla rolled and filled with rice, black beans, and your choice from above. Topped with choice of sauce, cotija...	**$17.95**
Guacamole Fresco Purée d'avocat fraîchement préparée, assaisonnée avec une touche de citron vert, un soupçon de sel marin, et finie avec...	**$15.95**
Enchiladas Choisissez entre du poulet, du bœuf effiloché ou du fromage pour garnir ces deux tortillas de maïs souples. Rehaussées d...	**$16.95**
Enchiladas Bandera One cheese, one chicken, one beef enchilada topped with red, white, green sauce, and cotija cheese. Traditional Mexican...	**$18.95**
Salsa Pint Un pot de salsa maison, équipé de tomates fraîches, de coriandre, d'oignons et d'un mélange d'épices.	**$8.95**
Chicken Quesdilla Faux-grillée pour un goût légèrement fumé, notre quesadilla au poulet regorge de morceaux tendres de poulet assaisonnés...	**$13.95**

Traditional Tacos

ITEM	PRICE
Chorizo Taco Saucisse mexicaine enveloppée dans des tortillas de maïs moelleuses, garnies de coriandre et d'oignons. Accompagné de sa...	**$4.50**
Carnitas Taco Pork. Made with soft corn tortillas. Tacos are topped with cilantro, onions, and are served with green salsa on the side...	**$3.95**
Carne Enchilada Taco Marinated pork. Made with soft corn tortillas. Tacos are topped with cilantro, onions, and are served with green salsa o...	**$4.50**
Lengua Taco Beef tongue. Made with soft corn tortillas. Tacos are topped with cilantro, onions, and are served with green salsa on t...	**$4.50**
Barbacoa Taco Goat. Made with soft corn tortillas. Tacos are topped with cilantro, onions, and are served with green salsa on the side...	**$4.50**

ITEM	PRICE
Carne Azada Taco (Traditional Tacos) Steak. Made with soft corn tortillas. Tacos are topped with cilantro, onions, and are served with green salsa on the sid...	**$3.95**
Pollo Taco (Traditional Tacos) Chicken. Made with soft corn tortillas. Tacos are topped with cilantro, onions, and are served with green salsa on the s...	**$3.95**

Mexican Appetizers

ITEM	PRICE
Chicken Quesdilla (Mexican Appetizers)	**$13.95**
Guacamole Fresco (Mexican Appetizers) Avocado dip from patties.	**$15.95**
Nachos Mariachi Supreme (Mexican Appetizers) Choice of chicken, steak, shrimp or chorizo golden fried corn tortilla chips topped with refried beans, melted cheese, a...	**$17.95**
Chile Con Queso Dip A cheese dip made with tomatoes, jalapenos, and onions.	**$9.95**
Papas Con Chorizo Two corn tortillas with sweet plantains and topped with mole sauce and sesame seeds.	**$12.95**
Original Cheese Quesdilla Grilled flour tortilla filled with a blend of cheeses, typically accompanied by guacamole and sour cream.	**$10.95**
Taquitos El Mariachi Two corn tortillas filled with pork, cilantro, and onions. Topped with green salsa and cotija cheese.	**$11.95**
Chorizo Quesadilla Mexican sausage.	**$13.95**
Cocktail De Camaron Un cocktail mexicain aux crevettes, rehaussé de coriandre fraîche hachée et d'oignons, le tout accompagné d'une sauce pi...	**$16.95**
Gorditas Poblanos Deux galettes de maïs soufflées garnies de bœuf effiloché, de fromage ou de chorizo, nappées de sauce verte, parsemées d...	**$11.95**
Hongos El Mariachi Mushrooms, jalapeno peppers, chopped onions, garlic, and sauteed in balsamic vinegar.	**$11.95**
Rebosos Con Mole Deux tortillas de maïs garnies de plantains sucrés, nappées de sauce mole et saupoudrées de graines de sésame.	**$11.95**
Botano El Mariachi Un assortiment d'entrées mexicaines mettant en vedette des quesadillas authentiques, des flautas de pommes de terre crou...	**$17.95**
Mushroom Quesdilla Grilled flour tortilla filled with sautéed mushrooms and a blend of cheeses, typically accompanied by pico de gallo and...	**$11.95**
Shrimp Quesadilla Crevettes juteuses enveloppées dans une tortilla croustillante et dorée, garnies de fromage fondu.	**$16.95**
Chilaquiles A Mexican favorite fried tortilla chips sauteed in green or red sauce, epazote leaves and topped with onions, Mexican so...	**$9.95**
SPINACH QUESADILLA Flour tortilla filled with sautéed spinach and melted cheese, typically includes mushrooms and onions, garnished with gu...	**$11.95**
Quesos Fundido Fondue au fromage à la mexicaine, agrémenté de votre choix de saucisse mexicaine savoureuse, piments poblano grillés ou...	**$14.95**
Quesos Fundidos Camaron Shrimp cheese casserole.	**$16.95**

Soups

ITEM	PRICE
Creme De Elote Poblano Cream of tender yellow corn and poblano peppers. Topped with sour cream.	**$7.95**
Chilate De Pollo Un bouillon riche en poulet et légumes à la manière de Puebla.	**$7.95**
Caldo De Rez Un bouillon à base de tomates et de feuilles de menthe, regorgeant de morceaux de bœuf tendres et de légumes variés, typ...	**$7.95**
Menudo Beef tripe soup cooked in chile ancho peppers, tomatoes, chickpeas, and epazote leaves.	**$8.95**
Sopa De Frijol Une soupe réconfortante préparée avec des haricots noirs, mijotés à la perfection, offrant des saveurs terreuses et douc...	**$6.95**

Tapas

ITEM	PRICE
Chorizo Espanol Tapas Spanish sausage sliced and grilled to perfection.	**$14.95**
Gambas Al Ajllo Tapas Crevettes poêlées dans une sauce à l'ail.	**$16.95**
Gambas en Salsa Verde Tapas Crevettes sautées dans une sauce au vin blanc et persil.	**$16.95**
Clams Casino Tapas Clams stuffed and topped with bacon then baked.	**$14.95**
Mussels en Salsa Verde Tapas Moules cuites à la vapeur dans une sauce au vin blanc et persil.	**$11.95**
Mussels Al Ajillo Tapas Steamed mussels in garlic sauce.	**$11.95**
Clams en Salsa Verde Tapas Sauteed clams in a white wine and parsley sauce.	**$14.95**

Cocina Mexicana

ITEM	PRICE
Chimichangas (Cocina Mexicana) 10" flour tortilla stuffed with cheese, sour cream, pico de gallo and your choice above. Golden fried and topped with yo...	**$18.95**
Burritos (Cocina Mexicana) Flour tortilla rolled and filled with rice, black beans, and your choice from above. Topped with choice of sauce, cotija...	**$17.95**
Enchiladas Bandera (Cocina Mexicana) One cheese, one chicken, one beef enchilada topped with red, white, green sauce, and cotija cheese. Traditional Mexican...	**$18.95**
Enchiladas (Cocina Mexicana) Choice of chicken, shredded beef, or cheese. Two soft corn tortillas stuffed, topped with red, green, mole sauce, and ch...	**$16.95**
Flautas Mexicanas Three corn tortillas rolled and stuffed with chicken, beef, or goat. Golden fried and topped with green sauce, sour crea...	**$16.95**
Enchiladas Suizas Swiss recipe from Mexico, chicken enchiladas topped with tomatillo green sauce, Mexican sour cream and cotija cheese. Tr...	**$16.95**
Tamales Petits paquets de pâte de maïs farcis de viande, cuits à la vapeur dans une enveloppe de maïs. Les tamales au poulet son...	**$18.95**

ITEM	PRICE
Pollo San Marco Faux filet de poulet sauté, agrémenté d'ail, de piments poblanos et de champignons, nappé de fromage oaxaquénien fondant...	**$23.95**
Cochinta Pibil Tender roast pork marinated in orange juice, achiote, and Mexican spices. Topped with red onions. Traditional Mexican di...	**$24.95**
Pollo Chipotle Morceaux de poulet désossés mijotés avec des tomates juteuses, des oignons savoureux, et une touche de coriandre. Le tou...	**$23.95**
Carnitas Morceaux de porc marinés, dorés à la perfection. Accompagnés de salsa et tortillas de maïs souples. Servis avec du riz m...	**$23.95**
Bistec Encebollado Des morceaux de bœuf tendres mijotés avec de l'ail et des oignons, accompagnés de riz mexicain parfumé et de haricots no...	**$23.95**
Milaneza Fines tranches de steak enrobées d'une panure croustillante, puis frites jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Accompagnées...	**$22.95**
Shrimp Enchiladas Topped with red, green, or mole sauce. Traditional Mexican dishes served with Mexican rice and black beans.	**$19.95**
Chicken Tostadas Deux tortillas de maïs croustillantes garnies de haricots frits à la poêle, laitue fraîche, tomates juteuses, oignons, c...	**$15.95**
Pipian De Pollo Poitrine de poulet mijotée dans une sauce aux graines de citrouille, accompagnée de riz mexicain et de haricots noirs.	**$23.95**
Pozole Y Tostada Traditional Mexican stew with pork, simmered in broth, chile ancho, herbs, and hominy. Served with a chicken tostada. Tr...	**$18.95**
Adovo Verde De Puerco Pork chop cooked with cilantro and green tomatillo sauce. Traditional Mexican dishes served with Mexican rice and black...	**$23.95**
Albondigas en Chipotle Mexican style meatballs cooked in a tomato sauce, chipotle peppers, and mint leaves. Traditional Mexican dishes served w...	**$18.95**
Bistec a La Mexicana Morceaux de bœuf savoureux sautés avec des oignons, de l'ail, des tomates et des piments jalapeños, accompagnés de riz m...	**$23.95**
Chile Relleno De Carne Roasted poblano pepper stuffed with a mixture of ground beef, raisins, almonds, and plantains. Topped with a tomato sauc...	**$23.95**
Pollo a La Mexicana Morceaux de poitrine de poulet sautés avec des jalapeños, des oignons, des tomates et de l'ail, accompagnés de tortillas...	**$23.95**
Mole Poblano De Pollo Chicken breast simmered in broth and topped with mole sauce made from dried red peppers, raisins, almonds, and Mexican c...	**$24.95**

From the Grill

ITEM	PRICE
Chicken Fajitas Served with Mexican rice and black beans.	**$23.95**
Shrimp Fajitas Served with Mexican rice and black beans.	**$25.95**
Steak Fajitas Served with Mexican rice and black beans.	**$24.95**
Carne Azada Tranches de steak de surlonge, cuites sur le grill pour une saveur idéale. Accompagnées de riz mexicain et de haricots n...	**$23.95**
Combo (Chicken/Steak) Fajitas Choisissez entre du poulet tendre ou du steak juteux pour vos fajitas, accompagnés de poivrons et oignons sautés. Garnis...	**$25.95**
Pollo El Mariachi Poulet grillé nappé d'une sauce crémeuse et de fromage oaxacain fondu. Accompagné de riz mexicain et de haricots noirs.	**$23.95**

ITEM	PRICE
Steak and Enchilada Grilled 12 oz sirloin steak and cheese enchilada topped with mole sauce and cotija cheese. Served with Mexican rice and...	**$29.95**
Tacos Al Carbon Chicken or steak three soft flour tortillas filled with your choice from above and served with guacamole and sauce. Serv...	**$25.95**
Fish Tacos Filets de poisson grillés enroulés dans trois tortillas de maïs souples, accompagnés de jus de lime frais et de morceaux...	**$24.95**
Bistec Ranchero Un généreux steak de surlonge de 12 oz, nappé d'une sauce ranchera parfumée. Cette sauce est concoctée avec des tomates,...	**$29.95**

Seafood

ITEM	PRICE
Camarones en Chipotle Jumbo shrimp sauteed with chipotle peppers, tomatoes, onions, garlic, and cilantro.	**$26.95**
Camarones El Mariachi Jumbo shrimp in a white cream sauce and topped with melted oaxacan cheese.	**$26.95**
Camarones Rancheros Jumbo shrimp sauteed with poblano peppers, cilantro, tomatoes, onions, and garlic.	**$26.95**
Camarones Tropical Jumbo shrimp sauteed in mango butter base sauce, onions, bell peppers, sliced guajillo dry peppers, and chopped mango.	**$26.95**
Camarones Al Tequila Jumbo shrimp sauteed in tequila sauce made with poblano peppers, chopped onions, garlic, and tomatoes.	**$26.95**
Camarones Con Mole Crevettes géantes mijotées dans une sauce onctueuse préparée avec des piments séchés, des raisins secs, des amandes et d...	**$26.95**

Cocina Espanola

ITEM	PRICE
Zarzuela De Mariscos Casserole de fruits de mer espagnole mêlant palourdes, moules, crevettes, pétoncles et homard. Accompagné au choix d'une...	**$38.95**
Paella Valenciana Un mélange savoureux de palourdes, moules, crevettes, pétoncles, poulet et chorizo, mijote avec du riz safrané pour une...	**$33.95**
Lobster Paella Valenciana Riz safrané mijoté avec du homard, infusé d'herbes et de saveurs méditerranéennes.	**$36.95**
Camarones Al Ajillo Crevettes géantes sautées dans une sauce à l'ail, accompagnées de riz safrané jaune.	**$26.95**
Veal Castellana Scallopine of veal sauteed with Spanish ham, cheese, and topped with creamy white sauce. Served with yellow saffron rice...	**$28.95**
Seafood Paella Spanish dish prepared with clams, mussels, shrimp, scallops, lobster, and saffron rice.	**$38.95**
Camarones Con Arroz Combination of jumbo shrimp and Spanish saffron rice.	**$26.95**
Langosta El Mariachi Queues tendres de homard remplies de crevettes et de pétoncles. Le tout nappé d'une onctueuse sauce blanche avec fromage...	**$45.95**
Medallions of Veal Veal sauteed in a mushroom and rioja white wine sauce. Served with green beans and yellow saffron rice.	**$28.95**
Veal Extremena Veal sauteed with onions, red, and green peppers, Spanish chorizo and rioja white wine. Served with green beans and yell...	**$28.95**

Platillos Vegetarianos (Vegetarian Platters)

ITEM	PRICE
Bean and Cheese Burrito Une tortilla de farine de 10 pouces renferme des haricots et du fromage fondant. Garnie de crème sure, de fromage oaxaqu...	**$15.95**
Enchiladas El Mariachi Deux tortillas de maïs garnies de poivrons poblano, fromage et champignons, nappées de sauce mole. Accompagnées de riz à...	**$18.95**
Vegetales Rancheros Un mélange de légumes vapeur délicatement sautés avec de l'ail, des piments poblano, du coriandre, des tomates et des oi...	**$21.95**
Enchiladas Rancheras Enchiladas garnies d'épinards et de fromage baignées dans une sauce ranchera savoureuse, infusée d'ail, de piments pobla...	**$18.95**
Tamales Con Rajas Corn dough stuffed with jalapeno peppers and steamed in cornhusks. Topped with green sauce, sour cream, and cotija chees...	**$18.95**
Vegetarian Burrito Grilled vegetable wrapped in a 10" flour tortilla topped with sour cream, cotija cheese, and choice of sauce. Served wit...	**$17.95**
Vegetarian Fajitas Served with vegetables, bell peppers, onions, pico de gallo, guacamole, and sour cream. Served with Mexican rice and bla...	**$23.95**
Chile Relleno De Frijol Two corn tortillas filled with poblano peppers, cheese, and mushrooms. Topped with mole sauce. Served with Mexican rice...	**$21.95**
Tostadas Golden fried tortillas topped with beans, lettuce, tomatoes, sour cream, red salsa, and cheese. Rice and beans not inclu...	**$13.95**
Legumbres en Pipian Légumes mijotés dans une sauce de graines de citrouille agrémentée de tomatilles vertes et de jalapenos, accompagnés de...	**$22.95**
Chile Relleno De Queso Piment poblano farci de fromage oaxacan, nappé de sauce tomate. Accompagné de riz mexicain et de haricots noirs.	**$23.95**
Flautas De Papas O Queso Trois tortillas garnies au choix de pommes de terre ou de fromage oaxaqueno. Légèrement frites, elles sont nappées de sa...	**$16.95**

Side Dishes

ITEM	PRICE
Guacamole (Side Dishes) Fresh, creamy avocado dip, seasoned with lime and cilantro. Perfect for sharing.	**$4.95**
Corn Chips (Side Dishes) Crispy, golden corn chips with a satisfying crunch.	**$4.00**
Salsa Pint (Side Dishes) A pint of homemade salsa, typically including fresh tomatoes, cilantro, onions, and a blend of spices.	**$8.95**
Mexicano Rice	**$2.95**
Chile Con Queso Dip (Side Dishes) Un onctueux mélange de fromage fondant réunissant tomates, jalapeños piquants et oignons savoureux.	**$4.95**
Sour Cream	**$1.50**
Salsa Un mélange de tomates fraîches finement hachées, relevé par du cilantro, des oignons croquants et une touche légère de l...	**$1.50**
Pico De Gallo Fresh and zesty salsa made with diced tomatoes, onions, cilantro, and a touch of spice.	**$3.00**
Cheese Un mélange de Monterey Jack et cheddar râpés à la main, prêt à sublimer vos plats préférés avec sa richesse fromagère.	**$2.00**

ITEM	PRICE
Frijoles Haricots noirs mijotés lentement avec une pincée d'épices mexicaines, offrant une profondeur de saveurs terreuses et réc...	**$2.95**
Jalapenos Jalapeños, either served fresh, pickled, or grilled, offering a spicy addition to any meal.	**$1.50**
Single Chicken Une portion individuelle de poulet, savoureuse et fidèle aux saveurs traditionnelles de la cuisine mexicaine.	**$4.95**
Single Pork Single pork typically includes a singular, well-prepared piece of pork, cooked and seasoned with traditional Mexican spi...	**$4.95**
Rajas Tamal Tamale filled with rajas (sliced peppers), available with chicken or pork.	**$3.95**
Single Tostada	**$4.95**
Flour Tortillas Soft, freshly made flour tortillas, perfect for wraps and tacos.	**$2.50**
Corn Tortillas De fines galettes de maïs, faites à la main tous les jours. Leur texture douce et légèrement grillée évoque les champs d...	**$2.50**

Salads

ITEM	PRICE
Ensalada De Nopales Un mélange rafraîchissant de cactus tendre, laitue croquante, tomates juteuses et oignons savoureux.	**$12.95**
House Salad Un mélange vif de laitue croquante, tomates juteuses et oignons doux.	**$6.95**
Ensalada De Pollo Mariachi Salad Grilled chicken breast salad. El mariachi style.	**$18.95**
Ensalada De Aguacate Fines tranches d'avocat, accompagnées de tomates juteuses et d'oignons croquants, posées sur un lit de laitue romaine fr...	**$15.95**