

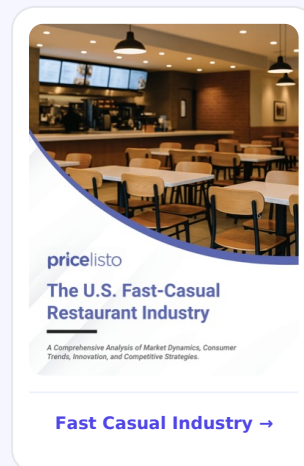


Holbox

Holbox

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Entrees

ITEM	PRICE
Pulpo Asado Wood grilled Mexican octopus, almond pipian, saffron rice, black beans, avocado, pico de gallo, corn tortillas.	\$24.09
Filete Al Carbon Wood grilled Branzino filet, saffron rice, black beans, handmade corn tortillas, x'catic sauce, pico de gallo & avocado.	\$16.43
Langosta al Carbon (Market Price) Grillé sur charbon de bois de mesquite, un homard du Maine entier pesant 1,5 lb est servi avec du riz au safran, des har...	\$75.00
Torta De Camaron Crevettes sauvages du Mexique enrobées de chapelure et frites, mariées à du mayo, avocat, pico de gallo, et laitue, le t...	\$15.33

Ceviches

ITEM	PRICE
Ceviche Mixto Un mélange savoureux de poisson de roche local, de poulpe mexicain et de crevettes sauvages du Mexique. Accompagné d'une...	\$12.05
Kanpachi Ceviche Baja California kanpachi, tomato, onion, cilantro, lime, avocado, salsa roja.	\$14.24
Smoked Fish Tostada house smoked fish, baja half moon scallops, shrimp, avo puree & arbol-peanut-soy sauce.	\$15.33
Scallop Ceviche Des pétoncles frais de la baie mexicaine, marinés dans un jus de lime éclatant, combinés avec des tomates juteuses, de l...	\$12.05

Tacos

ITEM	PRICE
Taco De Pulpo En Su Tinta Braised & fried Mexican octopus, calamari ink sofrito on a hand made corn tortilla.	\$7.67
Baja Shrimp Taco Crevettes enrobées d'une fine panure et frites, accompagnées de chou croquant, arrosées de crema et de mayo salsa roja,...	\$6.57
Scallop Taco Pan seared jumbo Maine diver scallop, handmade tortilla, chile x'catic sauce, caramelized onions & marinated fennel.	\$8.76
Baja Fish Taco Battered fried local rockfish, cabbage, crema, mayo & salsa roja on hand made corn tortilla.	\$5.48
Wood Grilled Kanpachi Taco Le kanpachi Baja Omega Blue, grillé au bois, accompagné de chou croquant, repose sur une tortilla de maïs faite à la mai...	\$7.67
Smoked Kanpachi Taco Kanpachi hawaïen fumé maison enveloppé dans une tortilla de maïs artisanale, associé à du queso Chihuahua fondant. Agrém...	\$7.67

Cocteles

ITEM	PRICE
Coctel de Camaron Mexican shrimp, cocktail sauce, onion, cilantro, tomato, avocado	\$19.71
Coctel Mixto Wild Mexican shrimp, Mexican octopus, oyster, cocktail sauce, avocado, onion g cilantro.	\$19.71

Desserts

ITEM	PRICE
Chocolate Swirl Cheesecake Cheesecake au mascarpone ornée d'une spirale de chocolat et accompagnée d'une sauce aux baies réalisée par le Chef Turok...	\$7.67

Combos & Specials

ITEM	PRICE
Ceviche Mixto and 2 Baja Fish Tacos	\$19.71
4 Seafood Taco Meal	\$26.28
Ceviche Mixto and 2 Baja Shrimp Tacos	\$21.90
3 Seafood Taco Meal	\$19.71

Sides

ITEM	PRICE
Guacamole Large Freshly made guacamole.	\$13.14
Guacamole Small Freshly made Guacamole for 1	\$7.67
Side of Rice Riz infusé à la coriandre et au piment poblano	\$2.19
Side of Beans Haricots noirs réduits en purée, préparés sans ingrédients d'origine animale.	\$2.19