

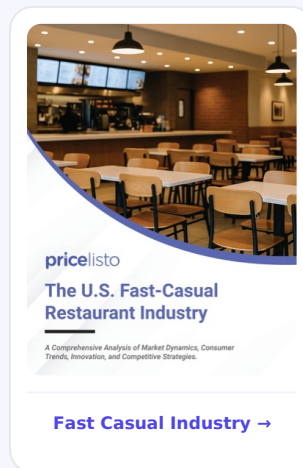


Hugo's

Hugo's

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Entremeses

ITEM	PRICE
Aguachile de Camaron* lime-cured shrimp, chile canario, maracuya, cucumber, avocado, onion, jalapeño	\$16.50
TORTITAS DE LENTEJAS lenti1 cakes, guacamole, queso cotija, rajas con crema	\$15.40
Taquitos de Pollo Une garniture délicieuse de poulet enroulée dans des tortillas croustillantes, servie avec une salsa verde acidulée, de...	\$13.20
Carnitas de Pato Duck carnitas, tomatillo sauce, tortillas.	\$16.50
Guacamole and Chips	\$10.45
Lechon Braised tender suckling pig with crisp skin, habanero salsa, tortillas.	\$16.50
Empanadas de Platano Des demi-lunes de plantain remplies de purée de haricots noirs et de queso fresco crémeux.	\$14.30
Sopa Azteca Un riche bouillon aux tortillas rehaussé par des piments séchés.	\$11.00
Pulpo al Carbon Grilled octopus, onions and peppers, chipotle tomatillo salsa, tortillas.	\$17.60
Chapulines Pan sautéed grasshoppers, guacamole, tortillas, chipotle tomatillo salsa.	\$17.60
Taquito de Langosta Small lobster taco with frijoles refritos, pico de gallo, avocado.	\$17.60
Ceviche Verde Catch of the day, avocado, cucumber, olives, jalapeño, cactus, cilantro, tomatillo, lime juice.	\$17.60

Platos Fuertes

ITEM	PRICE
CHAMORRO DE PUERCO Tendre jarret de porc mijoté dans une salsa chipotle, accompagné de tomates, de nopales et de pourpier, servi avec de...	\$37.40
CHILE EN NOGADA walnut-crusted poblano peppers stuffed with mixed pork, fruit, plantain, sweet potato, almonds, raisins and topped with...	\$31.90
Carne Asada a la Tampiquña* black angus prime ribeye, refritos, enmoladas, nopales salad	\$45.10
MOLE DE OLLA hearty oxtail soup, vegetables, onion, fresh cilantro	\$24.20
Carnitas Porc mijoté à feu doux, accompagné de salsa habanero, pico de gallo, coriandre fraîche et oignons, servi avec des tortil...	\$22.00
Carne Brava * Skirt steak grillé au feu de bois, accompagné de poivron poblano rôti, guacamole maison, haricots refritos, riz mexicain...	\$33.00
Enchiladas de Pollo Roasted chicken, Chihuahua cheese, arroz blanco and refritos, choice of sauce: tomato-chile, tomatillo, or mole Poblano.	\$22.00
Barbacoa Lamb marinated in chiles, onion, garlic and avocado leaves, slow-roasted in agave skin, onion, cilantro, tortillas.	\$30.80
Pato en Mole Poblano Crispy duck, mole Poblano, savory bread pudding, calabaza purée.	\$31.90

ITEM	PRICE
Chile Relleno Poblano stuffed with chicken, cheese, pipian verde sauce, arroz a la Mexicana, frijoles a la olla.	\$20.90
Mariscos y Pescados	
Pescado en Mole Amarillo Poisson frais du jour nappé de mole amarillo, accompagné de fleurs de courgette, de pommes de terre fingerling rôties, d...	\$31.90
Arroz a la Tumbada rich brothy rice, chicken, chorizo, shrimp, calamari, mussels, clams	\$35.20
Callo de Hacha pan-seared scallops over sweet cornbread, poblano cream and sautéed spinach	\$38.50
Camarones al Mojo de Ajo Sautéed shrimp in garlic-lime infused oil with chipotle pepper, rice, nopales salad.	\$29.70
Ensaladas	
ENSALADA DE CALABAZA Mélange vibrant de courge tamalayota sur un lit de verdure fraîche, relevé par la douceur acidulée de segments d'orange...	\$15.40
Hugo's Ensalada de Caesar Une version rafraîchissante du classique, avec laitue romaine tendre et asperges croquantes, rehaussée par des graines d...	\$13.20
Al Lado	
Asparagus a la Parilla grilled asparagus, pipian verde, pepitas	\$8.80
Coliflor Oven roasted cauliflower, pipian verde.	\$8.80
Guacamole, Salsa y Totopos	\$10.45
Papas Gratinadas scalloped potatoes, queso cotija, salsa macha de chapulin	\$8.80
Repollitos Brassicas carbonisés accompagnés de fromages cotija, maïs choclo et salsa guajillo.	\$8.80
Kids' Menu	
Enchilada de Pollo (2) Chicken enchiladas, crema, queso fresco, arroz blanco.	\$8.80
Quesadillas de Pollo (2) Chicken quesadillas, Oaxacan cheese, arroz blanco.	\$8.80
Postres	
Tres Leches	\$9.90

ITEM	PRICE
Flan de Queso Une fusion onctueuse de crème et de fromage doux, cuite au bain-marie pour une texture soyeuse et légère. Ce flan libère...	\$9.90
Piramide de Chocolate Chocolat criollo associé à un gâteau au chocolat sans farine, nappé d'une crème de dulce de leche, accompagné d'une sauc...	\$11.00
Churros Rellenos Churros stuffed with dulce de leche, Mexican hot chocolate and housemade chocolate ice cream.	\$12.10

Family Style Meals

ITEM	PRICE
Platon Carnitas 1 lb. Tender slow cooked pork, 1 dz tortillas, habanero salsa.	\$27.50
Chile Relleno de Queso 1/2 dz. Poblano pepper stuffed with mozzarella cheese, pipian verde sauce, topped with pumpkin seeds.	\$39.60
Chile Relleno de Vegetales 1/2 dz. Poblano pepper stuffed with Chihuahua cheese, potatoes and carrots topped with green pumpkin seed.	\$39.60
Chile Relleno de Pollo Faux false	\$46.20
Enchiladas Verdes de Vegetales 1/2 dz. Enchiladas stuffed with roasted zucchini, corn, poblanos, epazote, and topped with tomatillo salsa.	\$19.80
Enchiladas de Pollo (Family Style Meals) 1/2 dz. Roasted chicken, Chihuahua cheese, choice of sauce: roasted tomato sauce or green tomatillo salsa.	\$26.40
Chips Small bag.	\$6.60
Papas Rostizadas false	\$16.50
Vegetarian Refritos false	\$8.25
Refritos Pint.	\$8.25
Arroz Mexicano Pint.	\$8.25
Arroz Blanco Pint.	\$8.25
Salsa Mexicana Pint.	\$6.60
Salsa Habanero false	\$8.25
Salsa Albanil Pint.	\$8.25
Guacamole Pint.	\$17.60
Lb Carne Brava 1 LB. Wood-grilled skirt steak, poblano pepper, guacamole, refritos, arroz a la Mexicana, tortillas.	\$35.20
Corn Tortillas false	\$3.30

Vegetariano

ITEM	PRICE
Chiles Rellenos Vegetarianos Piment poblano généreusement farci de maïs croquant, courgettes fraîches et petits pois tendres, accompagné de riz blanc...	\$16.50
Enchiladas Vegetarianos two enchiladas stuffed with corn, poblano and calabacitas topped with tomatillo salsa, Chihuahua cheese, crema fresca,...	\$17.60
Tacos de Rajas y Papas poblano peppers, caramelized onions, diced potatoes, guacamole, white rice	\$18.70

Brunch Sopas y Ensaladas

ITEM	PRICE
ENSALADA DE CALABAZA tamalayota squash, greens, blood orange, pomegranate, bleu cheese, almonds	\$15.40
MOLE DE OLLA hearty oxtail soup, vegetables, onion, fresh cilantro	\$17.60
Sopa Azteca Une soupe tortilla réchauffante, agrémentée de piments chipotle séchés.	\$12.10
Hugo's Ensalada de Caesar Baby romaine, pumpkin seed Caesar dressing, asparagus, blue cheese.	\$13.20

Brunch Entremeses

ITEM	PRICE
AGUACHILE DE CAMARON lime-cured shrimp, chile canario, maracuya, cucumber, avocado, onion, jalapeño	\$16.50
Ceviche Verde Catch of the day, avocado, cucumber, olive, jalapeño, cactus, cilantro, tomatillo, lime.	\$17.60
TAQUITO DE LANGOSTA Un délicat taco garni de morceaux de homard tendre, accompagné de savoureux frijoles refritos. Rehaussé d'une salsa pico...	\$17.60
TORTITAS DE LENTEJAS Galettes de lentilles agrémentées de queso cotija, accompagnées de rajas crémeuses.	\$15.40
Empanadas de Platano Plantain turnovers stuffed with frijoles refritos and queso fresco.	\$14.30
Pulpo al Carbon Grilled octopus, onions, peppers, chipotle-tomatillo salsa, tortillas.	\$16.50
Lechon Braised tender suckling pig, crisp skin, habanero salsa, tortillas.	\$16.50
Taquitos de Pollo Rolled fried crispy chicken tacos, salsa verde, crema fresca, guacamole, frijoles refritos.	\$13.20

Brunch Selections

ITEM	PRICE
BARBACOA Agneau mariné dans des chilis, de l'oignon, de l'ail et des feuilles d'avocat, lentement rôti dans une peau d'agave. Ser...	\$30.80
HUEVOS POBLANOS poached eggs over sweet cornbread with roasted potatoes and asparagus	\$18.70

ITEM	PRICE
PESCADO EN MOLE AMARILLO catch of the day, mole amarillo, roasted fingerling potatoes, cherry tomatoes, onions, broccolini	\$30.80
TACOS DE BIRRIA beef cooked in chile cascabel, ancho guajillo, queso Oaxaca, birria broth, refritos, arroz	\$19.80
Tostadas de Camaron Des pommes de terre croustillantes garnies de crevettes sautées à l'ail, accompagnées de refritos onctueux, laitue croqu...	\$19.80
Filete con Huevos Divorciados Steak grillé accompagné d'œufs pochés nappés de salsas rouge et verte, servi avec des haricots frits.	\$24.20
Chilaquiles Hugo's totopos bathed in tomatillo salsa with chicken and topped with two eggs sunny side.	\$18.70
Carnitas Tender slow-cooked pork served with salsa Mexicana, pico de gallo, cilantro and onions.	\$22.00
Enchiladas de Pollo Roasted chicken, topped with Chihuahua cheese, with arroz blanco and refritos (choice of salsa: tomato- chile, green tom...	\$22.00
Huevos Rancheros Two crisp corn tortillas topped with refried beans, grilled steak, fried eggs, salsa de tomato, herbs and cotija cheese.	\$19.80
Huarache de Puerco Une galette de masa génèreuse, façonnée de manière allongée, garnie de porc mijoté, de lamelles de piments, de purée de...	\$18.70
Chile Relleno de Desayuno Roasted and stuffed poblano pepper, chorizo, potatoes, egg, arroz blanco.	\$19.80

Brunch al Lado

ITEM	PRICE
Coliflor Oven roasted cauliflower, pipian verde.	\$8.80
Repollitos Charred Brussels sprouts with cotija cheese, choclo corn, salsa guajillo.	\$8.80
Guacamole, Salsa, y Totopos Faites maison avec des avocats mûrs, notre guacamole mêle la douceur crémeuse à une acidité subtile de citron vert. La s...	\$10.45

Brunch Postres

ITEM	PRICE
Tres Leches Un gâteau zébré baignant dans trois types de lait : évaporé, concentré et entier. Chaque bouchée offre une richesse douc...	\$9.90
Flan de Queso	\$9.90
Piramide de Chocolate Criollo chocolate and flourless bizcocho de chocolate, with dulce de leche cream and wild prickly pear sauce.	\$11.00