



La Condesa

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



US Fast Food Restaurant Market Research

This Report will provide in-depth Market and Industry Analysis, Evaluate General Indicators, Financial and Scrutinize Investment Attractiveness.

Fast Food Industry →



The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report

Pizza Industry →



The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry

A Comprehensive Analysis of Market Dynamics, Consumer Trends, Innovation, and Competitive Strategies.

Fast Casual Industry →



2025 US Dining Restaurants & Industry Market Research

Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Picked For You

ITEM	PRICE
Caldo Tlalpeno Bouillon de poulet agrémenté de bacon croquant, céleri frais, légumes variés et relevé par un piment chipotle.	\$11.50
Cecina Estilo Guerrero Tranches fines de steak accompagnées de guacamole onctueux, d'une salsa fraîche pico de gallo et de haricots entiers.	\$14.00
Fajitas de Pollo Chicken fajitas with onions, tomatoes, and green peppers. Include rice, beans, salad, and an order of tortillas.	\$13.99

Break fast Appetizers (Botanas)

ITEM	PRICE
Ensalada de Pulpo Enamored Octopus salad with shrimp, jalapenos, tomato, onion, cilantro, avocado, and mayonnaise.	\$16.99
Vuelve a la Vida Fruits de mer mélangés dans un cocktail, accompagnés de tomate, oignon, coriandre, avocat et une touche de ketchup.	\$14.99
Coctel de Camaron Grande Crevettes accompagnées de tomates fraîches, oignons croquants, coriandre parfumée, avocat crémeux et une touche rafraîch...	\$13.50
Calamari al Ajillo Morceaux de calamars sautés avec ail et piments guajillo.	\$13.00
Camarones al Ajillo Crevettes sautées avec ail parfumé et piment guajillo.	\$13.00
Ceviche de Camaron Shrimp cocktail, tomato, onion, cilantro, avocado, and lemon.	\$12.50
Charales Fritos Poisson-charales panés et croustillants, frites à la perfection dorée.	\$11.99
Coctel de Camaron Chico Une coupe de crevettes avec une sauce tomate, agrémentée d'oignon, de coriandre fraîche et de dés d'avocat, le tout comp...	\$9.99
Queso Fundido con Chorizo Fondue de fromage Chihuahua fondant agrémenté de morceaux de chorizo mexicain.	\$9.90
Ceviche de Pescado Fish cocktail lemon, tomato onion, cilantro, and avocado.	\$9.50
Nachos Chips with beans, cheese, guacamole, sour cream, and jalapenos.	\$8.90
Guacamole Avocat écrasé avec oignons, tomate et coriandre.	\$8.90
Alitas de Pollo Fritas Ailes de poulet croustillantes délicatement frites à la perfection.	\$8.90

Soups (Caldos)

ITEM	PRICE
Caldo Mixto Un bouillon agrémenté de poissons et crevettes, mariant les saveurs de la mer dans un bol réconfortant.	\$13.99
Caldo de Camaron Costeno Shrimp soup.	\$12.99
Caldo Tlalpeno (Soups (Caldos)) Chicken soup with bacon, celery, vegetables, and a chipotle pepper.	\$11.50

Entrees (Antojitos Mexicanos)

ITEM	PRICE
Enchiladas de Mole Trois enchiladas garnies de poulet ou de fromage, nappées d'une sauce mole douce, servies avec du riz et des haricots.	\$11.50
Taco Dinner Trois tacos garnis de votre choix de steak ou de poulet, accompagnés de tomates fraîches, de laitue croquante, de riz pa...	\$10.50
Burrito Dinner Choisissez entre le steak ou le poulet, accompagné de haricots, laitue, tomates, fromage fondant, crème sure et riz moel...	\$9.99
Enchiladas Verdes Three enchiladas with choice of chicken or cheese covered with mild green sauce and accompanied with rice and beans.	\$9.99
Enchiladas Suizas Three enchiladas with choice of chicken or cheese covered with mild Suiza sauce and rice and beans.	\$9.99
Flautas de Pollo Trois flautas garnies de poulet, servies avec de la crème sure, un guacamole rassasiant, du riz parfumé et des haricots...	\$9.99
Torta Especial Faux-filet de poulet croustillant, fromage fondant, jambon tendre, avocat avec une touche de chipotle, tranches de tomat...	\$9.99
Torta Dinner Savourez votre choix de steak, poulet pané ou cecina, accompagné de haricots, de laitue, de tomate et de crème sure, ser...	\$8.99
Tortas Pour choisir parmi nos garnitures succulentes, optez pour du steak grillé, du steak pané, du poulet tendre ou de la ceci...	\$5.99
Tacos de Cecina With pico de gallo, guacamole, and whole beans.	\$3.25

Carnes Meats

ITEM	PRICE
Filete Mignon Un savoureux filet mignon de 8 oz enveloppé de bacon croustillant. Servi avec un lit de purée de pommes de terre maison,...	\$17.99
Filete Relleno Filet de bœuf de 8 oz garni de jambon, purée de pommes de terre au fromage, nappé d'une sauce maison.	\$17.99
Filete Pasilla Un steak de 8 oz nappé d'une sauce pasilla riche. Servi avec du riz, des haricots, une salade fraîche et une portion de...	\$16.99
Carne a la Tampiquena Grilled steak with an enchilada and guacamole. Include rice, beans, salad, and an order of tortillas.	\$15.99
Carne Molinera Grilled steak with green pepper, onion, mushroom, mash potatoes, and special sauce. Include rice, beans, salad, and an o...	\$15.99
Filete Arriero Un tendre steak de 8 oz nappé d'une sauce arriera, rehaussé par des notes de citron et d'ail, ainsi qu'un touche de jala...	\$15.99
Fajitas de Res Succulentes lamelles de steak grillé accompagnées de poivrons verts, oignons et tomates, le tout accompagné d'une génére...	\$15.99
Sabana Blanca Faux-filet grillé nappé d'une sauce pasilla maison, garni de fromage fondu. Accompagné de riz parfumé, haricots savoureu...	\$15.99
Carne Suiza Steak grillé nappé d'une sauce albanaise et de fromage fondant. Accompagné de riz, de haricots, de salade, et de tortill...	\$15.50
Filete Indio 8 oz filet of beef in special sauce. Include rice, beans, salad, and an order of tortillas.	\$15.50

ITEM	PRICE
Carne Asada Faux-filet grillé accompagné de riz, haricots et salade, avec tortillas sur le côté.	\$14.99
Cecina Estilo Guerrero (Carnes Meats) Steak tranché fin servi avec du guacamole, pico de gallo et des haricots entiers.	\$14.00
Costilla de Res Faux-filet de bœuf grillé, servi avec du riz parfumé, des haricots savoureux, une salade croquante et des tortillas mais...	\$13.99
Milanesa de Res Breaded steak with fries on the side.	\$13.99
Lomo en Chile de Arbol Faux-filet grillé arrosé d'une sauce au piment de Árbol. Accompagné de riz, haricots, salade et tortillas fraîchement se...	\$13.99
Bisteck a la Mexicana Grilled steak with onions, tomatoes jalapeno paper. Include rice, beans, salad, and an order of tortillas.	\$13.99
Cecina Encebollada Fines tranches de steak nappées d'oignons savoureux, accompagnées de piments jalapeno épicés et de champignons tendres....	\$13.99
Cecina Campesina Thin steak with cactus salad, tomato, onion, and whole beans.	\$13.50

Seafood (Mariscos)

ITEM	PRICE
Huachinango a la Veracruzana Filet de vivaneau rouge nappé de sauce à la Veracruz, accompagné de riz moelleux, haricots de saison, une salade fraîche...	\$18.99
Huachinango Du vivaneau rouge préparé soit à l'ail ou frit, accompagné de riz parfumé, de haricots savoureux, d'une salade fraîche e...	\$17.99
Filete Acapulco Faux filet accompagné de pieuvre et calamars, nappé d'une sauce maison. Servi avec du riz, des haricots, une salade fraï...	\$17.99
Fajitas de Camaron Grilled shrimp with green pepper, onion, tomato, guacamole with green pepper, and special sauce. Include rice, beans, sa...	\$15.99
Filete Volcan Un tendre filet accompagné de thon et de crevettes, sublimé par des champignons saisis au vin blanc et beurre. Servi ave...	\$15.99
Camarones al Chipotle Crevettes en sauce chipotle garnies de fromage chihuahua fondu. Servi avec riz, haricots, salade et tortillas.	\$15.50
Camarones al Mojo de Ajo Garlic shrimp rice and salad on the side.	\$14.99
Camarones a la Diabla Crevettes mijotées avec du jambon dans une sauce épicée, accompagnées de riz parfumé, haricots savoureux, salade croquan...	\$14.99
Camarones al Ajillo (Seafood (Mariscos)) Crevettes mijotées dans une sauce guajillo servies avec du riz parfumé, des haricots tendres, une salade croustillante,...	\$14.99
Brocheta de Camaron Grilled shrimp with green pepper, onion, tomato, bacon, and special sauce. Include rice, beans, salad, and order of tort...	\$14.99
Filete Empapelado Filet enveloppé dans une feuille de maïs, accompagné de moutarde, tomates, oignons, jalapeños et fromage chihuahua. Serv...	\$14.99
Camarones a la Plancha Grilled shrimp rice and salad on the side.	\$14.50
Camarones Empanizados Crevettes croustillantes à la panure servies avec du riz parfumé et une salade fraîche en accompagnement.	\$14.50
Filete al Ajillo Grilled filet covered with special sauce. Include rice, beans, salad, and order of tortillas.	\$14.50

ITEM	PRICE
Filete al Mojo de Ajo Un filet grillé accompagné de riz à l'ail et de salade fraîche.	\$13.99
Mojarra Fried tilapia with choice of garlic fried rice and salad on the side. Include rice, beans, salad, and order of tortillas...	\$13.99
Filete a la Plancha Filet de bœuf à la plancha accompagné de riz délicatement parfumé et d'une salade croquante.	\$12.99

Side Orders

ITEM	PRICE
Guacamole (Side Orders) Avocats mûrs écrasés à la main, mélangés à de l'oignon rouge finement haché, du piment jalapeño subtil, et une touche de...	\$4.00
Rice and Beans	\$3.00
Order of Avocado false	\$3.00
Order of Rice false	\$1.50
Order of Beans	\$1.50
Order of Tortilla false	\$1.50
Sour Cream	\$1.00
Limon false	\$0.50

Appetizers (Botanas)

ITEM	PRICE
Ensalada de Pulpo Enamored (Appetizers (Botanas)) Salade de poulpe accompagnée de crevettes, jalapenos, tomates, oignons, coriandre, avocat et mayonnaise.	\$16.99
Vuelve a la Vida (Appetizers (Botanas)) Cocktail de fruits de mer savoureux avec tomate, oignon, coriandre fraîche, avocat crémeux, et une touche de ketchup.	\$14.99
Coctel de Camaron Grande (Appetizers (Botanas)) Shrimp cocktail, tomato, onion, cilantro, avocado, and ketchup.	\$13.50
Calamari al Ajillo (Appetizers (Botanas)) Rondelles de calamars sautées à l'ail et rehaussées de piments guajillo.	\$13.00
Camarones al Ajillo (Appetizers (Botanas)) Shrimp in garlic and guajillo pepper.	\$13.00
Ceviche de Camaron (Appetizers (Botanas)) Cocktail de crevettes accompagné de tomates, oignons, coriandre, avocat, et un zeste de citron.	\$12.50
Charales Fritos (Appetizers (Botanas)) Petits poissons frits savoureux, parfaits pour un coup d'oeil croquant en début de repas.	\$11.99
Coctel de Camaron Chico (Appetizers (Botanas)) Petites crevettes baignées dans une sauce cocktail à la tomate, garnies de coriandre, d'oignon et de morceaux d'avocat.	\$9.99
Queso Fundido con Chorizo (Appetizers (Botanas)) Chihuahua fondu crémeux accompagné de chorizo mexicain savoureux.	\$9.90
Ceviche de Pescado (Appetizers (Botanas)) Morceaux de poisson marinés dans le citron, agrémentés de tomate fraîche, oignon croquant, coriandre parfumée et avocat...	\$9.50

ITEM	PRICE
Nachos (Appetizers (Botanas)) Chips with beans, cheese, guacamole, sour cream, and jalapenos.	\$8.90
Guacamole (Appetizers (Botanas)) Avocat écrasé mélangé avec des oignons, tomate fraîche et une touche de coriandre.	\$8.90
Alitas de Pollo Fritas (Appetizers (Botanas)) Ailes de poulet croustillantes, délicatement frites pour une texture dorée.	\$8.90

Breakfast (Desayunos)

ITEM	PRICE
Chilaquiles Rojos o Verdes (Breakfast (Desayunos)) Corn tortillas simmered in a choice of red or green salsa, topped with your choice of tender meat or a perfectly cooked...	\$9.95
Machacado con Huevos (Breakfast (Desayunos)) Faux	\$8.99
Salpicon de Huevo (Breakfast (Desayunos)) Deux œufs brouillés mélangés avec de la viande, accompagnés de votre choix de sauce verte, rouge ou albanil.	\$8.99
Omelet Augusto (Breakfast (Desayunos)) Œufs battus délicatement et cuits à la perfection, offrant une texture moelleuse qui fond en bouche. Garni d'une sélecti...	\$8.99
Huevos con Jamon (Breakfast (Desayunos)) Œufs brouillés avec jambon.	\$7.49
Huevos al Albanil (Breakfast (Desayunos)) Two eggs scrambled with molcajete sauce.	\$6.99
Huevos a la Mexicana (Breakfast (Desayunos)) Deux œufs brouillés mélangés avec du jalapeno, de l'oignon et de la tomate.	\$6.99
Huevos con Chorizo (Breakfast (Desayunos)) Œufs brouillés avec du chorizo épicé mexicain, servis avec une touche de chaleur matinale.	\$6.99
Huevos con Papas (Breakfast (Desayunos)) Two eggs scrambled with onion, jalapenos, and potatoes.	\$6.99
Huevos Rancheros (Breakfast (Desayunos)) Deux œufs au plat nappés de sauce ranchera.	\$6.99
Huevos Revueltos (Breakfast (Desayunos)) Deux œufs brouillés.	\$6.49
Huevos Estrellados (Breakfast (Desayunos)) Two sunny side up eggs.	\$6.49

Breakfast Soups (Caldos)

ITEM	PRICE
Caldo Mixto (Breakfast Soups (Caldos)) Un riche bouillon garni de morceaux de poisson tendre et de crevettes savoureuses.	\$13.99
Caldo de Camaron Costeno (Breakfast Soups (Caldos)) Shrimp soup.	\$12.99
Caldo Tlalpeno (Breakfast Soups (Caldos)) Un bouillon riche en poulet, agrémenté de lard croustillant et de morceaux de céleri croquants, marié à un mélange vibra...	\$11.50
Caldo de Pescado Estilo Acapulco (Breakfast Soups (Caldos)) Un bol apaisant de soupe de poisson, soigneusement préparé dans le style d'Acapulco, offrant une harmonie de saveurs de...	\$10.99

Breakfast Chicken Dinner (Aves)

ITEM	PRICE
Pechuga Suprema (Breakfast Chicken Dinner (Aves)) Filet de poulet sauté garni de jambon, de crème sure et de fromage fondant, accompagné de riz, de haricots et d'une sala...	\$14.99
Pechuga Rellena (Breakfast Chicken Dinner (Aves)) Poitrine de poulet fourrée de jambon et fromage, nappée d'une sauce ranchero. Accompagnée de riz, haricots, salade fraïc...	\$14.99
Combinacion Condesa (Breakfast Chicken Dinner (Aves)) Combination of chicken breast, Mexican sausage, cecina, cactus. Include rice, beans, salad, and an order of tortillas.	\$14.99
Pechuga India (Breakfast Chicken Dinner (Aves)) Sautéed chicken breast in chile de Arbol sauce. Include rice, beans, salad, and an order of tortillas.	\$13.99
Pechuga Empanizada (Breakfast Chicken Dinner (Aves)) Faux-filet de poulet pané accompagné d'une salade croquante.	\$13.99
Fajitas de Pollo (Breakfast Chicken Dinner (Aves)) Poulet grillé en fajitas avec oignons, tomates et poivrons verts, accompagné de riz, haricots et salade. Servi avec une...	\$13.99
Pollo en Mole (Breakfast Chicken Dinner (Aves)) Faux.	\$12.99

Breakfast All Day (Desayunos)

ITEM	PRICE
Chilaquiles Rojos o Verdes (Breakfast All Day (Desayunos)) Chilaquiles garnis d'une savoureuse salsa rouge ou verte, accompagnés de votre choix de viande ou d'œufs pour un repas c...	\$11.45
Machacado con Huevos (Breakfast All Day (Desayunos)) Two eggs scrambled with meat, onion, tomato, and jalapeno.	\$10.49
Salpicon de Huevo (Breakfast All Day (Desayunos)) Œufs brouillés avec viande, accompagnés de votre choix de sauce verte, rouge ou Albania. Servi toute la journée.	\$10.49
Omelet Augusto (Breakfast All Day (Desayunos)) Œufs battus légers enveloppent un méli-mélo de garnitures de votre choix. Imaginez des légumes croquants, fromages fonda...	\$10.49
Huevos con Jamon (Breakfast All Day (Desayunos)) Œufs brouillés mélangés avec du jambon savoureux.	\$8.99
Huevos al Albanil (Breakfast All Day (Desayunos)) Two eggs scrambled with molcajete sauce.	\$8.49
Huevos a la Mexicana (Breakfast All Day (Desayunos)) Two eggs scrambled with jalapeno, onion, and tomato.	\$8.49
Huevos con Chorizo (Breakfast All Day (Desayunos)) Œufs brouillés mélangés à du chorizo mexicain, parfait pour n'importe quel moment de la journée.	\$8.49
Huevos con Papas (Breakfast All Day (Desayunos)) Deux œufs brouillés mêlés à des oignons, jalapeños et pommes de terre.	\$8.49
Huevos Rancheros (Breakfast All Day (Desayunos)) Two sunny side up eggs covered with ranchera sauce.	\$8.49
Huevos Revueltos (Breakfast All Day (Desayunos)) Deux œufs brouillés.	\$7.99
Huevos Estrellados (Breakfast All Day (Desayunos)) Deux œufs au plat, lumineux et dorés.	\$7.99

Breakfast Entrees (Antojitos Mexicanos)

ITEM	PRICE
------	-------

Enchiladas de Mole (Breakfast Entrees (Antojitos Mexicanos))	\$11.50
Trois enchiladas garnies de poulet ou de fromage, nappées d’une sauce mole douce, accompagnées de riz et de haricots.	
Taco Dinner (Breakfast Entrees (Antojitos Mexicanos))	\$10.50
Three tacos with choice of steak or chicken, tomato, lettuce, rice, and beans.	
Burrito Dinner (Breakfast Entrees (Antojitos Mexicanos))	\$9.99
Steak or chicken with beans, lettuce, tomato, cheese, sour cream, and rice.	
Enchiladas Verdes (Breakfast Entrees (Antojitos Mexicanos))	\$9.99
Trois enchiladas garnies de poulet ou de fromage, nappées d'une douce sauce verte. Servies avec du riz et des haricots p...	
Enchiladas Suizas (Breakfast Entrees (Antojitos Mexicanos))	\$9.99
Trois enchiladas garnies de poulet ou fromage, nappées d'une sauce suiza douce, accompagnées de riz et haricots.	
Flautas de Pollo (Breakfast Entrees (Antojitos Mexicanos))	\$9.99
Trois flautas de poulet accompagnées de crème sure, guacamole, riz et haricots.	
Torta Especial (Breakfast Entrees (Antojitos Mexicanos))	\$9.99
Milanesa de pollo, queso, jamon, aguacate chipotle, tomato, cebolla y crema o mayonnaise.	
Torta Dinner (Breakfast Entrees (Antojitos Mexicanos))	\$8.99
Choisissez entre steak grillé, steak pané, poulet ou cecina, accompagnés de haricots, laitue, tomate et crème sure. Le t...	
Tortas (Breakfast Entrees (Antojitos Mexicanos))	\$5.99
Options de viande incluant steak, steak pané, poulet ou cecina, garnis de haricots, laitue croquante, tomate juteuse et...	
Tacos de Cecina (Breakfast Entrees (Antojitos Mexicanos))	\$3.25
Cecina tendre accompagnée de pico de gallo, d'une purée d'avocat crémeuse et de haricots entiers.	

Breakfast Carnes Meats

ITEM	PRICE
Filete Mignon (Breakfast Carnes Meats)	\$17.99
(8 oz.) filet a beef wrapped with bacon, mash potatoes, mushroom, and special sauce.	
Filete Relleno (Breakfast Carnes Meats)	\$17.99
Un tendre filet de bœuf de 8 oz garni de jambon savoureux et purée de pommes de terre au fromage, le tout nappé d'une sa...	
Filete Pasilla (Breakfast Carnes Meats)	\$16.99
Une tranche de steak de 8 oz nappée d'une sauce pasilla, accompagnée de riz parfumé, de haricots onctueux, d'une salade...	
Carne a la Tampiquena (Breakfast Carnes Meats)	\$15.99
Faux-filet grillé accompagné d'une enchilada et d'un généreux guacamole, servi avec du riz, des haricots, une portion de...	
Carne Molinera (Breakfast Carnes Meats)	\$15.99
Grilled steak with green pepper, onion, mushroom, mash potatoes, and special sauce. Include rice, beans, salad, and an o...	
Filete Arriero (Breakfast Carnes Meats)	\$15.99
Un entrecôte de 8 oz nappé de sauce arriera infusée au citron, aillé et relevée avec du jalapeño. Accompagné de riz, de...	
Fajitas de Res (Breakfast Carnes Meats)	\$15.99
Strips of grilled steak with green pepper, onion, tomato, and guacamole. Include rice, beans, salad, and an order of tor...	
Sabana Blanca (Breakfast Carnes Meats)	\$15.99
Sous une fine tranche de steak grillé repose une sauce pasilla savoureuse, le tout couronné de fromage fondant. Accompag...	
Carne Suiza (Breakfast Carnes Meats)	\$15.50
Grilled steak covered with Albania sauce and cheese. Include rice, beans, salad, and an order of tortillas.	
Filete Indio (Breakfast Carnes Meats)	\$15.50
Faux-filet de bœuf de 8 oz nappé d'une sauce exclusive. Servi avec du riz, des haricots, une salade croquante et des tor...	
Carne Asada (Breakfast Carnes Meats)	\$14.99
Tranche de bœuf grillée servie avec du riz parfumé, des haricots riches en goût, une salade croquante, et accompagnée de...	
Cecina Estilo Guerrero (Breakfast Carnes Meats)	\$14.00
Fines tranches de viande grillée accompagnées de guacamole crémeux, de pico de gallo frais et de haricots entiers.	

ITEM	PRICE
Costilla de Res (Breakfast Carnes Meats) Grilled beef ribs. Include rice, beans, salad, and an order of tortillas.	\$13.99
Milanesa de Res (Breakfast Carnes Meats) Escalope de bœuf pané, accompagné de frites croustillantes.	\$13.99
Lomo en Chile de Arbol (Breakfast Carnes Meats) Grilled steak in chile de Arbol sauce. Include rice, beans, salad, and an order of tortillas.	\$13.99
Bisteck a la Mexicana (Breakfast Carnes Meats) Faux-filet grillé accompagné d'oignons, tomates et piments jalapeños. Accompagné de riz, haricots, salade et une portion...	\$13.99
Cecina Encebollada (Breakfast Carnes Meats) Faux steak agrémenté d'oignons tranchés, de piments jalapeños et de champignons savoureux. Servi avec du riz moelleux, d...	\$13.99
Cecina Campesina (Breakfast Carnes Meats) Thin steak with cactus salad, tomato, onion, and whole beans.	\$13.50

Breakfast Seafood (Mariscos)

ITEM	PRICE
Huachinango a la Veracruzana (Breakfast Seafood (Mariscos)) Snapper rouge nappé de sauce veracruzana, accompagné de riz, de haricots, d'une salade croquante et servi avec des torti...	\$18.99
Huachinango (Breakfast Seafood (Mariscos)) Fausse	\$17.99
Filete Acapulco (Breakfast Seafood (Mariscos)) Un tendre filet accompagné de morceaux de pieuvre et de calamars, nappé d'une sauce unique. Servi avec du riz, des haric...	\$17.99
Fajitas de Camaron (Breakfast Seafood (Mariscos)) Crevettes grillées accompagnées de poivrons verts, oignons et tomates, rehaussées de guacamole savoureux et d'une sauce...	\$15.99
Filete Volcan (Breakfast Seafood (Mariscos)) False	\$15.99
Camarones al Chipotle (Breakfast Seafood (Mariscos)) Crevettes nappées de sauce chipotle, garnies de fromage Chihuahua fondu. Servies avec du riz, des haricots, une salade f...	\$15.50
Camarones al Mojo de Ajo (Breakfast Seafood (Mariscos)) Garlic shrimp rice and salad on the side.	\$14.99
Camarones a la Diabla (Breakfast Seafood (Mariscos)) Crevettes sautées accompagnées de jambon, enrobées d'une sauce piquante. Servies avec du riz parfumé, des haricots tendr...	\$14.99
Camarones al Ajillo (Breakfast Seafood (Mariscos)) Shrimp in guajillo sauce. Include rice, beans, salad, and order of tortillas.	\$14.99
Brocheta de Camaron (Breakfast Seafood (Mariscos)) Crevettes grillées accompagnées de poivron vert, oignon, tomate et bacon, le tout nappé d'une sauce spéciale. Servi avec...	\$14.99
Filete Empapelado (Breakfast Seafood (Mariscos)) Filet in the leaf of corn, mustard, tomato, onion, jalapeno, and chihuahua cheese. Include rice, beans, salad, and order...	\$14.99
Camarones a la Plancha (Breakfast Seafood (Mariscos)) Crevettes grillées accompagnées de riz parfumé et d'une salade croquante.	\$14.50
Camarones Empanizados (Breakfast Seafood (Mariscos)) Gambas en croûte accompagnées de riz parfumé, servies avec une salade fraîche en accompagnement.	\$14.50
Filete al Ajillo (Breakfast Seafood (Mariscos)) Grilled filet covered with special sauce. Include rice, beans, salad, and order of tortillas.	\$14.50
Filete al Mojo de Ajo (Breakfast Seafood (Mariscos)) Filet de poisson grillé servi avec du riz à l'ail et accompagné d'une salade fraîche.	\$13.99
Mojarra (Breakfast Seafood (Mariscos)) Fried tilapia with choice of garlic fried rice and salad on the side. Include rice, beans, salad, and order of tortillas...	\$13.99

