

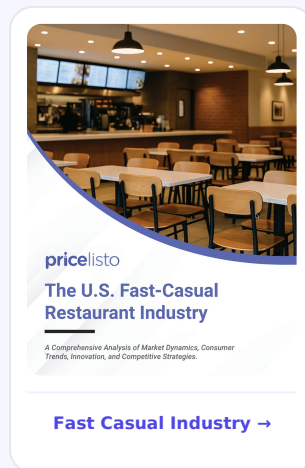


La Josie

La Josie

Menu Prices — August 2, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Cocktails To Go!	
ITEM	PRICE
Margarita To Go false	\$22.00
Mezcal Margarita To Go Une boisson rafraîchissante pour la route, la Mezcal Margarita se révèle en versant 5 oz sur glace. Ce mélange en boutei...	\$22.00
Paloma To Go Paloma Pour 5 oz. over ice. Each bottle serves 2 cocktails. Contains: Dulce Vida grapefruit tequila, smoked salt, lim...	\$22.00
Cafe de la Comunidad	
ITEM	PRICE
Cafe de la Comunidad The specialty-grade, limited production run is part of a Barajas’ vision to bring together socially conscious Mexican A...	\$18.00
Botanas	
ITEM	PRICE
Chips and Salsa (Single) MOLCAJETE - Roasted tomatoes, jalapenos, tomatillos, chile de arbol, onion and garlic. FRESCA VERDE- Fresh tomatillo...	\$5.00
Chips and Salsa (Trio) Une trilogie de salsas qui éveille les papilles : commencez par la Molcajete avec des tomates rôties, des jalapeños, des...	\$12.00
Tradicional Guacamole (Single) Fresh avocados, pico de gallo, roasted Serrano, citrus, kosher salt, cilantro, oregano.	\$17.00
Tradicional Guacamole (Molcajete) Fresh avocados, pico de gallo, roasted Serrano, citrus, kosher salt, cilantro, oregano.	\$22.00
Piña Guacamole (Single) Fresh avocados, citrus marinade pineapple, roasted habanero, pico de tomatillo (tomatillo, onion, cilantro) habanero sa...	\$17.00
Piña Guacamole (Molcajete) Avocats crémeux mélangés à de l'ananas mariné à l'agrumes et une touche de habanero rôti. Complété par un pico de tomati...	\$22.00
Vaso de frutas Guacamole (Single) Avocats mûrs accompagnés de pastèque, orange, mangue et jicama marinés avec un zeste de citron vert et du chile piquin...	\$17.00
Vaso de frutas Guacamole (Molcajete) Un mélange rafraîchissant d'avocats mûrs accompagné de pastèque, orange et mangue marinées au citron et piment piquin. C...	\$22.00
Trio Guacamole Dégustation de trois versions de guacamole, toutes préparées avec des avocats frais de Michoacán.	\$27.00
Mariscada Crevettes géantes grillées, poulpe espagnol, calamars, avec une touche de sauce aioli au habanero. Accompagné de chou Na...	\$25.00
Quesadillas Camaron Trois quesadillas croustillantes de maïs bleu patrimonial, garnies de crevettes Tigre marinées au mojo de chipotle. Acco...	\$24.00
Quesadillas Vegetarianas 3 fried heirloom blue corn quesadillas, grilled zucchini, roasted corn, queso manchego, refried black beans, zucchini ,...	\$20.00
Ceviche	
ITEM	PRICE
Aguachile rojo ceviche (Single) Farm raised, tiger shrimp, citrus sweet chile piquin, guajillo marinade, jicama, cucumber, tomato, red onion, avocado, c...	\$18.00

ITEM	PRICE
Aguachile rojo ceviche (Molcajete)	\$26.00
Farm raised, tiger shrimp, citrus sweet chile piquin, guajillo marinade, jicama, cucumber, tomato, red onion, avocado, c...	
Mango ceviche (Single)	\$20.00
Thon jaune hawaïen tendre, mariné dans une leche de tigre à la mangue. Accompagné de jicama croquant, d'oignons rouges,...	
Mango ceviche (Molcajete)	\$29.00
Morceaux de thon jaune d'Hawaï, baignés dans une leche de tigre à la mangue, rehaussés de jicama croustillant, oignon ro...	
Piña ceviche (Single)	\$20.00
Fresh Baja striped bass, piña leche de tigre, red onion, tomato, avocado, grilled pineapple, hibiscus salt, cilantro.	
Piña ceviche (Molcajete)	\$29.00
Fresh Baja striped bass, piña leche de tigre, red onion, tomato, avocado, grilled pineapple, hibiscus salt, cilantro.	
Ceviche Trio	\$30.00
Une dégustation des trois ceviches. Aguachile rouge avec ananas et mangue.	

Tres Tacos

ITEM	PRICE
Trio Asada	\$25.00
Trois tacos de bœuf grillés, préparés avec des fines lamelles de steak d'entrecôte marinées à la coriandre et au citron...	
Trio Barbacoa	\$24.00
Three penca de maguey, adobo marinated oven roasted short rib barbacoa tacos, hand pressed corn tortillas, chile puya, g...	
Trio Baja	\$22.00
Trois tacos de bar rayé Baja frais enrobés de bière, enveloppés dans des tortillas de maïs faites à la main. Rehaussés d...	
Trio Pescado a la parrilla	\$22.00
Trois tacos de bar rayé frais grillé mariné à l'ail et aux agrumes, servis sur des tortillas de maïs faites à la main. G...	
Trio Al Pastor	\$20.00
Trois tacos au porc style Mexico City, marinés à l'adobo et rôtis sur Trompo, posés sur des tortillas pressées à la main...	
Trio Cochinita Pibil	\$19.00
Three Yucatan style, citrus achiote marinated, , banana leaves wrapped, oven roasted pork tacos, hand pressed corn torti...	
Trio Pork Belly	\$19.00
Three oven roasted pork belly tacos with sweet and spicy rub, hand pressed corn tortilla, grilled tomatillo, habanero sa...	
Trio Chorizo	\$18.00
Three house made Mexican sausage tacos, hand pressed corn tortillas, black beans, chile de arbol salsa, queso fresco, re...	
Trio Pollo Rostizado	\$22.00
Trois tacos garnis de poulet amish rôti au four, nichés dans des tortillas de maïs faites à la main. Agrémentés d'un moj...	
Trio Pollo a la Parilla	\$20.00
Trois tacos de cuisse de poulet grillée se nichent dans des tortillas de maïs fraîchement pressées. Garnis de salsa au m...	
Trio Camarón	\$23.00
Savourez trois crevettes tigrées poêlées au beurre, nichées dans des tortillas de maïs préparées à la main. Accompagnées...	
Trio Cosecha	\$18.00
Three oyster mushrooms, sweet potato, calabasita Mexicana, roasted carrot tacos, hand pressed corn tortillas, chile guaj...	
Trio Caribeño	\$19.00
Trois tacos de fromage panela grillé, enveloppés dans des tortillas de maïs faites à la main. Garnis de rajas de poblano...	

Utensils

ITEM	PRICE
Wrapped Plasticware	\$0.25
false	

Taco Salads	
ITEM	PRICE
Taco Salad Asada Faux-filet mariné à la raicilla et citron vert, accompagné de romaine, salsa verde au chile serrano, avocat crémeux, tom...	\$25.00
Taco Salad Cosecha Oyster mushrooms, sweet potato, Calabasita Mexicana, roasted carrots, kale, chile de arbol, guajillo salsa, tomato, swee...	\$19.00
Taco Salad Pollo a la Parilla Faux filet de poulet grillé sur un lit de laitue romaine, agrémenté de notre salsa de maïs et jalapeno. Accompagné d'avo...	\$20.00
Platos Fuertes	
ITEM	PRICE
Enchiladas Suizas Tres Quesos Trois tortillas de maïs fraîchement préparées, garnies d'une fusion délicate de fromages Oaxaca, Chihuahua et Gouda fond...	\$23.00
Enchiladas Cosecha Trois tortillas de maïs pressées à la main, garnies de votre choix de Mole Poblano, salsa Verde ou Roja. Elles sont géné...	\$22.00
Enchiladas Pollo Three hand pressed corn tortillas, amish oven roasted chicken, choice of Mole Poblano, salsa, Roja, Verde, pickled onion...	\$25.00
Tampiquena Grilled Skirt Steak Faux filet extérieur grillé de 8 oz accompagné de Poblano rôti, queso fresco, rajas pimentées, crema onctueuse, et mole...	\$39.00
Chapuzon Une préparation inspirée de Nayarit, combinant poulpe espagnol tendre, crevettes tigrées et Mahi-mahi avec une sauce beu...	\$33.00
Camarones a la Diabla Faux filet de crevettes géantes sautées au beurre, nappées d'une salsa douce et piquante au chile de arbol et à l'ail. S...	\$32.00
Huarache Heirloom blue corn masa huarache, refried black beans, oyster mushrooms, sweet potato, calabasita Mexicana, roasted carr...	\$19.00
Sides	
ITEM	PRICE
Brussels Sprouts Pan seared brussels sprouts, pico de gallo, and salsa cruda garnished with crispy brussels sprouts.	\$10.00
Elote Mexicano Corn off the cob, mayo, chile piquin, queso cotija, and lime.	\$12.00
Hongos Con Huitlacoche Truffles mexicaines aux herbes et agrumes, associées à des pleurotes grillés. Une touche de piment fresno et des oignons...	\$10.00
Mac y Queso Pâtes onctueuses nappées d'une crème aux poblanos rôtis, relevées de maïs grillé et de fromage manchego fondant, le tout...	\$12.00
Chile Pasilla Black Beans Haricots noirs mijotés avec du chile pasilla, délicatement garnis de queso fresco.	\$5.00
Arroz Side portion of tomato sauce rice.	\$5.00
Extra Maiz Tortillas Gallettes de maïs façonnées à la main.	\$3.00
Take Out Refrescos	
ITEM	PRICE

Mexican Sodas	\$5.00
false	
Merchandise	
ITEM	PRICE
Snapback Hat	\$20.00
false	
"Hoy Por Ti" Pin	\$5.00
20% of merchandise sales will go towards La Josie employee relief fund.	
Women's V-neck Shirt (Small)	\$15.00
20% of merchandise sales will go towards La Josie employee relief fund.	
Women's Tank Top	\$15.00
20% of merchandise sales will go towards La Josie employee relief fund.	
Postre	
ITEM	PRICE
Besito	\$14.00
Une galleta croustillante servie avec du dulce de leche crémeux, rehaussé de chocolat riche et onctueux. Garnie de frais...	
Cocktails To Go!	
ITEM	PRICE
Margarita To Go.	\$22.00
false	
Mezcal Margarita To Go.	\$22.00
Mezcal Margarita Pour 5 oz. over ice. Each bottle serves 2 margaritas Contains: Banhez, lime, pf dry curaçao, organic...	
Paloma To Go.	\$22.00
false	
Cafe de la Comunidad	
ITEM	PRICE
Cafe de la Comunidad.	\$18.00
false	
Botanas	
ITEM	PRICE
Chips and Salsa (Single).	\$5.00
Molcajete : Tomates rôtis, jalapenos, tomatillos, chile de árbol, oignons et ail. Fresca Verde : Tomatillos frais, pim...	
Chips and Salsa (Trio).	\$12.00
Molcajete - Roasted tomatoes, jalapenos, tomatillo, chile de arbol, onion and garlic. VERDE - FRESCA Fresh tomatillos ch...	
Tradicional Guacamole. (Single)	\$17.00
Fresh avocados, pico de gallo, roasted Serrano, citrus, kosher salt, cilantro, oregano.	
Tradicional Guacamole. (Molcajete)	\$22.00
Avocats mûrs écrasés avec pico de gallo, piments serranos grillés, une touche d'agrumes, sel kasher, coriandre fraîche,...	

Ceviche

ITEM	PRICE
Mango ceviche. (Single) Thon jaune hawaïen frais, baigné dans un leche de tigre au mango, accompagné de jicama croquant et d'oignon rouge. Des t...	\$20.00
Mango ceviche. (Molcajete) Fauxfilet de thon hawaïen rehaussé par une vinaigrette vivifiante à la mangue, accompagné de jicama croquante, oignon ro...	\$29.00

Tres Tacos

ITEM	PRICE
Trio Asada. Trois tacos de steak de flanc extérieur grillé, marinés avec du citron vert et une touche de coriandre selon une recette...	\$25.00
Trio Al Pastor. Trois tacos au porc marinés au adobo, rôtis façon trompo comme à Mexico, nichés dans des tortillas faites à la main. Une...	\$20.00
Trio Caribeño. Trois tacos garnis de fromage panela grillé, servis dans des tortillas de maïs faites à la main. Accompagnés de haricots...	\$19.00
Trio Baja. Three beer battered fresh Florida wild caught Mahi-mahi tacos, hand pressed corn tortillas, napa cabbage, pico de gallo,...	\$22.00
Trio Pollo a la Parilla. Poulet grillé servi avec trois tacos de tortillas de maïs faites à la main. Garniture de salsa au maïs et jalapeños, oig...	\$20.00

Taco Salads

ITEM	PRICE
Taco Salad Asada. Faux-filet mariné au raicilla, infusé de lime et de coriandre, repose sur un lit de romaine croquante. Salsa verde au ch...	\$24.00
Taco Salad Cosecha. Oyster mushrooms, sweet potato, Calabasita Mexicana, roasted carrots, kale, chile de arbol, guajillo salsa, tomato, swee...	\$16.00
Taco Salad Pollo a la Parilla. grilled chicken breast, romaine, corn-jalapeno salsa, avocado, tomato, red onion, cilantro, roasted corn, queso fresco.	\$17.00

Burritos

ITEM	PRICE
Mexico city Alambre Burrito Choisissez entre le steak de jupe grillé ou le poulet grillé pour ce burrito inspiré d'une tradition culinaire de Mexico...	\$22.00
Cosecha Burrito Un mélange savoureux de champignons huîtres et de patates douces se joint aux calabacitas mexicaines et aux carottes rô...	\$16.00
Baja California Burrito Filet de bar du Baja enrobé de pâte à la bière, accompagné de sa sauce crémeuse au chipotle. Garnis d'avocat crémeux, de...	\$20.00

Tortas

ITEM	PRICE
Torta Asada Grilled skirt steak, black beans, avocado spread, salsa verde, onion, cilantro, Napa cabbage, queso Oaxaca on a butter t...	\$20.00
Torta Cochinita Pibil Achiote pulled pork, black beans, avocado spread, pickled red onions, salsa habanero, cilantro, Napa cabbage, and queso...	\$15.00

Utensils

ITEM	PRICE
Wrapped Plasticware. false	\$0.25

Platos Fuertes

ITEM	PRICE
Chilaquiles Fines chips tortillas de maïs et farine, haricots noirs refaits, trio de fromages, oignons rouges frais, coriandre. Choi...	\$13.00
Enchiladas Suizas Tres Quesos. Fausse.	\$18.00
Enchiladas Cosecha. Three hand pressed corn tortillas, choice of Mole Poblano, salsa Verde, Roja, oyster mushrooms, sweet potato, butternut...	\$18.00
Enchiladas Pollo. Three hand pressed corn tortillas, amish oven roasted chicken, choice of Mole Poblano, salsa, Roja, Verde, pickled onion...	\$20.00

Sides

ITEM	PRICE
Elote Mexicano. Corn off the cob, mayo, chile piquin, queso cotija, and lime.	\$9.00
Mac y Queso. Macaroni enrobé dans une crème aux poblanos rôtis, agrémenté de maïs grillé et de fromage manchego, le tout parsemé de c...	\$10.00
Chile Pasilla Black Beans. Faux	\$4.00
Arroz. Riz préparé avec une délicate sauce tomate.	\$4.00
Chiles toreados Faux.	\$4.00
Avocado Sliced avocado.	\$3.00
Queso Chihuahua	\$3.00
Queso Fresco false	\$2.00
Sour Cream false	\$3.00

Take Out Refrescos

ITEM	PRICE
Jarritos. false	\$5.00
Mexican Sodas. false	\$5.00

Kids Menu

ITEM	PRICE
Kids Cheese Quesadilla Three corn tortilla, tres quesos, quesadillas topped with queso fresco, crema.	\$11.00
Kids Chicken Quesadilla Fausses tortillas de maïs enveloppent du poulet rôti, agrémentées de trois fromages fondus, le tout rehaussé de queso fr...	\$13.00

Merchandise

ITEM	PRICE
Snapback Hat. false	\$20.00
"Hoy Por Ti" Pin. false	\$5.00
Women's V-neck Shirt (Small). false	\$15.00
Women's Tank Top. 20% of merchandise sales will go towards La Josie employee relief fund.	\$15.00

Postre

ITEM	PRICE
CHURROS Homemade-fresh fried churros, spiced sugar powder, chocolate sauce and churro, cajeta helado on the side.	\$16.00
Besito. Galleta, dulce de leche, chocolate, strawberries, raspberry sauce, coconut, guava helado .	\$13.00

Food

ITEM	PRICE
Sopes caseros. Fausse.	\$10.00

Cafe de la Comunidad

ITEM	PRICE
Cafe de la Comunidad.. The specialty-grade, limited production run is part of a Barajas’ vision to bring together socially conscious Mexican A...	\$18.00

Cocktails To Go!

ITEM	PRICE
Margarita To Go.. Un mélange rafraîchissant de Libelula, de citron vert acidulé, et de curaçao sec, adouci à la perfection par de l'agave...	\$22.00
Mezcal Margarita To Go.. false	\$22.00
Paloma To Go.. false	\$22.00

Botanas

ITEM	PRICE
Chips and Salsa (Single).. MOLCAJETE - Roasted tomatoes, jalapenos, tomatillos, chile de arbol, onion and garlic. FRESCA VERDE- Fresh tomatillo...	\$5.00
Chips and Salsa (Trio).. Molcajete - Roasted tomatoes, jalapenos, tomatillo, chile de arbol, onion and garlic. VERDE - FRESCA Fresh tomatillos ch...	\$12.00
Tradicional Guacamole.. (Single) Fresh avocados, pico de gallo, roasted Serrano, citrus, kosher salt, cilantro, oregano.	\$17.00
Tradicional Guacamole.. (Molcajete) Fresh avocados, pico de gallo, roasted Serrano, citrus, kosher salt, cilantro, oregano.	\$22.00
Piña Guacamole. (Single) Faux seulement.	\$17.00
Piña Guacamole. (Molcajete) Avocats frais associés à une marinade d'agrumes à l'ananas, agrémentés de habanero rôti. Complété par un pico de tomatil...	\$22.00
Vaso de frutas Guacamole. (Single) Fresh avocados, citrus, chile piquin marinade watermelon, orange, mango, jicama, pico de tomatillo(tomatillo, onion, cil...	\$17.00
Vaso de frutas Guacamole. (Molcajete) Fresh avocados, citrus, chile piquin marinade watermelon, orange, mango, jicama, pico de tomatillo(tomatillo, onion, cil...	\$22.00
Trio Guacamole. Trois variétés de guacamole à base d'avocats frais du Michoacán.	\$27.00
Quesadillas Camaron. 3 fried heirloom blue corn quesadillas, Chipotle mojo marinated Tiger shrimp, pico de gallo, tres quesos(gouda, Oaxaca,...	\$24.00
Quesadillas Vegetarianas. Trois quesadillas dorées en maïs bleu ancien, garnies de courgettes grillées et de maïs rôti. Fromage manchego fondant,...	\$20.00

Ceviche

ITEM	PRICE
Aguachile rojo ceviche. (Single) Farm raised, tiger shrimp, citrus sweet chile piquin, guajillo marinade, jicama, cucumber, tomato, red onion, avocado, c...	\$18.00
Aguachile rojo ceviche. (Molcajete) Crevettes tiges d'élevage baignées dans une marinade de guajillo et agrumes au piquant de chile piquin. Accompagné de j...	\$26.00
Piña ceviche. (Single) Baja striped bass mariné dans une leche de tigre à la piña, accompagne d'oignon rouge, de tomate et d'avocat. Garniture...	\$20.00
Piña ceviche. (Molcajete) Faux filet de basse du Baja, marié à une leche de tigre à l'ananas, se mêle à la douceur de l'oignon rouge, des tomates...	\$29.00
Mango ceviche.. (Single) Fresh Hawaiian yellowfin Tuna, mango leche de tigre, red onion, jicama, Fresno chile, grilled mango, avocado, habanero s...	\$20.00
Mango ceviche.. (Molcajete) Fresh Hawaiian yellowfin Tuna, mango leche de tigre, red onion, jicama, Fresno chile, grilled mango, avocado, habanero s...	\$29.00
Ceviche Trio. Tasting of all 3 ceviches. Aguachile rojo piña and mango.	\$30.00

Tres Tacos

ITEM	PRICE
Trio Asada.. Three char-broiled, cilantro, lime marinated, family recipe seasoning grilled outer skirt steak tacos, hand pressed corn...	\$25.00

ITEM	PRICE
Trio Barbacoa.	\$24.00
Trois tacos barbacoa de côtes courtes lentement rôties avec adobo, servis dans des pencas de maguey. Accompagnés de tort...	
Trio Carnitas	\$17.00
false	
Trio Camarón.	\$23.00
Trois crevettes tigrées poêlées au beurre garnissent des tortillas de maïs fraîchement pressées, accompagnées de chou Na...	

Sabroso

ITEM	PRICE
Avocado Toast	\$11.00
Pullman loaf toast, avocado spread, baby arugula, cherry tomatoes, citrus vinaigrette, rabanitos, queso fresco.	
Los Cabos Desayuno Sandwich	\$16.00
Blancs d'œufs, bacon croustillant, tomates séchées au soleil, tartinade d'avocat, jeunes épinards, ranch habanero, le to...	
Cosecha Burrito.	\$16.00
Champignons huîtres, patates douces, calabacita Mexicana, carottes rôties, haricots noirs frits, un trio de fromages, av...	
Chorizo Burrito	\$17.00
Fausses	
Mexico city Alambre Burrito.	\$22.00
Mexico city style alambre, your choice grilled skirt steak or grilled chicken refried black beans, grilled bell & banan...	
Baja California Burrito.	\$20.00
Beer-battered baja striped bass, chipotle aioli-cream, avocado, Napa cabbage, pickled jalapeño-carrots, red onion, jicam...	
Chilaquiles.	\$13.00
Corn & flour crispy tortilla chips, refried black beans, tres quesos, fresh red onions, cilantro. choice of salsa roja o...	

Taco Salads

ITEM	PRICE
Taco Salad Asada..	\$25.00
Arrachera marinée dans une infusion de raicilla et citron vert, garnie sur un lit de romaine. Salsa verde au piment serr...	
Taco Salad Pollo a la Parilla..	\$20.00
Poitrine de poulet grillée, romaine croquante, salsa de maïs et jalapeños, avocat crémeux, tomates juteuses, oignon roug...	

Kids Menu

ITEM	PRICE
Kids Cheese Quesadilla.	\$11.00
Faux.	
Kids Chicken Quesadilla.	\$12.00
Three corn tortilla roasted chicken, tres quesos quesadillas topped with queso fresco, crema.	

Take Out Refrescos

ITEM	PRICE
Jarritos..	\$5.00
false	
Mexican Sodas..	\$5.00
false	

Utensils

ITEM	PRICE
Wrapped Plasticware.. false	\$0.25

Sides

ITEM	PRICE
Arroz.. Side portion of tomato sauce rice.	\$5.00
Chile Pasilla Black Beans.. Side of chile pasilla refried beans, topped with queso fresco.	\$5.00
Elote Mexicano.. Corn off the cob, mayo, chile piquin, queso cotija, and lime.	\$12.00
Papitas Pommes de terre croustillantes imprégnées de romarin délicat.	\$6.00
Mac y Queso.. Pâtes macaroni mélangées dans une crème onctueuse de poblano rôti, accompagnées de maïs grillé, fromage manchego fondant...	\$12.00
More Tortillas false	\$3.00
Avocado.	\$4.00
Queso Chihuahua. false	\$2.00
Queso Fresco. false	\$2.00
Crema false	\$2.00

Merchandise

ITEM	PRICE
Snapback Hat.. 20% of merchandise sales will go towards La Josie employee relief fund.	\$20.00
Women's V-neck Shirt (Small).. 20% of merchandise sales will go towards La Josie employee relief fund.	\$15.00
Women's Tank Top.. 20% of merchandise sales will go towards La Josie employee relief fund.	\$15.00
"Hoy Por Ti" Pin.. false	\$5.00

Postre

ITEM	PRICE
Besito.. Une douce galleta s'accorde avec du riche dulce de leche et un enrobage de chocolat. Des fraises fraîches et une touche...	\$14.00
CHURROS. Churros maison, fraîchement frits, saupoudrés de sucre épicé, accompagnés de sauce au chocolat et d'une boule de glace a...	\$16.00

Food

ITEM

PRICE

Sopes caseros..

\$10.00