★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

La Josie

Menu Prices — October 24, 2026

La Josie menu with prices in United States, updated November 2021: 165 items across 17 categories, prices from $0.25 to $39.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

La Josie Menu with Prices (United States)

La Josie menu with prices in United States, updated November 2021: 165 items across 17 categories, prices from $0.25 to $39.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/la-josie

Menu categories: Cocktails To Go! · Cafe de la Comunidad · Botanas · Ceviche · Tres Tacos · Utensils · Taco Salads · Platos Fuertes · Sides · Take Out Refrescos · Merchandise · Postre · Burritos · Tortas · Kids Menu · Food · Sabroso

Cocktails To Go!

ITEM	PRICE
Margarita To Go Margarita Pour 5 oz. over ice. Each bottle serves 2 margaritas. Contains: Libelula, lime, pf dry curaçao, organic aga...	**$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**

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

Tres Tacos

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

ITEM	PRICE
Trio Caribeño Trois tacos de fromage panela grillé, enveloppés dans des tortillas de maïs faites à la main. Garnis de rajas de poblano...	**$19.00**

Utensils

ITEM	PRICE
Wrapped Plasticware	**$0.25**

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 Truffes 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**

ITEM	PRICE
Arroz Side portion of tomato sauce rice.	**$5.00**
Extra Maiz Tortillas Galettes de maïs façonnées à la main.	**$3.00**

Take Out Refrescos

ITEM	PRICE
Mexican Sodas	**$5.00**

Merchandise

ITEM	PRICE
Snapback Hat 20% of merchandise sales will go towards La Josie employee relief fund.	**$20.00**
"Hoy Por Ti" Pin 20% of merchandise sales will go towards La Josie employee relief fund.	**$5.00**
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**

Postre

ITEM	PRICE
Besito Une galleta croustillante servie avec du dulce de leche crémeux, rehaussé de chocolat riche et onctueux. Garnie de frais...	**$14.00**

Cocktails To Go!

ITEM	PRICE
Margarita To Go. Margarita Pour 5 oz. over ice. Each bottle serves 2 margaritas. Contains: Libelula, lime, pf dry curaçao, organic aga...	**$22.00**
Mezcal Margarita To Go. Mezcal Margarita Pour 5 oz. over ice. Each bottle serves 2 margaritas Contains: Banhez, lime, pf dry curaçao, organic...	**$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 : Tomates rôtis, jalapenos, tomatillos, chile de árbol, oignons et ail. Fresca Verde : Tomatillos frais, pim...	**$5.00**

ITEM	PRICE
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) Avocats mûrs écrasés avec pico de gallo, piments serranos grillés, une touche d'agrumes, sel kasher, coriandre fraîche,...	**$22.00**

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 rôt...	**$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.	**$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	**$2.00**
Sour Cream	**$3.00**

Take Out Refrescos

ITEM	PRICE
Jarritos.	**$5.00**

ITEM	PRICE
Mexican Sodas.	**$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. 20% of merchandise sales will go towards La Josie employee relief fund.	**$20.00**
"Hoy Por Ti" Pin. 20% of merchandise sales will go towards La Josie employee relief fund.	**$5.00**
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**

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.. Mezcal Margarita Pour 5 oz. over ice. Each bottle serves 2 margaritas Contains: Banhez, lime, pf dry curaçao, organic...	**$22.00**

ITEM	PRICE
Paloma To Go.. Paloma Pour 5 oz. over ice. Each bottle serves 2 cocktails. Contains: Dulce Vida grapefruit tequila, smoked salt, lim...	**$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 tigres 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**
Trio Barbacoa. Trois tacos barbacoa de côtes courtes lentement rôties avec adobo, servis dans des pencas de maguey. Accompagnés de tort...	**$24.00**
Trio Carnitas	**$17.00**
Trio Camarón. Trois crevettes tigrées poêlées au beurre garnissent des tortillas de maïs fraîchement pressées, accompagnées de chou Na...	**$23.00**

Sabroso

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

Taco Salads

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

Kids Menu

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

Take Out Refrescos

ITEM	PRICE
Jarritos..	**$5.00**

ITEM	PRICE
Mexican Sodas..	**$5.00**

Utensils

ITEM	PRICE
Wrapped Plasticware..	**$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 hand pressed corn tortillas	**$3.00**
Avocado.	**$4.00**
Queso Chihuahua.	**$2.00**
Queso Fresco.	**$2.00**
Crema	**$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.. 20% of merchandise sales will go towards La Josie employee relief fund.	**$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**