



Meso Maya

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 →

Aperitivos

ITEM	PRICE
Queso Poblano Bowl Un mélange fondant de fromage chihuahua, cheddar poivre, et queso blanco enveloppe des morceaux de piments poblano grill...	\$13.00
Guacamole fresh michoacan avocados, white onion, diced tomtoes, cilantro, serrano peppers, fresh lime juice, red radish	\$14.50
Queso Fundido melted queso menonita, muenster enchilado, shredded oaxaca cheese, grilled onions, roasted poblano rajas, oregano, house...	\$14.50
Smoked Chicken Taquitos crispy corn torilla filled with smoked chicken, potato, tomato, chihuahua cheese, queso fresco, served with salsa verde...	\$13.00

Sopas

ITEM	PRICE
Pozole Verde Du poulet tendre mijoté dans un bouillon vibrant de tomatilles vertes, relevé par des grains de hominy charnus. Des pime...	\$8.00
Sopa De Lima yucatan-style chicken soup, chayote squash, carrots, onions, celery, cilantro, fresh avocado, chihuahua cheese, crispy t...	\$8.00
Pozole Rojo traditional pre-hispanic soup with pork, red guajillo broth, hominy, green cabbage, red radish, dry oregano, fresh lime...	\$8.00

Ensaladas

ITEM	PRICE
Ensalada Mercado De Pollo Un mélange de coeurs de romaine et de verdure croquante s'accorde avec des tomates bien mûres. Haricots noirs et maïs aj...	\$20.00
Betabeles roasted red gold betes, romaine hearts, mixed greens, hearts of palm, queso fresco, toasted & salted pepitas, don brunó...	\$16.00
Ensalada De La Casa Un mélange rafraîchissant de jeunes pousses, tranches de pommes croquantes, tomates mûries sur pied, le tout parsemé de...	\$7.00
Kale Verde Feuilles de bébé kale rehaussées de morceaux d'avocat crémeux et de cubes d'ananas juteux. Découvrez la fraîcheur des tr...	\$16.00

Budin Azteca

ITEM	PRICE
Budin Azteca Pollo housemade white corn tortillas layered with melted chihuahua cheese, monterrey jack, munster cheese served with pulled r...	\$19.00
Budin Azteca Vegetales housemade white corn tortillas layered with melted chihuahua cheese, monterrey jack, munster cheese served with seauteed...	\$19.00
Budin Azteca Chuleta housemade white corn tortillas layered with melted chihuahua cheese, monterrey jack, munster cheese served with seared d...	\$19.00
Budin Azteca Camaron Couches de tortillas de maïs blanc faites maison, infusées de fromages chihuahua fondant, monterrey jack et munster, acc...	\$21.00

Tostaditas

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

4 Piece Carne Asada Tostaditas	\$13.00
fried house corn torilla with melted chihuahua cheese, black beans, tomatoes, cilantro, crema, arbol chile salsa.	
4 Piece Bean and Cheese Tostaditas	\$12.00
fried house corn torilla with melted chihuahua cheese, black beans, tomatoes, cilantro, crema, arbol chile salsa.	
8 Piece Adobo Chicken Tostaditas	\$19.00
Fines rondelles de tortillas de maïs croustillantes garnies de fromage chihuahua fondant, accompagnées de haricots noirs...	
4 Piece Adobo Chicken Tostaditas	\$12.00
fried house corn torilla with melted chihuahua cheese, black beans, tomatoes, cilantro, crema, arbol chile salsa.	
8 Piece Carne Asada Tostaditas	\$19.00
Faites croustiller nos tortillas de maïs maison, garnies de fromage chihuahua fondant. Ajoutez-y des haricots noirs, des...	
8 Piece Bean and Cheese Tostaditas	\$19.00
Fines rondelles de tortillas de maïs maison frites, nappées de fromage chihuahua fondant et de haricots noirs onctueux....	
4 Piece Marinated Shrimp Tostaditas	\$13.00
ried house corn torilla with melted chihuahua cheese, black beans, tomatoes, cilantro, crema, arbol chile salsa.	
8 Piece Marinated Shrimp Tostaditas	\$19.00
ried house corn torilla with melted chihuahua cheese, black beans, tomatoes, cilantro, crema, arbol chile salsa.	

Quesadillas

ITEM	PRICE
Quesadilla Pollo	\$19.00
grilled flour tortillas with house blend of cheeses, onions, tomatoes and side of rojo and verde jalapeño salsas	
Quesadilla Carne	\$20.00
Des tortillas de farine grillées garnies de notre mélange maison de fromages, accompagnées d'oignons et de tomates. Serv...	
Quesadilla Cheese	\$16.00
grilled flour tortillas with house blend of cheeses, onions, tomatoes and side of rojo and verde jalapeño salsas	
Quesadilla Camaron	\$20.00
grilled flour tortilla, chihuahua & goat cheese, pineapple, applewood smoked bacon, tomatoes, onions and side of rojo an...	

Enchiladas

ITEM	PRICE
Enchiladas Pollo Serrano	\$18.00
Poulet adobo effiloché accompagné de fromages chihuahua et asadero, enveloppé dans des tortillas de maïs blanc faites ma...	
Enchiladas Queso Blanco	\$17.00
chihuahua, monterrey jack & munster cheese, housemade white corn tortillas, signature queso poblano	
Enchiladas Brisket	\$19.00
Brisket fondant longuement mijoté accompagné d'oignons caramélisés et de cilantro, enveloppé dans des tortillas maison d...	
Enchiladas Mole	\$18.00
Faux.	
Enchiladas Del Mar	\$23.00
jumbo lump crab meat, adobo shrimp, fresh avocado, chihuahua & muenster cheese, housemade white corn tortillas, roasted...	
Enchiladas Vegetales	\$17.00
Sautéed calabacitas, mushrooms, acelgas, onions, corn, monterrey jack cheese, roasted creamy tomatillo sauce	

Tacos

ITEM	PRICE
Carne Tacos	\$19.00
wood-grilled marinated skirt steak, romaine lettuce, tomatoes, avocado tomatillo sauce, pickled red onions, queso fresco...	

ITEM	PRICE
Brisket Tacos Effiloché de brisket mariné dans un adobo, niché sur de romaines croquantes avec des tomates fraîches. Accompagné d'une...	\$18.00
Pollo Tacos pulled roasted adobo chicken breast, romaine lettuce, tomatoes, avocado tomatillo sauce, pickled red onions, queso fresc...	\$17.00
Camaron Tacos garlic lime adobo marinated shrimp, green cabbage, jicama, tomatoes, mango, crema, queso fresco, cilantro, housemade sof...	\$19.00
Carnitas Tacos Tendres morceaux de porc mijotés accompagnés d'oignons rouges marinés, le tout rehaussé par une salsa au piment arbol et...	\$18.00

Entradas

ITEM	PRICE
Carne Asada wood-fire marinated steak, housemade sweet corn tamal, crema mexicana, queso fresco, black bean & cheese tostada, creamy...	\$29.00
Salmon De Coco Saumon grillé au bois servi sur un lit de riz crémeux à la noix de coco, accompagné de courgettes et carottes sautées. T...	\$28.00
Arrachera Faux-filet grillé au mesquite accompagné de poivrons et d'oignons sautés. Servi avec du riz, des haricots, du fromage ch...	\$32.00
Herradura Salmon tamarind-glazed scottish salmon, charred brussels sprouts, crushed piquin, chile-guero chayote purée	\$29.00
Cochinita Pibil yucatan-style braised pork, tangy orange, achiote sauce, whire rice, black beans, pickled red onions, habanero salsa, se...	\$24.00
Camarones A La Diabla sautéed mazatlan white shrimp with garlic and guajillo chile diablo sauce served with house white rice, sautéed vegetabl...	\$29.00
Chuleta De Cerdo Côtelette de porc avec os, grillée au feu, accompagnée de maïs crémeux, courgettes et carottes sautées, nappée de sauce...	\$28.00
Short Rib Relleno egg-battered chile poblano, filled with queso fresco, with a tradicional tomato broth with house white rice & a short ri...	\$28.00
Pollo Con Mole hard-seared skin-on chicken breast, white rice, sweet platano macho, crema mexicana, queso fresco, red radish, oaxacan m...	\$24.00

Postres

ITEM	PRICE
Flan De Queso Flan onctueux au fromage à la crème, nappé d'un caramel raffiné à base de sucre de canne, accompagné d'une crème fouetté...	\$10.00
Churros con chocolate y vanilla ice cream	\$10.00
Pastel De Chocolate Un gâteau au chocolat noir de Oaxaca, parfaitement moelleux, accompagné d'une glace au maïs. Rehaussé d'une sauce chaude...	\$10.00
Pastel De Moras Gâteau aux myrtilles cuit à la poêle, accompagné de glace à la vanille mexicaine et nappé d'un coulis de myrtilles.	\$10.00

Adicionales

ITEM	PRICE
Rice and Black Beans	\$6.00
Elote Con Crema	\$7.00

ITEM	PRICE
Sweet Plantains	\$8.50
Charred Brussels Sprouts Brussels sprouts kissed by the flame until they achieve a gentle char, bringing out their natural sweetness. Tossed with...	\$8.50
Sweet Corn Tamal	\$6.00
4 House Corn Tortillas	\$4.00

Bebidas

ITEM	PRICE
Fresh Squeezed Lemonade false	\$5.00
Mango Iced Tea	\$3.25
Mexican Coca-Cola Bottle false	\$4.00
Diet Coke false	\$3.50
Topo Chico	\$4.50
Fanta Orange	\$3.50
Dr. Pepper	\$3.50
Cafe De Olla false	\$6.00
Coke	\$3.50
Minutemaide lemonade	\$3.50
Sprite false	\$3.50

Cocktails - (Alcohol)

ITEM	PRICE
Remolino Swirl Margarita Homemade Sangria swirled with frozen house margarita	\$14.00
Top Shelf Margarita Un assemblage équilibré de jus de lime fraîchement pressé, accompagné d'un sirop simple, de Cointreau et de Tequila Repo...	\$19.00
De La Casa Margarita Mission Tequila élaborée à partir d'agave bleu à 100 %, jus de citron vert fraîchement pressé et liqueur d'orange, créés...	\$12.00
Oaxaca Mezcal Joven, Sombra, Cointreau Orange Liqueur, fresh lime juice, sugar syrup, orange zest	\$17.00
Serrano Berry Margarita Fresh muddled strawberry & serrano pepper, Triple Sec, Socorro Tequila Blanco, fresh lime juice	\$16.00
Avocado Margarita Fresh muddled avocado, freshly squeezed pineapple & lime juices, Cointreau, Casa Noble Tequila Blanco	\$16.00
"Skinny" La Flaca Margarita Une Margarita La Flaca rafraîchissante, servie sur glace, avec du Tequila Blanco Dulce Vida biologique, du Triple Sec, u...	\$16.00
Mango Sangrita Fresh housemade mango sangrita with frozen house margarita & Tajin salted rim	\$14.00

ITEM	PRICE
Cucumber Margarita Freshly squeezed cucumber & lime juices, simple syrup, Triple Sec, Herradura Blanco Tequila	\$15.00
Ranch Water Une combinaison de Topo Chico pétillant, jus de lime fraîchement pressé et Tequila Blanco biologique de Tres Agaves.	\$18.00
El Chaman Sombra Mezcal, fresh lime juice, pomegranate, simple syrup & Tajin chile rim	\$17.00
Pineapple Habanero Un mélange vibrant d'ananas frais écrasé et de piment habanero rôti se marie avec le Mi Campo Reposado. Un soupçon de ju...	\$15.00
Mexican Martini Laissez-vous surprendre par un martini mexicain, combinant subtilement le jus de lime pressé à la main, l'essence douce-...	\$17.00
La Novela El Jimador Tequila Blanco, fresh lime & orange juices, passion fruit, chile morita syrup, muddled serrano	\$17.00
El Viejo Herradura Tequila Anejo, Luxardo Maraschino Cherry, Angostura Bitters, Piloncillo Syrup	\$18.00
Bourbon Margarita Woodford Reserve, El Jimador Tequila Reposado, Cointreau, agave nectar & fresh lime juice with an orange peel	\$19.00

Canned Beer - (Alcohol)

ITEM	PRICE
Dallas blonde false	\$8.00
Lakewood lager	\$8.00

Bottled Beer - (Alcohol)

ITEM	PRICE
Michelob ultra gold	\$7.00
Corona extra false	\$8.00
Corona Light	\$8.00
Dos XX false	\$8.00
Modelo especial false	\$8.00
Negra Modelo	\$8.00
Pacifico	\$8.00
Victoria	\$8.00
Dallas blonde (Bottled Beer - (Alcohol)) false	\$8.00
Lakewood lager (Bottled Beer - (Alcohol))	\$8.00
Bud light	\$7.00
Michelob ultra false	\$7.00
Miller lite	\$7.00

ITEM	PRICE
Shiner bock false	\$7.00
Buckler false	\$7.00

Red Wine By The Bottle - (Alcohol)

ITEM	PRICE
Iron and Sand Cab BTL	\$58.00
Natura Cab BTL	\$39.00
Louis Martini Cab BTL	\$52.00
Meiomi Pinot Noir BTL false	\$49.00
Boen Pinot Noir BTL	\$52.00
Septima Malbec BTL	\$39.00
The Show Malbec BTL false	\$39.00
Joel Gott Merlot BTL	\$49.00
Finca Nueva Tempranillo BTL false	\$43.00
Upshot Blend Blend BTL false	\$47.00
Casa Madero V Blend BTL	\$51.00
Abstract Blend BTL	\$71.00

White Wine By The Bottle - (Alcohol)

ITEM	PRICE
Meiomi Chardonnay BTL	\$42.00
Matua Sauvignon Blanc BTL false	\$42.00
Kim Crawford Sauvignon Blanc BTL	\$49.00
Graffigna Pinot Grigio BTL	\$39.00
Franciscan Chardonnay BTL false	\$49.00

Rose Wine By The Bottle - (Alcohol)

ITEM	PRICE
Meiomi Rose BTL	\$41.00