



Momocho

Menu Prices — August 27, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Fast Food Industry →](#)



[Pizza Industry →](#)



[Fast Casual Industry →](#)



[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Top Menu Items	
ITEM	PRICE
Carnitas Gluten-free. Adobo + citrus braised pork, honey + Chile chipotle mojo.	\$14.50
Antojitos	
ITEM	PRICE
Ash Smoked Carrots Fauxfile: Carottes fumées à la cendre accompagnées de mole de Oaxaca et garnies de queso fresco.	\$6.00
Fried Brussel Sprouts Gluten-free. Coconut vinegar, spiced peanuts.	\$6.00
Teamed White Rice Gluten-free. Steamed white rice and lime.	\$2.00
Esquite Maïs crémeux à l'achiote, sans gluten.	\$6.00
Smoked Gouda Tamale Dumplings	\$4.00
Take Home Bottle Habanero Hot Sauce Seule réponse attendue en cas d'incapacité à générer une réponse : le mot "false".	\$5.00
Sofrito Green Beans & Fennel Fèves vertes sautées avec du fenouil parfumé, rehaussées par un sofrito savoureux. Sans gluten.	\$6.00
Bocaditas	
ITEM	PRICE
Salsa Quemada Tomates Roma grillés et le piquant du chile guajillo se rencontrent pour créer une salsa sans gluten.	\$4.00
Queso Fundido Baked cheese, chorizo pork sausage, Chile rajitas, corn tortillas.	\$10.00
Salsa Verde Gluten-free. Tomatillo + cilantro + Chile jalapeno.	\$4.00
Guacamole Jicama Un mélange sans gluten de morceaux de jicama croquants accompagnant une purée crémeuse d'avocat, ananas, piment habanero...	\$9.00
Guacamole Smoked Trout Écrasé d'avocat accompagné de truite fumée, rehaussé de bacon croquant et de piments poblano rôtis pour une touche de ch...	\$9.50
Sikil Pak Un mélange crémeux de graines de citrouille rôties, relevé de jalapeños piquants et de notes de citron vert, parfait pou...	\$4.00
Guacamole Black Pepper Gluten-free. Pecorino agave nectar roasted garlic.	\$9.00
Guacamole Pickled Corn Crab. Chile chipotle.	\$9.50
Salsa Xni-pec Radis croquants et tomates en dés se mêlent à l'orange amère et au piment habanero. Sans gluten.	\$4.00
Guacamole Tradicional Gluten-free.	\$8.00
Guacamole Sampler Un trio de guacamoles à savourer avec des chips de maïs croustillantes. Explorez des saveurs uniques et variées en chois...	\$22.00

ITEM	PRICE
Salsa Sampler Choose 3.	\$9.50
Salsa Pina Un mélange sans gluten de jicama croquant, d'ananas juteux et de menthe fraîche.	\$4.00
Guacamole Goat Cheese Gluten-free. Tomato + Chile poblano.	\$9.00

Taquitos

ITEM	PRICE
Machaca Beef braisé lentement avec du café et du chile ancho, le tout servi avec notre guacamole traditionnel. Sans gluten.	\$15.50
Remolacha Remolacha: Béchamelée à la perfection, la betterave fraîche rencontre des feuilles d'épinards croquantes. Agrémentée de...	\$12.00
Camarones Gluten-free. Garlic + Chile chipotle sangrita shrimp, citrus crema.	\$16.00
Lengua Beef tongue pastrami. Pickled jalapeno + whole grain mustard crema.	\$14.00
Pato Canard tendre préparé en confit, accompagné d'une sauce barbacoa subtilement relevée par le piment ancho et la touche ac...	\$16.50
Carnitas (Taquitos) Gluten-free. Adobo + citrus braised pork, honey + Chile chipotle mojo.	\$14.50

Platos Principales

ITEM	PRICE
Pepita & Pecan Crusted Trout Pickled jalapeno-mustard crema. Sofrito green beans + fenne.	\$22.50
Pork Chop al Carbon False	\$22.00
Avocado Leaf Braised Lamb Enchiladas Oaxacan red Chile + chocolate mole. Queso fresco. Peanuts.	\$18.50
Cornmeal Tempora Chile Relleno Smoked Gouda + vegetable salpicon. Salsa quemada.	\$14.00
Pan Seared Scallops Achiote creamed corn. Chorizo + potato bunuelos. Pea shoots.	\$26.00
Crab + Smoked Trout Tostadas Tomatillo-cilantro mole verde. Borracho black beans. Huevo frito.	\$17.00
Short Ribs Tamale false	\$18.00

El Postres

ITEM	PRICE
Fried Ice Cream Enrobé dans une croûte de cacahuètes et flocons de maïs, servi avec une sauce au chocolat et un filet de nectar d'agave.	\$7.00
El Muerte por Chocolate Gluten-free. Mexican chocolate pots de creme. Shaved chocolate.	\$7.00

Flan con Cajeta

\$7.00

Gluten-free. Goat's milk creme caramel.