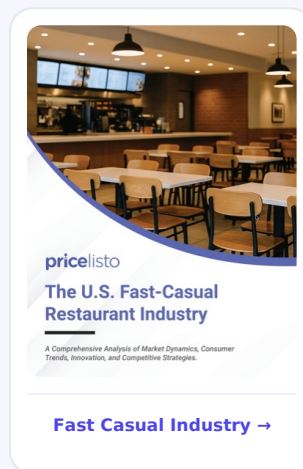




Pie Town Tacos

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Tacos

ITEM	PRICE
Street Style Taco Taco de pollo, carne asada, al pastor, grilled fish, or chorizo.	\$4.25
Nashville Style Taco Choix de poulet épicé, poisson chaud ou chou-fleur relevé.	\$4.75

Bowls

ITEM	PRICE
Build Your Own Potato or rice and beans. Add protein for an additional charge.	\$9.00
Potato And Chorizo Bowl	\$10.50
Tofu Chorizo Bowl Tofu et chorizo épicé se rencontrent dans un bol réconfortant. Le tofu, légèrement émietté, infuse avec des épices mexic...	\$10.25
Rice And Beans Bowl false	\$9.00

Desserts

ITEM	PRICE
Sopapillas false	\$5.25
Fountain Drink false	\$3.00

Extras

ITEM	PRICE
Chips And Queso Add-ons for an additional charge.	\$5.25
Bottled Drinks Choice of Mexican Coke, Pineapple Jarritos, Mandarin Jarritos, or Topo Chico with Lime	\$3.75
Cotija Potatoes	\$4.75
Black Beans Haricots noirs mijotés avec des jalapeños, de l'oignon jaune et des tomates.	\$3.50
Green Rice	\$3.50

Al Carte

ITEM	PRICE
Goo Goo Cluster	\$2.50
Holiday Cookie Pack	\$4.50

Specials

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

Taco Week 2 Birria

\$5.00

Tacos

ITEM	PRICE
Carne Asada Street Taco Seared Steak, Chopped Cilantro + Diced Onions on Corn Tortilla	\$4.00
Birria Taco Ragoût de bœuf tendre et fromage Chihuahua, nappés de sauce adobo. *DISPONIBLE UNIQUEMENT LE MARDI*	\$4.00
Chorizo Street Taco Saucisse de porc épicée et grillée, parsemée de coriandre fraîche et d'oignons émincés, nichée dans une tortilla de maïs...	\$3.00
Tofu Chorizo Street Taco Tofu épicé doré, coriandre fraîchement hachée et oignons en dés, le tout niché dans une tortilla de maïs.	\$3.00
Al Pastor Street Taco Seared Pork, Grilled Pineapple, Chopped Cilantro + Diced Onions on Corn Tortilla	\$3.50
Hot Chicken Taco Poulet épicé façon Nashville niché dans une tortilla de maïs, accompagné de pickles maison, d'une slaw au jalapeño, du c...	\$4.00
Hot Cauliflower Taco Hot Spiced Cauliflower, Jalapeno Slaw, Housemade Pickles, Chopped Cilantro + Cotija on Corn Tortilla	\$4.00
Hot Catfish Taco Nashville Style Hot Catfish, Housemade Pickles, Jalapeño Slaw, Chopped Cilantro + Cotija on Corn Tortilla	\$4.00
Taco de Pollo Street Taco Poulet saisi garni de coriandre fraîche hachée et d'oignons en dés, le tout posé sur une tortilla de maïs chaude.	\$3.00

Brunch

ITEM	PRICE
Breakfast Bowl	\$10.00
Brisket Tostada Sur un fond croustillant de maïs, découvrez une tendre viande de poitrine de bœuf mijotée à la perfection. Cette base sav...	\$5.00

Add Ons

ITEM	PRICE
Add Meat	\$2.50

Beverage

ITEM	PRICE
Bottled Water	\$3.00
Hot Chocolate false	\$4.50
Agua Fresca	\$3.00
Mexican Coke	\$3.00
Topo Chico with Lime false	\$3.00
Fountain Drink false	\$2.50

ITEM	PRICE
Mandarin Jarritos All natural, mandarin-flavored soda from Mexico.	\$3.00
Pineapple Jarritos false	\$3.00
Common	
ITEM	PRICE
Brisket Taco Brisket cuit lentement, effiloché à la fourchette, enrobé d'une marinade fumée et légèrement épicée. Accompagné de pickl...	\$4.00
Carnitas Taco	\$4.00
Mojo Pork Nachos	\$10.50
Pot de creme false	\$4.50
Vegan Taco	\$4.00
Queso false	\$3.00
Chips false	\$2.50
Extra Taco Shell false	\$0.50
BYOB no protein	\$8.00
Water Cup	\$1.00
Dessert	
ITEM	PRICE
Chocolate Nachos false	\$4.50
Sopapilla false	\$4.50
Hand Pies Fausse	\$3.14
Entree	
ITEM	PRICE
BYOB No Starch false	\$6.00
Potato + Chorizo Bowl	\$9.50
Tofu, Rice and Beans Bowl Une symphonie de saveurs commence avec du tofu grillé, doré à la perfection, reposant sur un lit de riz basmati parfumé....	\$9.00
Build Your Own Bowl Rice + Black Beans with Choice of Chorizo, Tofu Chorizo, Steak or Chicken with Cotija Cheese, Pickled Vegetables, Lime,...	\$9.00
Nachos Puissants triangles de maïs croustillants nappés de queso fondant, saupoudrés de fromage Cotija émietté et de coriandre...	\$10.50

ITEM	PRICE
Grilled Fish Street Taco Grilled Fish Street Taco with Pickled Red Onions, Lime, and Cilantro	\$3.00
Southern Breakfast Taco Benton's Country Ham, Gravy, Eggs, Cheddar	\$5.00

Sides

ITEM	PRICE
Chips + Queso Housemade Tortillas Chips + Melty Cheese. Option to add Chorizo or Tofu Chorizo (v)	\$4.50
Black Beans Haricots noirs mijotés avec jalapeños épicés, oignons jaunes légèrement sucrés et tomates juteuses.	\$3.00
Green Rice Basmati Rice with Poblano Peppers + Cilantro	\$3.00
Cotija Potatoes	\$4.00