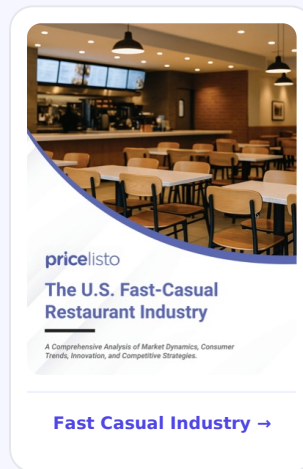




Taco Guild

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Appetizers Menu	
ITEM	PRICE
Angel Wings Crispy wings, house strawberry hot sauce, cotija, jicama, lime	\$11.00
Chicharrones Chicharrones croustillants, frits sur place, rehaussés d'un assaisonnement unique de Sal de Gusano et de tajin.	\$7.70
Green Chile Queso Chiles verts grillés au feu, mélange de fromages	\$8.80
House-Made Hot Sauce false	\$1.10
Quesadilla (Cherry Steak) Large flour tortilla, Oaxacan cheese blend, pico de gallo	\$14.30
Quesadilla (Chicken Tinga) Large flour tortilla, Oaxacan cheese blend, pico de gallo	\$13.20
Tacos	

ITEM	PRICE
Chipotle Cherry Steak Faux-filet délicatement assaisonné à la cerise chipotle, garni de miettes de bleu, de rondelles d'oignon croustillantes...	\$7.15
Coconut Shrimp Panko crusted tiger prawn, strawberry nopales pico, mango aioli, scallion	\$7.70
Pibil Jackfruit Pibil roasted jackfruit, hibiscus pickled onion, jalapeno hot sauce, cilantro	\$7.05
Street Style Carnitas 12 hour braised pork, cilantro, red onion	\$6.60
Chicken Tinga Achiote chicken, cotija, onions, cilantro, and pepitas	\$6.60
Molida Lamb Agneau haché tendre rehaussé de crème d'ail rôti au poblano, garni de fromage bleu et de fines lamelles de patates douce...	\$7.10

Entrees & Salad	
ITEM	PRICE
Grilled Bowl (Cherry Steak) Un mélange riche de steak aux cerises grillé, niché sur un lit de riz accompagné de haricots onctueux. Ajoutez-y du maïs...	\$16.50
Grilled Bowl (Lamb) Faux	\$15.40
Grilled Bowl (Pork Carnitas) Choice of protein served with rice, beans, pico de gallo, corn, lettuce, Oaxacan cheese	\$15.40
Grilled Bowl (Shrimp) Choice of protein served with rice, beans, pico de gallo, corn, lettuce, Oaxacan cheese	\$15.40
Grilled Burrito (Cherry Steak) Un burrito à la braise garni de steak cerise, accompagné de riz parfumé, de haricots savoureux, de pico de gallo frais e...	\$16.50
Grilled Burrito (Lamb) Choice of protein served with rice, beans, pico de gallo, green chile queso	\$15.40
Grilled Burrito (Pork Carnitas) Choice of protein served with rice, beans, pico de gallo, green chile queso	\$15.40

ITEM	PRICE
Grilled Burrito (Shrimp) Choice of protein served with rice, beans, pico de gallo, green chile queso	\$15.40
Grilled Romaine (Cherry Steak) Cherry tomatoes, basil, blue cheese, jalapeño bacon, creamy cilantro dressing	\$16.50
Grilled Romaine (Lamb) Faux filet d'agneau savoureux accompagné de romaine grillée, tomates cerises juteuses, basilic frais et miettes de froma...	\$15.40
Grilled Romaine (Pork Carnitas) Sur un lit de romaine grillée, des tomates cerises juteuses se marient avec du basilic frais, du bacon épicé au jalapeño...	\$15.40
Grilled Romaine (Shrimp) Cœurs de laitue romaine grillés accompagnés de crevettes, garnis de tomates cerises sucrées, feuilles de basilic parfumé...	\$15.40

Sides

ITEM	PRICE
Avocado Slices	\$3.30
Spanish Rice	\$4.40
Street Corn Épi de maïs soigneusement grillé, servi en grains ou sur la tige, selon votre préférence.	\$6.60
Borracho Beans Topped with cotija cheese.	\$4.40

Desserts

ITEM	PRICE
Churro Bites Served with Mexican hot chocolate dipping sauce	\$10.10
Horchata Chocolate Cake Chocolate cake, horchata buttercream, coconut, cinnamon	\$9.90