



Tamayo

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 →

Meal Packages	
ITEM	PRICE
Dinner for Dos Package	\$65.00
Includes: Guacamole and house-made chips, two entrees of your choice & a bottle of Latin wine	
Date Night Package	\$95.00
Un assortiment de nos entrées emblématiques, comprenant notre guacamole traditionnel, une salade mexicaine finement hach...	
Enchiladas for 4	\$50.00
Includes: 6 Chicken Enchiladas + 4 Cheese Enchiladas + Mexican Rice & Beans	
Carne Asada Taco Package	\$42.00
Includes: 6 Carne Asada Tacos + Assortment of Salsas + Garnishes + Mexican Rice & Beans	
Carnitas Taco Package	\$40.00
Includes: 6 Carnitas Tacos + Assortment of Salsas + Garnishes + Mexican Rice & Beans	
Adobo Chicken Tacos Package	\$35.00
Une douzaine de tacos au poulet adobo accompagnés de salsas variées, garnitures fraîches, riz mexicain parfumé et harico...	

Antojitos	
ITEM	PRICE
Traditional Guacamole	\$12.00
Avocat crémeux mélangé avec des tomates fraîches, de l'oignon croquant et du cilantro parfumé, servi avec nos croustilla...	
Crab Guacamole	\$15.00
Crabe juteux avec chipotle, accompagnant un mélange crémeux d'avocat, tomate, oignon et une touche de coriandre fraîche....	
Chile Relleno	\$15.00
Poblano chili rôti farci de crevettes, accompagné d'épinards et de maïs grillé. Le tout nappé d'une sauce au chile de ar...	
Vegetarian Quesadillas	\$12.00
flour tortilla - house blend cheese - sautéed vegetables. (vegetarian, contains dairy)	
Bacon Guacamole	\$13.00
chicharron - cotija cheese - pickled fresno. (gluten free, contains dairy)	
Shrimp Ceviche	\$14.00
Salsa estilo Acapulco - cebolla - tomate - cilantro - aguacate. (sin gluten, contiene mariscos)	
Sopes	\$12.00
corn masa - sautéed mushrooms - queso fresco - crema - guajillo chili - avocado espuma. (vegetarian, gluten free, contai...	

Ensaladas y Sopa	
ITEM	PRICE
Mexican Chop	\$13.00
bacon - black bean - yellow corn - caramelized almond - cherry tomato - panela cheese - avocado vinaigrette. (gluten-fre...	
Tortilla Soup	\$10.00
pulled chicken - avocado - crema fresca - panela cheese. (gluten free, contains dairy)	

Tacos	
ITEM	PRICE
Carne Asada	\$17.00
Bœuf mariné - piment chili grillé - oignon émincé - radis croquant - Fresno mariné. (contient des produits laitiers)	
Mahi Mahi	\$16.00
Mahi Mahi grillé servi avec du chou napa parfumé à l'adobo, garni de mayonnaise au chipotle et d'avocat crémeux. (sans g...	

ITEM	PRICE
Adobo Chicken Poulet Adobo parfumé, garni de rondelles de radis croquants, oignons rouges tranchés et une poignée de coriandre fraîche...	\$14.00
Birria False	\$15.00
Fajitas	
ITEM	PRICE
Skirt Steak negra modelo marinated beef. (contains dairy)	\$27.00
Adobo Chicken (Fajitas) achiote marinated. (contains dairy)	\$25.00
Shrimp Réservé.	\$27.00
Especialidades	
ITEM	PRICE
La Tampiqueña grilled skirt steak - mole-cheese enchilada - black bean - guacamole - scallion. (gluten free, contains dairy)	\$28.00
Chicken Tinga Enchiladas tomatillo salsa - chihuahua cheese - crema fresca - pickled chili. (gluten free, contains dairy)	\$23.00
Salmon adobo marinated - corn esquites - cherry tomato - carrot napa cabbage slaw. (gluten free, contains dairy and nuts)	\$25.00
Shrimp Enchiladas Enchiladas farcies de crevettes nappées de salsa de tomatilles, garnies de crema fresca et de fromage chihuahua fondant....	\$24.00
Carnitas Porc effiloché traditionnellement braisé, accompagné de légumes marinés croquants. Servi avec des tortillas faites maiso...	\$25.00
Veggie Enchiladas Enchiladas remplies de légumes, nappées d'une sauce tomatillo et piment morita. Accompagnées d'une salade de tomates cer...	\$19.00
Camarones al Chipotle Crevettes flambées au tequila, servies sur un huarache de masa de maïs, rehaussées de fromage Oaxaca. Accompagnées d'une...	\$24.00
Mas	
ITEM	PRICE
Mexican Corn on the Cobb Vegetarian, allergens dairy.	\$7.00
Mexican Rice and Beans Vegetarian, gluten-free.	\$6.00
Chips and Salsa Une généreuse portion de croustilles de maïs croustillantes accompagnée de salsa maison à base de tomates juteuses, assa...	\$5.00
Caramelized Plantain chipotle butter. (vegetarian, gluten-free, contains dairy)	\$6.00
Broccolini Vegan, gluten-free. smoked chili powder.	\$7.00

Postres

ITEM	PRICE
Churros house-made - sauce duo: cinnamon chocolate - caramel. (vegetarian, contains dairy)	\$9.00
Tres Leches Pain perdu moelleux préparé avec trois types de lait et servi tiède. (végétarien, contient des produits laitiers).	\$9.00
Empanadas de Platano De tendres chaussons faits maison garnis de bananes sucrées et de noix croquantes, arrosés d'une délicate sauce vanillée...	\$9.00
Colorado Ice Cream Une glace onctueuse mariant la douceur de la vanille à l'intensité du café.	\$6.00
Colorado Sorbet Une glace rafraîchissante mettant en vedette la douceur ensoleillée de la mangue mariée à la vivacité des framboises jut...	\$6.00

Antojitos

ITEM	PRICE
Traditional Guacamole tomato - onion - cilantro - homemade chips. (gluten free, vegetarian)	\$12.00
Shrimp Ceviche acapulco style salsa - onion - tomato - cilantro - avocado. (gluten free, contains shellfish)	\$14.00
Bacon Guacamole Chicharron croustillant, fromage cotija, piments Fresno marinés. (sans gluten, contient des produits laitiers)	\$13.00
Sopes corn masa - sautéed mushrooms - queso fresco - crema - guajillo chili - avocado espuma. (vegetarian, contains dairy)	\$12.00
Queso Fundido melted cheese - chili morita salsa	\$11.00

Ensaladas y Sopa

ITEM	PRICE
Mexican Chop bacon - black bean - yellow corn - caramelized almond - cherry tomato - panela cheese - avocado vinaigrette. (gluten fre...	\$13.00
Rainbow Quinoa Salad Quinoa colorée accompagnée de coriandre, oignon rouge, concombre, betteraves et morceaux de mangue, garnie de tomates ce...	\$13.00
Tortilla Soup Fines lambeaux de poulet, avocat crémeux, crème fraîche lisse, et fromage panela subtil. (sans gluten, contient des prod...	\$10.00
Heirloom Tomato Salad Un lit de jeunes feuilles de roquette accueille des grains de maïs grillés, du fromage cotija savoureux et de fines tran...	\$13.00

Tacos

ITEM	PRICE
Carne Asada Bœuf mariné, garni de chili toreado, oignon émincé, radis croquants et Fresno mariné. (sans gluten, contient des produit...	\$17.00
Adobo Chicken radish - red onion - cilantro - avocado purée. (gluten free)	\$14.00
Mahi Mahi adobo - napa cabbage - chipotle mayo - avocado. (gluten free)	\$16.00

Fajitas

ITEM	PRICE
Adobo Chicken (Fajitas) Faux	\$25.00
Skirt Steak negra modelo marinated beef. (contains dairy)	\$27.00
Shrimp guajillo chili oil. (contains dairy and shellfish)	\$27.00

Especialidades

ITEM	PRICE
La Tampiqueña grilled skirt steak - mole-cheese enchilada - black bean - guacamole - scallion. (gluten free, contains dairy)	\$28.00
Chicken Tinga Enchiladas Salsa de tomatillo, fromage chihuahua, crème fraîche et piment mariné. (sans gluten, contient des produits laitiers)	\$23.00
Norteña Quesadilla Faite avec du fromage Chihuahua fondant, accompagnée de légumes rôtis, de guacamole crémeux, de jalapeños marinés et de...	\$19.00
Veggie Enchiladas Enchiladas aux légumes recouvertes d'une sauce tomatillo au piment morita. Garnies d'une salade de tomates cerises et fr...	\$19.00

Mas

ITEM	PRICE
Chips and Salsa Des copeaux de maïs croustillants accompagnés d'une salsa maison. Cette sauce rafraîchissante mélange des tomates mûries...	\$5.00
Mexican Rice and Beans (vegetarian, gluten free)	\$6.00
Broccolini smoked chili powder. (vegetarian, gluten free)	\$7.00
Caramelized Plantains false	\$6.00
Mexican Corn on the Cobb (vegetarian, contains dairy)	\$7.00

Postres

ITEM	PRICE
Churros house-made - sauce duo: cinnamon chocolate - caramel. (vegetarian, contains dairy)	\$9.00
Tres Leches warm three-milk bread pudding (vegetarian, contains dairy)	\$9.00
Colorado Ice Cream faux	\$6.00
Colorado Sorbet Un onctueux sorbet alliant mangue parfumée et framboise acidulée, parfait pour une note rafraîchissante.	\$6.00