★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Tamayo

Tamayo

Menu Prices — October 24, 2026

Tamayo menu with prices in United States, updated November 2019: 67 items across 8 categories, prices from $5.00 to $95.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Tamayo Menu with Prices (United States)

Tamayo menu with prices in United States, updated November 2019: 67 items across 8 categories, prices from $5.00 to $95.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/tamayo

Menu categories: Meal Packages · Antojitos · Ensaladas y Sopa · Tacos · Fajitas · Especialidades · Mas · Postres

Meal Packages

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

Antojitos

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

Ensaladas y Sopa

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

Tacos

ITEM	PRICE
Carne Asada Bœuf mariné - piment chili grillé - oignon émincé - radis croquant - Fresno mariné. (contient des produits laitiers)	**$17.00**
Mahi Mahi Mahi Mahi grillé servi avec du chou napa parfumé à l'adobo, garni de mayonnaise au chipotle et d'avocat crémeux. (sans g...	**$16.00**
Adobo Chicken Poulet Adobo parfumé, garni de rondelles de radis croquants, oignons rouges tranchés et une poignée de coriandre fraîche...	**$14.00**
Birria braised lamb - guajillo chili - pinto beans. (gluten free)	**$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**

ITEM	PRICE
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 **$17.00**
Bœuf mariné, garni de chili toreado, oignon émincé, radis croquants et Fresno mariné. (sans gluten, contient des produit...

Adobo Chicken **$14.00**
radish - red onion - cilantro - avocado purée. (gluten free)

Mahi Mahi **$16.00**
adobo - napa cabbage - chipotle mayo - avocado. (gluten free)

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 chipotle butter. (vegetarian, gluten free, contains dairy)	**$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**

ITEM	PRICE
Colorado Ice Cream faux	**$6.00**
Colorado Sorbet Un onctueux sorbet alliant mangue parfumée et framboise acidulée, parfait pour une note rafraîchissante.	**$6.00**