

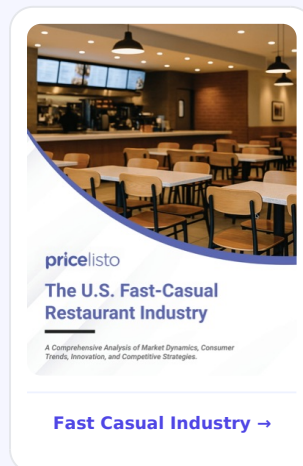


Tzuco

Tzuco

Menu Prices — August 24, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Picked for you

ITEM	PRICE
Tikinxic Achiote orange marinated mahi-mahi, wrapped in a banana leaf, bonito puree, habanero beurre blanc, tomato, and avocado s...	\$38.00
Pulpo Enamorado Guajillo roasted octopus, salsa macha, pickled carrot, pea, potato, tonnato aioli.	\$26.00
Tzucu Burger Beef sirloin, bun, oven-roasted tomatoes, Gruyère cheese, pickled yellow beet, serrano peppers, black truffle sauce, bla...	\$28.00
Cochinita Pibil Guerrero style pork shank, black bean purée, pickled red onions, habanero salsa. Served with tortillas.	\$36.00
Guacamole Avocats onctueux mélangés à du pico de gallo vibrant, relevés d'un zeste de lime, parsemés de queso fresco et servis ave...	\$15.00

Appetizers

ITEM	PRICE
French Onion Soup A traditional French onion soup with a Mexican twist. Poblano pepper, gruyere cheese, crostini.	\$12.00
Mejillones P.E.I. Mussels, saffron beurre blanc, dried chorizo, pickled jalapeno, baguette.	\$24.00
Guacamole (Appetizers) Creamy avocado, pico de gallo, lime juice, queso fresco, tortilla chips.	\$15.00
Roasted Beets Des morceaux de betteraves rouges rôties sont associés à des betteraves jaunes marinées, parsemées d'amandes marcona cro...	\$16.00
Caesar Salad Feuilles de romaine tendre avec une vinaigrette au poblano rôti, agrémentées de tomates cuites au four, d'avocat crémeux...	\$14.00
Tetela Corn masa tetela stuffed with tinga de pollo, sour cream, queso fresco.	\$14.00
Pulpo Enamorado (Appetizers) Guajillo roasted octopus, salsa macha, pickled carrot, pea, potato, tonnato aioli.	\$26.00

Mains

ITEM	PRICE
Tikinxic (Mains) Achiote orange marinated mahi-mahi, wrapped in a banana leaf, bonito puree, habanero beurre blanc, tomato, and avocado s...	\$38.00
Cochinita Pibil (Mains) Guerrero style pork shank, black bean purée, pickled red onions, habanero salsa. Served with tortillas.	\$36.00
Tzucu Burger (Mains) Faux filet de bœuf juteux niché dans un pain artisanal, embelli de tomates rôties au four et de fromage Gruyère fondant....	\$28.00
Chile Relleno Stuffed poblano pepper, wild mushroom, tomato fondue, panela cheese.	\$24.00
Barbacoa Steamed lamb neck barbacoa, mint jocoque, pinto bean purée, sweet pickled vegetables, tortillas.	\$38.00

Sides

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

Broccolini	\$12.00
Roasted broccolini, black truffle sauce, toasted almonds.	
Pommes Frites	\$10.00
Frites croustillantes nappées de parmesan et riches en beurre à l'ail.	
Fideo Seco	\$10.00
Fideos infusés à l'encre de seiche.	
Esquites	\$11.00
Sweet corn esquites, epazote aioli, Pequin pepper chili powder, lime juice.	
Dessert	
Arroz con Leche	\$14.00
Rice pudding, toasted white chocolate, Rice Krispies, pink peppercorn ice cream.	
Picked for you	
Tzucu Burger	\$28.00
Beef sirloin, bun, oven-roasted tomatoes, Gruyère cheese, pickled yellow beet, serrano peppers, black truffle sauce, bla...	
Papadzul Crepe	\$17.00
Zucchini, onion, tomato, scrambled eggs, goat cheese, pumpkin seed salsa.	
French Toast	\$16.00
Pain brioché parfumé à l'orange, nappé d'une glaçure citron-orange, accompagné d'une glace au poivre rose et parsemé de...	
Chilaquiles	\$26.00
Tortilla chips, flank steak, salsa verde, sour cream.	
Shrimp Ceviche	\$18.00
Shrimp, avocado, pico de gallo, clamato juice, orange juice, cilantro.	
Para la Mesa	
Guacamole	\$15.00
Creamy avocado, pico de gallo, lime juice, queso fresco, tortilla chips.	
Shrimp Ceviche (Para la Mesa)	\$18.00
Crevettes marinées accompagnées de morceaux d'avocat crémeux, relevées par un pico de gallo vibrant. Le tout repose dans...	
Avocado Flatbread	\$24.00
Pain plat agrémenté de ricotta crémeuse, garnie de basilic frais, d'avocat tranché, de tomates cerises juteuses et de ch...	
Tzucu Shakshuka	\$16.00
Roasted red peppers, onions, garlic, herbs, crushed tomatoes, chile de arbol, baked eggs, jocoque, cured lemons, pita br...	
Principales	
Chilaquiles (Principales)	\$26.00
Tortilla chips, flank steak, salsa verde, sour cream.	
Tzucu Burger (Principales)	\$28.00
Beef sirloin, bun, oven-roasted tomatoes, Gruyère cheese, pickled yellow beet, serrano peppers, black truffle sauce, bla...	
Duck Waffle	\$26.00
Belgian waffle, duck leg carnitas, chipotle & hibiscus glaze, rosemary, sweet potato purée, poached egg.	

ITEM	PRICE
Chicken Waffle Gaufre belge croustillante accompagnée de poulet frit doré, agrémentée de poireaux braisés et nappée d'un filet de sirop...	\$20.00
French Toast (Principales) Orange infused sweet sponge bread, lemon and orange glaze, pink pepper corn ice cream, fresh berries.	\$16.00
Quiche Asparagus, eggs, cherry tomatoes, goat cheese, herbs, arugula salad.	\$16.00
Papadzul Crepe (Principales) Zucchini, onion, tomato, scrambled eggs, goat cheese, pumpkin seed salsa.	\$17.00
Chorizo Crepe Crêpe garnie de chorizo bien assaisonné, fondant de fromage Chihuahua, rehaussé de pico de gallo frais avec une touche d...	\$16.00
Dessert	

ITEM	PRICE
Blue Berry Pie Tarte aux bleuets garnie de fromage à la crème et d'un soupçon de citron, accompagnée d'un coulis de bleuets et de baies...	\$14.00