



# MENU



# LAS ENTRADAS

Servi avec des chips de maïs

GUACAMOLE 7,50€

Avocat, coriandre, tomates et citron vert



GUACAMOLE MANGO 8€



Avocat, oignon, tomate, mangue, citron vert et pickles d'oignons rouges

GUACAMOLE AU COLIS DE CHIPOTLE 8€



Avocat, oignon, tomate, coriandre, citron vert et sauce chipotle

NACHOS ACA 10€

Garnies d'haricots noirs, chorizo maison (option sans), tomates, Guacamole, jalapeños, feta et cheddar fondu



QUESADILLAS FROMAGE GUACAMOLE 9€

Tortilla de blé pliée avec fromage fondu coupé en triangles, guacamole et pickles d'oignon rouge



CHICHARRON CON GUACAMOLE 10,90€

Poitrine de porc accompagnée de guacamole, pickles d'oignon rouge et totopos

Totopos (chips de maïs) 2€

Petite galette de maïs ou blé (la paire) 1€



# LOS TACOS DEL MAR

Galette de blé (13cm) (HORS FORMULE)



TACOS DE PESCADO ESTILO ENSENADA 4.50€

Tempura poisson blanc (Lieu) avec coleslaw et pickles d'oignon rouge



TACOS DE CAMARON ESTILO ENSENADA 4.90€

Tempura crevettes avec coleslaw et pickles d'oignon rouge



PLATS VEGETARIENS

# LOS TACOS

3,50€

Galette souple à base de farine de blé ou de maïs (sans gluten) (13 cm) garnie selon votre choix.  
Tous avec coriandre et oignons

**FORMULE 3 TACOS 10€**

**SUGGESTION BIRRIA\*\* 20CL +2€**

BOUILLON DE BOEUF, CHIPOTLE, OGNION ET CORIANDRE

## DE TRIGO



### DESHEBRADA DE RES

Boeuf effiloché mélangé avec oignons et poivrons et guacamole

### POLLO ASADO

Poulet grillé avec salade, guacamole et pico de gallo\*

### CHORIQUESO

Chorizo maison avec fromage fondu



### AMERICANO

Poulet grillé avec fromage fondu



### CARAMELO

Boeuf effiloché mélange avec oignons, poivrons et fromage fondu



### GRINGA

Porc mariné à l'orange et aux épices avec fromage fondu



### FRIJOLES

Haricots noirs avec fromage fondu



### NOPALQUESO

Cactus avec fromage fondu



### CHAMPIQUESO

Champignons sauce guajillo avec fromage fondu



\*PICO DE GALLO : MELANGE DE TOMATES, CORIANDRE, OIGNONS

# DE MAIZ

## AL PASTOR

Porc mariné à l'orange et aux épices avec ananas

## BARBACOA

Boeuf effiloché aux épices

## COCHINITA PIBIL

Porc mijoté à l'achiote (épice) avec pickles d'oignons

## TINGA DE POLLO

Poulet grillé avec chipotle et sauce tomate



## GUACAMOLE

Avocat avec oignons, coriandre, tomates et citron vert

## CHAMPINONES AL AJILLO

Champignons sauce guajillo



# BOWL MEXICANO 11,90€

Garniture de votre choix, accompagnée d'arroz a la mexicana, frijoles, guacamole et fromage feta

## BARBACOA

Boeuf effiloché aux épices

## CARNE

Deshebrada de res (Boeuf effiloché mélange avec oignons et poivrons)

## VEGETARIANO

Salade avec cactus, champignons et coleslaw



## TINGA DE POLLO

Poulet grillé aux chipotle

## PESCADO SUPPL. 1.50€



Tempura de poisson avec champignons ajillo, coleslaw, sans haricots et sans feta

## CAMARONES SUPPL. 1.50€



Tempura de crevettes avec coleslaw, champignons ajillo, sans haricots et sans fromage feta

# QUESADILLAS

10,90€

## CAMPECHANAS



Grand galette souple (25cm) pliée à base de farine de blé assortie de fromage fondu & garnie selon votre choix

### CARNE

Boeuf / chorizo maison / cactus / oignons / poivron / fromage fondu

### VEGETARIANA

Haricots noirs / cactus / champignons / fromage fondu

# BURROS

10€



Grand galette souple (30cm) pliée à base de farine de blé assortie de fromage fondu, haricots, guacamole & garnie selon votre choix

### DESHEBRADA DE RES

Boeuf effiloché mélange avec oignons, poivrons et riz

### AL PASTOR

Porc mariné à l'orange et aux épices avec oignons, coriandre et ananas

### POLLO ASADO

Poulet grillé avec salade

### VEGETARIANO

Champignons avec cactus et riz

### ACA PULCO (SUPPL. 2€)

Tempura de poisson blanc, coleslaw, chipotle, salade, riz, tomate et sans fromage



# DESSERTS

6€

PANACOTA DE CAJETA



CHOCOLATE MOUSSE



FLAN DE COCO



PASTEL DE TRES LECHES



# ACÁ

COCINA MEXICANA

   [ACA.RESTAURANTS](https://www.aca-restaurants.com)

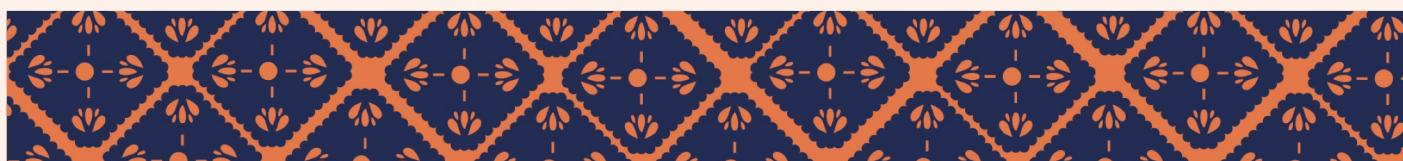
PRIX NETS EN €, TAXES & SERVICES COMPRIS, CB À PARTIR DE 1 €,  
LES CHÈQUES NE SONT PAS ACCEPTÉS.

LA DIRECTION N'EST PAS RESPONSABLE DES OBJETS PERDUS OU DÉTÉRIORÉS.

ORIGINE DE NOS VIANDES : VOLAILLE, PORCINE, BOVINE : NÉ/ ÉLEVÉ/ ABATTU : C.E

ENGLISH

MENU



# STARTERS

Served with corn chips

GUACAMOLE 7,50€

Avocado mixed with coriander, tomatoes, lemon and red onion



GUACAMOLE MANGO 8€

Avocado mixed with onion, tomatoes, lemon, red onion and mango



GUACAMOLE AU COLIS DE CHIPOTLE 8€

Avocado mixed with onion, tomatoes, lemon and sauce chipotle



NACHOS ACA 10€

Garnished by beans, home made chorizo (or without chorizo), guacamole tomatoes, jalapeños, cheddar cheese and feta cheese

QUESADILLAS FROMAGE GUACAMOLE 9€

Weath tortilla cut in triangles melted cheese, guacamole and red onion



CHICHARRON CON GUACAMOLE 10,90€

Pork belly with guacamole and red onion



CHILAQUILES 9€

Corn chips in green sauce (tomatillo), onions. Chicken or mushrooms (vegetarian option), coriander and melted cheese

Totopos (corn chips) 2€

Small tortilla corn / weath (la paire) 1€

## LOS TACOS DEL MAR



Weath tortilla (13cm) (OUT SET MENU)

TACOS DE PESCADO ESTILO ENSENADA 4.50€

Tempura white fish (Saithe) with coleslaw and red onion



TACOS DE CAMARON ESTILO ENSENADA 4.90€

Tempura shrimps with coleslaw and red onion



VEGETARIAN DISHES



# LOS TACOS

3,50€

Small corn (sans gluten) wheat tortilla (13 cm) filled by your choice

**SET MENU 3 TACOS 10€**

**SUGGESTION BIRRIA\*\* +2€**

BROTH BEEF, CHIPOTLE, CORIANDER, ONION

## DE TRIGO



DESHEBRADA DE RES

Shredded beef mixed with onions and peppers

POLLO ASADO

Grilled chicken with salad, guacamole and pico de gallo\*

CHORIQUESO

Home made chorizo with melted cheese



AMERICANO

Grilled chicken with melted cheese



CARAMELO

Grilled beef with onions, peppers and melted cheese



GRINGA

Marinated pork with oranges, spices and melted cheese



FRIJOLES

Beans with melted cheese



NOPALQUESO

Cactus with melted cheese



CHAMPIQUESO

Mushrooms with sauce guajillo and melted cheese



\*PICO DE GALLO : MIX OF TOMATOES, CORIANDER, ONIONS

# DE MAIZ

## AL PASTOR

Marinated pork with oranges, spices, onions, coriander and pineapple

## BARBACOA

Pulled beef marinated in spices with onion and coriander

## COCHINITA PIBIL

Stewed pork with axiote(épice) with red onion pickles

## TINGA DE POLLO

Grilled chicken in sauce chipotle tomatoe

## CHAMPIÑONES AL AJILLO

Mushrooms sauce guajillo with onion and coriander



## GUACAMOLE

Avocado mixed with onion, coriander, tomatoes and lemon



# BOWL MEXICANO 11,90€

Garnished by your choice, accompanied with mexican rice, beans, guacamole and cheese feta

## BARBACOA

Pulled beef marinated with spices

## TINGA DE POLLO

Grilled chicken in chipotle sauce tomatoe

## VEGETARIANO

Salade with cactus, coleslaw and mushrooms

## CARNE

Grilled beef mixed with onions and peppers

## PESCADO SUPPL. 1.50€

Tempura white fish, mushrooms in sauce guajillo, coleslaw, without cheese feta and without beans



## CAMARONES SUPPL. 1.50€

Tempura shrips with coleslaw, mexican rice, mushrooms in sauce ajillo, without cheese feta and without beans



# QUESADILLAS

10,90€

## CAMPECHANAS



Big weath tortilla (25cm) folded with melted cheese and garnishe by your choice

### CARNE

shredded beef with home made chorizo, cactus, onions and peppers

### VEGETARIANA

Beans with cactus and mushrooms



# BURROS

10€



Big weath tortilla (25cm) rolled with melted cheese, beans, guacamole, salad or mexican rice and garnished by your choice

### DESHEBRADA DE RES

Shredded beef mixed onions and peppers with mexican rice

### AL PASTOR

Marinated pork with oranges, spices, onions, coriander, pineapple and salad

### POLLO ASADO

Grilled chicken with salad



### VEGETARIANO

Champignons with cactus and mexican rice



### ACA PULCO (SUPPL. 2€)

Tempura white fish with coleslaw, chipotle, mexican rice, tomatoes salad and without cheese



# DESSERTS

6€

PANACOTA DE CAJETA



CHOCOLATE MOUSSE



FLAN DE COCO



PASTEL DE TRES LECHE



# ACA

COCINA MEXICANA

   [ACA.RESTAURANTS](https://www.aca-restaurants.com)

PRIX NETS EN €, TAXES & SERVICES COMPRIS, CB À PARTIR DE 1 €  
, LES CHÈQUES NE SONT PAS ACCEPTÉS.

LA DIRECTION N'EST PAS RESPONSABLE DES OBJETS PERDUS OU DÉTÉRIORÉS.

ORIGINE OF OUR MEATS : POULTRY, PORK, CATTLE: BORN/ RAISED/ SLAUGHTERED: C.E