

LAS ENTRADAS

• GUACAMOLE 7,50€

servi avec des chips de maïs

Avocat avec oignons, coriandre, tomates, citron vert et pickles d'oignon rouge

• GUACAMOLE MANGO 8€

servi avec des chips de maïs

Avocat avec oignons, citron vert, mangue et pickles d'oignon rouge

• GUACAMOLE AU COULIS DE CHIPOTLE 8€

servi avec des chips de maïs

Avocat avec oignons, citron vert, coriandre, tomate, et sauce chipotle

• NACHOS ACA 10€

servi avec des chips de maïs

Haricots noirs, chorizo maison (ou sans, option végétarienne), oignons, tomates, jalapeños, guacamole cheddar fondu et fromage feta

• QUESADILLAS FROMAGE GUACAMOLE 9€

Tortilla de blé, fromage fondu, guacamole et pickles d'oignon rouge



ANTOJITOS MEXICANOS

(en-cas traditionnel)

• CHICHARRON CON GUACAMOLE 10,90€

Poitrine de pork frit accompagnée de guacamole, chips de maïs et pickles d'oignon rouge

• CHILAQUILES VERDES 9€

Chips de maïs en sauce verte (tomatillo), crème fraîche, oignons, poulet (ou champignons, option végétarienne), coriandre, fromage feta et fromage fondu

EXTRAS

• TOTOPOS (CHIPS DE MAÏS) 2€

• GALETTE DE MAÏS ou BLÉ (LA PAIRE) 1€

Plats végétariens

* Pico de Gallo: Mélange de tomates, coriandre, oignons

LOS TACOS 3,50€

Galette souple (13cm) à base de farine de blé ou maïs (sans gluten)

. garnie selon votre choix. Tous avec coriandre et oignon

FORMULE 3 TACOS 10€

à choisir parmi maïs et blé

DE TRIGO

• DESHEBRADA DE RES

Bœuf effiloché mélange avec des oignons, poivrons et guacamole

• POLLO ASADO

Poulet grillé, salade, guacamole et pico de gallo*

• CHORIQUESO

Chorizo maison avec fromage fondu

• AMERICANO

Poulet grillé avec fromage fondu

• CARAMELO

Bœuf effiloché 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

DE MAIZ

• AI PASTOR

Pork mariné à l'orange et aux épices avec ananas

• BARBACOA

Bœuf effiloché aux épices

• COCHINITA PIBIL

Porc mijoté à l'achioté (épice) et pickles d'oignon rouge

• TINGA DE POLLO

Poulet effiloché en sauce tomate chipotle

• CHAMPIÑONES AL AJILLO

Champignon en sauce guajillo

• GUACAMOLE

Avocat avec oignons, coriandre, tomates et citron vert

POUR ACCOMPAGNER VOS TACOS: BIRRIA 20cl.**

Bouillon de bœuf, chipotle, oignons et coriandre

+2€

LOS TACOS DEL MAR

(hors formule)



Galette souple à base de farine de blé (13cm)

garnie selon votre choix

• TACO DE PESCADO ESTILO ENSENADA 4,50€

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



• TACO DE CAMARON ESTILO ENSENADA 4,90€

Tempura crevettes, coleslaw, et pickles d'oignon rouge



El arte de comer con tortilla

QUESADILLAS

10,90€



CAMPECHANAS

Galette souple (25cm) pliée à base de farine de blé

assortie de fromage fondu & garnie selon votre choix

• CARNE

Boeuf effiloché mélange avec chorizo masion, poivrons, oignons et cactus

• VEGETARIANA

Haricots noirs, cactus et champignons



BURROS 10€

Galette souple (25cm) à base de farine de blé roulée, assortie de guacamole, salade ou riz à la mexicaine, tomates, fromage fondu, haricots noirs & garnie selon votre choix

- DESHEBRADA DE RES

Bœuf effiloché mélange avec des oignons et poivrons avec riz à la mexicaine

- AL PASTOR

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

- POLLO ASADO

Poulet grillé avec salade

- VEGETARIANO 

Champignons/ cactus/ riz à la mexicaine

- ACA PULCO(+2€) 

Tempura de poisson blanc, coleslaw, riz à la mexicaine, chipotle, sans fromage, sans haricots avec salade

* Riz à la mexicaine avec maïs

BOWL MEXICANO 11,90€

- BARBACOA 

Bœuf effiloché aux épices avec riz à la mexicaine, haricots, feta, guacamole, oignons et coriandre

- CARNE 

Bœuf effiloché mélange avec des oignons, poivrons riz à la mexicaine, feta, haricots, guacamole, oignons et coriandre

- TINGA DE POLLO 

Poulet effiloché aux chipotle avec riz à la mexicaine, feta, haricots, guacamole, oignons et coriandre

- VEGETARIANO 

Champignons avec cactus, coleslaw, riz à la mexicaine, feta, haricots, guacamole, oignons et coriandre

- PESCADO (SUPP. 1,50) 

Tempura de poisson, champignons ajillo, coleslaw, sans feta sans haricots noirs, pickles d'oignon rouge

- CAMARONES (SUPP. 1,50) 

Tempura crevettes, coleslaw, champignons sauce guajillo, sans feta, sans haricots noirs, pickles d'oignon rouge

DESSERTS 6€

- MOUSSE AU CHOCOLAT 

- PANACOTTA DE CAJETA 

- FLAN COCO 

- PASTEL TRES LECHES 



01 40 05 17 10

59 rue de Lancry
75010 Paris

Prix nets en €, taxes et services compris, CB à partir de 1€.

Les chèques ne sont pas acceptés.

La direction n'est pas responsable des objets perdus ou détériorés

L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Origen de nos viandes:

Volaille - Bretagne, porcine - Perche, bovine - Normandie



LAS ENTRADAS

• GUACAMOLE 7,50€

servido con totopos
Aguacate, cebolla, cilantro, tomates, limón
y un toque de cebolla morada

• GUACAMOLE MANGO 8€

servido con totopos
aguacate, cebolla morada, cilantro, tomates, limón,
mango y un toque de cebolla morada

• GUACAMOLE AU COULIS DE CHIPOTLE 8€

servido con totopos
Aguacate, cebolla, cilantro, tomates, limón y salsa chipotle

• NACHOS ACA 10€

servido con totopos

Frijoles, chorizo de la casa(o sin), guacamole, tomate
jalapeños, cheddar fundido, cebolla, cilantro y queso feta

• QUESADILLAS FROMAGE GUACAMOLE 9€

Mini quesadillas acompañadas de guacamole
y un toque de cebolla morada



ANTOJITOS MEXICANOS

• CHICHARRON CON GUACAMOLE 10,90€

Panza de cerdo frito crujiente acompañado de guacamole, totopos
y un toque de cebolla morada

• CHILAQUILES VERDES 9€

Totopos en salsa verde (tomatillo), pollo (o sin, opción vegetariana)
cebolla, queso feta, cilantro, crema y queso fundido

EXTRAS

• TOTOPOS (CHIPS) 2€

• Tortilla de maíz o trigo (el par) 1€

Platos vegetarianos



* Pico de Gallo: Mezcla de tomate, cebolla y cilantro

LOS TACOS 3,50€

Tortilla de maíz (sin gluten) o trigo (13cm) y la guarnición de su elección.

Todos con cebolla y cilantro

FORMULA 3 TACOS 10€

a escoger entre maíz y trigo

DE TRIGO

• DESHEBRADA DE RES

Carne de res desmenuzada con pimientos y guacamole

• POLLO ASADO

Pollo asado con ensalada, guacamole y pico de gallo*

• CHORIQUESO

Chorizo de la casa con queso fundido

• AMERICANO

Pollo asado con queso fundido

• CARAMELO

Carne de res desmenuzada con pimientos y queso fundido

• GRINGA

Puerco marinado en naranja y especias con queso fundido

• FRIJOLES

Frijoles con queso fundido

• NOPALQUESO

Cactus con queso fundido

• CHAMPIQUESO

Champiñones guajillo con queso fundido

DE MAIZ

• AI PASTOR

Puerco marinado en naranja y especias con piña

• Barbacoa

Carne de res desmenuzada marianda en especias

• COCHINITA PIBIL

Puerco al axiote con cebolla morada

• TINGA DE POLLO

Pollo asado en salsa tomate chipotle

• CHAMPIÑONES AL AJILLO

Champiñones guajillo

• GUACAMOLE

Aguacate con cebolla, cilantro, tomates y limón

LOS TACOS DEL MAR

(fuera de fórmula)



Tortilla de harina (13cm) con la guarnición de su elección

• TACO DE PESCADO ESTILO ENSENADA 4,50€

Tempura de pescado blanco (carbonero)
con ensalada de col y cebolla morada



• TACO DE CAMARON ESTILO ENSENADA 4,90€

Tempura de camarones con ensalada de col
y cebolla morada



El arte de comer con tortilla

QUESADILLAS CAMPECHANAS 10,90€



Tortilla de trigo (25cm) con queso fundido y guarnición
de su elección

• CARNE

Carne de res desmenuzada con cebolla, pimientos,
nopales y chorizo de la casa

• VEGETARIANA

Frijoles con champiñones y nopales

PARA ACOMPAÑAR SUS TACOS BIRRIA 20cl **

Caldo de res con chipotle, cebolla y cilantro +2€

BURROS 10€



Tortilla de trigo (25cm) enrollada con guacamole, lechuga o arroz a la mexicana, frijoles, queso fundido y la guarnición de su elección

- DESHEBRADA DE RES

Carne de res desmenuzada con pimientos y arroz a la mexicana

- AL PASTOR

Puerco marinado en naranja y especias con lechuga

- POLLO ASADO

Pollo asado con lechuga

- VEGETARIANO

Champiñones, nopales con arroz a la mexicana

- ACA PULCO(Supp. 2€)

Tempura pescado con ensalada de col, chipotle, lechuga y arroz a la mexicana (sin queso y sin frijoles)

* Arroz a la mexicana : con elote

BOWL MEXICANO 11,90€

- VEGETARIANO

Champiñones con ensalada de col, nopales, cebolla arroz a la mexicana, frijoles, guacamole, queso feta y cilantro

- BARBACOA

Carne de res desmenuzada con cebolla, cilantro, arroz a la mexicana, frijoles, guacamole y queso feta

- TINGA DE POLLO

Pollo asado en salsa tomate chipotle, arroz a la mexicana, frijoles, guacamole y queso feta

- CARNE

Carne de res desmenuzada con cebolla, pimientos, frijoles arroz a la mexicana, guacamole y queso feta

- PESCADO (SUPP. 1,50€)

Tempura pescado con ensalada de col, champiñones, arroz a la mexicana, guacamole y cebolla morada

- CAMARONES (SUPP. 1,50€)

Tempura camarones con champiñones, guacamole, ensalada de col, arroz a la mexicana, cebolla y cilantro

DESSERTS 6€

- MOUSSE DE CHOCOLATE



D.F.

- PANACOTTA DE CAJETA



D.F.

- FLAN DE COCO



D.F.

- PASTEL TRES LECHES



D.F.



G.L.



N.G.



L.G.



S.G.

ACÀ

COCINA MÉXICANA



01 40 05 17 10

59 rue de Lancry
75010 Paris

Los precios netos en €, impuestos y servicios incluidos, CB a partir de 1€.

Los cheques no son aceptados.

La dirección no se hace responsable por objetos deteriorados o perdidos.

El abuso del alcohol es dañino para la salud, consume con moderación.

Origen de nuestras carnes:
Aves - Bretaña, cerdos - Périgord, res - Normandía



LAS ENTRADAS

• GUACAMOLE 7,50€

with corn chips

Avocado, onion, coriander, tomatoes, lemon and a touch of red onion

• GUACAMOLE MANGO 8€

with corn chips

Avocado, onion, coriander, tomatoes, lemon, mango and a touch of red onion

• GUACAMOLE AU COULIS DE CHIPOTLE 8€

with corn chips

Avocado, onion, coriander, tomatoes, lemon and sauce chipotle

• NACHOS ACA 10€

with corn chips

Beans, home made chorizo (or without), guacamole, cheese cheddar jalapeños, cheese feta, onion and coriandre

• QUESADILLAS FROMAGE GUACAMOLE 9€

wheat tortilla fromage accompanied with guacamole



ANTOJITOS MEXICANOS

• CHICHARRON CON GUACAMOLE 10,90€

fried pork belly accompanied with guacamole, totopos and a touch of red onion

• CHILAQUILES VERDES 9€

Corn chips in green sauce (tomatillo), coriander, onion, cream, feta, chicken (or mushrooms), vegetarian option) with melted cheese

EXTRAS

• TOTOPOS (CORN CHIPS) 2€

• CORN/ WHEAT TORTILLA (THE PAIRE) 1€

Vegetarian dishes



* Pico de Gallo: Mix of tomatoes, coriander, onions

LOS TACOS 3,50€

Corn (without gluten) or wheat tortilla (13cm) filled by your choice

All with onion and coriander

FORMULA 3 TACOS 10€

to choose between corn and weath

DE TRIGO

• DESHEBRADA DE RES

Shredded beef with onions, peppers and guacamole

• POLLO ASADO

Grilled chicken with salade, guacamole and pico de gallo*

• CHORIQUESO

Home made chorizo with melted cheese

• AMERICANO

Grilled chicken with melted cheese

• CARAMELO

Shredded beef with onions, peppers and melted cheese

• GRINGA

Marinated pork in orange and spices/ melted cheese

• FRIJOLES

Black beans with melted cheese

• NOPALQUESO

Cactus with melted cheese

• CHAMPIQUESO

Mushrooms in sauce guajillo with melted cheese

DE MAIZ

• AI PASTOR

Marinated pork in orange and spices with ananas

• BARBACOA

Marinated shredded beef in spices

• COCHINITA PIBIL

Stewed pork with axiote (spice) and red onion

• TINGA DE POLLO

Grilled chicken in tomatoe chipotle sauce

• CHAMPIÑONES AL AJILLO

Mushrooms sauce guajillo

• GUACAMOLE

Avocado with onions, coriandre, tomatoe and lemon

TO ACCOMPANY YOUR TACOS BIRRIA 20cl.**

Broth beef, chipotle, onion and coriander +2€

LOS TACOS DEL MAR

(Out set menu)

Wheat tortilla (13cm) filled by your choice



• TACO DE PESCADO ESTILO ENSENADA 4,50€

Tempura white fish (Saithe) with coleslaw and a touch of red onion



• TACO DE CAMARON ESTILO ENSENADA 4,90€

Tempura shrimps with coleslaw and a touch of red onion



El arte de comer con tortilla

QUESADILLAS CAMPECCHANAS



Wheat tortilla (25cm) with melted cheese and filled by your choice

• CARNE

Shredded beef with onions, peppers and home made chorizo

• VEGETARIANA

Cactus with mushrooms and beans

BURROS 10€



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

- DESHEBRADA DE RES

Shredded beef with onions, peppers and mexican rice

- AL PASTOR

Marinated pork in orange and spice with ananas and salad

- POLLO ASADO

Grilled chicken with salad

- VEGETARIANO

Mushrooms with cactus and mexican rice

- ACA PULCO(+2€)

Tempura fish with coleslaw, mexican rice, chipotle, salade, without cheese and without beans

* Mexican rice : with corn

BOWL MEXICANO 11,90€

- BARBACOA



Shredded beef with onions, coriandre, beans, feta cheese, guacamole and mexican rice

- CARNE



Shredded beef with onions, peppers, mexican rice, beans, guacamole and feta cheese

- TINGA DE POLLO



Grilled chicken in chipotle, sauce tomate, guacamole, beans, mexican rice and feta cheese

- PESCADO (SUPP. 1,50)



Tempura fish with mushrooms ajillo, coleslow, mexican rice, guacamole and red onion

- CAMARONES (SUPP. 1,50)



Tempura shrimps with coleslaw, mushrooms sauce guajillo, guacamole and red onion

- VEGETARIANO



Mushrooms sauce guajillo with coleslaw, cactus, beans, guacamole, feta cheese, onion and coriandre

DESSERTS 6€

- CHOCOLATE MOUSSE



- PANACOTTA DE CAJETA



- COCONUT FLAN



- PASTEL TRES LECHES



01 40 05 17 10

59 rue de Lancry
75010 Paris

Prices nets en €, taxes and services included, CB from 1€.

The restaurant do not accept bank checks.

The direction is not responsible for lost or damage objects.

The excess of alcohol is dangerous for health, consume with moderation.

Origin of our meat:

Poultry - Brittany, pork - Perch, beef - Normandy

ACÀ
COCINA MÉXICANA

