



## 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 11,90€**  
Poitrine de pork frit accompagnée de guacamole, chips de maïs et pickles d'oignon rouge
- **QUESO FUNDIDO CON HUITLACOTCHES 13,90€**   
Fromage fondu servi avec champignons, maïs, 3gallettes de blé, 60g chips de maïs

## 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'achiote (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

## 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 maison, poivrons, oignons et cactus
- **VEGETARIANA**  
Haricots noirs, cactus et champignons 

## BURROS 10 €

Galette souple (30cm) 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

Génoise imbibée de trois laits

ACA  
COCINA MEXICANA



01 86 04 20 51  
115 rue du Chevaleret  
75013 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.

Origine de nos viandes:

Volaille, porc, bœuf : france