



– *menú de* –
COMIDA
since 1994

ENTRADAS & CEVICHEs

STARTERS & CEVICHEs



GUACAMOLE EN MOLCAJETE 380.-

"Rock the Guac!" Guacamole made to order tableside and served with corn tortillas

กัวคาโมเล่ปรุงสดใหม่เสิร์ฟพร้อมแป้งข้าวโพดทอดกรุบ

PINCHOS DE CAMARONES 450.-

Grilled prawns with garlic, coriander and jalapeño chili

กุ้งย่างกับกระเทียม ผักชีและพริกฮาลาปิโน



EL MEXICANO CEVICHE 360.-

Fresh tuna with a blend of chilies, avocado, lemon juice, coriander and chopped onion

ย่างทูน่าสดเสิร์ฟกับบอโวกาโต ผักชีและหัวหอม

BOLAS DE QUESO CON CHILES 290.-

Golden fried cream cheese balls fused with chili

ครีมชีสทอดกรอบแพนเค้ก



QUESO FUNDIDO - MELTED CHEESE 290.-

Cream cheese infused with chipotle chili and bell peppers,

served with tortillas corn ชีสอบกับพริกชิโพลีและพริกหยวกเสิร์ฟพร้อมแป้งข้าวโพดทอดกรุบ

Add your extra ingredient:

with mushrooms เห็ดอบ 320.-

with carne asada/beef stew เนื้อย่าง 420.-

Vintage Mexicano (the old way recipe) with bechamel, tomato & jalapeño chili

320.-

สูตรดั้งเดิม



NACHOS

Tortilla chips served with refried beans, jalapeños, melted cheese, sour cream and pico de gallo

ทอดชิปส์เสิร์ฟพร้อมถั่วบด พริกฮาลาปิโน่ ชีส ซาวครีมและซัลซ่า

Choice of:

Carne asada / braised Australian beef brisket เนื้อย่างฉีก

380.-

Al pastor / braised pork หมูย่างฉีก

360.-

Grilled chicken ไก่ย่าง

360.-

Guacamole ถั่วคามาโมเล่

325.-



ALITAS DE POLLO

Original Mexican recipe chicken wings

ปีกไก่ทอดสไตล์เม็กซิกัน

6 small 230.-

12 large 380.-

Mild Hot เผ็ดน้อย

Hot เผ็ด

Very Hot เผ็ดมาก

Infierno Hot เผ็ดที่สุด



FLAUTAS

Rolled crispy taquitos topped with chipotle chili and chili de arbol salsa, sour cream and cottage cheese

ปอเปี๊ยะกรอบสไตล์เม็กซิกันเสิร์ฟกับพริกชิโพล่ ซัลซ่าแอมเบียด ซาวครีมและคอกเกทชีส

Shredded chicken ไก่

330.-

Roasted lamb leg แกะ

380.-



QUESADILLAS

Grilled flour tortilla, served with pico de gallo and sour cream

แป้งทอดนุ่มย่างสไตล์เม็กซิกันเสิร์ฟพร้อมซัลซ่าและซาวครีม

Grilled cheese and jalapeño chili 290.-
ชีสอบและฮาลาปิโน่

Home made spicy chorizo sausage 320.-
ไส้กรอกหมูไซริส

Shredded chicken 320.-
ไก่ย่างฉีก

Carne asada/braised Australian beef brisket 320.-
เนื้อย่างฉีก

Goat cheese and spinach 360.-
ชีสอบกับผักโขม

SOPAS, ARROZ & CALDOS

SOUPS, RICE & BROTHS



SOPA DE TORTILLA 230.-

Roasted tomato soup, crispy tortilla, homemade fresh cheese, sour cream and avocado

ซูปมะเขือเทศสไตล์เม็กซิกัน

ENSALADAS - SALADS

ENSALADA DEL RANCHO 290.-

Variety of lettuces and nuts with goat cheese and tamarind vinaigrette
สลัดผักการวมโรยด้วยถั่ว โทกชีส ราดด้วยน้ำสลัดมะขาม



ENSALADA TEMPLADA DEL HUERTO 290.-

Warm grilled vegetable salad with sour cream, chipotle and jalapeño chilies

สลัดผักย่างคลุกเคล้าด้วยน้ำสลัดครีมรสเผ็ด

ENSALADA DE ESQUITES 290.-

Corn, jalapeño chili mayonnaise, homemade fresh cheese, lemon and coriander
สลัดข้าวโพด



ENSALADA CESAR

Mexican caesar salad with romaine leaves, tortilla crisps, crunchy chorizo, Parmesan cheese and pumpkin seeds, served with coriander dressing

290.-

ซีซาร์สลัดเสิร์ฟพร้อมไส้กรอกโชริโซกรอบ ทอติญ่าชิฟ โรยด้วยพาร์เมซานชีสราดน้ำสลัดผัก

or with tempura prawns ทุ้มทอด 400.-

or with grilled chicken breast ไต่ย่าง 340.-

ENSALADA DE POLLO 340.-

Mexican salad with iceberg lettuce, sweet corn, black beans, fresh cottage cheese, tomato, avocado, and grilled chicken breast laid in a flour tortilla shell, served with honey lemon vinaigrette

สลัดไก่ย่างห่อด้วยแป้งทอติญ่า ทุ้มดำ คอกเทศ มะเขือเทศ และอโวคาโดราดน้ำสลัดใสสูตรน้ำผึ้งมะนาว



ENCHILADAS

ENCHILADA DE VEGETALES 350.-

Rolled corn torilla filled with mixed vegetables, cheese, green tomato sauce and salsa ranchera

แป้งทอดนุ่มใส่ผักรวมเสิร์ฟพร้อมซอสราดด้วยซอสซ่าแบบเผ็ด

ENMOLADAS DE POLLO 350.-

Black mole of oaxaca spice mix with roasted chicken, sour cream and ricotta cheese

ไก่อบเสิร์ฟคู่กับซอสซ็อกโกเลตเผ็ด ชาวครีม และชีส



SUIZA DE POLLO 350.-

Two corn tortillas filled with shredded chicken, baked in a roasted tomatillo and jalapeño chilli salsa topped with sour cream, grated cheese, onion and coriander

แป้งทอดนุ่มใส่ไก่ย่างเสิร์ฟพร้อมมะเขือเทศอบ ซอสซอสสมชาลาปิโน่ ชาวครีม และชีส

ENCHILADAS DE RES 380.-

Two corn tortillas filled with shredded imported braised beef, baked in a guajillo chili sauce and cheese, topped with sour cream and coriander

แป้งทอดนุ่มใส่เนื้อย่างราดด้วยซอสพริกชีสและชาวครีม



MEXICANO VINTAGE ENCHILADAS

CHICKEN ไก่ 360.-

BEEF เนื้อ 380.-

Another blast from the past....two flour tortillas filled with chicken or stewed beef shank, topped with salsa ranchera and cheese

แป้งทอดนุ่มใส่ไก่หรือเนื้อวัวราดด้วยซอสซ่าแบบเผ็ดพร้อมชีส

FIESTA DE BOTANAS 850.-

Mixed appetizers with cheese quesadilla, fried cheese ball with chili, spicy chicken wings, chicken

Flautas and guacamole

ออเดิร์ฟพิซซ่าชีสเม็กซิกัน ปีกไก่ทอด ชีสบอล ปอเปี๊ยะไก่ทอดสโตนเม็กซิกัน และกัวคาโมเล่



LA TAQUERIA DEL MEXICANO MEXICAN TACOS

แป้งทอดนุ่มหรือแป้งข้าวโพดแบบนึ่งเสิร์ฟกับต้นหอมย่างและซัลซ่า

Choice of 3 soft flour or corn tortillas served with onion, coriander,
spicy salsa and grilled spring onion

TACOS DE RIB EYE 650.-

Medium grilled Australian grain-fed rib eye with onion
and roasted tomato molcajeteada spicy sauce

ทาโก้เนื้อซี่โครง



TACOS DE ALAMBRE MIX 410.-

Mix of roasted chicken, grilled beef and bacon
with bell peppers, onion and cheese

ทาโก้เนื้อย่าง ไก่ย่างใส่เบคอน

TACOS DE CARNITAS MIXOACANAS 410.-

Pork confit Mixoacan style with chicharrón/crispy pork skin

ทาโก้หมูหมักโรยด้วยแคปหมู



TACOS DE CABRITO 490.-

Tacos filled with roasted lamb leg, onion,
coriander, avocado sauce with fresh mint

ทาโก้ขาแกะอบ

TACOS VEGETALES 300.-

Tacos filled with grilled vegetables, jalapeño mayonnaise and cheese

ทาโก้ผักรวม ราดซอสมายองเนสและชีส





TACOS BAJA

PRAWNS กุ้ง 530.-
SEABASS ปลา 420.-

Line caught crispy sea bass or battered prawns with jalapeño tartar sauce, chunky avocado and coriander
ทาโก้ปลาหรือกุ้ง เซิร์ฟพร้อมมาร์ทาร์ซอสผสมพริกฮาลาปิโน และอโวคาโด

TACOS SUADERO 380.-

Braised beef short rib with homemade cottage cheese and marinated raw onion

ทาโก้เนื้อวากิวตุ๋นเซิร์ฟพร้อมคottageชีสและหอมแดง



TACOS CHORIZO 310.-

Filled with homemade spicy chorizo sausage

ทาโก้ไส้กรอกหมู

TACOS DE CAMARONES 380.-

Filled with marinated prawns and chipotle chili

ทาโก้กุ้ง



TACOS AL PASTOR 330.-

Filled with marinated and braised pork

ทาโก้หมูหมัก

TACOS DE POLLO 310.-

Filled with roasted chicken

ทาโก้ไก่



TACOS GRINGOS

Crispy corn tortilla shells filled with cheddar cheese, shredded iceberg lettuce, pico de gallo and sour cream.

แป้งทอดกรอบพร้อมชีส ชีสสไลซ์ ผักกาดแก้ว ซัลซ่าและซาวครีม

Choice of:

Seasoned imported beef เนื้อ 330.-

Roasted chicken ไก่อบ 310.-

Refried pinto beans ถั่วพินโตต้ม 310.-

BURRITOS & CHIMICHANGAS



Flour tortilla filled with refried pinto, Mexican rice, pico de gallo, cheese and sour cream
Your choice of natural (burrito) or deep fried (chimichanga)

แป้งทอดกึ่งไส้ถั่วพินโตต้ม ข้าวเม็กซิกัน ซลซ่า ชีสและซาวครีม (เลือกแป้งนึ่งหรือแป้งกรอบ)

Choice of: ประเภท

Refried Pinto beans	320.-
ถั่วพินโตต้ม	
Vegetarian	320.-
ผักรวม	
Grilled chicken	370.-
ไก่ย่าง	
Al pastor/pork	370.-
หมูย่าง	
Carne asada/braised Australian beef brisket	420.-
เนื้อสตีค	
Marinated prawns	420.-
กุ้งหมัก	



BURRITO CALIFORNIA

Large burrito with papas fritas/French fries, guacamole and sour cream
แป้งทอดกึ่งขนาดใหญ่ไส้ด้วยมันฝรั่งทอด กัวคาโมเล่และซาวครีม

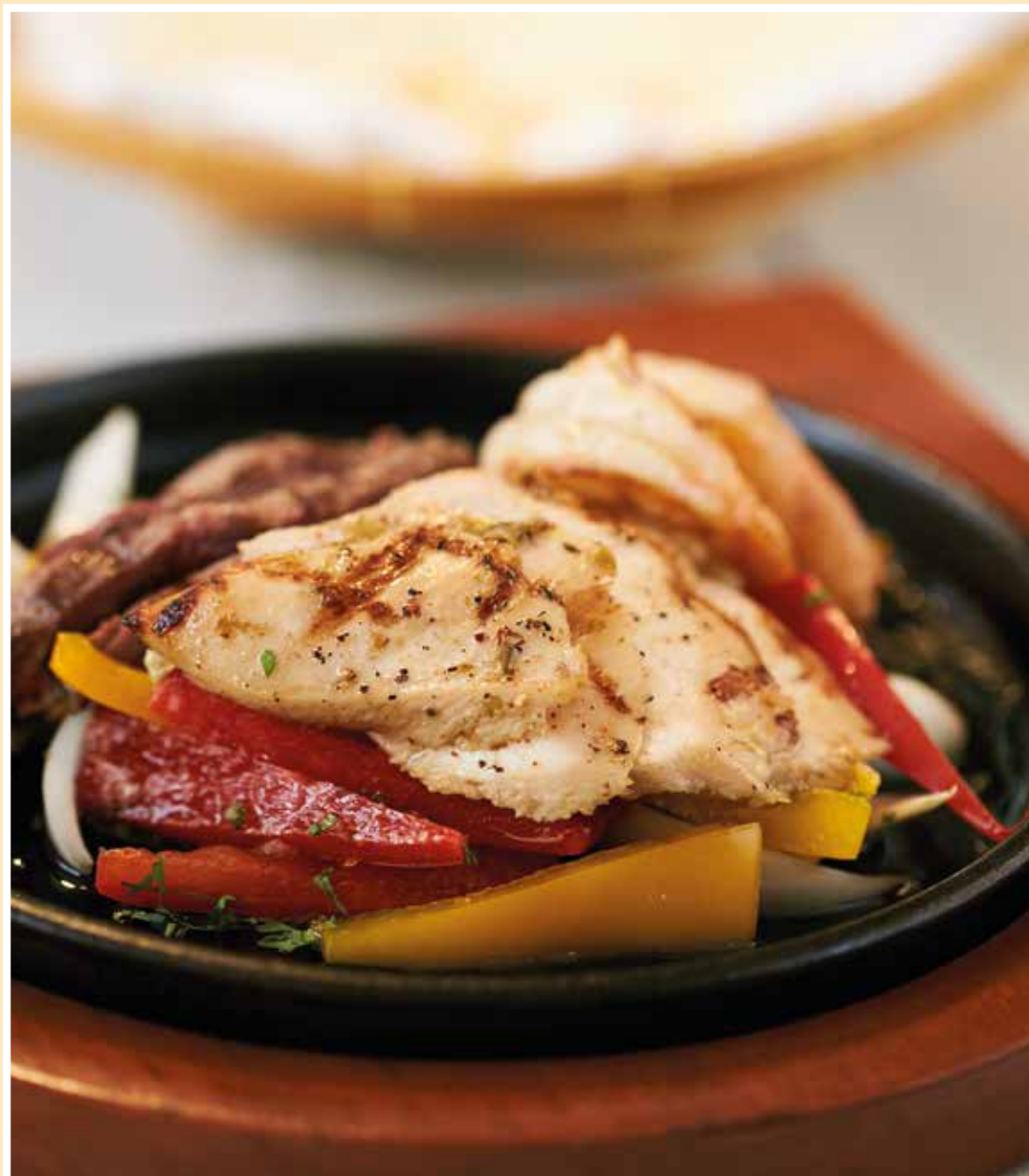
Choice of: ประเภท

Grilled chicken	410.-
ไก่ย่าง	
Carne asada/braised Australian beef brisket	450.-
เนื้อย่าง	

FAJITAS

Served with flour tortillas | Beans and rice

เนื้อย่างกะทะร้อนเสิร์ฟพร้อมแผ่นแป้งตอติญ่า



Choices of: ประเภท

Vegetales/grilled vegetables	420.-
ผักย่าง	
Pollo/chicken	510.-
ไก่	
Carne asada/Australian grain fed Black Angus sirloin	640.-
เนื้อวัว	
Camarones/prawns	660.-
กุ้ง	
Suprema - chicken, beef & prawn	630.-
ชุดใหญ่ รวม ไก่ เนื้อวัวและกุ้ง	

Prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and government taxes.

ESPETADAS MEXICAN CHARCOAL GRILLED SKEWERS

Latino bbq skewers rubbed with garlic, salt and bay leaf, cooked over chargrill and carved tableside.

All espetadas are served with Mexican red rice, refried beans, spicy salsa and flour tortillas

เนื้อคุณภาพเยี่ยมหมักกระเทียม เกลือ ใบกระวาน ย่างบนเตาบาร์บีคิวพร้อมข้าวเม็กซิกัน ซลซ่า ถั่วบดและแป้งทอดนุ่มๆ

For 2 persons

Choice of:

ประเภท

Marinated chicken 580.-

ไก่หมัก

Mixed grill with chicken, beef & prawns 950.-

รวมเนื้อต่างๆ (ไก่ เนื้อ กุ้ง)

Australian grain fed Angus beef tenderloin 950.-

เนื้อเซอร์ลอยด์

Australian grain fed Angus rib eye 950.-

เนื้อริบอาย

Mixed grill vegetable 580.-

รวมผักต่างๆ



Mixed grill
with chicken,
beef & prawns

6 ESPECIALIDADES DE LA CASA 9*

6 HOUSE SPECIALS 9*



BRAISED SHORT BEEF RIB MOLE VERDE 850.-

Slow cooked Angus short beef rib with green mole sauce and roasted potatoes
ซีโรงเนื้อวัวอิงกิสปรุงพิเศษ เสิร์ฟพร้อมซอสซ่าเขียวและมันฝรั่ง

PESCADO DEL DIA AL MOJO DE AJO 520.-

Fish of the day baked with garlic, coriander, chili powder and almonds
เมนูปลาประจำวัน อบด้วยกระเทียม ด้กชี พริกป่นและอัลมอนด์



LAMB CHOPS CON MOLE POBLANO 790.-

New Zealand lamb chops with mole poblano spices and fried banana
เนื้อแกะจากนิวซีแลนด์

BBQ PORK RIBS 540.-

Slow cooked bbq pork ribs served with dusted papas fritas / French fries
and chipotle chili coleslaw
บาร์บีคิวซี่โครงหมูเสิร์ฟพร้อมเฟรชเฟรไอซ์พริกชิโพล่



TAMPIQUENA Y SALSA CASCABEL 850.-

Butterflied Australian Black Angus beef filet mignon
with enchiladas filled with bell pepper julienne, Mexican rice,
refried pinto beans and chili cascabel salsa

สเต็กเนื้อสันใน เสิร์ฟคู่กับพริกหยวก ข้าวเม็กซิกัน
ถั่วพินโตบดและคัสคาเบลซอสซ่า

COCHINITA PIBIL 580.-

Marinated pork with axiote paste and orange juice,
cooked at low temperature for 6 hours served with Mexican rice,
pinto beans, Xnipec chili sauce and flour tortillas

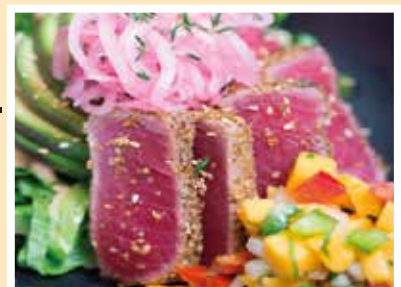
หมูตุ๋นเครื่องเทศเสิร์ฟพร้อมข้าวเม็กซิกัน



ATUN DEL DIABLO 680.-

Seared fresh tuna loin rubbed with Mexican spices,
served with avocado and mango pico de gallo

ทูน่าหมักเครื่องเทศเม็กซิกันเสิร์ฟพร้อมอโวคาโดและซอสซัมเม่่วง



SIDE DISHES



FRIJOLES REFritos 75.-

Refried pinto beans
ถั่วพินโต้ต้ม

ARROZ A LA MEXICANA 75.-

Tomato marinated rice
ข้าวสโตล์เม็กซิกัน

FLOUR OR CORN TORTILLA 75.-

แป้งทอดน้ำหรือแป้งข้าวโพด

QUESO — EXTRA CHEESE 100.-

ชีส

GUACAMOLE 175.-

กัวคาโมเล่

CHILES TOREADOS 150.-

Deep fried jalapeño & habanero chilies and spring onions
พริกฮาลาปิโน่ พริกฮาบานเโร่และต้นหอมย่าง

POSTRES & HELADOS DESSERTS & ICE CREAM

CHURROS 175.-

Deep fried flour dumplings served with hot chocolate sauce and vanilla ice cream
โดนัทสโตล์นึ่งซึกันเสิร์ฟกับซอสช็อกโกแลต และไอศกรีมวานิลลา



HELADO FRITO 175.-

Deep fried vanilla ice cream, banana and Kahlua chocolate sauce
ไอศกรีมทอดเสิร์ฟกับซาลซ่ากล้วยราดซอสคาลัวช็อกโกแลต



PASTEL DE TRES LECHES 175.-

Traditional Mexican three milk cake
เค้กนมสโตล์นึ่งซึกัน



FRUTA FRESCA TROPICAL DE ESTACION 170.-

Seasonal fresh fruits
ผลไม้รวมตามฤดูกาล

SELECTION OF ICE CREAM AND SORBET (3 SCOOPS) 150.-

Ask for available flavours

ไอศกรีมหลากหลาย เช่น วานิลลา ช็อกโกแลต สตรอเบอร์รี่ ถั่วพิสตาชิโอ กาแฟพริ้ว มะนาว ค็อกเทลสับปะรด และมะขาม

