

ENTRADAS & CEVICHEs STARTERS & CEVICHEs



GUACAMOLE EN MOLCAJETE 350.-
"Rock the Guac!" Guacamole made to order tableside and served with corn tortillas
กัวคาโมเลปรุงสดใหม่เสิร์ฟพร้อมแป้งข้าวโพดทอดกรุบ

CEVICHE DE ATUN O LUBINA 350.-
Citrus-marinated tuna or seabass ceviche served with bell peppers, onion, mango, fresh coriander, jalapeño chili and tortilla chips
ยำทูน่า หรือ ปลาทะเลแดงดิบเสิร์ฟกับพริกหยวก หัวหอม ฮาลาปิโน่และทอดชิป



CAMARONES COCO Y SALSA DE MANGO 390.-
Breaded prawns with coconut and mango chipotle sauce
กุ้งชุบแป้งทอดมะพร้าวเสิร์ฟกับซอสมะม่วงชิโพล

PINCHOS DE CAMARONES 425.-
Grilled prawns with garlic, coriander and jalapeño chili
กุ้งย่างกับกระเทียม ผักชีและพริกฮาลาปิโน่



EL MEXICANO CEVICHE 325.-
Fresh tuna with a blend of chilies, avocado, lemon juice, coriander and chopped onion
ยำทูน่าสดเสิร์ฟกับอโวคาโด ผักชีและหัวหอม

AGUACHILE DE MARISCOS 350.-
Selected seafood mix with fresh chili, coriander, onion and garlic
ยำทะเลสดพริก หัวหอม กระเทียม และผักชีรสชาติจัดจ้านแบบเม็กซิกัน



BOLAS DE QUESO CON CHILES 275.-
Golden fried cream cheese balls fused with chili
ครีมชีสทอดกรอบแบบเนื้อ

TOSTADAS DE MARISCOS O PULPO 275.-
Crispy tortilla topped with a mixture of shellfish or octopus, cucumber, onion, tomato, lemon and Mexican chili peppers
ยำหอยเชลล์หรือปลาหมึกยักษ์คลุกเคล้าด้วยแตงกวา หัวหอม มะเขือเทศ และพริกเม็กซิกัน



QUESO FUNDIDO - MELTED CHEESE 275.-
Cream cheese infused with chipotle chili and bell peppers, served with tortillas corn
ชีสอบกับพริกชิโพลและพริกหยวกเสิร์ฟพร้อมแป้งข้าวโพดทอดกรุบ
Add your extra ingredient:
with mushrooms เห็ดอบ 295.-
with carne asada/beef stew เนื้อย่าง 395.-
Vintage Mexicano (the old way recipe) with bechamel, tomato & jalapeño chili 295.-
สูตรดั้งเดิม

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

SOPAS, ARROZ & CALDOS SOUPS, RICE & BROTHS



SOPA DE TORTILLA 195.-
Roasted tomato soup, crispy tortilla, homemade fresh cheese, sour cream and avocado
ซูปมะเขือเทศสดใหม่กับชิป

ARROZ CREMOSO DE CHILE CON CARNE O VEGETALES 350.- / 250.-
Creamy rice soup with marinated beef stew or grilled vegetables, chili and spices
ซูปเนื้อตุ๋นและข้าวรสอิตาเลียน



CALDO DE CAMARON 295.-
Spicy prawn and vegetable broth typical from the Mexican coast
ซูปน้ำใสกุ้งรสเผ็ดเสิร์ฟคู่กับผักต้ม

ENSALADAS - SALADS

ENSALADA DEL RANCHO 260.-
Variety of lettuces and nuts with goat cheese and tamarind vinaigrette
สลัดผักสดรวมโรยด้วยถั่ว โทกชีส ราดด้วยน้ำสลัดมะขาม



ENSALADA TEMPLADA DEL HUERTO 260.-
Warm grilled vegetable salad with sour cream, chipotle and jalapeño chilies
สลัดผักย่างคลุกเคล้าด้วยน้ำสลัดครีมรสเผ็ด

ENSALADA DE ESQUITES 260.-
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 260.-
ซีสาร์สลัดเสิร์ฟพร้อมไส้กรอกโชริโซกรอบ ทอดชิป โรยด้วยพาร์เมซานชีสราดน้ำสลัดผัก
or with tempura prawns กุ้งทอด 360.-
or with grilled chicken breast ไม้ย่าง 290.-

ENSALADA DE POLLO 290.-
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
สลัดไก่ย่างห่อด้วยแป้งทอดกรุบ ถั่วดำ คอกเทกชีส มะเขือเทศ และอโวคาโดราดน้ำสลัดใสสูตรน้ำผึ้งมะนาว



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

ENCHILADAS

ENCHILADA DE VEGETALES 325.-

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



ENMOLADAS DE POLLO 325.-

Black mole of Oaxaca spice mix with roasted chicken, sour cream and ricotta cheese
ไก่อบเสิร์ฟคู่กับซอสช็อคโกแลตเนื้ด ซาวครีม และชีส

SUIZA DE POLLO 295.-

Two corn tortillas filled with shredded chicken, baked in a roasted tomatillo and jalapeño chili salsa topped with sour cream, grated cheese, onion and coriander
แป้งทอดนุ่มๆใส่ไก่ย่างเสิร์ฟพร้อมมะเขือเทศอบ ซัลซ่าผสมฮาลาปิโน ซาวครีม และชีส



ENCHILADAS DE RES 350.-

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

MEXICANO VINTAGE ENCHILADAS

CHICKEN ไก่ 325.-

BEEF เนื้อ 350.-

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

ENCHILADAS DE ESPINACAS Y HONGOS 295.-

Two corn tortillas filled with spinach and mushrooms, baked in roasted tomato and jalapeño salsa, with fresh tomato pico de gallo, on top with cheese
แป้งทอดนุ่มๆใส่ผักโขมและเห็ด เสิร์ฟกับมะเขือเทศอบพร้อมซัลซ่าพริกฮาลาปิโน



FIESTA DE BOTANAS 750.-

Mixed appetizers with cheese quesadilla, fried cheese balls with chili, spicy chicken wings, chicken flautas and guacamole

ออเดิร์ฟพัพซาส์เม็กซิกัน ปีกไก่ทอด ชีสบอล ปอเปี๊ยะไก่ทอดสไตล์เม็กซิกัน และกัวคาโมเล่

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

NACHOS

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

Choice of:

Carne asada / braised Australian beef brisket เนื้อย่างฉีก	350.-
Al pastor / braised pork หมูย่างฉีก	325.-
Grilled chicken ไก่ย่าง	325.-
Guacamole กัวคาโมเล่	325.-



ALITAS DE POLLO

Original Mexican recipe chicken wings
ปีกไก่ทอดสไตล์เม็กซิกัน

6 small 195.-
12 large 350.-

Mild Hot เข็ดน้อย

Hot เข็ด

Very Hot เข็ดมาก

Infierno Hot เข็ดที่สุด



FLAUTAS

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

ปอเปี๊ยะกรอบสไตล์เม็กซิกันเสิร์ฟกับพริกฮาลาปิโน ซัลซ่าแบบเนื้ด ซาวครีมและคอกเคาชีส

Braised Australian beef brisket เนื้อ 350.-

Shredded chicken ไก่ 295.-



QUESADILLAS

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

Roasted mushrooms 250.-
เห็ดอบ

Grilled cheese and jalapeño chili 250.-
ชีสอบและฮาลาปิโน

Home made spicy chorizo sausage 285.-
ไส้กรอกหมูโซริโซ่

Shredded chicken 285.-
ไก่ย่างฉีก

Carne asada/braised Australian beef brisket 285.-
เนื้อย่างฉีก

Goat cheese and spinach 325.-
ชีสอบกับผักโขม

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

LA TAQUERIA DEL MEXICANO - MEXICAN TACOS

แป้งตอติญาหรือแป้งข้าวโพดแบบนุ่มเสิร์ฟกับต้นหอมย่างและซัลซ่า

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



TACOS DE MILANESA DE LA CALLE 375.-

Breaded beef striploin fajitas with straw potato, onion and avocado
ทาโก้เนื้อซีโรงนึ่งเสิร์ฟคู่กับมันฝรั่ง หิวหอมและอโวคาโด

TACOS DE RIB EYE 595.-

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



TACOS DE ALAMBRE MIX 375.-

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

TACOS DE CARNITAS MIXOACANAS 375.-

Pork confit Mixoacan style with chicharrón/crispy pork skin
ทาโก้หมูหมักโรยด้วยแคปหมู



TACOS DE CABRITO 460.-

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

TACOS VEGETALES 265.-

Tacos filled with grilled vegetables, jalapeño mayonnaise and cheese
ทาโก้ผักรวม ราดซอสมายองเนสและชีส



TACOS BAJA

PRAWNS กุ้ง 495.-
SEABASS ปลา 380.-

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

TACOS SUADERO 350.-

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



TACOS CHORIZO 275.-

Filled with homemade spicy chorizo sausage
ทาโก้ไส้กรอกหมู

TACOS DE CAMARONES 350.-

Filled with marinated prawns and chipotle chili
ทาโก้กุ้ง



TACOS AL PASTOR 295.-

Filled with marinated and braised pork
ทาโก้หมูหมัก

TACOS DE POLLO 275.-

Filled with roasted chicken
ทาโก้ไก่

TACOS GRINGOS

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

Choice of:

Seasoned imported beef เนื้อ 295.-
Roasted chicken ไก่อบ 275.-
Refried pinto beans ถั่วพินโต้ทอด 275.-

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

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

BURRITOS & CHIMICHANGAS



Flour tortilla filled with refried pinto beans, Mexican rice, pico de gallo, cheese and sour cream
Your choice of natural (burrito) or deep fried (chimichanga)
แป้งทอดนุ่มๆ ใส่ถั่วพินโต้บด ข้าวเม็กซิกัน ซอส ซีสและซาวครีม (เลือกแป้งนุ่มหรือแป้งกรอบ)

Choice of: ประเภท

Refried Pinto beans	290.-
ถั่วพินโต้บด	
Vegetarian	290.-
ผักรวม	
Grilled chicken	340.-
ไก่ย่าง	
Al pastor/pork	340.-
หมูย่าง	
Carne asada/braised Australian beef brisket	390.-
เนื้อสเต็ก	
Marinated prawns	390.-
กุ้งหมัก	



BURRITO CALIFORNIA

Large burrito with papas fritas/French fries, guacamole and sour cream
แป้งทอดนุ่มๆ ขนาดใหญ่ ใส่ถั่วพินโต้บดทอด ถั่วคามาโมเลและซาวครีม

Choice of: ประเภท

Grilled chicken	380.-
ไก่ย่าง	
Carne asada/braised Australian beef brisket	420.-
เนื้อย่าง	

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

"ESPECIALIDADES DE LA CASA" - "HOUSE SPECIALS"



BRAISED SHORT BEEF RIB MOLE VERDE 690.-

Slow cooked Angus short beef rib with green mole sauce and roasted potatoes
ซี่โครงเนื้อวัวอังกัสปรุงพิเศษ เสิร์ฟพร้อมซอสเขียวและมันฝรั่ง

PESCADO DEL DIA AL MOJO DE AJO 450.-

Fish of the day baked with garlic, coriander, chili powder and almonds
เมนูปลาประจำวัน อบด้วยกระเทียม ผักชี พริกป่นและอัลมอนต์



LAMB CHOPS CON MOLE POBLANO 765.-

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

BBQ PORK RIBS 495.-

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



TAMPIQUENA Y SALSA CASCABEL 795.-

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
ถั่วพินโต้บดและคัสคาเบลซอสซ่า

COCHINITA PIBIL 550.-

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



PULPO A LA DIABLA 450.-

Grilled octopus tentacles marinated in
olive oil, crunchy sauteed potatoes
and dry guajillo chilies
ปลาหมึกยักษ์ย่าง เสิร์ฟคู่กับน้ำมันมะกอก
มันฝรั่งกรอบและผงพริกกระเทียม

ATUN DEL DIABLO 650.-

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

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

FAJITAS

Served with flour tortillas
 หนึ่งอย่างกะทะร้อนเสิร์ฟพร้อมแผ่นแป้งทอดนุ่มๆ



Choices of: ประเภท

Vegetales/grilled vegetables	380.-
ผักย่าง	
Pollo/chicken	475.-
ไก่	
Carne asada/Australian grain fed Black Angus sirloin	595.-
เนื้อวัว	
Camarones/prawns	590.-
กุ้ง	
Suprema - chicken, beef & prawn	595.-
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 ย่างบนเตาบาร์บีคิวเสิร์ฟพร้อมข้าวเม็กซิกัน ซอสซ่า ถั่วบดและแป้งทอดนุ่มๆ

For 2 persons

Choice of:
 ประเภท

Marinated chicken	550.-
ไก่หมัก	
Mixed grill with chicken, beef & prawns	895.-
รวมเนื้อต่างๆ(ไก่ เนื้อ กุ้ง)	
Australian grain fed Angus beef sirloin	895.-
เนื้อเซอร์ลอยด์	
Australian grain fed Angus rib eye	895.-
เนื้อริบอาย	
Special seafood	950.-
Tiger prawn, octopus, squid, scallop & soft shell crab	
กุ้งกุลาดำ	



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

SIDE DISHES



FRIJOLES REFritos 75.-

Refried pinto beans
ถั่วพินโตต้ม

ARROZ A LA MEXICANA 75.-

Tomato marinated rice
ข้าวสโตล์เม็กซิกัน

FLOUR OR CORN TORTILLA 125.-

แป้งตอกัวหรือแป้งข้าวโพด

QUESO – EXTRA CHEESE 100.-

ชีส

GUACAMOLE 175.-

กัวคาโมเล่

CHILES TREADOS 150.-

Deep fried jalapeño & habanero chilies and spring onions
พริกฮาลาเปโน พริกฮาบานาโรและต้นหอมย่าง

CREMA ACIDA – SOUR CREAM 75.-

ชาวครีม

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

POSTRES & HELADOS DESSERTS & ICE CREAM



FLAN DE COCO 150.-

Coconut crème caramel, roasted pineapple and strawberry sorbet
คาราเมลครีมมะพร้าว เสร์ฟกับสับปะรดอบ และสตอเบอรี่ซอร์เบต

CHURROS 150.-

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



HELADO FRITO 150.-

Deep fried vanilla ice cream, banana and kahlua chocolate sauce
ไอศกรีมทอดเสร์ฟกับซอสช็อคโกแลตกล้วยราดซอสคาลูวาช็อกโกแลต

PASTEL DE TRES LECHES 150.-

Traditional Mexican three milk cake
เค้กนมสโตล์เม็กซิกัน



PASTEL DE CHOCOLATE Y CHILE ANCHO 150.-

Hot chocolate cake infused with dry chili and served with chocolate sauce
เค้กช็อกโกแลตผสมพริกเม็กซิกัน เสร์ฟกับซอสช็อกโกแลต

BUÑUELOS 150.-

Sweet and crunchy toasted Mexican pancake served with honey and cinnamon sauce
เม็กซิกันแพนเค้ก เสร์ฟคู่กับน้ำผึ้งและซอสซินนามอน

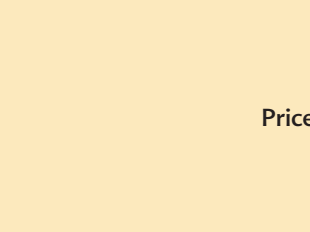


FRUTA FRESCA TROPICAL DE ESTACION 150.-

Seasonal fresh fruits
ผลไม้รวมตามฤดูกาล

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

Vanilla, chocolate, strawberry, pistachio, coffee, coconut, lemon, piña colada, tamarind
ไอศกรีมหลากหลาย เช่น วานิลลา ช็อกโกแลต สตอเบอรี่ ถั่วพิสตาชิโอ กาแฟ มะพร้าว มะนาว
ค็อกเทลสับปะรด และมะขาม



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