



## ENTRÉES / À CÔTÉS

CHICHARRÓN DE QUESO ..... 9  
FROMAGE CROUSTILLANT. CUIT SUR PLAQUE.

CONSOMÉ ..... 6  
BOUILLON DE BOEUF. OIGNONS. CORIANDRE.

GUACAMOLE ..... PETIT 7 / MOYEN 12  
AVEC CROUSTILLES DE MAÏS MAISON.

FRIJOLES REFRITOS ..... 7  
HARICOTS NOIRS EN PURÉE. CUIT AVEC DU LARD. FROMAGE. SERVIS AVEC CROUSTILLES DE MAÏS MAISON

ENSALADA FRESCA ..... 7.5  
MELON D'EAU. CONCOMBRE. GRAINES DE CITROUILLE. VINAIGRETTE À LA MENTHE ET AU CITRON VERT.

PAPAS CON VENENO ..... 7.5  
POMMES DE TERRES GRELOT FRITES. VENENO CUIT AVEC DU LARD. CRÈME SURE. ÉCHALOTES.

EXTRA HOUSE TORTILLA CHIPS +2\$

VÉGAN  
 SANS GLUTEN

# La Capital

TACOS.

## TACOS

3 TORTILLAS PAR ASSIETTE

PASTOR ..... 17  
PORC MARINÉ. CORIANDRE. OIGNONS. ANANAS GRILLÉS. SAUCE JALAPEÑO À CÔTÉ.  
- AJOUT FROMAGE +2\$

RIBEYE ..... 19  
BOEUF GRILLÉ. CORIANDRE. ÉCHALOTES GRILLÉES. SAUCE JALAPEÑO À CÔTÉ.  
- AJOUT FROMAGE +2\$ - COUPER +.50\$

CARNITAS ..... 17  
PORC CONFIT. CORIANDRE. OIGNONS. RADIS. PICO DE GALLO À CÔTÉ.

PESCADO ..... 21  
POISSON AIGLEFIN PANÉ. CHOU MIX PICO DE GALLO. AÏOLI ANCHO AVEC SAUCE AVOCAT.

BIRRIA ..... 19  
BOEUF BRAISÉ. PIMENT ANCHO. CORIANDRE. OIGNONS. RADIS. BOUILLION CONSOMÉ À CÔTÉ.

ROSARITO © ..... 18  
CREVETTES PANÉES. CHOU ROUGE. PICO DE GALLO. MAYONNAISE CHIPOTLE AVEC SAUCE AVOCAT SUR TORTILLA BLÉ

HONGOS AL AJILLO ..... 15  
CHAMPIGNONS À L'AIL ET AU PIMENT GUAJILLO. CORIANDRE. RADIS. PICO DE GALLO À CÔTÉ.

COCHINITA PIBIL ..... 17  
PORC EFFILOCHE STYLE PENINSULE DU YUCATAN. OIGNONS ROUGE AU VINAIGRE.



## QUESADILLAS

TORTILLA MAISON BIO - 1 PAR ASSIETTE

GRINGA ..... 10  
PORC PASTOR. FROMAGE. CORIANDRE. OIGNONS. ANANAS GRILLÉS. SAUCE JALAPEÑO À CÔTÉ.

PIRATA ..... 12  
BOEUF GRILLÉ. FROMAGE. CORIANDRE. SAUCE JALAPEÑO À CÔTÉ.

CAMPECHANA ..... 14  
BOEUF GRILLÉ. PORC PASTOR. FROMAGE. CORIANDRE. OIGNONS. ANANAS GRILLÉS SAUCE JALAPEÑO À CÔTÉ.

QUESABIRRIA ..... 13  
BOEUF BRAISÉ. PIMENT ANCHO. FROMAGE. CORIANDRE. OIGNONS. RADIS. BOUILLION CONSOMÉ À CÔTÉ.

QUESADILLA DE HONGOS ..... 10  
CHAMPIGNONS À L'AIL ET AU PIMENT GUAJILLO SUR TORTILLA DE MAIZ NIXTAMALISÉ MAISON CORIANDRE. PICO DE GALLO À CÔTÉ.  
- AJOUT FROMAGE +2\$ - TORTILLA DE MAIZ

**MASA DE MAÏS 100% SANS GLUTEN, NIXTAMALISÉE ET MOULUE SUR PLACE.  
TORTILLAS DE BLÉ FAITES AVEC DU LARD ET FARINE BIOLOGIQUE.**

# La Capital

TACOS.

MENU  
TRAITEUR

## HORS D'ŒUVRES AVEC CROUSTILLES DE MAÏS

• GUACAMOLE 1 L .....	44 \$
• FRIJOLES REFritos 1 L .....	28 \$
• EXTRA CROUSTILLES .....	10 \$

## PLATEAUX 1 PLATEAU = 15 TACOS AVEC TORTILLAS DE MAÏS, OIGNONS, CORIANDRE, LIME ET SALSA

• PASTOR : PORC MARINÉ .....	80 \$
• BIRRIA : BOEUF BRAISÉ .....	90 \$
• CARNITAS : PORC CONFIT .....	80 \$
• HONGOS AL AJILLO : CHAMPIGNONS À L'AIL ET AU PIMENT .....	80 \$
• CHORIPAPA : MÉLANGE SOYRIZO-PATATE .....	80 \$
• COCHINITA PIBIL : PORC EFFILOCHÉ STYLE PENINSULE DU YUCATAN .....	80 \$
• POLLO CHIPOTLE : POULET MARINÉ .....	80 \$

## PLATEAUX FIESTA

EL GRANDE 30 TACOS ..... **225\$ ~ 245\$**

- (2) PLATEAUX (SELON LE CHOIX DE LA PROTÉINE)
- (1) GUACAMOLE (1 LITRE)
- (1) FRIJOLES (1 LITRE)
- (2) SAC DE CROUSTILLES & (1 / 4 LITRE) SALSA



<b>SALSAS</b>	• SALSA MACHA (125ML) .....	13 \$
	• SALSA VERDE (250ML) .....	12 \$
	• SALSA DE ARBOL (250ML) .....	12 \$
	• ÉMULSION JALAPEÑO (250ML) .....	12 \$
	• PICO DE GALLO (250ML) .....	12 \$

<b>EXTRAS</b>	• TORTILLAS DE MAÏS (21) .....	15 \$
	• LIMES (2) .....	3 \$
	• DESSERT .....	\$
	• AGUA FRESCAS .....	\$
	• MERCH LA CAPITAL .....	\$

### INFO

- ENVOYEZ-NOUS UN E-MAIL OU APPELEZ-NOUS POUR PASSER VOTRE COMMANDE
- RETRAIT AU RESTAURANT
- NOUS LIVRONS LE JOUR MÊME DU MARDI AU DIMANCHE
- NOUS LIVRONS UNIQUEMENT À UNE ADRESSE DANS UN RAYON DE 4 KM
- PRÉAVIS DE 24H POUR LES COMMANDES DE PLUS DE 150\$

1096 BOUL. SAINT-LAURENT

T: 514-873-5255

E: INFO@LACAPITALTACOS.CA

IG: @LACAPITALMTL



## APPETIZERS/ SIDES

**CHICHARRÓN DE QUESO** ..... 9  
CHEESE CRISP, COOKED ON GRIDDLE.

**CONSOMÉ** ..... 6  
RICH BEEF BROTH, ONIONS, CORIANDER.

**GUACAMOLE** .... SMALL 7/MEDIUM 12  
WITH HOUSE TORTILLA CHIPS.

**FRIJOLES REFRITOS** ..... 7  
REFRIED BLACK BEANS, COOKED WITH LARD,  
CHEESE WITH HOUSE TORTILLA CHIPS.

**ENSALADA FRESCA** ..... 7.5  
WATERMELON, CUCUMBER, PUMPKIN SEEDS,  
MINT LIME VINAIGRETTE.

**PAPAS CON VENENO** ..... 7.5  
FRIED SMALL POTATOES, VENENO COOKED  
WITH LARD, SOUR CREAM, SPRING ONIONS.

EXTRA HOUSE TORTILLA CHIPS +2\$

**VEGAN**  
 **GLUTEN FREE**

# La Capital

TACOS.

## TACOS

3 TORTILLAS PER PLATE

**PASTOR** ..... 17  
MARINATED PORK, ONIONS, CORIANDER,  
GRILLED PINEAPPLE, SIDE OF  
JALAPEÑO SAUCE.  
- ADD CHEESE + \$2

**RIBEYE** ..... 19  
GRILLED BEEF, CORIANDER, GRILLED SPRING  
ONIONS, SIDE OF JALAPEÑO SAUCE.  
- ADD CHEESE +2\$ - CHOPPED +.50\$

**CARNITAS** ..... 17  
PORK CONFIT, CORIANDER, ONIONS,  
RADISH, SIDE OF PICO DE GALLO.

**PESCADO** ..... 21  
BATTERED HADDOCK FISH, CABBAGE MIX,  
PICO DE GALLO, AIOLI ANCHO, AVOCADO  
SAUCE.

**BIRRIA** ..... 19  
BRAISED BEEF, ANCHO CHILLI, CORIANDER,  
ONIONS, RADISH, SIDE OF CONSOMÉ BROTH.

**ROSARITO** © ..... 18  
BEER-BATTERED SHRIMP, RED CABBAGE,  
PICO DE GALLO, CHIPOTLE MAYO,  
AVOCADO SAUCE ON WHEAT TORTILLA.

**HONGOS AL AJILLO** .... 15  
GUAJILLO CHILI AND GARLIC, MUSHROOMS,  
CORIANDER, RADISH, SIDE OF PICO DE GALLO.

**COCHINITA PIBIL** ..... 17  
PULLED PORK STYLE PENINSULA DE  
YUCATAN, RED ONIONS WITH VINEGAR.



## QUESADILLAS

HOUSE WHEAT TORTILLA - 1 PER PLATE

**GRINGA** ..... 10  
PORK PASTOR, CHEESE, CORIANDER, ONIONS,  
GRILLED PINEAPPLE, SIDE OF JALAPEÑO SAUCE.

**PIRATA** ..... 12  
GRILLED BEEF, CHEESE, CORIANDER,  
SIDE OF JALAPEÑO SAUCE.

**CAMPECHANA** ..... 14  
GRILLED BEEF, PORK PASTOR, CHEESE,  
CORIANDER, ONIONS, GRILLED PINEAPPLE,  
SIDE OF JALAPEÑO SAUCE.

**QUESABIRRIA** ..... 13  
BRAISED BEEF, ANCHO CHILLI, CHEESE,  
CORIANDER, ONIONS, RADISH,  
SIDE OF CONSOMÉ BROTH.

**QUESADILLA DE HONGOS** ... 10  
GUAJILLO CHILI AND GARLIC MUSHROOMS,  
CORIANDER, SIDE OF PICO DE GALLO.  
- ADD CHEESE +2\$ - CORN TORTILLA

**100% GLUTEN-FREE CORN MASA, NIXTAMALIZED AND GROUND IN-HOUSE.  
WHEAT TORTILLAS MADE WITH LARD AND ORGANIC FLOUR.**

# La Capital

TACOS.

CATERING  
MENU

## APPETIZERS SERVED W/ CORN TORTILLA CHIPS

• GUACAMOLE 1 L .....	44 \$
• FRIJOLES REFritos 1 L .....	28 \$
• EXTRA CHIPS .....	10 \$

## TRAYS 1 TRAY = 15 TACOS SERVED W/ CORN TORTILLAS, ONIONS, CILANTRO, LIME AND SALSA

• PASTOR : MARINATED PORK .....	80 \$
• BIRRIA : BRAISED BEEF .....	90 \$
• CARNITAS : PORK CONFIT .....	80 \$
• HONGOS AL AJILLO : CHILI & GARLIC MUSHROOMS .....	80 \$
• CHORIPAPA : SOYRIZO-POTATO MISHMASH .....	80 \$
• COCHINITA PIBIL : YUCATAN STYLE PULLED PORK .....	80 \$
• POLLO CHIPOTLE : MARINATED CHICKEN .....	80 \$

## FIESTA PLATTER

EL GRANDE 30 TACOS ..... **225\$ ~ 245\$**

- (2) TRAYS (YOUR CHOICE OF PROTEIN)
- (1) GUACAMOLE (1 LITRE)
- (1) FRIJOLES (1 LITRE)
- (2) BAGS OF CHIPS & (1 / 4 LITRE) SALSA



SALSAS

• SALSA MACHA (125ML) .....	13 \$
• SALSA VERDE (250ML) .....	12 \$
• SALSA DE ARBOL (250ML) .....	12 \$
• ÉMULSION JALAPEÑO (250ML) .....	12 \$
• PICO DE GALLO (250ML) .....	12 \$

EXTRAS

• CORN TORTILLAS (21) .....	15 \$
• LIMES (2) .....	3 \$
• DESSERT .....	\$
• AGUA FRESCAS .....	\$
• MERCH LA CAPITAL .....	\$

INFO

- EMAIL OR CALL US TO PLACE YOUR ORDER
- PICK UP AT THE RESTAURANT
- WE DO SAME-DAY DELIVERY FROM TUESDAY TO SUNDAY
- WE ONLY DELIVER TO ADDRESS WITHIN 4KM RANGE
- 24H NOTICE FOR ORDERS OVER 150\$

1096 BOUL. SAINT-LAURENT  
T: 514-873-5255  
E: INFO@LACAPITALTACOS.CA  
IG: @LACAPITALMTL