



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 TAQUERA 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.

CHORIPAPAS 15
MÉLANGE SOYRIZO-PATATE. CHOUX.
GUAJILLO DORÉ. SAUCE JALAPEÑO À CÔTÉ.



QUESADILLAS

TORTILLA MAISON BIO - 1 PAR ASSIETTE

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

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

CAMPECHANA 14
BOEUF GRILLÉ. PORC PASTOR. FROMAGE.
CORIANDRE. OIGNONS. ANANAS GRILLÉS
SAUCE TAQUERA 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.**



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 TAQUERA
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.

CHORIPAPAS 15
SOYRIZO-POTATO MISHMASH, CABBAGE,
GUAJILLO COATED, SIDE OF JALAPEÑO SAUCE



QUESADILLAS

HOUSE WHEAT TORTILLA - 1 PER PLATE

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

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

CAMPECHANA 14
GRILLED BEEF, PORK PASTOR, CHEESE,
CORIANDER, ONIONS, GRILLED PINEAPPLE,
SIDE OF TAQUERA 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.

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



SALSAS

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

EXTRAS

• 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

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