









Breakfast Plates

Served with fresh tortillas, sour cream and a choice of beans: Black, Pinto or Refried














- Huevos Rancheros**   2200
Fried eggs Ranchero style
- Chilaquiles Verde**   2200
Fried or scrambled eggs with green sauce, cheese and sour cream
- Huevos with house-made Chorizo**  2200
Fried eggs with Mexican Chorizo sausage made at Los Pueblos

Breakfast Burritos






Wrapped in a tortilla with Mexican rice and a choice of beans: Black, Pinto or Refried

- Huevos a la Mexicana**  2500
Scrambled eggs Mexican style
- Rajas and Eggs**  2800
Scrambled eggs with grilled peppers, cheese and sour cream
- Carne Asada and eggs** 4800
Fried or scrambled eggs with grilled steak




Appetizers

- Appetizer plate**  3900
Appetizer samples in smaller portions
- Corn tortilla chips**   1400
Made fresh daily in-house
- Guacamole**   2400
Avocado dip
- Salsa Fresca**    1400
Salsa of fresh tomatoes
- Quesadilla**  2600
Cheese quesadilla served with salsa fresca
- Mexican Street Fries**    1400
Potato wedges served with Los Pueblos sauce (ask for vegan sauce)
- Chicken wings**  1800
Chicken wings served with special sauce

Seafood cocktails

- Ceviche**   3600
Cod fillet in a spicy Los Pueblos salsa
- Shrimp cocktail "acapulco-style"**    4200
Shrimp in spicy tomato juice

Soups

- Azteca**  2200
Traditional Mexican chicken and tortilla soup
- Verde**   1800
Green vegetarian soup







Salads

- Tostada**   3200
Crispy tortilla shell with green leafy vegetables and garnishes
- Add: Meats**
- Grilled chicken 3500
- Steak 3900
- Carnitas 3600
- Spicy vegetables   3300
- Green salad**   1800
Seasonal greens with toasted pumpkin seeds with red-wine vinaigrette
- Steak and avocado salad** 4600
Green salad with avocado and sliced steak



Tacos

- 3 of the same or individual: served with a choice of beans
- Fish** 4800 / 1600
Crispy fish with mango salsa
- Pollo Asado** 3800 / 1250
Grilled chicken
- Carne Asada** 4600 / 1550
Grilled Steak
- Al Pastor**  4500 / 1500
Pork and beef in pineapple-chile sauce
- Carnitas** 4300 / 1450
Slow cooked pork
- Legumbres picadillo**    3200 / 1050
Seasonal spicy vegetables
- Chorizo con papas**  3600 / 1200
Mexican sausage with potatoes








Fajitas

- Served with fresh tortillas, salsa fresca, guacamole and Mexican rice
- Chicken**  4100
Grilled chicken with peppers and onions
- Steak**  4800
Grilled steak with peppers and onions
- Vegetables**    3300
Grilled vegetables
- Shrimp**  5200
Grilled shrimp with peppers and onions



Burritos

- Served with Mexican rice, a choice of beans, guacamole and salsa fresca
- Pollo** 3600
Grilled chicken
- Carne** 3900
Grilled steak
- Carnitas** 3800
Slow cooked pork
- Legumbres picadillo**   2900
Spicy seasonal vegetables

Specialties

- Harmon**  6400
Grilled salmon steak with mango salsa
- Super chicken quesadilla**  5400
Served with chicken, guacamole, salsa fresca and sour cream
- Super quesadilla with carnitas** 5600
Served with slow cooked pork, salsa fresca and sour cream
- Chili con carne**  4600
Traditional spicy Mexican dish with beans and ground beef served with Mexican rice
- Chile Relleno**  4400
Green pepper stuffed with cheese
- Pork ribs**   6200
Mexican style pork ribs in red sauce served with home fries
- Carne Asada skillet**  5900
Roasted potatoes with melted cheese and grilled steak on a skillet



Kids Menu

- Quesadilla**  2200
Cheese quesadilla in a smaller size
- Seasonal vegetables**  2200
Seasonal vegetables
- Baby Burritos** 2200
Any of the above burritos in a smaller size


Special Mexican Beverages Non-alcoholic

- Aguas Frescas**
Traditional Mexican Hand Crafted Fresh Fruit Beverages (seasonal flavors): Lemon, Melon, Watermelon, Strawberries, Pineapple, Hibiscus
- Horchata** 1600
Horchata-aqua fresca, special
- Aqua de Jamaica** 1600
Jamaican hibiscus flower brew
- Coffee** 1800
Café de Olla: special coffee with spices and orange peel







Desserts

- Fruit Plate**   3200
Fresh seasonal fruits
- Mexican wedding cookies** 800
Sugar cookies with walnuts
- Coconut Lime cake** 1600
Pound cake with frosting
- Chocolate Cake** 2000
Chocolate pound cake
- Ice cream** 1400
Vanilla/ chocolate / seasonal fruits

Sauces

- Habanero green**   600
- Habanero red**    600

Service charge 10%

 - vegetarian,  - vegan,  - spicy,   - hot,    - very hot



Նախաճաշ

Մատուցվում է թարմ տորտիյաններով, թթվասերով և ձեր նախընտրած լոբով՝ սև, խայտաբղետ կամ տապակած

- Ռանչերո ձվածեղ** 2200
Տապակած ձու Ռանչերո ոճով
- Կանաչ չիլակիլես** 2200
Ակնիկ կամ հարած ձվածեղ կանաչ սոուսով, պանրով և թթվասերով
- Ձու՝ տնական** 2200
- Չորիզո նրբերչիկով**
Տապակած ձու մեքսիկական նրբերչիկով՝ պատրաստված Լոս Պուերթոսում

Նախաճաշի բուրիտոներ

Մատուցվում է տորտիյայով փաթաթված, բրնձով և ձեր նախընտրած լոբով՝ սև, խայտաբղետ կամ տապակած

- Ձու մեքսիկական ոճով** 2500
Հարած ձվածեղ մեքսիկական ոճով
- Ձվով ռախաս** 2800
Հարած ձվածեղ պղպեղով, պանրով և թթվասերով
- Խորոված միս և ձու** 4800
Ակնիկ կամ հարած ձվածեղ խորոված սթեյքով

Նախուտեստներ

- Նախուտեստների ափսե** 3900
Նախուտեստների տեսականի փոքր բաժիններով
- Եգիպտացորենի չիպսեր** 1400
Տեղում թարմ պատրաստված
- Գուակամոլե** 2400
Հարած ավոկադոյով աղցան
- Սալսա ֆրեսկա** 1400
Թարմ լոլիկներից սալսա
- Քեսադիյա** 2600
Սալսա ֆրեսկայով մատուցվող պանրի քեսադիյա
- Մեխիկոյի փողոցների ոճի կարտոֆիլի ֆրի** 1400
Կարտոֆիլի ֆրի, մատուցվում է Լոս Պուերթոսի սոուսով (հարցրեք բուսական սոուս)
- Հավի թևիկներ** 1800
Լոս Պուերթոսի հատուկ թևիկներ, մատուցվում է սոուսով

Ծովամթերքի կոկտեյլներ

- Սեվիչե** 3600
Ձողաձկան ֆիլե Լոս Պուերթոսի կծու սալսայով
- Մանրածովախեցգետնի կոկտեյլ Ակապուլկոյի ոճով** 4200
Մանրածովախեցգետնի կծու լոլիկի հյութով

Ապուրներ

- Ացոտեկա** 2200
Ավանդական մեքսիկական հավի ապուր եգիպտացորենի տորտիյայով
- Վերդե** 1800
Կանաչ բուսական ապուր

Աղցաններ

- Տոստադա** 3200
խրթխրթան տորտիյա կանաչ բանջարեղենով և խավարտով
- Ավելացրե՛ք միս** 3500
խորոված հավ
- Սթեյք 3900
- Դանդաղ եփված խոզի միս 3600
- Կծու բանջարեղեն 3300
- Կանաչ աղցան** 1800
- Սեզոնային կանաչեղեն բոված դոմի սերմերով և կարմիր գինու քացախով
- Սթեյքով և ավոկադոյով աղցան** 4600
Կանաչ աղցան ավոկադոյով և կտրատած ստեյքով

Տակոներ

- Երեքական կամ յուրաքանչյուրը, մատուցվում է ձեր նախընտրած լոբով
- Ձուկ** 4800 / 1600
Մանգոյի սալսայով խրթխրթան ձուկ
 - Պոյո Ասադո** 3800 / 1250
խորոված հավի միս
 - Կառնե Ասադա** 4600 / 1550
խորոված սթեյք
 - Ալ Պաստոր** 4500 / 1500
խոզի և տավարի միս արքայախնձոր-չիլի սոուսով
 - Կառնիտաս** 4300 / 1450
Դանդաղ եփված խոզի միս
 - Բանջարեղենի պիկանտի** 3200 / 1050
Սեզոնային կծու բանջարեղեն
 - Չորիզո կարտոֆիլով** 3600 / 1200
Կարտոֆիլ մեքսիկական նրբերչիկով

Ֆախիտաներ

- Մատուցվում է տորտիյաներով, սալսա ֆրեսկայով, գուակամոլեով և մեքսիկական բրնձով
- Հավ** 4100
Համեմված և խորոված հավ պղպեղով և սոխով
 - Սթեյք** 4800
Համեմված և խորոված սթեյք պղպեղով և սոխով
 - Բանջարեղեն** 3300
Համեմված և խորոված բանջարեղեն
 - Մանրածովախեցգետնի** 5200
խորոված մանրածովախեցգետնի պղպեղով և սոխով

Բուրիտոներ

- Մատուցվում է մեքսիկական բրնձով, լոբու ընտրությամբ, գուակամոլեով և սալսա ֆրեսկայով
- Հավով** 3600
խորոված հավի միս
 - Տավարի մսով** 3900
խորոված սթեյք
 - Խոզի մսով** 3800
Դանդաղ եփված խոզի միս
 - Բանջարեղենի պիկանտի** 2900
Սեզոնային կծու բանջարեղեն

Մեր յուրահատուկ ճաշատեսակները

- Հարմոն** 6400
Սաղմոնի ֆիլե Լոս Պուերթոսի հատուկ բաղադրատոմսով, մատուցվում է թարմ մանգոյի սալսայով
- Սուլաեր քեսադիյա հավով** 5400
Հավով, գուակամոլեով, թթվասերով և սալսա ֆրեսկայով քեսադիյա
- Կառնիտաս սուլաեր քեսադիյա** 5600
Դանդաղ եփված խոզի մսով, թթվասերով և սալսա ֆրեսկայով քեսադիյա
- Չիլի կոն կառնե** 4600
Տավարի մսով և լոբով ավանդական կծու ուտեստ
- Չիլե Ռեյենո** 4400
Պանրով լցնած տաքդեղ
- Խոզի մատներ** 6200
Մեքսիկական ոճով նրբահամ խոզի մատներ
- Կառնե Ասադա թավա** 5900
Կարտոֆիլի ֆրի վրան լցված պանիր և խորոված սթեյք

Մանկական մենյու

- Քեսադիյա** 2200
Պանրի քեսադիյա փոքր բաժնով
- Տապակած բանջարեղեն** 2200
Սեզոնային տապակած բանջարեղեն
- Փոքրիկ բուրիտոներ** 2200
Վերը նշված բուրիտոներից ցանկացածը փոքր բաժնով

Մեքսիկական հատուկ ոչ ալկոհոլային ըմպելիքներ

- Ակուա ֆրեսկա**
Ավանդական մեքսիկական ըմպելիքներ տեղում պատրաստված թարմ սեզոնային մրգերից՝ կիտրոն, սեխ, ձմերուկ, ելակ, արքայախնձոր, հիբիսկուս
- Օրչատա** 1600
Հատուկ մեքսիկական ըմպելիք
 - Յամայկա** 1600
Յամայկայի հիբիսկուսից
 - Սուրճ** 1800
Կաֆե դե Օյա, հատուկ համեմված սև սուրճ նարնջի կեղևով

Աղանդեր

- Մրգային ափսե** 3200
Թարմ սեզոնային մրգեր
- Մեքսիկական հարսանեկան թխվածքաբլիթներ** 800
Շաքարի թխվածքաբլիթներ ընկույզով
- Կոկոսի և լայմի տորթ** 1600
Բիսկվիթից տորթ կոկոսով և լայմով
- Շոկոլադե տորթ** 2000
Բիսկվիթից շոկոլադե տորթ
- Պաղպաղակ** 1400
Վանիլային / շոկոլադե / սեզոնային մրգերով

Սոուսներ

- Հավանեռո կանաչ** 600
- Հավանեռո կարմիր** 600

Սպասարկում 10%

- բանջարեղենային, - վեգան, - կծու, - շատ կծու, - անհավոր կծու :)