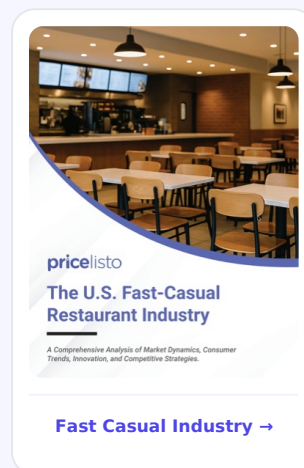




Mexico (NZ)

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Picked for you

ITEM	PRICE
Mexico Fried Chicken Jalapeno mayonnaise, chipotle mayonnaise and chilli powder.	\$24.70
Pan Fried Broccoli Florets (GF) Smoky bacon, red onion, mayonnaise de ajo, tomato sofrito and queso fresco.	\$15.60
Cinnamon Spiced Churros (V) (N) Three churros. Dulce de Leche and candied almond crumb.	\$18.20
Potato Croquettes (V) Three pieces. Spring onion, feta, coriander, mozzarella, jalapeno and cornichon crema.	\$22.10
Guacamole (VG) (GF) Coriandre parfumée, piment ardent, et pico de gallo citronné se mélangent avec des topos croustillants.	\$20.80

Snacks

ITEM	PRICE
Esquites (V) Chipotle buttered corn, coriander, queso, burnt onion crema and tortillas.	\$15.60
Memelas (V) Base croustillante garnie de mozzarella fondue, salsa de tomates fraîche, piment épicé, feta et jeunes pousses.	\$18.20
Guacamole (VG) (GF) (Snacks) Un mélange de coriandre fraîche, piment et lime, associé à un pico de gallo à base de tomates, le tout servi avec des to...	\$20.80
Potato Croquettes (V) (Snacks) Trois croquettes croustillantes garnies d'oignons verts, de féta, de coriandre et de mozzarella fondante. Servies avec u...	\$22.10
Chicken Tinga Chalupas Deux morceaux de pain frit gonflé, garnis de pomme de terre, de chili, de feta, de mozzarella fondue et de coriandre fra...	\$23.40

Tacos

ITEM	PRICE
Guajillo Chicken Carnitas Negra mole, chipotle mayonnaise, jitomate, parmesan, red onion and coriander.	\$11.70
Green Beans in Masa (VG) Slaw, garlic crema, red chili jitomate, pepitas and micro greens.	\$11.70
Battered Fish Goujons Turmeric, red chilli, chipotle salsa, slaw, remoulade and coriander.	\$11.70
Braised Pork Belly Pork braisé accompagné de pommes épicées, salsa à la menthe, oignons verts, piments et croustillants chicharrones.	\$11.70
Roasted Red Pepper and Pumpkin (VG) Faux-filet de poivron rouge et citrouille, garni de pois chiches pleins de saveurs, une croquante salade de chou et jeun...	\$11.70
Five Spiced Duck Leg Kumara, ginger confit, orange habanero dressing, crispy shallots, sesame and mint.	\$19.50
Spanish Chorizo and Potato Hash Garlic mayonnaise, spicy tomato salsa, pickled cucumber, slaw and mint.	\$19.50
Fried Jackfruit Con Cola (V) Chiffonade, oignon vert, piment, sofrito de tomate, topos et coriandre.	\$19.50
Slow Braised Brisket Suadero Deux tacos garnis de poitrine de bœuf lentement braisée, accompagnés de salsa negra. Rehaussés d'une mayonnaise au chipo...	\$20.50

ITEM	PRICE
Piri Piri Chicken Birria Deux tacos garnis de mozzarella fondue et nappés d'une crème chipotle légèrement épicée. Les oignons rouges marinés au c...	\$20.50
Mexico Specialities	
ITEM	PRICE
Mexico Fried Chicken (Mexico Specialities) Jalapeno mayonnaise, chipotle mayonnaise and chilli powder.	\$24.70
Crispy Cauliflower Florets (VG) Cumin, lime crema, sweet paprika and chilli powder.	\$23.40
Panucho Pork belly, negra mole, garlic mayonnaise, slaw, chilli asada, crispy shallots and micro greens.	\$26.00
Torta Ahogada Sandwich immergé garnie d'épaule d'agneau braisée, nappée de salsa à l'ail. Accompagné de salade de chou et d'oignons ro...	\$31.20
Slow Braised Pork Ribs (GF) Barbacoa agave mole, roasted red pepper and micro greens.	\$36.40
Quesadillas	
ITEM	PRICE
Slow Braised Ancho and Agave Lamb Shoulder (Half) Sweet potato, mint, mozzarella, crispy shallot and salsa borracha.	\$18.20
Slow Braised Ancho and Agave Lamb Shoulder (Full) Agneau braisé lentement avec une touche d'ancho et d'agave, servi avec des morceaux de patate douce, de la menthe fraîch...	\$28.60
Red Poblano Braised Chicken Thigh (Half) Oignons verts, mozzarella fondante, poivrons rouges grillés et crème chipotle fumée.	\$18.20
Red Poblano Braised Chicken Thigh (Full) Faux filet de poulet mijoté avec des poblanos rouges, agrémenté d'oignons verts croquants et de mozzarella fondante. Par...	\$28.60
Braised Leek, Red Onion and Fennel (VG) (Half) Faux-kumara orangée, queso végétalien, graines de courge, coriandre fraîche et salsa roja épaisse.	\$18.20
Braised Leek, Red Onion and Fennel (VG) (Full) Orange kumara, vegan queso, pepitas, coriander and chunky salsa roja.	\$28.60
Sides	
ITEM	PRICE
Pan Fried Broccoli Florets (GF) (Sides) Smoky bacon, red onion, mayonnaise de ajo, tomato sofrito and queso fresco.	\$15.60
Patatas Bravas (V) (GF) Flaky sea salt, red pepper mojo, lime crema, recado and micro greens.	\$15.60
Desserts	
ITEM	PRICE
Cinnamon Spiced Churros (V) (N) (Desserts) Trois churros parfumés à la cannelle, accompagnés d'un onctueux dulce de leche et d'un crumble d'amandes caramélisées.	\$18.20
Bunuelo Mexican jam doughnut. Strawberry compote, dulce de leche, cinnamon sugar, white chocolate and mint.	\$19.50

ITEM	PRICE
Chocolate Fudge Brownie (VG) (GF) Chocolate ganache, chocolate migas and mint.	\$19.50
Kids Mains	
ITEM	PRICE
Guacamole (VG) (GF) (Kids Mains) Servi avec des chips de maïs.	\$10.40
Braised Pork Belly Taco Un savoureux taco garni de ventre de porc braisé, accompagné d'une sauce barbecue maison, d'une salade croquante et d'un...	\$10.40
Battered Fish Fillet Taco Taco garni d'un filet de poisson en croûte, accompagné de salade de chou croquante et d'une touche de mayonnaise crémeus...	\$10.40
Chicken Tinga Quesadilla Fausse	\$13.00
Nachos (GF) With cheese sauce, sour cream and guacamole.	\$10.00
Kids Treats	
ITEM	PRICE
Cinnamon Churros (V) With caramel sauce.	\$10.40
Drinks	
ITEM	PRICE
Jarritos Mexican sodas in three delicious flavours	\$7.00