



APPETIZERS

GUACAMOLE EN MOLCAJATE

"Rock the Guac!" Guacamole
Mashed avocado with onion, tomato,
lime juice and coriander serve with corn chips
แก้วคาโมเล่ปรงสดใหม่เสิร์ฟพร้อมแป้งข้าวโพดทอดกรุบ

THB 390

PINCHOS DE CAMARONES

Grilled prawns with garlic,
coriander and jalapeño chilli
กุ้งย่างกับกระเทียม พริกชี้และพริกฮาลาปิโน

THB 410

BOLAS DE QUESO CON CHILES

Golden fried cream cheese balls fused
with chilli sauce
ครีมชีสทอดกรอบแบบเผ็ด

THB 350

QUESO FUNDIDO - MELTED CHEESE

Cream cheese infused with chipotle chilli and
bell peppers, served with tortillas corn

ชีสอบกับพริกชีโพลและพริกหยวก เสิร์ฟพร้อมแป้ง ข้าวโพดทอดกรุบ

THB 290

ALITAS DE POLLO (6 PCS)

Original Mexican recipe spicy chicken wings
ปีกไก่ทอดสไตล์เม็กซิกัน

THB 290

 Mild Hot
เผ็ดน้อย  Hot
เผ็ด  Very Hot
เผ็ดมาก  Infierno Hot
เผ็ดมากที่สุด



TACOS

Soft flour or corn tortillas
served with onion, coriander,
spicy salsa and lime

แป้งทอดอย่างสไตล์เม็กซิกัน
เสิร์ฟพร้อมซัลซ่า และมะนาว

BAJA | SEABASS

ปลากระพง

THB 320

DE POLLO | CHICKEN

ไก่

THB 320

DE CAMARONE | SHRIMP

กุ้ง

THB 350

GRILLED TENDERLOIN | BEEF

เนื้อ

THB 470

AI PASTOR | BRAISED PORK

หมูอบ

THB 320

VEGETABLE

ผักรวม

THB 310



NACHOS

Tortilla chips served with refried beans, jalapeños,
melted cheese, sour cream and pico de gallo.

ทอดอย่างสไตล์เม็กซิกัน พร้อมถั่วบด พริกฮาลาปิโน ชีส ซาวครีม และซัลซ่า

SHREDDED BEEF..... THB 420

เนื้อฉีก

AL PASTOR / PORK THB 320

หมูย่าง

GRILLED CHICKEN THB 320

ไก่ย่าง

QUESADILLAS

Grilled flour tortilla, served with Pico de Gallo & sour cream

แป้งทอดอย่างสไตล์เม็กซิกันเสิร์ฟพร้อมซัลซ่าและซาวครีม

HOMEMADE SPICY CHORIZO SAUSAGE THB 350

ไส้กรอก chorizo ซอสเผ็ดแบบโฮมเมด

SHREDDED CHICKEN THB 350

ไก่ฉีก

SHREDDED BEEF THB 370

เนื้อฉีก

GRILLED CHEESE & JALAPEÑO THB 320

ชีสย่างและพริกฮาลาปิโน

BURRITOS OR CHIMICHANGAS

Flour tortilla filled with refried pinto beans,
Mexican rice, Pico de Gallo, cheese and sour cream.

แป้งทอดอย่างสไตล์เม็กซิกัน ข้าวเม็กซิกัน ชีส ซาวครีม และ ซัลซ่า

Your Choice of สามารถเลือก

- Natural (Burrito) แป้งนุ่ม
- Deep fried (Chimichanga) แป้งบางกรอบ

DE POLLO | CHICKEN THB 350

ไก่

AL PASTOR | PORK THB 350

หมู

SHREDDED BEEF THB 370

เนื้อฉีก

MIXED VEGETABLE THB 320

ผักรวม

SIDE DISHES



FLOUR OR CORN TORTILLA

A basket of flour tortilla or corn tortilla
แป้งแป้งทอดอย่าง หรือ แป้งแป้งข้าวโพด

THB 55 / PIECE

ARROZ A LA MEXICANA

Tomato marinated rice
ข้าวสโตล์เม็กซิกัน

THB 75

FRIJOLIS REFRITOS

Refried pinto beans
ถั่วพินโต้บด

THB 75

ENCHILADAS

Rolled corn tortilla served with pinto beans,
Mexican rice, ranchera sauce, cheese, sour cream,
and Pico de Gallo

แป้งทอดอย่างสไตล์เม็กซิกันเสิร์ฟพร้อมถั่วพินโต้, ข้าวเม็กซิกัน, ชีส,
ซัลซ่าและซาวครีม

SHREDDED CHICKEN THB 350

ไก่ฉีก

SHREDDED BEEF..... THB 450

เนื้อฉีก

MIXED VEGETABLE THB 340

ผักรวม

FAJITAS

Served with flour tortillas, pinto beans
and Mexican rice

เนื้อย่างกระเทียมร้อน เสิร์ฟพร้อมแป้งแป้งทอดอย่าง
ถั่วพินโต้ และ ข้าวเม็กซิกัน

MIXED GRILLED VEGETABLE THB 450

ผักรวมย่าง

POLLO | CHICKEN THB 650

ไก่

CAMARONE | PRAWN THB 700

กุ้ง

CARNE ASADA | BEEF THB 750

เนื้อ

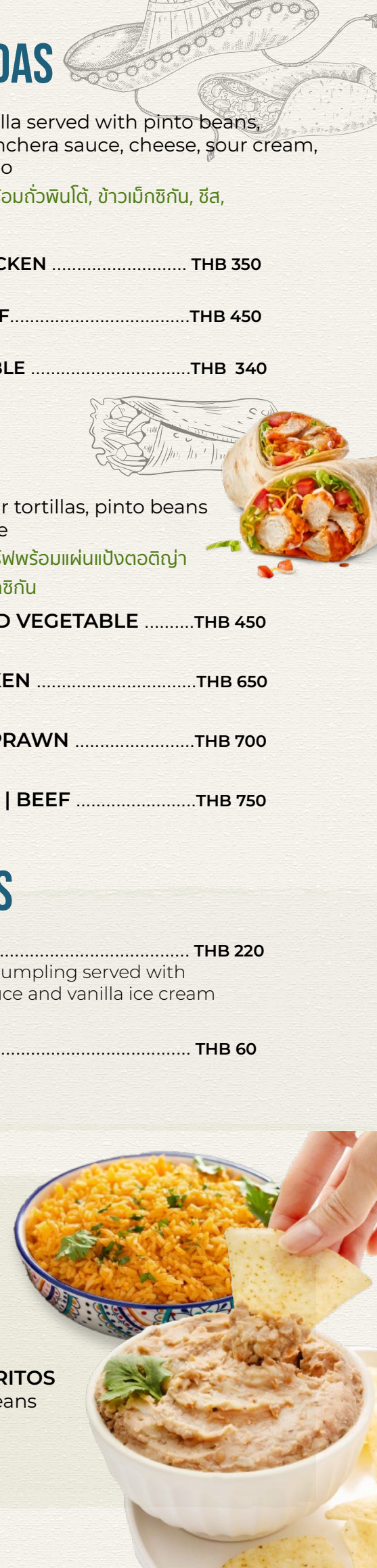
DESSERTS

CHURROS THB 220

Deep fried flour dumpling served with
hot chocolate sauce and vanilla ice cream

ICE CREAM THB 60

- Vanilla
- Chocolate





CAMARERO ESPECIAL



MEXICANO

Premium Tequila,
Beer Syrup,
Cream De Classico,
Egg White and Fresh
Lime Juice Perfectly Mix

THB 350

SPICY MARKET

A Refreshing Drink with
Small Hint of Mexican
Chili, Tequila and
Apricot Brandy

THB 350



MOSCATA

Mezcal Infused with
Fresh Ginger Syrup
Topped Up with
Ginger Ale

THB 350



NIGROTA

Mexican Style
Negroni with a
Twist of Mezcal

THB 350



BORRACHO STAGGER

MOJITO CLASSICO THB 310

The Cuban margarita from our friends to the east
muddling fresh mint, lime and vintage Cuban Rum,
tossed with bit of soda & ready to add some samba
to your salsa. Try it frozen!

MOJITO PLAYERO THB 310

The total tropical favors of mango, passion fruit and
pineapple sour with hints of fresh Thai citrus,
smoothed with garden-grown mint & smacked
with our sultry Mojito Rum blend

MARGARITA TRAIL

LA HACIENDA MARGARITA THB 310

The margarita of Mexicano ranch, soured with
fresh lime, served straight-up, on the rocks or frozen

LA FRUTA MARGARITA THB 330

Frozen margarita with choice of Mango, Passion fruit,
Strawberry, Peach, Banana, Watermelon

CHIHUAHUA MARGARITA THB 330

A salty Mexican dog that growls gold tequila & orange
liqueur & licks through fresh grapefruit, lime & salty rim
this little puppy has a bite that's worse than its bark

HUMMINGBIRD MARGARITA THB 330

Buz your way into the lively bubbles of sparkling brut,
bumble through the soft sting of gold tequila & rum
and hover over the sweet & sour nectar of orange,
lemon and agave syrup

BUENA VIDA MARGARITA THB 340

Take a long look at the good life through a pair
of Mexicano's cocktails colored goggles as
house tequila squints at Cointreau, mango & lime
and stares at an eye-opening chilis salt rim

CANTAROS, CANTAROS, CANTAROS

Jug, Jug, Jug- Mr. Mexicano's is defiantly smiling now,
take one of the margaritas below in a plump sized
Mr. Mexicano Pitcher

LA HACIENDA CANTARO THB 1,200

LA FRUTA CANTARO THB 1,300

GRINGO TRAIL

MEXICANO'S CERVEZA PREPARADA THB 450

Prepare yourself for Mexicano's Magical Mojito
as the spice of a fresh ginger si soothed with fresh
mint & lime, slapped with house gold tequila
and smothered in Corona beer

EL MEXICANO'S PIMIENTA MOMENTA

MICHELADA THB 450

Mexicano's Hangover remedy as tequila & ice-cold Corona
meshes with fresh tomato juice & pounded by black pepper,
fresh lime, mysterious hot sauce & salt from the sea

SANGRIA & SPRITZER

SEDUCTIVO SUMMER SANGRIA THB 310

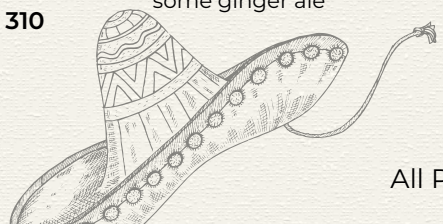
Cut through the heat of Mexicano's with this refreshing
blend of freshly sliced apple, pineapple & orange soaked
in Agave syrup, quenched with white wine

CANELA CINNAMON SANGRIA THB 310

The velvet softness of Chilean grapes enriched
with both cinnamon and cognac begins to dance
with freshly pressed orange and lime

ROJO SANGRIA SPRITZER THB 340

For the hot lady in the house, cool off & spritz
yourself up with an iced wine cooler as we pair
red wine, tequila, mango & orange chill with
some ginger ale



TEQUILA

	gls	blt
JOSE CUERVO ESPECIAL SILVER	199	2,800
JOSE CUERVO ESPECIAL REPOSADO	199	2,800
1800 COCONUT RESERVA	300	4,200
CASCAHUIN ANEJO	340	4,500
1800 SILVER RESERVA	350	4,500
1800 REPOSADO RESERVA	350	4,500
ESPOLON REPOSADO 40%	350	4,500
CÓDIGO 1530 ROSA REPOSADO	400	4,800
1800 ANEJO RESERVA	400	4,800
CASCAHUIN EXTRA ANEJO	490	7,500
PATRON ANEJO	500	7,500
JOSE CUERVO PLATINO 40%	590	10,500

MEZCAL

	gls	blt
MACHETAZO SALMIANA	320	3,500
CÓDIGO 1530 MEZCAL ARTESANA	350	5,500
DON MATEO MANSO ALTO	350	5,800
DON MATEO MANSO PECHUGA	420	-

VODKA

	gls
ABSOLUT	220
GREY GOOSE	350

WHISKY

	gls
JAMESON	220
JIM BEAM	220
JACK DANIEL'S	250
CHIVAS REGAL 12 YRS	250
JW BLACK LABEL	250

GIN

	gls
GORDON	280
TANQUERAY	280
HENDRICK'S	300
BOMBAY	300

RUM

	gls
MALIBU	220
BACARDI WHITE	220
CAPTAIN MORGAN	220

SINGLE MALT

	gls
GLENFIDDICH 12 YRS.	350
MACALLEN 12 YRS.	550

BEER

SINGHA <i>by bottle</i>	180
ASAHI	180
HEINEKEN	180
SAN MIGUEL LIGHT	180
CORONA	220
SINGHA DRAFT <i>500 ml</i>	250
SINGHA <i>1.5 LT</i>	699
SINGHA <i>3 LT</i>	1,350

CLASSIC COCKTAIL

APEROL SPRITZ PINA COLADA	310
MIMOSA RUM COCONUT PUNCH BELLINI	

MOCKTAIL

VIRGIN MARGARITA VIRGIN MOJITO CHERRY TEMPLE	180
--	-----

COFFEE & TEA

DILMAH TEA	110
ESPRESSO	120
ICE TEA	120
CAPPUCCINO	130
AMERICANO	130
LATTE	130
DOUBLE ESPRESSO	160

SOFT DRINKS

COKE COKE ZERO FANTA SPRITE	
GINGER ALE TONIC WATER SODA WATER	
THB 90	

WATER

STILL WATER	70
SAN PELLEGRINO <i>500 ml</i>	110
SAN PELLEGRINO <i>750 ml</i>	150

FRESH JUICE	180
COCONUT PINEAPPLE WATERMELON ORANGE	

SMOOTHIE	180
STRAWBERRY BANANA AVOCADO MIX BERRY MANGO	

