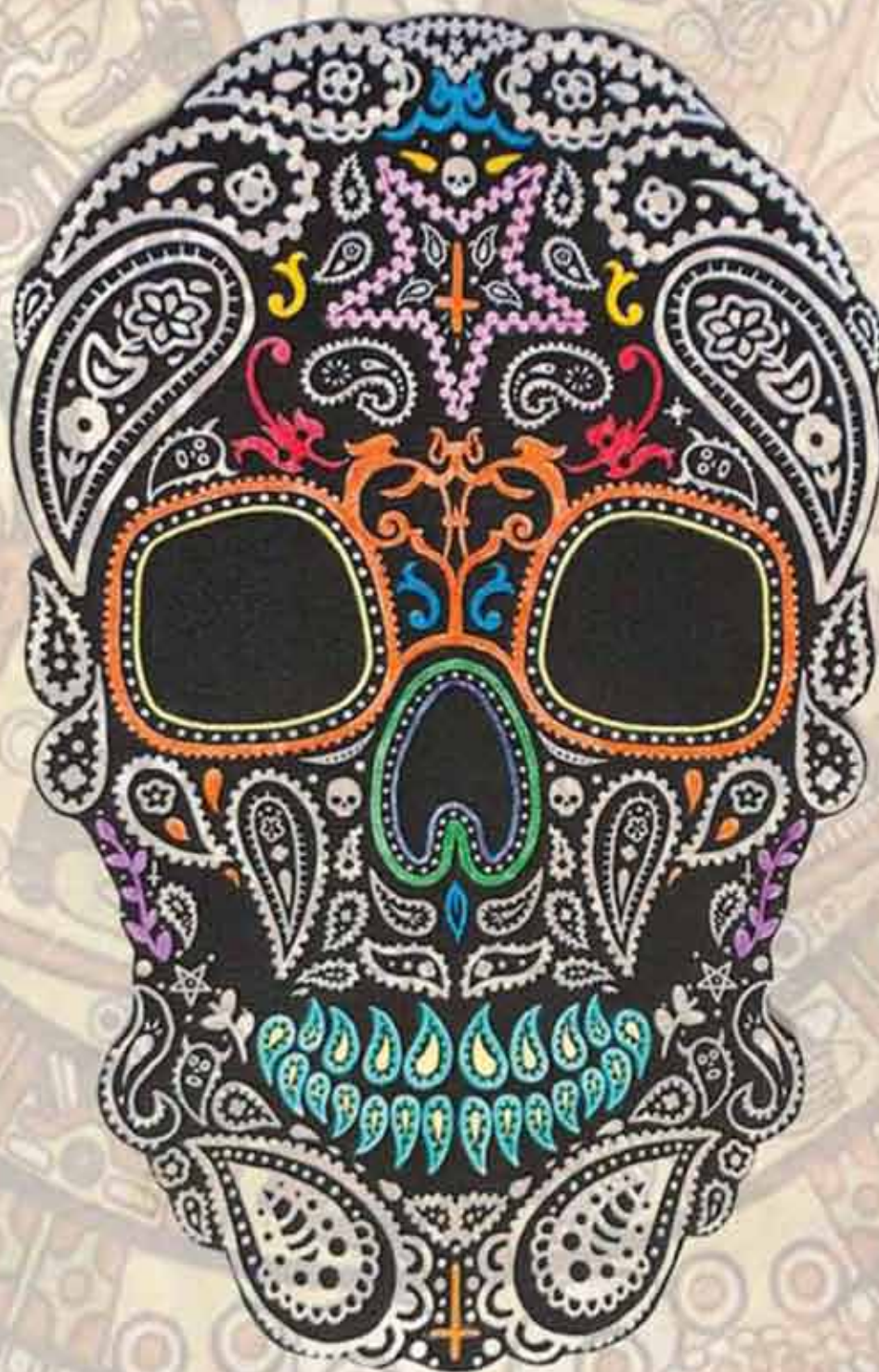


YO AMO TACOS

Playa del Carmen, Mexico

Bar'n Grill
Woodbridge, Canada



**This is NOT Authentic Mexican...
It is Authentic Playa del Carmen Mexican,
with a flair of International Fusion.**

YO SALSAS

Tomatillo, avocados, jalapeños & cilantro Chipotle-citrus with Mexican spices Habanero-Pineapple with citrus & cilantro

YO ENTRADAS

- Sopa del Día** \$ 8
- Pico de Gallo & Totopos** \$ 7
Fresh tomatoes, jalapeño peppers, onions, fresh cilantro & lime juice with crispy hand cut corn tortilla chips
Salsa roja de tomates, chiles jalapeños, salsa de cilantro fresco, cebollas blancas, jugo de lima y acompañado de totopos
- Guacamole & Totopos** \$ 9
Fresh guacamole with cilantro, onions & lime juice served with crispy corn tortilla chips
Guacamole fresco con cilantro, cebolla, jugo de lima y acompañado de totopos
- Nachos de la Casa** \$ 15
Hand cut tortillas with melted cheese, pico de gallo, pickled onion, pickled jalapeños, chipotle aioli, sour cream & cilantro
Tortillas cortadas a mano con queso fundido, pico de gallo, cebolla curtida, jalapeño en vinagre, chipotle alioli, crema acida y cilantro
- Add Guacamole \$ 4
- Add Flank Steak, Chicken, Caribbean Shrimp or Pastor \$ 6
- Poutine Mexicana** \$ 16
French fries with melted cheese, pico de gallo, pickled onion, pickled jalapeños, chipotle aioli, sour cream & cilantro
Papas a la Francesa con queso fundido, pico de gallo, cebolla curtida, jalapeño en vinagre, chipotle alioli, crema acida y cilantro
- Add Guacamole \$ 4
- Add Flank Steak, Chicken, Caribbean Shrimp or Pastor \$ 6
- Calamares de Playa** \$ 12
Crispy calamari with jalapeños, pickled onions & chipotle aioli
Calamares crujientes con jalapeño y chipotle alioli

YO TOSTADAS & CRISPY TACOS

- Tostada de Pollo** \$ 7
Crispy corn tortillas, black beans, lettuce, pico de gallo, guacamole, jalapeño & chipotle aioli
Tortillas crujientes de maíz, frijoles negros, lechuga, pico de gallo, guacamole, jalapeño y chipotle alioli
- Tostada de Camarones** \$ 8
Crispy corn tortilla, black beans, lettuce, pico de gallo, guacamole & chipotle aioli
Tortilla crujiente de maíz, frijoles negros, lechuga, pico de gallo, guacamole y chipotle alioli
- Tostada de Ceviche Mixto** \$ 8
Crispy corn tortillas, guacamole, mixed seafood, lemon juice, cucumber, cilantro & carrots
Tortillas crujientes de maíz, guacamole, mezcla de mariscos, jugo de limón, pepino, cilantro y zanahoria
- Tacos Playeros** \$ 8
2 crispy tortilla shells, braised short rib barbacoa, guacamole & coleslaw
2 shell tortillas crujientes, estofado barbacoa, costillas estofadas, guacamole y ensalada de col

YO ENSALADAS

- Ensalada Azteca** \$ 12
Romaine salad, citrus-oregano dressing, pico de gallo, roasted corn, queso fresco & crispy tortillas
Ensalada de Romaine, vestidor cítricos orégano, pico de gallo, tortillas de maíz tostado, queso fresco y tortillas crujientes
- Chipotle César Salad** \$ 14
Romaine lettuce with home-made chipotle cesar dressing, parmesan cheese & crispy tortillas
Lechuga Romana con aderezo cesar de chipotle, queso parmesano y tortillas crujientes
- Carlo's Loco Salad** \$ 17
Arugula, pomegranate, blueberries, blue cheese, aged cheddar, garlic, onions, jalapeños, celery, radish, sun dried black olives & citrus-oregano dressing
Arugular, granada, anándanos, queso azul, queso cheddar envejecido, ajo, cebolla, jalapeños, apio, rábano, aceitunas negras secas y vestidor cítricos orégano
- Add Pork Belly, Chicken, Caribbean Shrimp or Pastor to your salad \$ 6



YO ESPECIALES DE LA CASA

Quesadillas - Cheese \$ 15

Quesadillas - Vegetarian \$ 17

Delicious flour tortillas with savoury Oaxaca cheese, peppers, mushrooms & corn
With your choice of French fries or Aztec salad

*Deliciosas tortillas de harina con queso Oaxaca, pimientos, champiñones y maíz
Con su elección de papas a la Francesa ó ensalada Azteca*

Quesadillas - Steak, Chicken or Caribbean Shrimp \$ 18

Delicious flour tortillas with savoury Oaxaca cheese and your choice of only cheese or with marinated flank steak, stewed chicken, Caribbean shrimp or marinated tofu & French fries

Deliciosas tortillas de harina con queso salado Oaxaca y su elección de solo queso, arrachera, pollo guisado, camarones del Caribe ó tofu marinado con papas a la Francesa

Fajitas - Flank Steak, Chicken or Caribbean Shrimp \$ 19

Marinated flank steak, chicken, Caribbean shrimp with roasted onion & peppers with Playa seasoning served with warm tortillas, shredded lettuce, cheddar cheese, pico de gallo & sour cream

Arrachera marinado, pollo, camarones del Caribe con cebolla asada y pimientos con condimento Playa, servido con tortillas calientes, lechuga rallada, queso cheddar, pico de gallo y crema acida

Alambre - Flank Steak, Chicken or Caribbean Shrimp \$ 21

Marinated flank steak, chicken, Caribbean shrimp or marinated tofu with bacon, sautéed onions, peppers, cheddar, Oaxaca cheese & warm tortillas

Arrachera marinado, pollo, camarones del Caribe ó tofu marinado con tocino, pimientos, cebollas salteadas, queso cheddar y Oaxaca con tortillas calientes

Smoked Ribeye Burger \$ 15

8 oz. Angus ribeye beef with sautéed jalapeños, onions, Oaxaca cheese, lettuce, chipotle aioli, & pico de gallo and choice Aztec salad or French fries

8 oz. de Angus ribeye con jalapeño salteado, cebolla, queso Oaxaca, lechuga, chipotle alioli y pico de gallo con su elección de papas a la Francesa ó ensalada Azteca

Bisteca Ribeye Mexicana \$ 24

10 oz. ribeye steak Mexican style with refried beans, grilled onions, guacamole & pico de gallo

10 oz. estilo ribeye steak Mexicano con frijoles refritos, cebollas asadas, guacamole y pico de gallo

Camarones del Caribe al Mojo de Ajo \$ 24

Caribbean shrimp in a garlic sauce, with chorizo sausage, ancho chili, tomato & Mexican rice

Camarones del Caribe, chorizo, chile ancho, tomate y arroz a la Mexicana

Enchiladas de la Casa - Chicken or Caribbean Shrimp \$ 22

With green tomatillo salsa, sour cream & chipotle aioli

Con salsa de tomatillo verde, crema agria y chipotle alioli

Pollo Supremo a la Plancha \$ 24

Pan seared 10 oz. chicken breast, ranchero salsa, roasted fingerling potatoes & guacamole

10 oz. pechuga de pollo al sartén, salsa ranchera, patatas asadas alevines y guacamole

YO CEVICHE & RAW BAR

Malpeque Oysters \$ 4 ea

Accompanied by mango chipotle, salsa & horseradish

Chipotle de mango, salsa y rábano

Yo Amo Ceviche \$ 11

Calamari, Caribbean shrimp, bay scallops & marinated citrus

Calamares, camarones del Caribe, vieiras de la bahía y los citricos marinado

Ahi Tuna \$ 16

Light seared tuna loin with jalapeño ponzu, avocado & tomatillo relish

Ahi tuna filete de atún aleta amarilla, sellado al sartén con soya de jalapeño, aguacate y salsa de tomatillo

Tuna Tartar \$ 14

with roasted fire jalapeño, watermelon, red onion & avocado chutney

Aleta amarilla estilo ceviche con jalapeño asado, sandía, cebolla roja y guacamole

Malpeque Oysters, Ceviche, Ahi Tuna, Tuna Tartar Platter \$ 34

4 oysters, Yo Amo ceviche, ahi tuna & tuna tartar

4 ostras, Yo Amo ceviche, tiradito de atún aleta amarilla y tartar de atún



@yoamotacos

YoAmoTacos.com

www.Carlo.ca



3 Tacos on soft Corn or Flour Tortillas 3 Tacos en Tortillas de Maiz o Harina suave

Aguacate Frito	\$ 13
<i>Fried avocado with pico de gallo, pickled onions, jalapeño, cilantro & chipotle aioli</i> <i>Aguacate frito con pico de gallo, cebollas encurtidas, jalapeño, cilantro y chipotle alioli</i>	
Arrachera	\$ 18
<i>Marinated flank steak with lettuce, pico de gallo, radish, guacamole, cilantro, jalapeño & chipotle aioli</i> <i>Arrachera marinado con lechuga, pico de gallo, rábano, guacamole, cilantro, jalapeño y chipotle alioli</i>	
Al Pastor	\$ 15
<i>Pineapple marinated pork – pasilla, lettuce, pico de gallo, pickled onions, jalapeño, cilantro & chipotle aioli</i> <i>Marinado piña cerdo - pasilla, lechuga, pico de gallo, las cebollas encurtidas, jalapeño, cilantro y chipotle alioli</i>	
Tinga de Pollo	\$ 15
<i>Stewed braised chipotle chicken with lettuce, pico de gallo, pickled onions, jalapeño, cilantro & chipotle aioli</i> <i>Estofado de pollo chipotle con lechuga, pico de gallo, las cebollas encurtidas, jalapeño, cilantro y chipotle alioli</i>	
Chorizo	\$ 15
<i>House-made Mexicana chorizo sausage with lettuce, pico de gallo, pickled onions, jalapeños, cilantro & chipotle aioli</i> <i>Hecho a casa chorizo Mexicana con lechuga, pico de gallo, cebollas encurtidas, jalapeños, cilantro y chipotle alioli</i>	
Hongo	\$ 15
<i>Wild Mushrooms with queso fresco, jalapeño aioli & tomatoes</i> <i>Setas con queso fresco, jalapeño alioli y tomate</i>	
Pork Belly	\$ 18
<i>Crispy pork belly in tomatillo adobo with lettuce, pico de gallo, pickled onions, jalapeños, cilantro & chipotle aioli</i> <i>Ventre de cerdo crujiente en adobo de tomate con lechuga, pico de gallo, cebollas encurtidas, jalapeño, cilantro y chipotle alioli</i>	
Braised Lamb Barbacoa	\$ 18
<i>Stewed braised lamb pasilla shoulder with lettuce, pico de gallo, pickled onions, jalapeños, cilantro & chipotle aioli</i> <i>Estofado de cordero pasilla hombro con lechuga, pico de gallo, las cebollas encurtidas, jalapeños, cilantro y chipotle alioli</i>	
Ancho Short Rib Barbacoa	\$ 18
<i>Slow cooked short rib with lettuce, pico de gallo, pickled onions, jalapeños, cilantro & chipotle aioli</i> <i>Costillas rostizado lento con lechuga, pico de gallo, las cebollas encurtidas, jalapeños, cilantro y chipotle alioli</i>	
Grilled Octopus	\$ 16
<i>Marinated chimichurri octopus with lettuce, pico de gallo, radish, guacamole, cilantro, jalapeños & chipotle aioli</i> <i>Pulpo chimichurri marinado con lechuga, pico de gallo, rábano, guacamole, cilantro, jalapeño y chipotle alioli</i>	
Fried Oyster	\$ 17
<i>Crispy Malpeque oyster with lettuce, pico de gallo, radish, guacamole, cilantro, jalapeños & chipotle aioli</i> <i>Crujiente Malpeque ostras con lechuga, pico de gallo, rábano, guacamole, cilantro, jalapeño y chipotle alioli</i>	
Beer Battered Mahi-Mahi	\$ 17
<i>Beer battered mahi-mahi fish with lettuce, pico de gallo, radish, guacamole, cilantro, jalapeños & chipotle aioli</i> <i>Mahi-mahi rebosado con una masa de cerveza con lechuga, pico de gallo, rábano, guacamole, cilantro, jalapeño y chipotle alioli</i>	
Camaróns Diabla	\$ 17
<i>Caribbean Shrimp with lettuce, pico de gallo, radish, guacamole, cilantro, jalapeños & chipotle aioli</i> <i>Camarón del Caribe con lechuga, pico de gallo, guacamole, rábano, cilantro, jalapeños y chipotle alioli</i>	
Add Cheese or Guac to any of the above 3 tacos	\$ 3

Choice of flour tortillas if desired Elección de tortillas de Harina, si lo desea



Mmmmmmmmmmm



French Fries	\$ 5	Charro Beans	\$ 4	5 Flour Tortillas	\$ 3
Mexican Rice	\$ 4	Guacamole	\$ 6	5 Corn Tortillas	\$ 3