

# SOFA *de* PANCHO

RESTORANAS

*La carta*

# ENTRADAS

## Užkandžiai

### NACHOS

9

kukurūzų traškučiai kepti krosnyje su skirtingais sūriais, *chorizo*. Patiekiami su *guacamole* ir namų *salsa*

### QUESADILLA CON TINGA

9

kvietinė tortilija (3 vnt), užkepta su kiauliena ir sūriais, patiekiami su salotomis ir namų *salsa*

### CEVICHE

10

jūrų ešerys marinuotas žaliųjų citrinų ir apelsinų sultyse, apglėbtas mangų ir pomidorų *salsos*, patiektas ant *totopos* (5 vnt)

# EXTRAS



## Priedai

GUACAMOLE maža/visam stalui

4/7

TORTILLAS 2 vnt

1

TOTOPOS kukurūzų traškučiai

2

QUESADILLA tik su sūriais 2 vnt

3

SALSA MIX penkių skirtingų salsų asorti

3

ENSALADA žaliosios salotos prie patiekalų

7

# TACOS

šiltos kukurūzų tortilijos su ypatingai ruoštu įdaru iš mėsos ar daržovių, pagardinamos padažais ir kitais priedais

2 vnt

## TINGA

lėtai troškinta kiauliena, *jalapeño salsa*, kalendra, svogūnai

5

## SOFRITOS

paprika, cukinija, saldžios bulvės, geltonieji ir baltieji kukurūzai, pupelių *salsa*, jogurto *salsa*

5

## CARNE

jautiena, *cascabel salsa*, *pico de gallo*, kalendra

8

## GAMBAS

krevetės, *salsa mexicana*, *guacamole*, sūrio *salsa*, salotos

10

# TACOS POR CUATRO

Rekomenduojame dalintis 3-4 asm.

12 kukurūzų tortilijų

32

3 *tacos* įdarai + priedai: *guacamole* + *salsa mix* + *totopos*

# TRADICIONAL DE LA CASA

## Namų tradiciniai

### ALMEJAS

17

midijos, ruoštos grietinėlės-baltojo vyno-*chipotle* sultinyje. Gliudykite jas užkąsdami traškia *quesadilla*

### BIRRIA

22

patiekalas ypatingoms progoms!

Ėriuko kulnas pernakt marinuotas *chile ancho* ir *guajillo* apsupty, po to ilgai troškintas krosnyje. Patiekiamo *tacos* stiliuje su šiltomis kukurūzų tortilijomis, kalendra, *laimu* ir svogūnu (ruošiama 30 min.)

## POSTRES

### Saldumynai

KEYLIME žaliųjų citrinų pyragas

5