

SOFA *de* PANCHO

RESTORANAS

La carta

TACOS

šiltos kukurūzų tortilijos su ypatingai ruoštu jdaru iš mėsos pagardinamos padažais ir kitais priedais

TINGA

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

CARNE

jautiena, marinuota tamsaus alaus-kumino-*chile morita* sultinyje, *pico de gallo salsa*, *tomatillo-cascabel-pasilla salsa*

GAMBAS

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

2 vnt

5

8

10

TACOS POR CUATRO

Rekomenduojame dalintis 4 asm.

12 kukurūzų tortilijų

tacos jdarai: *tinga + carne + vegetal*

priedai: *guacamole + salsa mix + totopos*

36

ENTRADAS

Užkandžiai

NACHOS

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

9

QUESADILLA CON TINGA

kvietinės tortilijos (3 vnt), sūriai, lėtai troškinta kiauliena, salotos

9

CEVICHE

jūros ešerys išsimaudęs žaliųjų citrinų sultyse, alyvuogės, agurkai, pomidorai, svogūnai, avokadų *salsa*

10



EXTRAS

Priedai

QUESADILLA kvietinė tortilija su sūriu 2 vnt

3

GUACAMOLE maža/ visam stalui

4/7

TORTILLAS kvietinės/kukurūzų 2 vnt

1

TOTOPOS kukurūzų traškučiai

2

SALSA MIX penkių skirtingų salsų asorti

3

ENSALADA žaliosios salotos prie patiekalų

6

TRADICIONAL DE LA CASA

Namų tradiciniai

BIRRIA

patiekalas ypatingoms progoms! Ėriuko kulnas pernak marinuotas *chile ancho* ir *guajillo* apsupty, po to ilgai troškintas savo sultyse. Patiekiami *tacos* stiliuje su šiltomis kukurūzų tortilijomis, kalendra, *laimu* ir svogūnu

22

TORTA

meksikietiškas suvožtinis su ilgai kepta kiauliena naminėje *bolillo* bandelėje. Užkeptas su sūriu, pagardintas *chile ancho-pasilla salsa* ir *jalapeño* majonezu

15

ALMEJAS

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

17

GAMBAS A LA MEXICANA

didžiosios krevetės, paprika, *chile chipotle salsa*, raudonieji svogūnai, grietinė, kvietinės tortilijos

22

CHILE VEGETAL

13 daržovių troškiny su 6 klasikiniiais pipirais

9

ESPECIAL de la casa

Kasdien šefai ruošia po naują neragautą patiekalą. Klauskite - papasakosime!

KEY LIME

5

žaliųjų citrinų desertas iš kondensuoto pieno ir sausainių



SALUD!