

КЕСАДИЛЬЯ

Большая запечённая тортилья с сыром, халапеньо и начинкой на выбор.

250 г



470 цыплёнок

490 свинина

520 говядина

650 креветки

480 двойной сыр



НАЧОС ОРНИАДОС

Запечённые кукурузные чипсы с паштетом из красной фасоли, халапеньо, зелёным луком и начинкой на ваш выбор под сырным соусом.

320 г

490 цыплёнок

530 чили кон карне

550 авокадо

690 креветки



ТАКИТОС

Обжаренные пшеничные трубочки с начинкой на ваш выбор.

220 г

370 цукини с гуакамоле

390 цыплёнок с соусом пимьенто

430 свинина с соусом верде

450 говядина с соусом сальса



КЕСО ФОНДИДО

Расплавленный горячий сыр с кукурузными чипсами и халапеньо.

210 г

390



ТАКОС ДЕ МАИЗ

Три кукурузные тортильи с паштетом из красной фасоли, пико де гайо, гуакамоле, сыром, сметаной, халапеньо и начинкой на ваш выбор.

270 г

790 цыпленок

820 свинина

850 говядина



ТАКОС СУАВЕС

Две пшеничные тортильи с салатом айсберг, помидорами, сыром и начинкой на ваш выбор.

200 г

490 цыпленок
с АНАНАСОВОЙ САЛЬСОЙ

550 свинина
с ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ

790 КРЕВЕТКИ с СОУСОМ
МАНГО-ХАЛАПЕНЬО

890 ЛОСОСЬ
с ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ФАХИТАС

Ароматное мясо или креветки со сладким перцем и луком на раскалённой сковороде и разнообразные гарниры: сверни себе свою идеальную еду.

670 г



790 с цыпленком

890 со свиной

1090 с креветками

1390 с говяжьей вырезкой



ФОРЕЛЬ ВЕРАКРУЗ

Речная форель под
соусом веракруза
с кинзой на обжигаящей
сковороде.

350 г

990

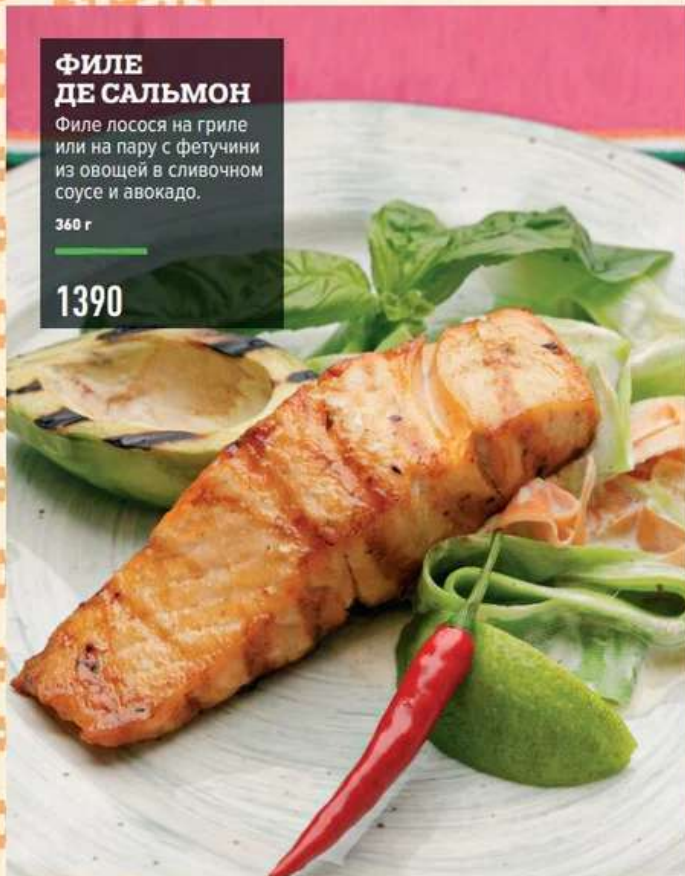


ФИЛЕ ДЕ САЛЬМОН

Филе лосося на гриле
или на пару с фетучини
из овощей в сливочном
соусе и авокадо.

360 г

1390

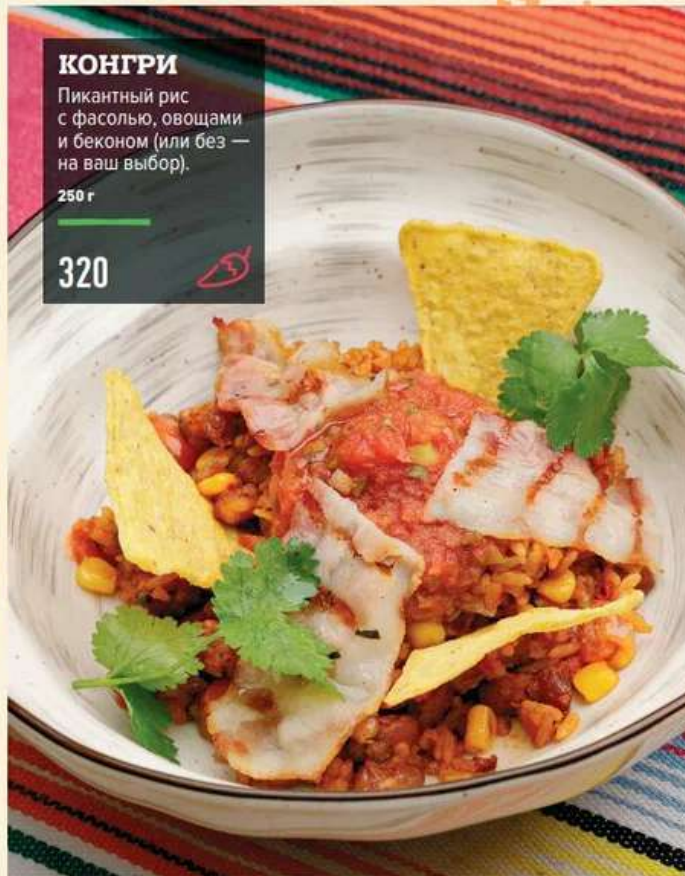


КОНГРИ

Пикантный рис
с фасолью, овощами
и беконом (или без —
на ваш выбор).

250 г

320



МАНГО АЙ САЛЬМОН

Запечённый лосось
на листьях хрустящего
салата с манго
и помидорками черри.

180 г

820



КАМАРОНЕС ЭН ЭЛЬ РЕСОРТ

Тигровые креветки
в соусе манго-халапеньо
под листьями свежего
салата, ломтиками
авокадо и пармезаном.

220 г

880

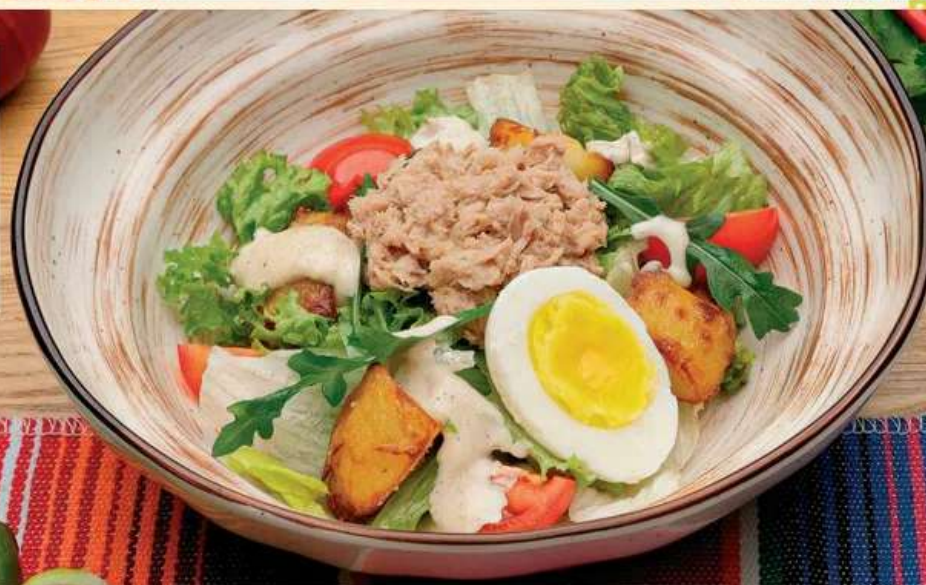


АТУН

Микс салатов
с измельченным тунцом,
картофелем и куриным
яйцом в соусе цезарь.

210 г

420



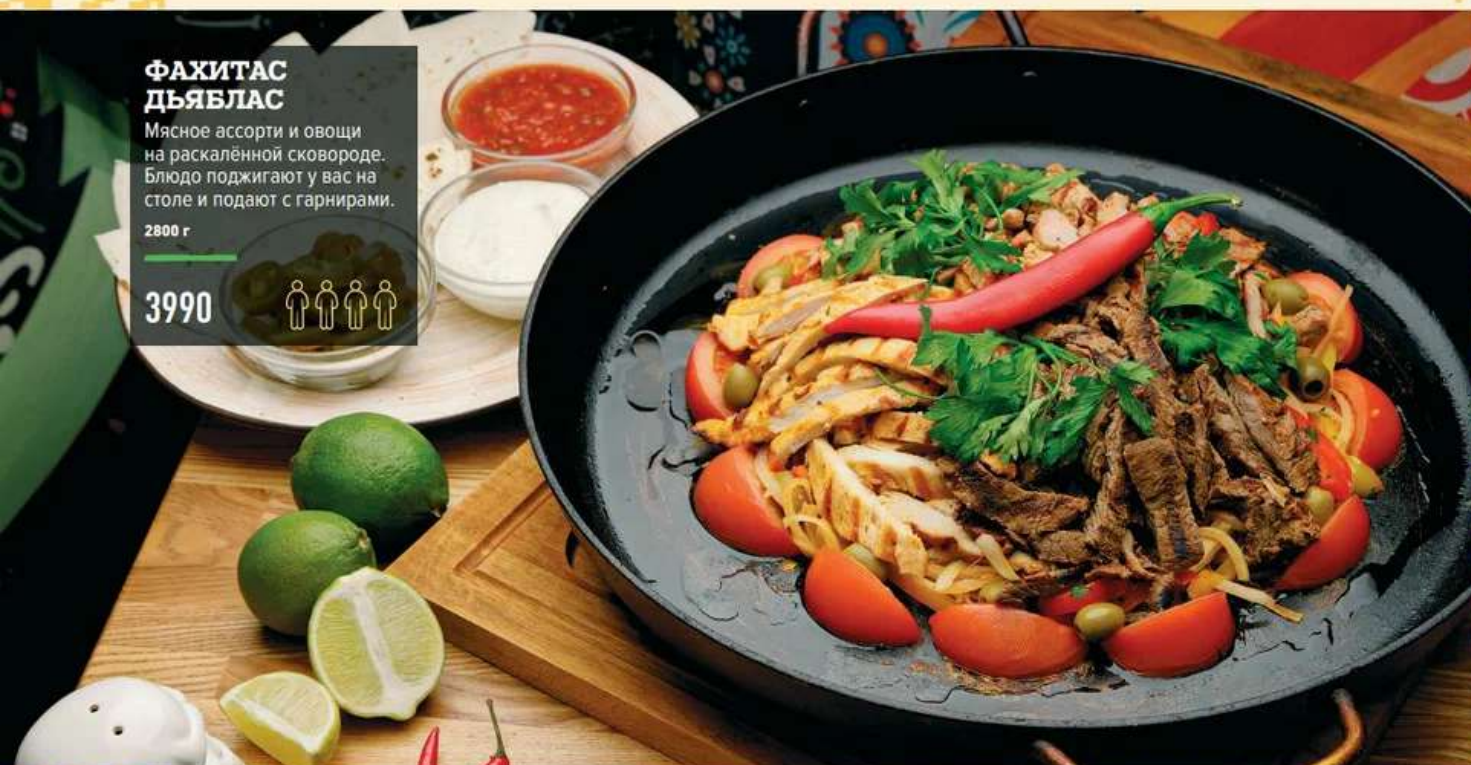
БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

ФАХИТАС ДЪЯБЛАС

Мясное ассорти и овощи
на раскалённой сковороде.
Блюдо поджигают у вас на
столе и подают с гарнирами.

2800 г

3990



МЕКСИКАНСКАЯ ТАРЕЛКА

Маленькие буррито с цыплёнком
и говядиной, два тако с чили кон
карне, такитос с беконом, фажитас
цыплёнок, салат с вялеными томатами.
Подаются с халапеньо, сальсой,
чесночным соусом и тортильями.

1500 г

2590



МАРИСКАС ЭЛЬ ДЬЯБЛАС

Кольца кальмара, тигровые креветки, морской коктейль, филе лосося и овощи на раскалённой сковороде. Блюдо поджигают у вас на столе и подают с гарнирами.

3800 г

4490



ФИЕСТА

Идеальная закуска к пиву на компанию: рёбрышки и крылышки в соусе барбекю, пивные креветки в панцире, такоитос с беконом, картофель фри, начос и три домашних соуса.

1500 г

2690



ДОПОЛНЕНИЯ

ПАН ФИНО

Пшеничная
тортилья, запечённая
с мексиканскими
специями и сыром.

140 г

250

ДВЕ ТОРТИЛЬИ

120

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

180 г

220

КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО

200 г

220

ОВОЩИ ГРИЛЬ

200 г

390

СОУСЫ И ДОБАВКИ

50 г

150

СОУС ГУАКАМОЛЕ

50

СОУС САЛЬСА

50

СОУС ЧЕСНОЧНЫЙ

50

СОУС БАРБЕКЮ

50

СОУС СЫРНЫЙ

90

ПИКО ДЕ ГАЙО

90

ХАЛАПЕНЬО

ДЕСЕРТЫ

ДОЛЬЧЕ КОНЧИТА

Огромная горсть свежих
ягод и фруктов под
румяной меренгой.

420 г

590



ПЛАТАНОС КОН КОКО

Бананы, запечённые
с мёдом и кокосом.

300 г

490



ТАРТА ДЕ МАНЗАНА

Наш мексиканский
ответ классическим
яблочным пирогам.

160 г

390

