



# БРАНЧ

Тост с гуакомоле и тамбовским окороком — 300gr 717kcal	500P
Мексиканский завтрак — 333gr 493kcal	500P
Сырники с клубничным вареньем — 290gr 695kcal	550P
Бургер со свиной котлетой и яйцом — с сочной свиной котлетой, сыром Чеддер, глазуньей и картофелем фри 340gr 1304kcal	590P
Яйца бенедикт с Беконом в Мексиканском стиле — 310gr 720kcal	490P

Чай с Гибискусом или фильтр-кофе на выбор

## ДОБАВИТЬ

> свежий томат _____	20P
> айсберг _____	30P
> халопеньо _____	40P
> жареный бекон _____	50P
> чоризо _____	70P
> креветки жареные _____	130P
> авокадо _____	120P
> свинина аль пастор _____	190P
> тамбовский окорок _____	140P
> говядина карне асада _____	280P
> свиная котлета _____	300P
> говяжья котлета _____	320P
> цыпленок _____	150P
> коул слоу _____	70P
> огурцы маринованные _____	20P

## СОУСЫ

> Айоле Трюфельный _____	90P
> Айоле Чипотл _____	70P
> Грин Молли _____	70P
> Зеленый Карри _____	70P
> Сальса Ананасовая _____	70P
> Сальса Роха _____	70P
> Сальса Томатная _____	70P
> Джек Дениелс _____	70P
> Чипотл _____	70P
> Орехово-Кунжутный _____	90P
> Барбекю _____	140P
> Свит Чили _____	100P
> Гуакомоле _____	150P

## СОУС ПАЛОМА

состав >

перец хабанеро, копченая паприка,  
томаты, чеснок, сахар и соль

рекомендуем для >

тако, кесадилья и Мичелады



## ЗАКУСКИ

Начос с гуакамолем* _____ 150gr 463kcal	300P
Батат фри с трюфелем и пармезаном _____ 177gr 316kcal	330P
Хрустящая цветная капуста с Айоли Чипотле* _____ 160gr 471kcal	350P
Тар-тар из говядины с сальсой пико-де-гайо* _____ 137gr 315kcal	590P
Куриные крылышки в глазури Моле Негро _____ 290gr 678kcal	490P
Татаки из обожженного тунца с арбузом _____ 200gr 224kcal	480P
Картофель фри с соусом _____ 200gr 224kcal	290P

## ТАКО > КЕСАДИЛЬЯ

Тако с телячьими Щечками _____ 167gr 382kcal	420P
Тако Аль Пастор* с жареной свининой и ананасами _____ 140gr 274kcal	420P
Тако с гусем и яблочным чатни _____ 200gr 381kcal	420P
Тако с хрустящей креветкой _____ 160gr 332kcal	420P
Тако с рваной свининой и банановым кетчупом _____ 190gr 391kcal	420P
Тако с цыпленком, чоризо и ананасово-лаймовой сальсой _____ 170gr 321kcal	420P
Кесадилья с Креветкой и гуакамолем _____ 250gr 582kcal	510P
Кесадилья с тремя видами сыра _____ 230gr 696kcal	420P
Кесадилья с тремя видами сыра и вешенками _____ 250gr 710kcal	420P
Кесадилья с тремя видами сыра и чоризо* _____ 250gr 751kcal	450P
Кесадилья с Кроликом _____ 170gr 735kcal	590P
Сет тако _____ 270gr 1107kcal	890P





## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Палома сэндвич с фри и соусом чипотле майо — 270gr 726kcal	490P
Треска с морковью — 198gr 422kcal	540P
Чизбургер — 250gr 1265kcal	590P
Цыпленок гриль с зеленым хумусом — 200gr 426kcal	450P
Буррито с курицей — 320gr 1216kcal	620P
Классический буррито с обжаренной говядиной, кукурузой и фасолью. 320gr 910kcal	630P
Салат с Кальмаром, романо и помело — 185gr 31kcal	450P
Стейк Карне Асада с жареным романо и маринованными цукини 260gr 598kcal	990P
Свинные ребра с жареным бататом — 460gr 733kcal	930P

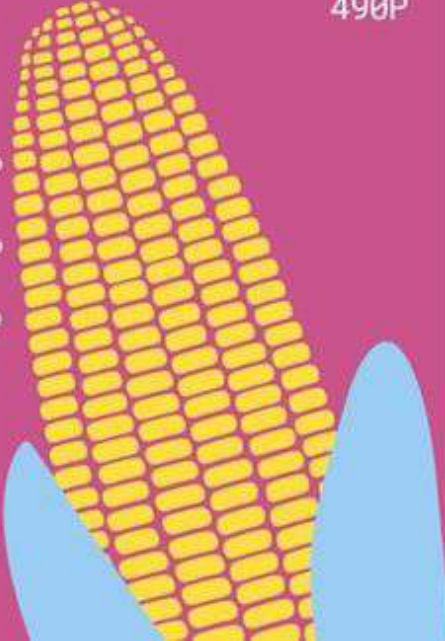


## СУП

Суп Гаспачо — 300gr 184kcal	490P
Традиционный суп Чили кон Карне* — 350gr 560kcal	490P
Кукурузный суп с копченой Курицей — 320gr 300kcal	490P

## ДЕСЕРТ

Бисквит с Трес Лечес и ягодами —	350P
Мескаль-Баба — 168gr 546kcal	350P
Чуррос с мороженым/шоколадом* — 190gr 458kcal	350P



# КОКТЕЙЛИ

Кровавая Мария _____ текила Espolon, томатный сок, специи	500P
Espolón Палома _____ текила Espolon, грейпфрутовый сок, цитрусовая содовая	500P
Мичелада _____ пиво, томатный сок, специи	500P
Сезонная Espolón Margarita _____ спросите у нас	500P
Атоле _____ теплый мексиканский какао со специями и пряным ромом	500P
Клубничный олд кубан _____ ром на клубнике, шисо, игристое	500P
Вишневый хайбол _____ виски, миндаль, вишня	500P
Рохо негрони _____ джин на листьях малины, биттер, ликер малина	500P
Персиковый гимлет _____ джин, соджу, базилик, ликер персик	500P
Абрикосовый спритц _____ вермут бянько, ликер абрикос, жасмин, сидр	500P
Смородиновый мини мартини _____ джин на листьях смородины, микс вермутов, херес	500P
Ежевичный мартини Фроузен _____ водка, ежевика, кофейный ликер, овсяное молоко	500P
Мартини Фиеро Тоник _____ мартини фиеро, тоник	500P
Espolon Tommy's Margarita _____ текила Espolon, мед агавы, лайм	500P
Espolon + Сангрита _____	530/550P

## Б/А НАПИТКИ

Сезонный б/а коктейль _____ Спросите у нас	300P
Фирменный лимонад _____	250P
Жасминовый Хуго _____ Жасминовый кордиал, б/а игристое	300P
Агуафреска с гибискусом _____ Содовая, кордиал гибискус	250P
Тропический сбальято _____ б/а вино, маракуйя, зеленый чай, фейк кампари	300P
Кофе-Тоник _____	250P
Кровавая Мария _____	300P
Атоле _____	300P
Мичелада _____	350P
Кофе _____	150P
Чай _____	150P

## ВИНО

Maseria Sette Archi к/с	600P
Achim Maler Riesling б/гнс	500P
Sangiovese розато	500P

## ПИВО

ReLab Family CHERRY	450P
ReLab Family LAGER	450P
Корона Экстра	550P
Tsingtao Zero б/а	450P



# СЛОВАРЬ

**Айоли** – классический французский соус из желтков, оливкового масла и чеснока.

**Аль Пастор** – мясо, маринованное в цитрусах с гибискусом. Готовится на гриле с печёным ананасом.

**Гуакамоле** – холодная закуска из мякоти авокадо с добавлением лука, сока лайма и приправ.

**Карне Асада** – мясо, маринованное в специях и приготовленное на гриле.

**Начос** – хрустящие домашние чипсы из кукурузной тортильи.

**Пико-де-Гайо** – томатная сальса, нарезанная кубиками.

**Трес Лечес** – нежный соус, приготовленный из трёх видов молока.

**Чили Кон Карне** – блюдо мексиканской кухни. В переводе с исп. – «чили с мясом».

**Чоризо** – пикантная свиная колбаса с паприкой, родом из Испании, Португалии и Латинской Америки.

**Чуррос** – сладкая обжаренная выпечка из заварного теста.

## БАНОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Удобно взять с собой!

By Cicheti

By Ichi

Банановый дарк энд сторми

Батанга

Бэйзил Хайбол

Клубничный Олд Мейд

Мичелада

Палома

Эпл джек хайбол

550P

