

HOPHEAD TAQUERIA

СУПЫ

Ацтекский суп

360₽
Традиционный мексиканский суп на основе спелых томатов, гарнированный сыром Гауда, авокадо, паприкой, кинзой, соусом чипотле-майо и кусочками начос

Фрихолес Чаррос

400₽
Классический острый мексиканский суп из говядины и сырокопченого бекона с красной фасолью, пико-де-гайо, халапеньо, кинзой и соусом чипотле-майо

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Салат с тунцом

440₽
Кусочки тунца гриль, салат айсберг, томаты, свежий огурец, пико-де-гайо, соус айоли

Салат с креветками

440₽
Тигровые креветки гриль, салат айсберг, пико-де-гайо, соус айоли

Тостада с тунцом

600₽
Свежий тунец на подушке из пюре авокадо, свежего огурца, сока лайма и соуса чипотле-майо. Подается на жареной кукурузной тортилье

Тостада с креветками

600₽
Бланшированные креветки на подушке из гуакамоле, свежего огурца, пико-де-гайо, сока лайма и соуса чипотле-майо. Подается на жареной кукурузной тортилье

Севиче с тунцом

600₽
Маринованный тунец на подушке из гуакамоле со свежим огурцом, пико-де-гайо, соком лайма и соусами ворчестер и валентино. Подается с начос

Севиче с креветками

600₽
Бланшированные креветки на подушке из гуакамоле со свежим огурцом, пико-де-гайо, с соком лайма и соусами ворчестер и валентино. Подается с начос

Начос

320₽
Традиционные кукурузные чипсы с соусом гуакамоле

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Начос Чили Кон Карне

420₽
Начос с тушеной рубленой говядиной, кукурузой, томатами, луком и беконом

Тролелотес Корн гриль

400₽
Зерна сладкой кукурузы, обжаренные на гриле с чесноком под шапкой из соуса крем хаус и пармезана

Мехико Фрайс Кон Карне

460₽
Картофель фри под тушеным рубленным мясом с кукурузой, томатами, луком и беконом

Костильяс Адобадос

680₽
Запеченные свиные ребрышки, глазированные соусом чипотле-барбекю. Подаются с картофелем айдахо и сырным соусом, крем хаус и чипотле-майо

Алитос Бафало де Пойо

580₽
Острые куриные крылышки гриль, глазированные соусом сальса-рохо. Подаются с картофелем айдахо и сырным соусом, крем хаус и чипотле-майо

Айдахо Биррия

550₽
Картофель айдахо под томленным говяжьим окорком с халапеньо, кинзой и пассированными овощами

Картофель фри

360₽
Обжаренный во фритюре картофель фри. Подается с кетчупом или соусами на выбор

ТАКО

Традиционное блюдо мексиканской кухни, состоящее из тортильи, наполненной разнообразными начинками и соусами. Подается отдельно с соусами Сальса Рохо и Сальса Верде. Кукурузная или пшеничная тортилья на выбор

Ла Карнитас

560₽
Томленый в апельсилах и мексиканских специях свиной окорок с сыром, овощами

Тако де Марлин

650₽
Обжаренный тунец гриль на подушке из свежего салата с овощами

Биррия эн Мехикано

600₽
Томленый в бульоне со специями рваный говяжий окорок с сыром и овощами

Тако де Пескадо

560₽
Обжаренная в пивной темпуре треска на подушке из свежего салата с овощами

Тако де Камаронес

680₽
Креветки гриль на подушке из свежего салата с пармезаном и маринованным луком

Аль Пастор с ананасом

560₽
Обжаренная на гриле свиная шея и ананасы с сыром и овощами

Фахитас де Пойо

560₽
Обжаренное на гриле куриное бедро, маринованное в мексиканских специях

Чили Кон Карне

560₽
Тушеная мраморная рубленая говядина с кукурузой, томатами, луком, беконом, сыром и овощами

Де ла Веджи

450₽
Тушеная в мексиканских специях красная фасоль с сыром и овощами

КЕСАДИЛЬЯ

Сложенная пополам пшеничная тортилья с овощами, сыром Чеддер и Моцарелла, соусом чипотле-майо и начинкой на выбор. Подается отдельно с соусами Сальса Рохо и Сальса Верде

Фахитас де Пойо

600₽
Обжаренное на гриле куриное бедро, маринованное в мексиканских специях

Биррия Эн Мехикано

680₽
Томленый в бульоне со специями рваный говяжий окорок

Ла Карнитас

600₽
Томленый в апельсилах и мексиканских специях свиной окорок

Аль Пастор с ананасом

600₽
Обжаренные на гриле свиная шея с ананасом

БУРРИТО

Мягкая пшеничная тортилья с лаймовым рисом, фасолью, сыром Чеддер, овощами, халапеньо, фирменными соусами и начинкой на выбор. Подается отдельно с соусами Сальса Рохо и Сальса Верде

Биррия эн Мехикано

680₽
Томленый в бульоне со специями рваный говяжий окорок

Ла Карнитас

600₽
Томленый в апельсилах и мексиканских специях свиной окорок

Аль Пастор с ананасом

600₽
Обжаренные на гриле свиная шея с ананасом

Чили Кон Карне

600₽
Тушеная мраморная рубленая говядина с кукурузой, томатами и луком и беконом

ЭНЧИЛАДАС

Традиционное блюдо мексиканской кухни, состоящее из тортильи, наполненной разнообразными начинками. Подается в томатном соусе с сыром Чеддер, авокадо, пико-де-гайо. Кукурузная или пшеничная тортилья на выбор

Фахитас де Пойо

600₽
Обжаренное на гриле куриное бедро, маринованное в мексиканских специях

Аль Пастор с ананасом

650₽
Обжаренные на гриле свиная шея с ананасом

Чили Кон Карне

600₽
Тушеная мраморная рубленая говядина с кукурузой, томатами и луком и беконом

Биррия эн Мехикано

650₽
Томленый в бульоне со специями рваный говяжий окорок

Ла Карнитас

600₽
Томленый в апельсилах и мексиканских специях свиной окорок

Де Пескадо

600₽
Обжаренная в пивной темпуре треска

ДЕСЕРТЫ

Лайм Пай

250₽
Сливочный десерт с лаймом и ягодами

Чуррос

250₽
Сладкая жареная выпечка из заварного теста в обсыпке из смеси корицы и сахара. Подается на выбор с горячим шоколадом или сгущенным кокосовым молоком



НАША ТЕЛЕГА
@HOPHEADTAQUERIA



НАШЕ ОНЛАЙН МЕНЮ
WWW.HOPHEADBAR.RU



ОСТАВЛЯЙТЕ ОТЗЫВ
О НАС НА ЯНДЕКС КАРТАХ