

# תפריט צהריים

א'-ה' ימי חול בלבד

## עסקיות

בהזמנה מעל 60

בתוספות 10 ניתן לקבל

אחת מהאסטרות בצד + אקווה דה חמייקה / הורצ'אטה / לימונדה

## קערות

מוגשות עם אורז ליים, כרוב מקסיקני, פריחולס ופיקו דה גאיו

**ברבקואה 69**

בקר מפורק רך ונימוח עם סלסה צ'ילפיניו ללא גלוטן

**פויו טינגה 64**

עוף מפורק בסלסת עגבניות שרופות וצ'יפוטלה, עם איולי צ'יפוטלה | פיקנטי | ללא גלוטן

**אנטריקוט 69**

אנטריקוט דק על הפלנצ'ה עם בצל מטוגן ואיולי כוסברה | ללא גלוטן



**דוס מקסיקנוס 240 לוזו**

מגוון תבשילים, תוספות סלסות וטורטיות, להרכבה עצמית

**ברבקואה** בשר מפורק רך ונימוח

**צ'ילי קון קרנה** תבשיל בשר טחון עם שעועיית וצ'יליס

**פויו טינגה** תבשיל חזה עוף מפורק עם עגבניות שרופות וצ'יפוטלה

**סלסות/תוספות:** פיקו דה גאיו, גווקמולה, סלסה בלנקה, פריחולס, אורז ליים, רוטב צ'דר, טורטיות תירס וחיתה

רפיל חינם של עד 2 סלסות/תוספות, 2 בשרים ו-4 טורטיות (מותנה בהזמנת של 2 סועדים בלבד) | ניתן לבקש ללא גלוטן /או טבעוני

## לפתוח ולחלוק

**פאנסיליוס 29**

לחמניות רכות בשומן בקר ושום, עם חמאת צ'יפוטלה

**נאצ'וס קון גוואקמולה 49**

נאצ'וס תירס שאנחנו מכינים במקום, עם גוואקמולה | טבעוני | ללא גלוטן

**נאצ'וס קון טודו 59**

נאצ'וס תירס שאנחנו מכינים במקום עם סלסה רוחו, רוטב צ'דה, גוואקמולה, פריחולס, סלסה בלנקה, איולי כוסברה וחלפניוס ללא גלוטן | צמחוני | ניתן לבקש את המנה טבענית

**סביצ'ה פריטו 59**

קוביות דג ים מטוגנות, מיקס עגבניות שרי, נענע, עלי מיזונה, כוסברה, בצלי שאלוט וצ'ילי אדום ברוטב ויניגרט מנגו אגבה

**טוסטאדס סביצ'ה 59**

2 טורטיות תירס שטוחות וקריספיות עם דג נא, צנונית, קוביות אבוקדו, בצל מוחמץ, תירס קלוי, רוטב חלפניו ליים ושומשום שחור | ללא גלוטן

**טירז דה מייז 49**

צלעות תירס, שעועיית ירוקה, מוצרלה פרסקה בחמאת צ'ילפניו | ללא גלוטן

**קמרונס & צ'וריסו 65**

שרימפס, צ'וריסו מפורק, שרי תמר שרוף בציר בקר וחמאה | ללא גלוטן

**אליטס דה פויו 55**

כנפי עוף בחמאה מעושנת, אגבה ושבבי צ'יפוטלה

**קסדייה פובלאנו 49**

טורטיות חיטה מקופלות על הפלאנצ'ה במילוי פלפל פובלאנו קלוי, גבינת עיזים וגאודה נמסה, מוגש עם סלסה בלנקה ובצל ירוק | צמחוני

**קסדייה ברבקואה 56**

טורטיות חיטה מקופלות על הפלאנצ'ה במילוי ברבקואה, גבינת עיזים וגאודה נמסה, מוגש עם סלסה בלנקה ובצל ירוק

**סופה דה טורטייה 49**

מרק עוף מקסיקני על בסיס ציר עגבניות הרוכות, חזה עוף מפורק, פלחי אבוקדו, רצועות נאצ'וס וגבינת צ'דר | ללא גלוטן

**מרק כתומים (בחורף) 45**

שילוב עשיר של בטטה וגזר בבישול ארוך, מועשר בקרם קוקוס עם ניחוח של קינמון ובצל מקורמל טבעוני | ללא גלוטן

## אנסלדס

**אנסלדה פינייה 69**

חסה לאליק, אננס מושרה בשבבי צ'יפוטלה, שרי תמה, עלי חרדל, צנונית, בצל סגול, עלי מיזונה ברוטב ויניגרט מנגו אגבה | ללא גלוטן | צמחוני

**אנסלדה דה סיור 55**

לבבות קיסה, פרוסות אבוקדו, תירס קלוי, פרמז'ן ורוטב קיסר | צמחוני | תוספת עוף 20+

## טאקוס

2 טורטיות תירס כחול רכות

**ברבקואה 59**

בקר מפורק רך ונימוח, פריחולס, צ'ילפניו, בצל סגול וכוסברה | ללא גלוטן

**פויו טינגה 59**

חזה עוף מפורק עם עגבניות שרופות וצ'יפוטלה, גווקמולה, בצל מוחמץ, כוסברה | ללא גלוטן | פיקנטי

**פאסקדו 59**

פילה דג לבן בבלילת בירה, כרוב מקסיקני, גוואקמולה, רוטב קיסר וכוסברה, פרוסות חלפניו

**ווג'נו 59**

נתחי צ'אנק מהצומח, בשרניים ועסיסיים סטייל ברבקואה, פריחולס, פיקו דה גאיו, כרוב מקסיקני וסלסה רוחה | מכל סויה | טבעוני

**קמרונס 64**

שרימפס בחמאת צ'יפוטלה, גוואקמולה, כוסברה ובצל סגול | ללא גלוטן | פיקנטי

**בירייה 64**

טאקוס תירס מקופלים על הפלאנצ'ה עם בקר מפורק נימוח וגבינת וואחקה, מוגשים לצד ציר בקר לטבילה וסלסה בלנקה ללא גלוטן



## בוריטוס

**טורטיית חיטה מגולגלת**

**ברבקואה 65**

בקר מפורק רך ונימוח, אורז ליים, פריחולס, פיקו דה גאיו, כרוב מקסיקני וצ'ילפניו

**פויו טינגה 60**

עוף מפורק בסלסת עגבניות שרופות וצ'יפוטלה, אורז ליים, פריחולס, פיקו דה גאיו, כרוב מקסיקני ורוטב איולי צ'יפוטלה | פיקנטי

**אנטריקוט 65**

אנטריקוט דק על הפלנצ'ה, אורז ליים, פריחולס, פיקו דה גאיו, בצל מטוגן, כרוב מקסיקני ואיולי כוסברה

**ווג'נו 63**

נתחי צ'אנק מהצומח, בשרניים ועסיסיים סטייל ברבקואה, פריחולס, פיקו דה גאיו, כרוב מקסיקני, אורז ליים וסלסה רוחה | מכל סויה | טבעוני

**תוספות אפשריות בתוך הבוריטו**

צ'דר 5 | בצל מטוגן 5 | גוואקמולה 6  
סלסה בלנקה 3 | חלפניוס 3 | גבינה טבעונית 6  
גרעיני תירס צלוי 4

ניתן להחליף לטורטיית עדישים כתומות ללא גלוטן עשירה בחלבון 6+

## עיקריות

**פאסקדו 140**

פילה דג ים בחמאת צ'יפוטלה, ליים שרוף ועלי מיזונה | ללא גלוטן

**פויו 79**

סטייק פרגית צלוי על העור במרינדת וואחקה, בצל, ועגבניות צלויים ללא גלוטן

**קרנה קון מולה 110**

דנבר קאט סטייק, על רוטב מולה פובלאנו מסורתית המבוסס על צ'ילי, תבלינים וקקאו, מעל גרעיני דלעת קלויים, מוגש עם פאפס בצד | ללא גלוטן

**צ'ילי קון קרנה 69**

תבשיל בקר מסורתי המוגש על אורז בניחוח ליים וכוסברה, לצד נאצ'וס תירס וסלסה בלנקה | ללא גלוטן

**אנצ'לדה קון מולה 69**

2 טורטיות חיטה מגולגלות במילוי עוף מפורק וגבינת עיזים ברוטב מולה פובלאנו מסורתי המבוסס על צ'ילי, תבלינים וקקאו, עם סלסה בלנקה מעל גרעיני דלעת קלויים

**למנות אלו מומלץ להוסיף 4 טורטיות תירס וסלסות בצד להכנת טאקוס +14**

## אקסטרות

**ארוח דה לימה 19**

אורז שמבושל עם ליים וכוסברה | ללא גלוטן

**פריחולס 19**

שעועיית שחורה חמה | טבעוני | ללא גלוטן

**אסקיטס 19**

סלט תירס קלוי וחם ברוטב איולי צ'יפוטלה ופרמז'ן | צמחוני

**פאפיטאס 22**

פלחי תפוח"א מטוגנים, עטופים בשומן בקר, שום כתוש, שביבי צ'יפוטלה מעושן ובצל ירוק קצוץ ללא גלוטן

**ירקות 22**

שעועיית ירוקה, כרוב סאבוי, בצל ירוק ושום צלויים | טבעוני | ללא גלוטן



**ניניוס 57**

**שניצלונים בטאקוס חיטה**

**עם צ'יפס / אורז ליים**

מוגש עם שתייה קלה, חוברת צביעה וקעקוע



## קוקטיילים

49

**מזקלריטה**

מזקל, ליים, תמצית אגווה, כתר מלח

**קופידו דל אמור**

וודקה מתובלת תפוחים, ליצ'י, אפרסק, דובדבנים מתוקים

**וואחקה**

ג'ין, מרטיני ביאנקו, אגס, סמבוק שחור, קינמון, וניל ולימון

**מקסיקו גאנגלז**

רום לבן, אפרול, פסילורה, מנגו, אננס, מיצי שקדים

## מרגריטות

כוס 49 | קנקן זוגי 90 | קנקן 1 ליטר 160

**מרגריטה אותנטיקה**

טקילה סיירה, ליים טרי, טריפל סק, מי סוכר | קפואה / ON THE ROCKS

**מרגריטה מנגו**

טקילה סיירה, מנגו טרי, טריפל סק ומי סוכר | קפואה

**מרגריטה אננס & אבטיח**

טקילה סיירה, טריפק סק, אננס ואבטיח | קפואה

**מרגריטה קוקוס**

טקילה סיירה, טריפל סק, קוקוס ושימנת

חיזוק בצ'יירס טקילה נוסף +14