



עסקית צהריים

א'ה' ימי חול בלבד

^{*} בישיבה במסעדה בלבד

מזמינים מעל 60 ₪ מהתפריט?

מוסיפים רק 10 ₪ ונהנים מאקסטרה לבחירה בצד

+ שתייה / אקווה דה חמייקה / הורצ'אטה (חלבי) / לימונדה

אקסטרות

^{🌶️} ^{🌶️} **18** ארוז דה לימה ארוז עם ליים וכוסברה

^{🌶️} ^{🌶️} **20** פריחולס שעועית שחורה

^{🌶️} **22** אסקיטס סלט תירס חם, איולי צ'יפוטלה, פרמוז'ן וסלסה בלנקה

^{🌶️} **22** פאפיטס פלחי תפו"א מטוגנים בשומן בקה, שום ובצל ירוק | ניתן לבקש ללא שומן בקר

^{🌶️} ^{🌶️} **22** ירוקים שעועית ירוקה, ברוקולי, בצל ירוק ושום קלויים

^{🌶️} ^{🌶️} **19** אנסלדה גינה חסה קיסה, מיקס עגבניות שרי, צנונית, רצועות נאצ'וס, וינגרט מנגו אגבה

ניניוס 57

שניצלונים בטאקוס חיטה

עם צ'יפס / אורז ליים

עיקריות

בוריטוס

טורטיות חיטה מגולגלות עם אורז ליים, פריחולס, פיקו דה גאיו וכרוב מקסיקני

ברבקואה 65

בקר מפורק רך ונימוח וצ'ילפיניו

^{🌶️} פויו טינגה 60

תבשיל עוף מפורק בסלסת עגבניות שרופות וצ'יפוטלה, איולי צ'יפוטלה

אנטריקוט 65

אנטריקוט דק על הפלנצ'ה, עם בצל מטוגן ואיולי כוסברה

^{🌶️} פובלאנו 60

פלפל פובלאנו, שעועית ירוקה וצ'ילפיניו

^{🌶️} ווג'נו 63

נתחי צ'אנק מהצומח, בשרניים ועסיסיים סטייל ברבקואה, וסלסה רוחה מכיל סויה

תוספות בתוך הבוריטו

צ'דר 5 | בצל מטוגן 5 | גווקמולה 6

סלסה בלנקה 4 | חלפניוס 3 | גבינה טבעונית 6 גרעיני תירס צלוי 4 | כפול בשר 15+

ניתן להחליף לטורטיית עדשים כתומות לל"ג עשירה בחלבון 6+

קערות PRO

מוגשות עם בורגול ועדשים שחורות, פיקו דה גאיו, פריחולס, בצל מוחמץ, כרוב מקסיקני וסלסה צ'יפוטלה

קערה עוף 70

חזה עוף

^{*} 56 גר' חלבון | 75 גר' פחממות | 5 גר' שומן | 575 קלוריות

^{🌶️} קערה צ'אנק טבעוני 70

נתחי "צ'אנק" בשרניים ועסיסיים סטייל ברבקואה בבישול איטי מכיל סויה

^{*} 45.5 גר' חלבון | 79 גר' פחממות | 7.8 גר' שומן | 549 קלוריות

^{*}עקב העובדה שהמזון מוכן ידנית במקום תיתכן סטייה בנתונים

תוספות שניתן להוסיף לקערה/בוריטו

צ'דר 5 | גווקמולה 6 | סלסה בלנקה 4 | חלפניוס 3 | גבינה טבעונית 6

גרעיני תירס צלוי 4 | בצל מטוגן 5 | כפול בשר 15+

ניתן להחליף לטורטיית עדשים כתומות לל"ג עשירה בחלבון 6+

פסקדו 140

פילה דג ים בחמאת צ'יפוטלה, ליים שרוף ועלי מיוונה, עם ארוז דה לימה

^{🌶️} פחיטה פויו 82

סטייק פרגית צלוי על העור במרינדת וואחקה, בצל ועגבניות צלויים, עם ארוז דה לימה

^{🌶️} סטייק קון מולה 110

נתח בקר מיושן (משתנה מידי יום, שאלו את המלצרים) , עם רוטב מולה מסורתי, גרעיני דלעת קלויים, עם פאפיטס

^{🌶️} צ'ילי קון קרנה 69

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

^{🌶️} ^{🌶️} בולו דה ורדה 58

ירוקים צלויים

אורז ליים, שעועית ירוקה, ברוקולי, בצל ירוק ולבן, עגבניות ושום, פלפל פובלאנו וסלסה רוחו

לפתוח ולחלוק

פנסיליוס 22

לחמניות רכות בשומן בקר ושום, עם חמאת צ'יפוטלה ניתן לבקש ללא שומן בקר

^{🌶️} נאצ'וס קון טודו 59

נאצ'וס מתירס צהוב וכחול שאנחנו מכינים במקום עם סלסה רוחו, רוטב צ'דה, גווקמולה, פריחולס, סלסה בלנקה, איולי כוסברה, בצל ירוק וחלפניוס ניתן להוסיף צ'ילי קון קרנה 15+

^{🌶️} ^{🌶️} נאצ'וס קון גווקמולה 44

דיפ צ'דר חם 15 | **דיפ סלסה רוחו 12**

סביצה פריטו 62

קוביות דג ים מטוגנות, מיקס עגבניות שרי, נענע, עלי מיוונה, כוסברה, בצלי שאלוט וצ'ילי אדום בויניגרט מנגו אגבה

^{🌶️} טוסטאדס סביצה 65

דג ים טרי על טורטיות תירס פריכות, אבוקדו, תירס קלוי, בצל מוחמץ בחלפיניו-ליים ושומשום שחור

^{🌶️} טירזו דה מייז 49

צלעות תירס, שעועית ירוקה, מוצרלה פרסקה בחמאת צ'ילפיניו

^{🌶️} קמרונס & צ'וריסו 65

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

אליטס דה פויו 52

כנפי עוף בחמאה מעושנת, אגבה ושכבי צ'יפוטלה

^{🌶️} קסדייה פובלאנו 44

טורטיות חיטה מקופלות עם פלפל קלוי, בצל ירוק, גאודה וגבינת עזים

קסדייה ברבקואה 52

טורטיות חיטה מקופלות עם בקר מפורק רך ונימוח, בצל ירוק, גאודה וגבינת עזים

^{🌶️} אנסלדה דה סיור 55

לבבות קיסר, פרוסות אבוקדו, תירס קלוי, פרמוז'ן ורוטב קיסר תוספת עוף 20+

^{🌶️} ^{🌶️} אנסלדה פינייה 58

חסה לאליק, אננס מושרה בשכבי צ'יפוטלה, שרי תמו, עלי חרדל, צנונית, בצל סגול, עלי מיזונה ברוטב ויניגרט מנגו אגבה תוספת עוף 20+

טבעוני ^{🌶️} צמחוני ^{🌶️} ללא גלוטן ^{🌶️} פיקנטי ^{🌶️}

המנות המסומנות בתפריט ללא גלוטן הינן ללא גלוטן, עם זאת, סביבת העבודה במטבח הינה עם גלוטן



STARTERS AND SHARE



Panecillos 22

Soft buns with beef fat and garlic on top, served with chipotle butter
Can be requested without beef fat

Nachos & Guacamole 44 Hot Cheddar Dip +15 | Salsa Rojo Dip +12

Nachos Con Todo 59
Homemade corn nachos with salsa roja, cheddar sauce, guacamole, frijoles, salsa blanca, cilantro aioli and jalapeños
You can ask for Chilli con Carne +15

Ceviche Frito 62

Fried sea bass cubes, cherry tomato mix, mint, mizuna leaves, cilantro, shallots, and red chili in a mango-agave vinaigrette

Ceviche Tostadas 60

Fresh sea fish on crispy corn tortillas, avocado, roasted corn and pickled onions.
With jalapeño-lime sauce and black sesame seeds and sesame

Tiras de Maiz 49

Corn ribs, green beans and fresh mozzarella in chipotle butter | Gluten-Free

Camarones & Chorizo 65

Shrimp, crumbled chorizo and charred cherry tomatoes in beef broth and butter

Alitas de Pollo 52

Chicken wings in smoked butter, agave and chipotle flakes

Quesadilla Poblano 44

Folded wheat tortillas with roasted pepper, Gouda and goat cheese. and green onions

Quesadilla Barbacoa 52

Folded wheat tortillas with shredded beef, Gouda and goat cheese. and green onions

Mole Poblano Enchilada 60

Wheat tortillas rolled with shredded chicken and goat cheese in Mole Poblano sauce and salsa blanca and roasted pumpkin seeds

Ensalada Piña 58

Lettuce, pineapple, cherry tomatoes, red onion, mizuna leaves, radish and nacho strips with mango-agave vinaigrette sauce
Add chicken +20

Ensalada de Caesar 55

Caesar lettuce, avocado slices, roasted corn, parmesan and Caesar dressing
Add chicken +20

Sopa de Tortilla 48

Mexican chicken soup with shredded chicken, avocado, nacho strips and cheddar cheese

Orange Soup (Winter only) 45

A rich combination of sweet potato and carrots cooked for a long time, enriched with coconut cream with the aroma of cinnamon and caramelized onion



TACOS

2 soft blue corn tortillas

Barbacoa 59

Soft pulled beef, frijoles, chelapino salsa, red onion and cilantro

Pollo Tinga 57

Shredded chicken breast with roasted tomatoes, chipotle, guacamole, pickled onion and cilantro

Pescado 60

White fish fillet in beer batter, Mexican cabbage, guacamole, Caesar dressing, cilantro and jalapeño slices

Vegano 58

Meaty plant-based "chunk" pieces, barbacoa style with frijoles, guacamole, pickled onion, salsa roja and cilantro
Contains soy

Camarones 64

Shrimp in chipotle butter, guacamole, laluk lettuce, cilantro and red onion

Birria 64

Folded corn taco on the plancha with tender pulled beef and Oaxaca cheese, served with beef broth for dipping and salsa blanca



MAIN COURSES



Pescado 140

Sea fish fillet in chipotle butter, charred lime and mizuna leaves, served with rice

Pollo 82

Grilled chicken thigh steak in Oaxacan marinade with charred onion and tomatoes, served with rice

Denver cut Mole 110

Sliced steak with traditional mussel sauce and roasted pumpkin seeds, served with papitas (fried potato wedges)

Chili Con Carne 69

Mexican stew of ground beef, beans, and chilies served on rice with nachos on the side

Bolo de Verde 58

Roasted greens bowl: lime rice, green beans, green and white onions, broccoli, tomatoes and garlic

For these dishes,
we recommend adding

4 tortillas on the side and salsa 14

Corn / Wheat

BOWLS

Served with lime rice, Mexican cabbage, frijoles, and pico de gallo

Barbacoa 70

Soft and tender pulled beef served with chelapino salsa

Pollo Tinga 65

Shredded chicken in roasted tomato salsa, chipotle and spicy chipotle aioli

Entrecôte (ribeye steak) 70

Thinly sliced entrecôte on the plancha with cilantro aioli

Vegano 70

Meaty and juicy plant-based "chunk" pieces, barbacoa style with salsa roja
Contains soy

BURRITOS

Rolled wheat tortillas with lime rice, frijoles, pico de gallo and Mexican cabbage

Barbacoa 65

Pulled beef, lime rice, and chelapino salsa

Pollo Tinga 60

Shredded chicken in roasted tomato, chipotle salsa, lime rice, and chipotle aioli

Entrecôte (ribeye steak) 65

Thinly sliced entrecôte, lime rice, frijoles, pico de gallo, fried onion, Mexican cabbage and cilantro aioli

Poblano 60

Poblano pepper, green beans and jalapeño | Vegan

Vegano 63

Plant-based chunks, barbacoa style, lime rice and salsa roja

Burrito Add-ons

Cheddar 5 | Guacamole 6 | Salsa Blanca 4
Jalapeños 3 | Vegan Cheese 6 | Roasted Corn 4
Fried onions 5 | Double meat +15
Can be substituted for a gluten-free orange lentil tortilla rich in protein +6

PRO BOWLS

Served with Bulgur and Black Lentils, Pico de Gallo, Frijoles, Pickled Onions, Mexican Cabbage and Chipotle Salsa

Bowl chicken **PRO** 70

Chicken Breast,
* 56 g Protein | 75 g Carbs | 5 g Fat | 575 Calories

Bowl Vegan Chunk **PRO** 70

A Mexican experience of slow-cooked, juicy, barbecue-style chunks (contains soy)
* 45.5 g protein | 79 g carbs | . 7.8 g fat | . 549 calories

*Due to the fact that the food is prepared manually on site, there may be a deviation in the data

Bow/Burritol Add-ons

Cheddar 5 | Guacamole 6 | Salsa Blanca 4 | Jalapeños 3
Vegan Cheese 6 | Roasted Corn 4 | Fried onion 5
|Double meat +15

COMIDA
SINCE

MEXICANA

2006
MARGARITAS

MEXICANA LUNCH MENU

SUN-THU | WEEKDAYS ONLY

* Seated only

BUSINESS SPECIALS

When ordering a main dish over 60
add +10 to receive

Aqua de Jamaica / Lemonade / horchata
+ A side dish of your choice



DOS MEXICANOS 240 for two

Variety of stews, salsa sides and tortillas, make the tacos yourself

Barbacoa tender shredded beef

Chilli con Carne beef stew with beans and chillies

Pollo Tinga shredded chicken breast stew with roasted tomatoes and chipotle

Salsas/Sides pico de gallo, guacamole, salsa blanca, frijoles, lime rice, corn & wheat tortillas, cheddar sauce

Free refill of up to 2 salsas /sides, 2 meats, and 4 tortillas (valid only for 2 diners)
Can be requested vegan and/or gluten-free

EXTRAS

Arroz de Lima Rice with lime and cilantro | Vegan | Gluten-Free 18

Frijoles Warm black beans 20

Esquites Warm roasted corn salad with chipotle aioli and parmesan 22

Papitas Fried potato wedge, wrapped in beef fat, crushed garlic, smoked and chopped green onions
You can request without the beef fat 22

Verdes 22
Roasted green beans, broccoli, green onion and garlic

Garden Ensalada 19
Caesar lettuce, cherry tomato mix, radish, nacho strips and mango agave vinaigrette sauce

NIÑOS 57

Schnitzel strips in wheat tacos with fries or lime rice



Vegav or can request vegan Vegetarian Gluten free Spicy |
Dishes marked as gluten-free are prepared without gluten, however, the kitchen environment does contain gluten