



עסקית צהריים

א'-ה' ימי חול בלבד

* בישיבה במסעדה בלבד

מזמינים מעל 60 ₪ מהתפריט?

מוסיפים רק 10 ₪ ונהנים מאקסטרה לבחירה בצד

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, פרמזן וסלסה בלנקה
- 22 🍷🍷 פאפיטס פלחי תפוז"א מטוגנים בשומן בקר, שום ובצל ירוק | ניתן לבקש ללא שומן בקר
- 22 🍷🍷 ירוקים שעועית ירוקה, ברוקולי, בצל ירוק ושום קלויים
- 19 🍷🍷 אנסלדה גינה חסה קיטה, מיקס עגבניות שרי, צנונית, רצועות נאצ'וס, ויגרט מנגו אגבה

דוס מקסיקנוס 240 לזוג

מגוון תבשילים, תוספות, סלסות וטורטיות להרכבה עצמית

ברבקואה בשר מפורק רך ונימוח

צ'ילי קון קרנה תבשיל בקר מסורתי

פויז טינגה תבשיל עוף מפורק עם עגבניות שרופות וצ'יפוטלה

סלסות/תוספות: פיקו דה גאיו, גווקמולה,

סלסה בלנקה, פריחולס, ארוז ליים, רוטב צ'דה, טורטיות תירס וחיטה

ריפיל חינם של עד 2 סלסות/תוספות, 2 בשרים 4-1 טורטיות (מוחנה בהזמנת של 2 סועדים בלבד) ניתן לבקש טבעוני ו/או ללא

ניניוס 57

שניצלונים בטאקוס חיטה עם צ'יפס / ארוז ליים

עיקריות

בוריטוס

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

ברבקואה 65

בקר מפורק רך ונימוח וצ'ילפיניו

פויז 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 | חלפיניוס 3 | גבינה טבעונית 6 גרעיני תירס צלוי 4 | כפול בשר 15+

ניתן להחליף לטורטיית עדישים כתומות ללא עשירה בחלבון +6

קערות PRO

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

פויז 70

חזה עוף צלוי

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

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

צ'דר 5 | גווקמולה 6 | סלסה בלנקה 4 | חלפיניוס 3 | גבינה טבעונית 6 גרעיני תירס צלוי 4 | בצל מטוגן 5 | כפול בשר 15+

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 רוחה, 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 רוחה +12

סביצה פריטו 62

קוביות דג ים מטוגנות, מיקס עגבניות שרי, נענע, עלי מיזונה, 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

טירו דה מיזו 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 פויז 52

כנפי עוף בחמאה מעושנת, אגבה ושבבי צ'יפוטלה

קסדייה פובלאנו 44

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

קסדייה ברבקואה 52

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

אנסלדה דה סיוז 55

לבבות קיטה, פרוסות אבוקדו, תירס קלוי, פרמזן בוינגרט תוספת עוף 20+

אנסלדה פינייה 58

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

אנצ'לדה מולה 60

טורטיות חיטה מגולגלות עם עוף מפורק, גבינת גאודה ועזים ברוטב מולה מסורתי, סלסה בלנקה וגרעיני דלעת קלויים

סופה דה טורטייה 48

מרק מקסיקני על בסיס ציר עגבניות הרוכות, עוף מפורק, פלחי אבוקדו, רצועות נאצ'וס וגיבנת צ'דר

מרק כתומים (בחורף) 45

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



טאקוס

2 טורטיות רכות מתירס כחול

ברבקואה 59

בקר מפורק רך ונימוח, פריחולס, צ'ילפיניו, בצל וכוסברה

פויז טינגה 57

תבשיל עוף מפורק עם עגבניות שרופות וצ'יפוטלה, גווקמולה, בצל מוחמץ וכוסברה

פסקדו 60

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

ווג'נו 58

נתחי צ'אנק מהצומח, בשרניים ועסיסיים סטייל ברבקואה, גווקמולה, בצל מוחמץ, סלסה רוחה וכוסברה מכיל סויה

קמרונס 64

שרימפס בחמאת צ'יפוטלה, גווקמולה, חסה לאליק, כוסברה ובצל

בירייה 64

טאקוס תירס מקופלים על הפלאנצ'ה עם בקר מפורק נימוח וגיבנת גאודה, ציר בקר לטבילה וסלסה בלנקה

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 Con Todo 59

Homemade corn nachos with salsa roja, cheddar sauce, guacamole, frijoles, salsa blanca, cilantro aioli, jalapeños and green onion

You can ask for Chilli con Carne +15

Nachos & Guacamole 44

Hot Cheddar Dip +15 | Salsa Roja Dip +12

Ceviche Frito 62

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

Ceviche Tostadas 65

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

Tiras de Maiz 49

Corn ribs, green beans and fresh mozzarella in chipotle butter

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

Ensalada de Caesar 55

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

Ensalada Piña 58

Lettuce, Pineapple marinated in chipotle chips, cherry tomatoes, red onion, mizuna leaves, radish and nacho strips with mango-agave vinaigrette sauce
Add chicken +20

Mole Enchilada 60

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

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, 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

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, lalik lettuce, cilantro and red onion

Birria 64

Folded corn taco on the plancha with tender pulled beef and Gouda 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

Fajita Pollo 82

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

Steak in Mole 110

Steak with traditional Mole 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 and salsa blanca

Bolo de Verde 58

Roasted greens bowl: lime rice, green beans, broccoli, green and white onions, poblano peper, 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 (riboye 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 and chelapino salsa

Pollo Tinga 60

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

Entrecôte (riboye steak) 65

Thinly sliced entrecote, fried onion and cilantro aioli

Poblano 60

Poblano pepper, green beans and chilpinho

Vegano 63

Plant-based chunks, barbacoa style and salsa roja
Contains soy

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

Pollo PRO 70

Rosted chicken breast,

* 56 g Protein | 75 g Carbs | 5 g Fat | 575 Calories

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

Bowl 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



BUSINESS SPECIALS

THU-SUN | ONLY WEEKDAYS

* Seated only

When ordering over 60 nis
add +10 to receive

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



DOS MEXICANOS 240 for two

Variety of stews, salsas, 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 18

Frijoles Warm black beans 20

Esquites Warm roasted corn salad with chipotle aioli, parmesan and salsa blanca 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 Roasted green beans, broccoli, green onion and garlic 22

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



NIÑOS 57

Schnitzel strips in wheat tacos with fries or lime rice



Vegan 🌱 Vegetarian 🌿 Gluten free 🍷 Spicy 🌶️ |

Dishes marked as gluten-free are prepared without gluten, however, the kitchen environment does contain gluten