



MEXICANA
Autentica



MEXICANA
Autentica



MEXICANA
Autentica

מעל 15 שנה מקסיקנה מגישה אוכל מקסיקני אותנטי

בתקופה הזו ובתקופה שלפניה, טסנו שוב ושוב למקסיקו.

חצינו אותה לאורכה ולרוחבה, יצאנו לבשל עם נשות הכפר ועם השפים המקומיים, טעמנו מאכלים מסורתיים, למדנו את הטכניקות וחילפשו את חומרי הגלם הייחודיים של האיזור כדי להגיע קרוב עד כמה שניתן לטעמים ולריחות שיש לארץ המדהימה הזו להציע.

בתפריט שלפניכם ובספיישלים מיוחדים (שאלו את המלצר!) תוכלו לבחור ממגוון סוגי מנות מקסיקניות מסורתיות בגרסה הקרובה ביותר למקור - עם חומרי גלם שאנו מזמינים ביבוא אישי, בתהליכי בישול ובשיטות הכנה שלא עושים הנחות לחיך המערבי, אך למרות זאת - מרגישים הכי בבית שבעולם. מאחלים לכם בון פרוצ'ו!





**חברי מועדון האמיגוס נהנים מצבירה ומימוש נקודות בכל ביקור או משלוח
ובנוסף נהנים מ - 5% הנחה קבועה!**

(1 נקודה צבורה = 1 ₪ | 5% הנחה אינה תקפה במשלוחים, בעסקיות, הנחות והטבות אחרות)

מנות לפתיחה או לחלוקה

פתיחת שולחן עשיר במקסיקו, כמו במקומות רבים בעולם היא סימן לברכה, שפע ולרגעי איכות עם האנשים האהובים עליכם

- כנפיים "דה פויז"** | 8 כנפיים בברביקיו וצ'ילי מעושן, מוגש עם סלסת איולי כוסברה 45
- נאצ'וס בול** | משולשי טורטיית תירס שאנחנו מכינים במקום מטוגנים לפריכות גבוהה עם פיקו דה גאיו, פריחולס, גוואקמולה, מיקס גבינות מוצרלה וצ'דר, חלפניוס, איולי כוסברה, בצל ירוק וסלסה בלנקה | 🌶️ ניתן לבקש עם גבינה טבעונית 55
- נאצ'וס + גווקמולה** | 36
- נאצ'וס + פיקו דה גאיו** | 29
- נאצ'וס + פריחולס** | 32
- טקיטוס "בשר" של חצילים** | 3 יח' רול טורטייה חיטה פריכה במילוי גבינת ריקוטה, בולגרית, פרמזן וחציל קלוי, מוגש עם סלסה בלנקה וגווקמולה 49
- גוואקמולה** | סלסת אבוקדו טרי, כוסברה ובצל סגול, נאצ'וס ביתי וגבינת קסו פרסקו | 🌶️ ניתן לבקש ללא גבינה 49
- כרובית בבלייל נאצ'וס קריספי** | הגרסה המקסיקנית לכרובית מטוגנת כמו שלא הכרתם. מוגש על סלסת גוואקמולה ואיולי צ'יפוטלה 49
- טוסטדה שרימפס** | "בורסקטה" טורטיית תירס קריספית, שרימפס בחלב קוקוס, מנגו טרי, צ'ילי אדום וכוסברה 45
- מרק טורטייה מסורתי** | ציר עגבניות חרוכות בגריל, חזה עוף מפורק, רצועות נאצ'וס, פלחי אבוקדו וצ'דר 45
- סביצה דג ים ואננס** | דג ים טרי, אננס טרי, שרי, בצל סגול, צ'ילי אדום, כוסברה, ברוטב ליים-מנגו מוגש עם נאצוס וסלסה בלנקה 49
- מקסיקלמארי** | קלמארי בציפוי פריך, איולי צ'יפוטלה, סלסה בלנקה ופלח ליים 49

אנסלאדס (סלטים ומיוחדים)*

- פויז קיסר** | לבבות חסה, נאצ'וס, חזה עוף בגריל, גוואקמולה, פרמזן ובצל פריך ברוטב קיסר 59
 - אנטריקוט קיסר** | לבבות חסה, נאצ'וס, אנטריקוט דק על פלאנצ'ה, גוואקמולה, פרמזן ובצל פריך ברוטב קיסר 59
 - פינייה** | לבבות חסה, אננס טרי, אבוקדו, שרי, בצל סגול, צנונית, רצועות טורטיית תירס ברוטב ויניגרט תפוזים 59 | תוספת חזה עוף בגריל 15
 - אנצ'לדה פויז** | טורטיות תירס במילוי עוף מפורק וצ'דר מעלוי סלסה ורדה, סלסה בלנקה, פרמזן ופיקו דה גאיו. מוגש עם תוספת לבחירה 64
- * סלט הקיסר המוצא במקסיקו בשנת 1924 ע"י טייס איטלקי שעזר במטבח לאחיו - סזאר, בעלים של מסעדה קטנה בטיחואנה.





רוצים להשאר
מעודכנים?

עקבו אחרינו @
mexicana.israel

טאקוס טאקוס טאקוס

המלך של המטבח המקסיקני שכבש במהירות גם את השכנה האמריקאית שלו והפך לאיקון ענק בתרבות המערב. סגנון אכילה קליל וכיפי המאפשר לגוון, לטעום ולהרגיש את מקסיקו בכף היד. הטאקוס המקורי עשוי אך ורק מקמח תירס (ללא גלוטן) וכך אנו מגישים אותו. בכל מנה, 3 טאקוס רכים או קריפסיים עם תוספת לבחירה.

פויז | חזה עוף בגריל, גוואקמולה, איולי צ'יפוטלה, אננס טרי וכוסברה 64

ברבוקאה | בקר מפורק רך ונימוח, פריחולס, צ'ילפניו, בצל סגול וכוסברה 66

פסקאדו | פילה דג טרי בבלילת בירה, כרוב מקסיקני, גוואקמולה, בצל פריך ואיולי כוסברה 66

כרובית נאצ'וס פריכה | כרובית בציפוי נאצ'וס, גוואקמולה, פיקו דה גאיו, איולי צ'יפוטלה ובצל ירוק 64

קמרונס | שרימפס בבלילת בירה בציפוי שבבי קוקוס, גווקמולה, איולי צ'יפוטלה, בצל פריך וכוסברה 66

בכל המנות ניתן להוסיף: גווקמולה 4 / גבינת צ'דר 4 / שמנת חמוצה 2- / חלפניוס 1

תוספות ומנות צד

אורז ליים | אורז לבן עם ליים וכוסברה 15

אנסלדה גן | לבבות חסה, שרי, צנוניות ורצועות נאצ'וס
בווינגרט תפוזים 19

פאפס צ'יפוטלה | פלחי תפוח אדמה מתובלים 19

פריחולס | שעועית שחורה חמה וקצת נאצ'וס 15

קרוקטים | כדורי תירס פריכים 19

טבעות בצל | 19

שעועית ירוקה מקסיקו סטייל | 19

אסקיטס | סלט תירס קלוי וחם ברוטב איולי צ'יפוטלה וקסו פרסקו 19



פיקנטי

ללא גלוטן

צמחוני

טבעוני



בוריטו • בוריטו בול • צ'ימיצ'נגס

הבוריטו הוא האח הגדול של הטאקו והבן דוד הרחוק של הלאפה שהגיע דרך מהגרים לבנוניים למקסיקו. בגישה המקסיקנית, מדובר בארוחה שלמה בתוך טורטייה רכה מחיטה דקיקה ורכה.

ניתן להזמין בגרסה הקלאסית בתוך בוריטו | בתוך צ'ימיצ'נגס - בוריטו מטוגן פריך | בתוך קערה (ללא טורטיה וללא גלוטן) 🌾 למעט הדג).

מוגש עם תוספת לבחירה

פויז טינגה	חזה עוף מפורק, עגבניות שרופות וצ'יפוטלה, אורז ליים, פריחולס, פיקו דה גאיו, כרוב מקסיקני ואיולי צ'יפוטלה	בוריטו / קערה / צ'ימיצ'נגה
ברבקואה	בקר מפורק רך ונימוח, אורז ליים, פריחולס, פיקו דה גאיו, כרוב מקסיקני וצ'ילפניו	67 / 69 / 72
קארנה אנטריקוט	אנטריקוט דק על הפלנצ'ה, אורז ליים, פריחולס, פיקו דה גאיו, בצל מטוגן, כרוב מקסיקני ואיולי כוסברה	67 / 69 / 72
צ'ילי קון קרנה	תבשיל בשר מקסיקני, אורז ליים, פריחולס, פיקו דה גאיו, כרוב מקסיקני ורוטב צ'ילפניו	65 / 67 / 70
פסקאדו	פילה דג טרי בבליילת בירה, אורז ליים, פריחולס, פיקו דה גאיו, כרוב מקסיקני וצ'ילפניו (הקערה מכילה גלוטן)	67 / 69 / 72
אונגוס	פטריות ובצל על הפלנצ'ה, אורז ליים, פריחולס, פיקו דה גאיו, כרוב מקסיקני וצ'יפוטלה	65 / 67 / 70
אלקצ'ופה	ארטישוק על הפלאנצ'ה, אורז ליים, פריחולס, פיקו דה גאיו, כרוב מקסיקני וצ'ילפניו	65 / 67 / 70
קמרונס	שרימפס צרוס על הפלאנצ'ה ברוטב אדובו וקוקוס, אורז ליים, פריחולס, פיקו דה גאיו, כרוב מקסיקני ואיולי צ'יפוטלה	69 / 71 / 74

בכל המנות ניתן להוסיף צ'דר / גוואקמולה בתוספת 4 / שמנת חמוצה בתוספת 2 / חלפניוס בתוספת 1

כחיטס - קלאסיקה מקסיקנית על מחבת רותחת

מוגש על פלטה רותחת עם אורז ליים, סלסות וטורטיות חיטה. ניתן לשנות לטורטיות תירס ללא גלוטן.

ניתן להוסיף צ'דר - 6, ניתן להוסיף חלפניוס - 1.

פויז	רצועות חזה עוף במרינדה צ'יפוטלה על הפלאנצ'ה, פלפלים צבעוניים ובצל מטוגן	79
נתח אנטריקוט אונגוס	צ'רוב על הפלאנצ'ה מוגש כפרוסות על פלטה רותחת של פלפלים צבעוניים ובצל מטוגן	89
פסקאדו	פילה דג ים על הפלאנצ'ה, פלפלים צבעוניים, כרובית, בצל מטוגן	89
ווגיטריאנו	פלפלים צבעוניים, כרובית, בצל מטוגן, פטריות שמפניון	74



דוס מקסיקנוס

ארוחת טעימות עשירה ומגוונת לזוג המאפשרת לחוות מגוון של טעמים, תבשילים, וסלסות בטקס מיוחד לרעבים ולאמיצים. 199 אתם מרכיבים את הטאקוס לבד

3 סוגי בשרים

ברבקואה | בקר מפורק, רך ונימוך
צ'ילי קון קרנה | בשר טחון, שעועית שחורה וצ'ילי
פויו טינגה | חזה עוף מפורק עם עגבניות שרופות וצ'יפוטלה

3 סוגי סלסות

פיקו דה גאיו, גווקאמולה, בלנקה
תוספות | פריחולס, אורז ליים, גבינת צ'דר, טורטיות חיטה וטורטיות תירס רכות וקריספיות

*ניתן להחליף את הבשרים לארטישוק בגריל / פטריות ובצל
ניתן להזמין את המנה ללא גלוטן | ריפיל חינם מותנה בהזמנה של שני סועדים בלבד (2 סלסות, 2 סוגי בשרים ו-4 טורטיות לבחירה)

קסדייס

קסדייס היא הטוסט המקסיקני שעשויה משתי טורטיות חיטה מקופלות הנצרות על הפלאנצ'ה על לקבלת גבינה מומסת וטורטיה קריספית. מוגש במילויים שונים, לצד סלסה בלנקה. (ניתן לבקש עם גבינה טבעונית)

קלאסית | פיקו דה גאיו, סלסה בלנקה, מיקס מוצרלה וצ'דר 59

פריחולס | שעועית שחורה, סלסה בלנקה, מיקס מוצרלה וצ'דר 63

אונגוס | פטריות שמפניון עם בצל מטוגן, סלסה בלנקה, מיקס מוצרלה וצ'דר 63

פויו טינגה | חזה עוף מפורק, עגבניות שרופות וצ'יפוטלה, סלסה בלנקה, מיקס מוצרלה וצ'דר 69

ברבקואה | בקר מפורק רך ונימוח, סלסה בלנקה, מיקס מוצרלה וצ'דר 69

* ניתן להוסיף חלפניוס לכל הקסדייס - 2 ₪

ילדים

עד גיל 10. הארוחה כוללת שתיה קלה, חוברת צביעה וקעקוע

שניצלונים | עם צ'יפס או אורז 39

כדורי תירס - מומלץ | בציפוי קריספי, עם אורז 39

בוריטו ג'וניור | נתחי חזה עוף וצ'יפס או אורז בטורטיית חיטה 39
*ניתן לבקש ללא טורטייה (ללא גלוטן)



פיקנטי

ללא גלוטן

צמחוני

טבעוני



HAPPY HOUR

מזמינים עיקרית
ומרגריטה,
ושותים ללא
הגבלה לסועד

ימים א'-ה' בין השעות
17:00-19:00

טקילות • מזקל מעושן

קווארבו		סאוזה	פטרון
16/28.....	אספסיאל סילבר	18/35.....	סילבר
16/28.....	אספסיאל רפוסאדו	18/35.....	רפוסדו
20/35.....	סילבר 1800	32/60.....	אניחו
20/35.....	רפוסאדו 1800	19/35.....	סא קפה
25/48.....	אניחו 1800	דון חוליו	
20/35.....	קוקוס 1800	22/40.....	בלאנקו
20/35.....	טרדיסיונאל רפוסאדו	28/50.....	רפוסדו
קווארבו (בקבוק)		36/70.....	אניחו
200.....	אספסיאל רפוסדו 1 ליטר	אולמקה	
180.....	אספסיאל סילוור 700 מ"ל	18/35.....	גולד
260.....	1800 סילבר 750 מ"ל	14/25.....	בלאנקו
		22/40.....	אניחו
		32/60.....	טיזון
		מזקל	
		18/35.....	IBA 40
		18/35.....	IBA 40 תפוז
		26/49.....	IBA 55
		18/35.....	בנווה אניחו
		18/35.....	בנווה בלנקו

בירות / יין

בירה חבית - סן מיגל	
27/33.....	אספסיאל 5.4%
27/33.....	צ'לדה 5.4%
אספסיאל, ליים, טבסקו ומלח	
30/36.....	סלקטה 6.4%
30/36.....	מאסטר 7.5%
22.....	סן מיגל פרסקה 4.4%
לאגר זהובה וקלילה	
27.....	סן מיגל ללא גלוטן 5.4%
18.....	סן מיגל 0.0
ללא אלכוהול, בקבוק 250 מ"ל	
בירה בקבוק	
30.....	דספרדו
בירה עם טקילה 5.9%	
29.....	בירה מקסיקנה
בירת הבית, טרייה בבישול ידני 5.6%	

יין אדום	
39/145.....	קברנה סוביניון ה צובה, ישראל
33/119.....	טמפריניו רוחה סולר ויחו ספרד
יין לבן	
39/145.....	שרדונה צובה, ישראל
33/119.....	גורצטרמינר גיוף דראון גרמניה

מרגריטס

250 מ"ל.....	45.....	500 מ"ל.....	80.....	1 ליטר.....	140.....
--------------	---------	--------------	---------	-------------	----------

מרגריטה אותנטיקה
(קפואה / On the rocks)
טקילה קווארבו זהובה, טריפל סק,
ליים סחוט טרי ומי סוכר

מרגריטה מנגו (קפואה)
טקילה קווארבו זהובה, מנגו, טריפל
סק ומי סוכר

קוקוס
טקילה קווארבו סילבר, קוקוס, שמנת,
טריפל סק ומי סוכר

משקאות

קולה, קולה זירו, דיאט קולה /
ספרייט / ספרייט זירו / פאנטה

ענבים / נקטר מנגו / לימונדה

מים מינרלים / סודה מוגד עדין



צהריים במקסיקנה

עסקית טאקוס | 49 ₪ תוספת

המלך של המטבח המקסיקני שכבש במהירות גם את השכנה האמריקאית שלו והפך לאיקון ענק בתרבות המערב. סגנון אכילה קליל וכיפי המאפשר לגוון, לטעום ולהרגיש את מקסיקו בכף היד. הטאקוס המקורי עשוי אך ורק מקמח תירס (ללא גלוטן) וכך אנו מגישים אותו.

בכל מנה, 3 טאקוס עם תוספת לבחירה

תוספת שתייה: סודה/ מינרלים/ לימונדה 5 | מוגדים 8

בכל המנות ניתן להוסיף: גווקמולה / גבינת צ'דר - 4 ₪ / שמנת חמוצה - 2 ₪ / חלפניוס - 1 ₪

עסקית בוריתו / בוריתו בול / צ'מיצ'אנגס | 59 ₪ תוספת

הבוריתו הוא האח הגדול של הטאקו והבן דוד הרחוק של הלאפה. שהגיעה דרך מהגרים לבנוניים למקסיקו. בגישה המקסיקנית, מדובר בארוחה שלמה בתוך טורטייה רכה מחיטה

ניתן להזמין בגרסה הקלאסית בתוך בוריתו /

בתוך צ'מיצ'נגס - בוריתו מטוגן פריך /

בתוך קערה (ללא טורטיה וללא גלוטן) /

בכל המנות ניתן להוסיף גוואקמולה 4

תוספת שתייה: סודה/ מינרלים/ לימונדה 5 | מוגדים 8

בכל המנות ניתן להוסיף: גווקמולה / גבינת צ'דר - 4 ₪ / שמנת חמוצה - 2 ₪ / חלפניוס - 1 ₪

עסקית כחיטה | 69 ₪

מוגש על פלטה רותחת עם אורז ליים, סלסות וטורטיות חיטה. ניתן לשנות לטורטיות תירס ללא גלוטן

תוספת שתייה: סודה/ מינרלים/ לימונדה 5 | מוגדים 8

רוצים להשאר מעודכנים?

עקבו אחרינו @mexicana.israel

פיוז | חזה עוף בגריל, גוואקמולה, איולי צ'יפוטלה, אננס טרי וכוסברה

ברבקואה | בקר מפורק רך ונימוח, פריחולס, בצל סגול וכוסברה

פסקאדו | פילה דג טרי בבלילת בירה, כרוב מקסיקני, גוואקמולה, בצל פריך ואיולי כוסברה

כרובית נאצ'וס פריכה | כרובית בציפוי נאצ'וס, גוואקמולה, פיקו דה גאיו, איולי צ'יפוטלה ובצל ירוק

טאקו שרימפס | שרימפס בבלילת בירה בציפוי שבבי קוקוס, גווקמולה, איולי צ'יפוטלה, בצל פריך וכוסברה

כמה חריף? 🌶️

האוכל שלנו מלא בטעמים, לא באש. יש לנו רטבים חריפים במיוחד לחובבי החריף שביניכם.

תוספות ומנות צד

אורז ליים | אורז לבן עם ליים וכוסברה

אנסלדה גן | לבבות חסה, שרי, צנוניות ורצועות נאצ'וס בווינגרט תפוזים

פאפס צ'יפוטלה | פלחי תפוח אדמה ברוטב איולי צ'יפוטלה

פריחולס | שעועית שחורה חמה וקצת נאצ'וס

קרוקטים | כדורי תירס פריכים ברוטב איולי כוסברה

טבעות בצל עם איולי צ'יפוטלה

שעועית ירוקה מקסיקו סטייל עם איולי צ'יפוטלה

אסקיטס סלט תירס קלוי וחם ברוטב איולי צ'יפוטלה וקסו פרסקו

תפריט

טעימות צהריים

לזוג | 119 ₪

2 זוגות טאקוס לבחירה

כרובית בבלילת נאצ'וס קריספי

קרוקטים (כדורי תירס פריכים)

אנסלדה קיסר (ללא עוף)

קריספי שעועית ירוקה



פיקנטי 🌶️

ללא גלוטן 🌾

צמחוני 🌱

מנה טבעונית / ניתן לשנות לטבעוני 🌱

*תקף בין השעות 12:00-17:00

