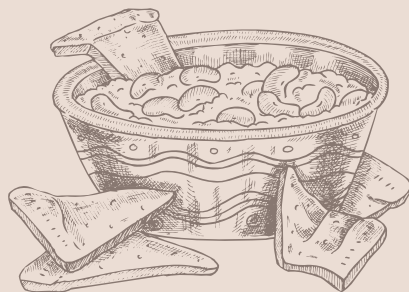


# La Capital

MEXICAN CUISINE



## Maisto Menu

---

Pusryčiai  
ŠEŠTADIENIAIS - SEKMADIENIAIS  
11.00 - 13.00 VAL.

---

**MEKSIKIETIŠKI PUSRYČIAI 9**

Kepti kiaušiniai, chorizo dešrelės, kiaulienos šoninės traškutis, grilyje kepta avokado puselė, raudonųjų pupelių troškinys su čili pipirais, *pico de gallo* salsa

**SOPE SU CHORIZO 6**

Kukurūzų tortilija, chorizo, raudonųjų pupelių tyrė, raudonoji salsa, sūris

**SOPE SU KREVETĖMIS 6**

Kukurūzų tortilija, pomidorų ir daržovių tyrė, tigrinės krevetės, grilyje kepti svogūnai, Šafrano aioli padažas

**SOPE SU LAŠIŠA 8**

Kukurūzų tortilija, rūkyta lašiša, avokadų *guacamole* ir burokėlių lapeliai

**MEKSIKIETIŠKA ŠAKŠUKA 9**

Kepti kiaušiniai (2 vnt), pomidorų ir daržovių troškinys, fetos sūris

**SALDI RYŽIŲ KOŠĖ ARROZ CON LECHE 4.5**

Arborio ryžiai, cinamono ir čili pipirų sirupas, razinos, baltas šokoladas

**GUACAMOLE SU MŪSŲ GAMYBOS  
KUKURŪZŲ TRAŠKUČIAIS 9**

Papildomas kiaušinis - €1

Meksikos skonių  
degustacinis rinkinys (1 asm.)  
SEKMADIENIAIS - TREČIADIENIAIS

---

*TOSTADA SU ŠVIEŽIU TONU*

*CEVICHE MACHA PADAŽE*

*ESQUITES DE CAMARON*

*PESCADILLA/TETELA*

*FILETE DE RES*

€35

# Sriubos

---

## KREMINĖ KUKURŪZŲ SRIUBA 7

Kukurūzų sriuba, pagardinta fetos sūriu, pastarnoko traškučiais, žirnių daigais ir čili pipirų milteliais

## Šalti Užkandžiai

---

### ŠVIEŽIOS AUSTRĖS (1 vnt) 3.5/5.5

Šviežios austrės su troškintais šalotinis svogūnais ir *macha* pipirų aliejumi

### GUACAMOLE SU MŪSŲ GAMYBOS KUKURŪZŲ TRAŠKUČIAIS 🌿 9

### ŠVIEŽIO TUNO TOSTADAS 12

Geltonpelekis tunas, marinuotas česnakų, kalendrų ir šalotų padaže, patiekiamas su *habanero* pipirų majonezu ir avokado skiltele

### CRUDO DE ATUN 14

Šviežias tunas, marinuotas apelsinų ir Yuzu padaže, patiekiamas su XO ir trumų aliejumi

### VUELVE A LA VIDA KOKTEILIS 🌶️ 12

Pomidorų padaže marinuotos krevetės ir aštuonkojis, patiekiamas su avokadu ir vyšniniais pomidorais

### ŠVIEŽIŲ ŠUKUČIŲ CEVICHE 14

Šviežios šukutės, patiekiamos švelniame kokosų tigro pieno padaže, su pasiflorais ir agurkais

### CEVICHE MACHA PADAŽE 🌶️ 14

Sezoninė šviežia žuvis, patiekiamas su skirtingų rūšių čili pipirų ir riešutų padažu, saldžiomis bulvėmis ir grilyje keptais kukurūzais

### SALSA RINKINYS 🌶️ 5

Tradicinė salsa

Grilyje kepti pomidorai, kalendra, *jalapeno* pipirai

*Morita* pipirų salsa

*Tomatillos*, *morita* pipirai

*Habanero* pipirų salsa

Grilyje kepti *habanero* pipirai, apelsinų sultys

# Karšti Užkandžiai

---

## **ESQUITES DE CAMARÓN 12**

Tigrinės krevetės su troškintais kukurūzais langustinų padaže, pagardinta juodųjų trumų-habanero majonezu

## **TACO AL PASTOR 8**

*Guajillo* pipirų padaže marinuota ir grilyje kepinta kiauliena, patiekama su mūšų gamybos kukurūzų tortilija, ant grotelių keptu ananasu, svogūnais ir *morita* salsa

## **KREVEČIŲ TOSTADAS 10**

Keptos krevetės su marinuotomis saldžiosiomis paprikomis ir dižono garstyčių majonezu

## **PESCADILLAS 7**

Traškūs kukurūzų tešlos „kibinukai“, įdaryti žuvies troškiniu, patiekiami su tradicine salsa ir grietinės padažu

## **TETELA 7**

Traškūs kukurūzų tešlos „kibinukai“, įdaryti jautienos išpjova, patiekiami su *salsa verde*

## **CALAMARES AL GRILL 12**

Grilyje kepti kalmarai, patiekiami su keptomis daržovėmis, čili sviestu ir pasirinktinai su *Sikil pak Mole* arba degintų baklažanų salsa

# Karštieji Patiekalai

---

## **BARBACOA DEL CORDERO 22**

Ilgai troškinta ėriena, marinuota meksikietiškais „Barbacoa“ prieskoniais, patiekama su kukurūzų tortilijomis ir *pico de gallo*

## **COSTILLA CORTA DE RES 20**

Troškinta jautienos šonkaulių mėsa su Meksikos prieskoniais, patiekama su pastarnokų tyre, degintame svieste apkeptomis ankštinėmis daržovėmis ir *Shimeji* grybais

## **ŽUVIS A LA VERACRUZANA 22**

Grilyje kepta žuvis, patiekama su pomidorų, kaparėlių ir alyvuogių troškiniu, polenta bei migdolų riešutais

## **FILETE DE RES (200 gr.) 35**

Brandinta jautienos išpjova su *Mole Poblano* ir grilyje keptomis daržovėmis

## **AŠTUONKOJIS CON SALSA MACHA 27**

Keptas aštuonkojis su raudonųjų pupelių ir avokadų lapų padažu, patiekiamas su saldžiąja bulve ir *macha* padažu

## **ŽALIOJI PIPIAN MOLÉ 15**

Žalioji *molé* su dumplūnėmis ir moliūgų sėklomis, patiekama su grilyje keptomis daržovėmis ir makadamijos riešutais

## **ALAMBRE AL PASTOR 16**

Grilyje kepta ir smulkiai pjaustyta kiaulienos sprandinė ananasų ir *guajillo* pipirų marinata, patiekama su keptomis daržovėmis bei mozzarella sūriu

## Garnyrai

**BABY BULVYTĖS GUAJILLO PIPIRŲ PADAŽE 4**

**KEPTI EL PADRON PIPIRAI 4**

**ŠVIEŽIŲ DARŽOVIŲ SALOTOS 4**

# Desertai

---

## **CHURROS 6**

Meksikietiškos spurgytės, patiekiamos su šokolado padažu

## **CRUJIENTE DE FRUTAS 6**

Migdoliniai sausainiai, uogos, grilyje keptas ananasas,  
pasiflorų tyrė, vaniliniai ledai

## **LEDAI 6**

## **ŽALIŲJŲ CITRINŲ ŠERBETAS 6**

Su degančiu Meskaliu

