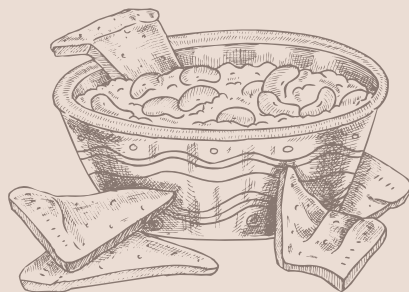


La Capital

MEXICAN CUISINE



Maisto Menu

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

TUNO TOSTADA

CEVICHE MACHA PADAŽE

PESCADILLA

COLIFLOR ROSTIZADA

FILETE DE RES

CREMOSO DE CHOCOLATE

€45

Sriubos

KREMINĖ KUKURŪZŲ SRIUBA 9

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

Šalti Užkandžiai

GILLARDEAU AUSTRĖS (1 vnt) 6

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

GUACAMOLE SU MŪSŲ GAMYBOS KUKURŪZŲ TRAŠKUČIAIS 🌿 9

ŠVIEŽIO TUNO TOSTADAS 13

Marinuotas tunas, patiekiamas su habanero pipirų majonezu, avokado skiltele, šalotais ir kalendra

CRUDO DE ATÚN 15

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

VUELVE A LA VIDA KOKTEILIS 🌶️ 14

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

ŠVIEŽIŲ ŠUKUČIŲ CEVICHE 16

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

CEVICHE MACHA PADAŽE 🌶️ 15

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

CEVICHE VEGANO 🌿 12

Skrudintas žiedinis kopūstas ir saldžiosios bulvės, patiekiamas su tigro pienu, *macha* padažu bei kalendra

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 14

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

TACO AL PASTOR 9

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

KREVEČIŲ TOSTADAS 11

Keptos krevetės su saldžiųjų paprikų *confit* ir dižono garstyčių majonezu

PESCADILLAS 8

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

CALAMARES AL GRILL 12

Grilyje kepti kalmarai, patiekiami su keptomis daržovėmis, kreminiu čili padažu ir *Sikil Pak Mole*

Karštieji Patiekalai

BARBACOA DEL CORDERO 26

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

COSTILLA CORTA DE RES 25

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

ŽUVIS A LA VERACRUZANA 24

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

COLIFLOR ROSTIZADA 🌿 15

Skrudintas žiedinis kopūstas, patiekiamas su avinžirnių piure ir *macha* padažu

FILETE DE RES (200 gr.) 35

Brandintos jautienos išpjovos *tataki* 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

ALAMBRE AL PASTOR 18

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

CREMOSO DE CHOCOLATE 7

Šokoladinis pyragas su burokėlių-kinrožės
tyre ir pistacijomis

CREMA DE MANGO 7

Mango kremas su kokosiniais sausainiais
ir *tomatillas* džemu

LEDAI 6

ŽALIŲJŲ CITRINŲ ŠERBETAS 6

Su degančiu Meskaliu

