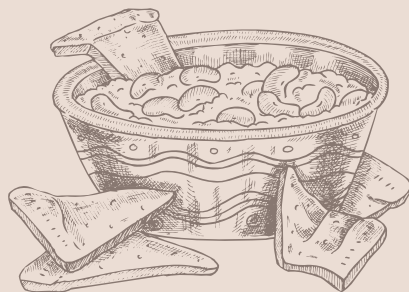


La Capital

MEXICAN CUISINE



Maisto Menu

Meksikos skonių
degustacinis rinkinys (1 asm.)

SEKMADIENIAIS - TREČIADIENIAIS

*Iš anksto rezervuojant telefonu

TUNO TOSTADA

CEVICHE MACHA PADAŽE

TACO AL PASTOR

FILETE DE RES

PASTEL DE QUESO

€45

Sriubos

KREMINĖ KUKURŪZŲ SRIUBA 9

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

Šalti Užkandžiai

AUSTRĖS (1 vnt.) 6

Šviežios austrės su troškintais šalotiniais 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

CEVICHE DE ATÚN Y COCO 15

Šviežias tunas su kokosų tigro pienu, pasiflorų vinagretu, pankoliu ir kaliarope

VUELVE A LA VIDA KOKTEILIS 🌶️ 14

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

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 🌶️ 7

Salsa Roja

Guajillo pipirai, pomidorai, kalendra

Salsa de Cacahuete

Morita pipirai, pomidorai, riešutai

Habanero pipirų salsa

Grilyje kepti *habanero* pipirai, apelsinų sultys

Karšti Užkandžiai

CAMARONES A LA DIABLA 15

Grilyje keptos juodosios tigrinės krevetės ananasų *adobo* padaže, patiekiamos su *chipotle* aioli ir ant grotelių kepta citrina

TACO AL PASTOR 9

Guajillo pipirų padaže marinuota ir grilyje kepinta kiauliena, patiekiamas su mėsų 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 9

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

CALAMARES AL GRILL 14

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

Karštieji Patiekalai

BARBACOA DEL CORDERO 29

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

ROMANESCO ROSTIZADO 🌿🌶️ 16

Skrudintas Romanesco, patiekiamas su avinžirnių piure ir *macha* padažu

FILETE DE RES (200 gr.) 35

Brandintos jautienos išpjovos *tataki* su *Mole Rosa*, grilyje keptomis daržovėmis ir kedro riešutais

TACOS DE RIB EYE (300 gr.) 42

Grilyje keptas antrekotas su kadagio uogomis ir *morita* pipirais, patiekiamas su *padron* pipirais, salsomis ir tortilijomis

PESCADO A LA TALLA (500 gr.) 28

Grilyje keptas vilkešeris su chili *adobo*, patiekiamas su salsomis, pupelėmis, salotomis bei tortilijomis

PULPO 🌶️ 27

Keptas aštuonkojis su abrikosų *Mole*, skrudintomis morkomis ir marinuotais svogūnais

ALAMBRE AL PASTOR 19

Grilyje kepta ir smulkiai pjaustyta kiaulienos sprandinė ananasų ir *guajillo* pipirų marinatė, 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

PASTEL DE QUESO 8

Ožkos ir gorgonzola sūrio pyragas, patiekiamas su ličių ir
kalamansi tyre bei lazdyno riešutų *praliné*

LEDAI 6

