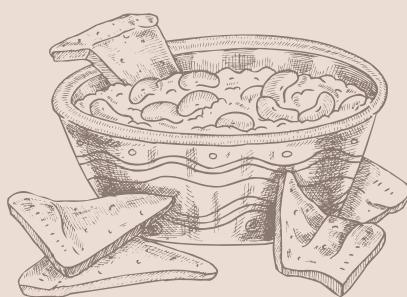


La Capital

MEXICAN CUISINE



Maisto Meniu

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

€49

Sriubos

KREMINĖ KUKURŪZŲ SRIUBA 10

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 10

ŠVIEŽIO TUNO TOSTADAS 15

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

CEVICHE DE ATÚN Y COCO 16.5

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

VUELVE A LA VIDA KOKTEILIS 15

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

CEVICHE MACHA PADAŽE 16.5

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

CEVICHE VEGANO 13

Skrudintas Romanesco ir saldžiosios bulvės,
patiekama su tigro pienu, macha padažu bei kalendra

SALSA RINKINYS 8

Salsa Roja

Guajillo pipirai, pomidorai, kalendra

Salsa de Cacahuate

Morita pipirai, pomidorai, riešutai

Habanero pipirų salsa

Grilyje kepti habanero pipirai, apelsinų sultys

Karšti Užkandžiai

CAMARONES A LA DIABLA 16

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

TACO AL PASTOR 10

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

KREVEČIŲ TOSTADAS 13

Keptos krevetės su saldžiuju paprikų *confit* ir
dižono garstyčią majonezu

PESCADILLAS 9

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

CALAMARES AL GRILL 15

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

Karštieji Patiekalai

BARBACOA DEL CORDERO 31

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

COLIFLOR ROSTIZADA 18

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

ŽUVIS A LA VERACRUZANA 27

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

FILETE DE RES (200 gr.) 38

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

RIB EYE (300 gr.) 40

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

PULPO 29

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

ALAMBRE AL PASTOR 21

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

Garnyrai

BABY BULVYTĖS GUAJILLO PIPIRŲ PADAŽE 4.5

KEPTI EL PADRON PIPIRAI 5

ŠVIEŽIŲ DARŽOVIŲ SALOTOS 4.5

Desertai

CHURROS 7

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

