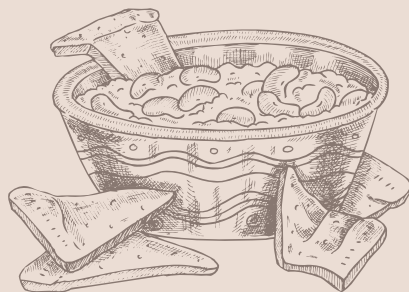


# La Capital

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*

€49

# Sriubos

---

## KREMINĖ KUKURŪZŲ SRIUBA 10

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

## Šalti Užkandžiai

---

### 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 kaliarope

#### VUELVE A LA VIDA KOKTEILIS 🌶️ 15

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

#### CEVICHE MACHA PADAŽE 🌶️ 16.5

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

#### CEVICHE VEGANO 🌿🌶️ 13

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

#### SALSA RINKINYS 🌶️ 8

Salsa Roja

Guajillo pipirai, pomidorai, kalendra

Salsa de Cacahuatė

Morita pipirai, pomidorai, riešutai

Habanero pipirų salsa

Grilyje kepti habanero pipirai, apelsinų sultys

## Karšti Užkandžiai

---

### **TACO AL PASTOR 10**

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

### **KREVEČIŲ TOSTADAS 🌶️ 13**

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 15**

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

# Karštieji Patiekalai

---

## **BARBACOA DEL CORDERO 31**

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

## **COLIFLOR ROSTIZADA 🌿🌶️ 18**

Skrudintas žiedinis kopūstas, patiekiamas 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**

