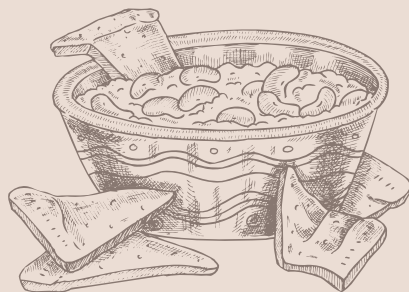


La Capital

MEXICAN CUISINE



Maisto Menu

Šalti Užkandžiai

GUACAMOLE SU MŪSŲ GAMYBOS KUKURŪZŲ TRAŠKUČIAIS 🌿 10

TUNO TOSTADAS 15

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

CEVICHE DE ATÚN Y COCO 🌶️ 16.5

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

CRUDO DE RES 🌶️ 16

Jautienos išpjova, patiekiamas su *pico de gallo*, česnakų laiškų majonezu, skrudintais kaparėliais ir avokadu

CEVICHE VEGANO 🌿🌶️ 13

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

CEVICHE MACHA PADAŽE 🌶️ 16.5

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

SALSA RINKINYS 🌶️ 8

Įvairių rūšių šviežios sezoninės salsos

Karšti Užkandžiai

TACO AL PASTOR 11

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

TACO DE CANGREJO 15

Minkštakiautis krabas, patiekiamas su mūsų gamybos kukurūzų tortilija, tamarindų padažu, marinuotų svogūnų salsa ir *garlic aioli*

TACO DE RES 🌶️ 14

Jautienos išpjova, patiekiamas su mūsų gamybos kukurūzų tortilija, *salsa de cerveza*, mango salsa

KREVEČIŲ TOSTADAS 🌶️ 14

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

Sriubos

KREMINĖ KUKURŪZŲ SRIUBA 10

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

Karštieji Patiekalai

BARBACOA DEL CORDERO 31

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

COLIFLOR ROSTIZADA 🌿🌶️ 18

Skrudintas žiedinis kopūstas su *Pink Mole*, makadamijos riešutais ir *macha* padažu

PESCADO CON MOLE BLANCO 27

Grilyje kepta žuvis, patiekama su *Bok Choy*, edamame pupelėmis bei ananasų *confit*

FILETE DE RES (200 gr.) 38

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

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 marinata, patiekama su kukurūzų tortilijomis, keptomis daržovėmis bei *Mozzarella* sūriu

Garnyrai

BABY BULVYTĖS GUAJILLO PIPIRŲ PADAŽE 4.5

KEPTI EL PADRON PIPIRAI 5

ŠVIEŽIŲ DARŽOVIŲ SALOTOS 4.5

Meksikos skonių
degustacinis rinkinys (1 asm.)

SEKMADIENIAIS - TREČIADIENIAIS

*Iš anksto rezervuojant telefonu

TUNO TOSTADA

CRUDO DE RES

TACO DE CANGREJO

FILLETE DE RES

PASTEL DEL QUESO

€65

Desertai

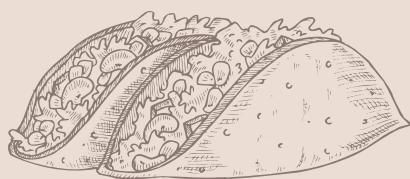
CHURROS 7

Meksikietiškos spurgytės, patiekiamos
su šokolado padažu

PASTEL DE QUESO 8

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

LEDAI 6



Maloniai prašome perspėti mūsų aptarnaujanti personalą apie jūsų pageidavimus bei galimas alergijas.