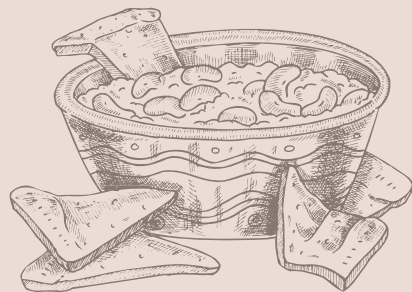


La Capital

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

CRUDO DE RES 🌶️ 16

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

CEVICHE DE CAMARON 15

Krevetės, patiekiamos su pasiflorų tigro pienu, šviežiu avokadu, agurku ir kalendros aliejumi

CEVICHE VEGANO 🌿🌶️ 13

Skrudinti Portobello grybai, porai ir vyšniniai pomidoriukai, patiekiamas su kreminiu paprikų tigro pienu

CEVICHE MACHA PADAŽE 🌶️ 16.5

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

🌶️ aštru 🌿 vegetariškas

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

Karšti Užkandžiai

TACO AL PASTOR 11

Guajillo pipirų padaže marinuota ir grilyje kepinta kiauliena, patiekama su mūsų gamybos kukurūzų tortilija, ant grotelių keptu ananasu, svogūnais ir žemės riešutų 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, patiekama su mūsų gamybos kukurūzų tortilija, mango salsa, melioninis ridikėlis

KREVEČIŲ TOSTADAS 🌶️ 14

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

Karštieji Patiekalai

BARBACOA DEL CORDERO 31

Ilgai troškinta èriena, 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

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 marinatė, patiekama su kukurūzų tortilijomis, keptomis daržovėmis bei Provolone sūriu

Garnyrai

BABY BULVYTĖS GUAJILLO PIPIRŲ PADAŽE 4.5

KEPTI EL PADRON PIPIRAI 5

ŠVIEŽIŲ DARŽOVIŲ SALOTOS 4.5

SALSA RINKINYS 8

Meksikos skonių degustacinis rinkinys (1 asm.) - €75

SEKMADIENIAIS - TREČIADIENIAIS

*Iš anksto rezervuojant telefonu

TAURĖ PUTOJANČIO VYNO

TUNO *TOSTADA*

CRUDO DE RES

TACO DE CANGREJO

FILETE DE RES

MOUSSE DE CAFÉ

Desertai

CHURROS 7

Meksikietiškos spurgytės,
patiekiamos su šokolado padažu

MOUSSE DE CAFÉ 8

Kavos ganašas, patiekiamas su citrinų kremu
ir naminiu sausainiu

LEDAI 6

