

SOFA *de* PANCHO

RESTORANAS

La carta

ENTRADAS

Užkandžiai

NACHOS

10

kukurūzų traškučiai kepti krosnyje su skirtingais sūriais ir *chorizo*. Patiekiame su *guacamole* ir namų salsomis

TOSTADA

15

džiovinta kukurūzų tortilija, argentinietiškos krevetės marinuotos žaliųjų citrinų sultyse, krevečių majonezas, avokadai, *chile chipotle*

EXTRAS



Priedai

GUACAMOLE maža/didesnė

4/8

TOTOPOS kukurūzų traškučiai

2

QUESADILLA kvietinės tortilijos su sūriais 2 vnt

3

GRINGA *quesadilla* su kiauliena 2 vnt

6

ENSALADA žaliosios salotos prie patiekalų

3/6

TORTILLAS kvietinės/kukurūzų 2 vnt

1

TACOS

šiltos kukurūzų tortilijos su ypatingai ruoštu įdaru iš mėsos ar daržovių, pagardinamos padažais ir kitais priedais

2 vnt

TINGA

lėtai troškinta kiauliena, *jalapeño salsa*, svogūnai

6

SOFRITOS

baklažanai, marinuotos daržovės, *cheddar* sūris, *salsa roja/verde*, žalumynai

8

CARNE

jautiena, *cascabel salsa*, *pico de gallo*, kalendra

9

GAMBAS

krevetės, *salsa mexicana*, *guacamole*, sūrio *salsa*, salotos

11

TRADICIONAL DE LA CASA

Namų tradiciniai

ALMEJAS

17

midijos, ruoštos grietinėlės-baltojo vyno-*chipotle* sultinyje. Gliaudykite jas užkąsdami traškia *quesadilla*

BIRRIA

22

patiekalas ypatingoms progoms!

Ėriuko kulnas pernakt marinuotas *chile ancho* ir *guajillo* apsupty, po to ilgai troškintas krosnyje. Patiekiamo *tacos* stiliuje su šiltomis kukurūzų tortilijomis, kalendra, *laimu* ir svogūnu
Patiekalas ruošiamas apie 30 min.

POSTRES

Saldumynai

KEYLIME žaliųjų citrinų pyragas

6