

Menu



12 SERVERINGER

435 kr. pr. person

MIN 2 personer • family style



3-RETTERS MENU MED 5
SMAGSOPLEVELSER

355 kr.

Forret, 3 stk højtbelagte taco's og desert



TACOS UNIVERSE

479 kr. • kun mod 349 kr.

SPIS OG DRIK AD LIBITUM

Forretter



Ceviche

Fersk torsk tilberedt med citrus. Akkompagneret af finthakket mango, jalapeño, habanero chili og urte salsa. Det hele toppet med citronsaft og serveret med sprøde majs nachos.

Pris 145,-



Croquetas

Fritterede og krydrede kartoffelkugler serveret med guacamole.

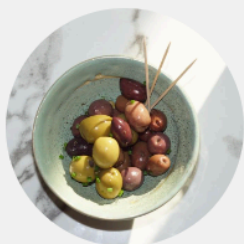
Pris 65,-



Det bedste ved kylling

Sprøde chips af bagt kyllingeskind serveret med chipotle mayonnaise

Pris 55,-



Oliven

Serveret på spansk maner

Pris 45,-



Spanske rejer

Marinerede rejer stegt i hvidløg, chili og jomfru olivenolie

Pris 85,-



Sprøde blå

Sprøde blåmajs tortillas serveret med guacamole

Pris 65,-



Calamari

Marineret og friteret blæksprutte serveret med hjemmerørt aioli og lime

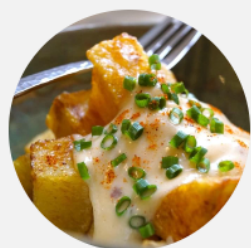
Pris 75,-



Nachos

Friterede tortilla chips serveret med øl- og ostasauce og tilhørende guacamole

Pris 65,-



Patatas bravas

Krydderkogte kartofler, friterede over to omgange, serveret med chipotle mayonnaise

Pris 55,-

Højtblagte tacos

Højtblagte tacos lavet på blåmajs



Taco Marino

Fersk, pandestegt mørksej serveret på en blød majstaco. Den er akkompagneret af sød mango, sprøde radiser og en krydret habaneros salsa, alt sammen toppet med fintsnittet radiser og frisk purløg.

Pris 85,-



Cha Cha Pollo

Langtidsbraiseret kylling, marineret med røde jalapeños og chili, toppet med sprødt kyllingeskind og mynte samt hjemmerørt guacamole, tomatsalsa og radiser.

Pris 65,-



Amigo Carne

Langtidsbraiseret oksekød, marineret i chili- og paprika reduktion, toppet med syltede rødløg og koriander, hjemmerørt guacamole og chipotle mayonnaise.

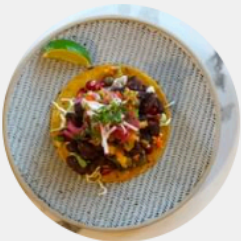
Pris 70,-



Las Gambas

Marinerede rejer, bundet af hjemmelavet aioli, stegt i habañero-, jalapeños- og limesauce, serveret med tomatsalsa, avocadoskiver, lime og mynte.

Pris 75,-



Veggi Chichi

Let krydrede kidneybønner serveret med hjemmerørt guacamole, syltede rødløg, tomatsalsa, koriander og chipotle mayonnaise.

Pris 60,-



Vegan Carlos

Stegte champignon vendt i chilli, serveret med syltet rødløg, guacamole og salsa, toppet med friske krydderurter.

Pris 65,-

Birria taco's



Birria taco's 4 stk

Saftige birria tacos • servet med barria sovs med fin snittet løg • koriander • dertil lime og jalapeños. Vælg mellem kylling eller okse.

Pris 139,-



Birria taco's 6 stk

Saftige birria tacos • servet med barria sovs med fin snittet løg • koriander • dertil lime og jalapeños. Vælg mellem kylling eller okse.

Pris 169,-



Birria taco's 8 stk

Saftige birria tacos • servet med barria sovs med fin snittet løg • koriander • dertil lime og jalapeños. Vælg mellem kylling eller okse.

Pris 219,-

Quesadillas



Braiseret kylling

Langtidsbraiseret kylling i hvedetortilla, tilberedt med manchego og tomatsalsa. Serveret med hjemmerørt chipotlemayonnaise

Pris 120,-



Braiseret oksekød

Langtidsbraiseret okse i hvedetortilla, tilberedt med manchego og tomatsalsa. Serveret med hjemmerørt chipotlemayonnaise

Pris 130,-



Krydrede bønner

Krydrede kidneybønner i hvedetortilla, tilberedt med manchego og tomatsalsa. Serveret med hjemmerørt chipotlemayonnaise

Pris 120,-



Stegte champignon

Chilistegte champignon i hvedetortilla, tilberedt med manchego og tomatsalsa. Serveret med hjemmerørt chipotlemayonnaise

Pris 120,-

Ensaladas



Braiseret kylling

Serveres med finthakket spidskål, syltede rødløg, krydret kidneybønner hjemmerørt guacamole, tomat salsa, paprikasalsa med kapers, toppet med radiser, granatæble og lime.

Pris 125,-



Braiseret oksekød

Serveres med finthakket spidskål, syltede rødløg, krydret kidneybønner hjemmerørt guacamole, tomat salsa, paprikasalsa med kapers, toppet med radiser, granatæble og lime.

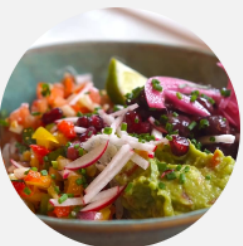
Pris 130,-



Krydrede bønner

Serveres med finthakket spidskål, syltede rødløg, krydret kidneybønner hjemmerørt guacamole, tomat salsa, paprikasalsa med kapers, toppet med radiser, granatæble og lime.

Pris 120,-

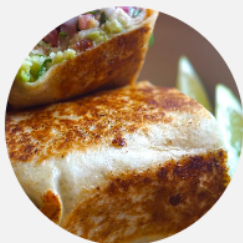


Stegte champignon

Serveres med finthakket spidskål, syltede rødløg, krydret kidneybønner hjemmerørt guacamole, tomat salsa, paprikasalsa med kapers, toppet med radiser, granatæble og lime.

Pris 120,-

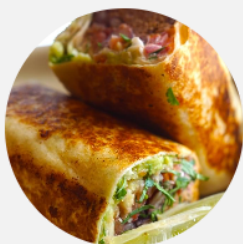
Burritos



Braiseret kylling

Langtidsbraiseret kylling, quesadilla brød rullet med finthakket spidskål, syltede rødløg, krydret kidneybønner hjemmerørt guacamole, tomatsalsa og chipotlemayonnaise

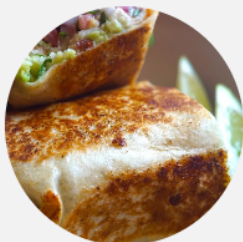
Pris 125,-



Braiseret oksekød

Langtidsbraiseret okse, quesadilla brød rullet med finthakket spidskål, syltede rødløg, krydret kidneybønner hjemmerørt guacamole, tomatsalsa og chipotlemayonnaise

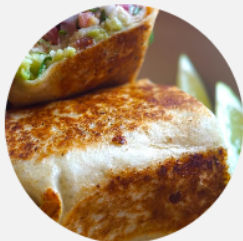
Pris 135,-



Krydrede bønner

Quesadilla brød rullet med finthakket spidskål, syltede rødløg, krydret kidneybønner hjemmerørt guacamole, tomatsalsa og chipotlemayonnaise

Pris 120,-



Stegte champignon

Chilistegte champignon quesadilla brød rullet med finthakket spidskål, syltede rødløg, krydret kidneybønner hjemmerørt guacamole, tomatsalsa og chipotlemayonnaise

Pris 120,-



Guacamole

Pris 25,-



Salsa Picante

Pris 25,-



Chipotlemayonnaise

Pris 15,-



Ostesauce

Pris 25,-



Diablo Chili

Pris 20,-

Dessert



Espresso Martini

Espresso, Likør og Vodka

Pris 100,-



Flan con Leche

Argentinsk-inspireret flan med karamelsauce og frisk frugt

Pris 65,-



Cheese Cake

Hjemmelavet ostecreme på bund af kiks, toppet med hjemmelavet marmelade

Pris 65,-