yucatán

COCINA MEXICANA

MOLCAJETE

Traditional mexican spicy sauce with roasted tomatoes, peppers, onion, garlic, cilandro and lime with corn chips 2.00€

ENTRADAS

Elotes 6.70€
Fried corn, chipotle cream, lime and chili

Camotes 7.50€
Roasted sweet potatoes with sour cream and salsa macha

Guacamole 7,80€
Avocado, onion, lime, tomato, jalapenos, cilandro, Aegina pistachios

Arroz Con Verduras 9.50€
Traditional Mexican rice with vegetables, corn, huitlacoche and salsa macha

Tamales 9,50€
Steamed corn masa filled with slow-cooked pork, wrapped in corn husks with salsa ranchera and jalapeño mayo

Chiles En Nogada 13,50€
Pepper stuffed with minced pork and fruit with walnut sauce and goat cheese

Quesadilla 14,00€
Grilled crispy tortilla filled with beef and cheese with sweet and spicy ancho pepper jam, lime cream

Enchiladas 14.50€
Corn tortillas stuffed with chicken and cheese, peanut sauce, cream and fresh coriander

Brioche De Costilla 16.50€
Brioche with beef short rib, chipotle cream and pickled red onion

TACOS

Hongos al Pastor 11.00€
Tacos with king mushrooms, avocado, pico de gallo, salsa verde and chili

Pollo 11.50€
Chicken thigh, chipotle cream, avocado, pineapple relish, cilantro, chili, lime

Birria 12.50€
Crispy tacos with slow braised beef, melted cheese and cilantro

Carnitas 13.00€
Tacos with pork, lime, salsa ranchera, onion, fresh coriander and chilli

ENSALADAS

Tijuana Caesar 13,00€
The original Caesar salad from Tijuana, with crispy lettuce, Parmesan cheese, croutons and classic Caesar dressing

Esquites 13,50€
Grilled sweet corn salad with anthotyro cheese, lime, crispy tortilla, chili, ranch dressing

Tomates 14,50€
Variety of tomatoes, pickled grapes, grapefruit, onion, avocado, Aegina pistachios, pumpkin seed pesto

Salpicón De Polli 15,00€
Pulled chicken salad with crisp vegetables, fresh cilantro lime vinaigrette

PLATO FUERTE

Pollo Con Mole 16,50€
Chicken with traditional Mexican mole sauce made with chili, cocoa and aromatic spices

Birria de Borrego 22.50€
Slow-cooked lamb with chili and aromatic spices, pickled cabbage, onion and fresh coriander

Diezmillo 24,00€
Thinly sliced beef chuck eye with smoked chimichurri made from fresh herbs and garlic

Barbacoa 25,00€
Traditional Mexican slow-cooked beef with chili and aromatic spices

Iberico Al Pastor 25,50€
Ibérico pork marinated in the traditional al pastor style with achiote, chili and pineapple

Fajitas 20,50€ / 29,50€
Chicken leg or Grilled beef skirt steak with roasted onions and peppers

Picanha 33,50€
Grilled Uruguayan picanha with smoked chimichurri made with fresh herbs and garlic

Carne Asada 35,50€
Grilled Argentine ribeye with smoked chimichurri made from fresh herbs and garlic

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ
ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΔΥΣΑΝΕΞΙΑ ΣΤΗΝ ΓΛΟΥΤΕΝΗ & ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ. ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΕΙΝΑΙ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΠΑΡΘΕΝΟ. ΣΤΟ ΤΗΓΑΝΙ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕ ΗΛΙΕΛΑΙΟ. ΤΑ ΚΡΕΑΤΙΚΑ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΕΙΝΑΙ ΝΩΠΑ, ΕΝΩ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΙ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΖΟΝΤΑΙ ΣΕ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠΟΥ ΠΛΗΡΟΥΝ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΙ ISO HACPP.
ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ. Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ). ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟ ΤΕΡΜΑΤΙΚΟ ΑΠΟΔΟΧΗΣ ΚΑΡΤΩΝ POS. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΩΝ ΠΟΤΩΝ ΚΑΤΩ ΤΩΝ 17 ΕΤΩΝ ΠΟΥ ΔΕΝ ΣΥΝΟΔΕΥΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΓΟΝΕΙΣ Η ΚΗΔΕΜΟΝΕΣ. (Ν.3730/2008 & Π.Δ 350\2003). ΣΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΥΠΑΡΧΕΙ ΔΕΛΤΙΟ ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ. ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΘΟΥΝ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ. Η ΔΙΑΘΕΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΙ ΞΥΔΙΟΥ ΓΙΑ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΧΡΗΣΗ ΔΙΝΕΤΑΙ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΣΕ ΣΦΡΑΓΙΣΜΕΝΗ ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΔΕΝ ΧΡΕΩΝΕΤΑΙ.
ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ : Ιωάννης Βουλγαράκης.