

MEXICAN CONFUSION

På Puta Madre serveras mexikansk mat med inslag från hela latinamerika. Vi använder mycket lime, chili & koriander, men säg gärna till om ni vill ha mer hetta. Har ni några andra önskemål eller allergier så prata med vår duktiga personal!

Bienvenidos!

FÖRRÄTT/SIDE

Palitos ✓	79:-
<i>Pankofriterad avokado och oaxacaost, jalapeñomajonnäs och koriander</i>	
Guacamole ✓	97:-
<i>med krispiga tortillas</i>	
Elote ✓	79:-
<i>Majskolv, cashewmole, jordnöt, chili</i>	
Padrones y Cebolleta ✓	69:-
<i>Padrones, vårlök, örtolja</i>	
Ceviche de Bacalao	145:-
<i>Svensk torskfilé, leche de tigre, mango, granatäpple, chipotlemajonnäs och majskrisp</i>	
	Förrätt / Varmrätt
Tartar de atún	155/235:-
<i>Sotad/rökt tonfisk, tequilamarinerad mango och ananas, jalapeño och chipotlemajonnäs</i>	
Ensalada de pulpo	135/215:-
<i>Friterad svensk bläckfisk, quinoasallad marinerad i tamarind, tomatillio och svart aioli</i>	
Aguacate ala parrilla ✓	125/195:-
<i>Grillad avokado, quinoasallad marinerad i tamarind, tomatillo, cashewmole</i>	

Tårtor finns att beskåda i vårt konditori, bakade av Carranzas barnbarn Eva.

HUVUDRÄTTER

Bacalao	265:-
<i>Sotad svensk torskrygg, rostad pumpapuré, serveras med anchosås och svarta krispiga majsflarn</i>	
Carne arrachera	265:-
<i>Grillad skirtsteak från Uruguay, svart bönpuré, rostad och marinerad spetskål toppad med mörk riven choklad</i>	
Pierna de Cordero	245:-
<i>Långkokt lammlägg från Nya Zeeland, Mole, chimichurri, serveras med mexicanskt stekt ris</i>	
Chile relleno ✓	185:-
<i>Oaxacaost fylld chili poblano, salsa roja serveras med ris, rostad majs och bönblandning</i>	
Taco Bacalao	220:-
<i>Friterad svensk torsk, chimicurry, skaldjurs och chorizo-majonnäs serveras på hemmagjorda svarta tortillas</i>	
Taco Carnita	210:-
<i>Långkokt fläskkarré på svensk rapsgris, salsa verde, chipotlemajonnäs, picklad chili serveras på hemmagjorda svarta tortillas</i>	
Taco Portabello ✓	205:-
<i>Stekt huitlacoche och champinjon, friterad portabello marinerad i vit tryffel, jalapeñomajonnäs serveras på hemmagjord vit tortilla</i>	

AVSMAKNINGSMENY 365:-

Tartar de atún - Sotad/rökt tonfisk, tequila-marinerad mango och ananas, jalapeño och chipotlemajonnäs
Carnitas - Långkokt fläskkarré på svensk rapsgris, salsa verde, chipotlemajonnäs, picklad chili serveras på hemmagjorda svarta tortillas
Portabello - Stekt huitlacoche och champinjon, friterad portabello marinerad i vit tryffel, jalapeño-majonnäs serveras på hemmagjord vit tortilla
Elote - Majskolv, cashewmole, jordnöt, chili
Carne arrachera - Grillad skirtsteak från Uruguay, svart bönpuré, rostad och marinerad spetskål toppad med mörk riven choklad