

MEXICAN CONFUSION

FÖRRÄTT/SIDE

Putas guacamole 97:-

med krispiga chips

Svart & gul majskolv 79:-

med örtd Mayo & Lime / chilisalt

Grillade padrones 69:-

med vårlök

HUVUDRÄTTER

Lammracks 265:-

*MajskräM, Blå kongo, Paprikaragu,
Picklad Shitake*

Grillad Arrachera (Skirt Steak) 245:-

*Marinerad kål, Blackbeans, Koriander,
Hibiskus, Syrad steklök*

Oaxaca fylld Ancho (Veg) 205:-

Svarta bönor, Salsa roja, Koriander, Ris

Avsmakningsmeny

LITEN

345:-

Tonfisktartar

*Padrones, Vårlök, Mango / Ananas
Chipotle / Jalapeno mayo, Syrad steklök*

Tryffelmarinerad portabello (Tempurerad)

Stekt svamp, Koriander / jalapeno mayo

Rökt ankbröst

Paprikaragu, Ananas / Poblano-salsa, Habaneromayo

Långkokt kalkon

Avokado, Chimichurri

Lammracks

MajskräM, Blå kongo, Paprikaragu, Picklad Shitake

STOR

495:-

Svart & gul majskolv

med örtd Mayo & Lime / chilisalt

Habaneromarinerad kummel

Chili, Koriander, Grape

Tonfisktartar

*Padrones, Vårlök, Mango / Ananas
Chipotle / Jalapeno mayo, Syrad steklök*

Tryffelmarinerad portabello (Tempurerad)

Stekt svamp, Koriander / jalapeno mayo

Rökt ankbröst

Paprikaragu, Ananas / Poblano-salsa, Habaneromayo

Långkokt kalkon

Avokado, Chimichurri

Lammracks

MajskräM, Blå kongo, Paprikaragu, Picklad Shitake

Grillad Arrachera (Skirt Steak)

*Marinerad kål, Blackbeans, Koriander, Hibiskus,
Syrad steklök*

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

Säg till personalen om du har några allergier