

CASA MEXICANA



Zapraszamy codziennie w godzinach:

Poniedziałek 13:00 – 20:00
Wtorek - czwartek 13:00 – 21:00
Piątek - sobota 13:00 – 22:00
Niedziela 13:00 – 20:00

Oryginalne meksykańskie potrawy przygotowywane są bezpośrednio po złożeniu zamówienia. Czas oczekiwania może wynosić do 40 minut, co jest uzależnione od ilości zamówień w danym czasie.

Kuchnia przyjmuje ostatnie zamówienie **30 minut** przed zamknięciem restauracji.

Przy rezerwacji stolika powyżej **10 osób** naliczany jest serwis w wysokości **10%** od rachunku.

Zasady dotyczące korzystania z voucher Grupon:

- ⑩ alkohol nie jest wliczany w kwotę kuponu
- ⑩ wykorzystać można maksymalnie trzy kupony przy jednej rezerwacji
- ⑩ kupon można wykorzystać do zakupu dań z karty menu
- ⑩ rezerwacja stolika przy wykorzystaniu vouchera powinna się odbyć minimum dzień wcześniej. W innym przypadku obsługa może odmówić przyjęcia gości z uwagi na brak wolnego stolika.
- ⑩ Prosimy w miarę możliwości (w przypadku rezerwacji przez portal Grupon.pl) potwierdzić przybycie telefonicznie 570-467-572

Sopa

- ⑩ **Azteca** – zupa z blendowanych pomidorów, achiote, papryki ancho i guajillo na wyważe z kurczaka podawana z dodatkami:

kurczak / smażona tortilla / avocado / śmietana / kolendra / ser – 15 zł

- ⑩ **Sopa de cebolla** – delikatnie pikantna zupa cebulowa na wywarze wegetariańskim z papryką chipotle podawana z dodatkami:

podgrzybek / maślana grzanka z serem / kolendra – 15 zł

Nachos

- ⑩ zapiekane z **serem i świeżymi warzywami** serwowane z limonką, kolendrą i wybraną salsą – **15 zł**

- ⑩ zapiekane z **serem, chilli con carne i cebulą** serwowane z limonką, jalapeno, kolendrą i wybraną salsą – **16 zł**

- ⑩ **totopos** – nachosy serwowane w kapeluszu z **guacamole**, warzywami, kolendrą i limonką – **16 zł**

Ensalada

22 zł

- ⑩ **Queso halloumi** – sałatka z grillowanego sera halloumi / maślane grzanki / sałaty z dressingiem marakuja / pomidor / fasola pinto / pasta marchewkowa z cynamonem / smażona tortilla / wybrana salsa

TACO

18 zł

Placki do tacos wyrabiamy ręcznie z mąki kukurydzinej

nixtamlizowanej i grillujemy je na oryginalnej meksykańskiej żeliwnej płycie. Potrawa idealna jako przystawka do dania głównego lub do zaspokojenia mniejszego głodu. Na porcję serwujemy 3 sztuki oraz zostawiamy do państwa wyboru ulubioną salsę. Integralną częścią taco jest kolendra i limonka, których to nie żałujemy.

Zabramiamy jedzenia taco sztuczczami ! Taco należy złożyć na pół i jeść rękoma, wyciskając wcześniej na każdy placek sok z limonki.

- ⑩ **Udko z kurczaka w sosie śmietanowo - orzechowym z nutką chilli**/ marynowana cebula / rukola / kukurydza
- ⑩ **Chilli con carne** marynowana cebula / jalapeno
- ⑩ **Barbacoa wieprzowa** marynowana cebula / pomidor
- ⑩ **Nerki baranie (cynaderki) w sosie z cebuli, habanero, grzybów i śmietany** / marynowana cebula / ogórki marynowane w chilli
- ⑩ **Wegetariański gulasz calabaticas** / marynowana cebula / pasta z marchewkowa z cynamonem / kruszone nachosy

QUESADILLA

29 zł

Grillowany, ręcznie wyrabiany placek pszenny wypełniony mieszanką sera cheddar i mozzarella oraz dodatkami. Serwujemy go naszym gościom z surówką colesław, frytkami oraz wybraną przez Was salsą.

Polecamy jedzenie rękoma ! **Sztuczce w meksyku używamy w ostateczności :)**

- ⑩ **Udko z kurczaka w sosie śmietanowo - orzechowym z nutką chilli**/ czerwona cebula / kukurydza
- ⑩ **Barbacoa wieprzowa** / czerwona cebula / jalapeno
- ⑩ **Calabaticas** / czerwona cebula / pasta z marchewkowa z cynamonem

BURRITO

30 zł

Meksykanie nazywają je **burros**. Można by się spierać czy to danie meksykańskie czy też wymyślone przez

Serwujemy go na rozgrzanym żeliwnym naczyniu z kapeluszem pełnym świeżych dodatków, czteroma grillowanymi ręcznie wyrabianymi małymi plackami pszennymi oraz wybraną salsą. Sztuka jedzenia fajitas polega na nakładaniu mięsa oraz dodatków na tortille i oczywiście **jedzenia ich rękoma**.

- ⑩ **Pierś z kurczaka** marynowana w pomarańczach smażona z cebulą i papryką

Enchiladas

32 zł

Zapiekane z serem placki pszenne wypełnione farszem w sosie pomidorowym. Podajemy je tak jak w przypadku fajitas z kapeluszem pełnym dodatków oraz wybraną salsą.

- ⑩ **Barbacoa wieprzowa**
- ⑩ **Gulasz wegetariański calabaticas**

Birria de chivo

40zł / 160g mięsa koziego

Coś dla koneserów ! Gulasz z **mięsa koziego**. Prawdziwy rarytas – w polsce praktycznie niedostępny, a w Meksyku jedzony na co dzień.

Marynujemy całą tuszę w pieczonych pomidorach, papryce guajillo, goździkach, orzechach, kuminie... Następnie pieczemy je powoli, a na końcu szarpiemy mięso.

Zachowujemy pyszny bulion. Całe danie serwujemy z kapeluszem dodatków, czteroma pszennymi tortillami oraz z szarpaną koziną w aromatycznym bulionie.

Ważne ! Jeść należy nakładając kozinę oraz wybrane dodatki na placki i po każdym kęsie zamaczać je w bulionie. Na końcu bulion należy – nie **trzeba** wypić. Uczta dla podniebienia.

Deser:

14 zł

- ⑩ **Fondant** – ciastko z płynną czekoladą / słony karmel / sorbet mango

amerykanów na potrzeby pracujących w kopalniach meksykańskich górników. Jedno jest faktem - burrito jest kompaktowe, poręczne, pyszne i zawsze gorące w środku.

My do burrito sami wyrabiamy placki z najlepszej meksykańskiej mąki. W środku zawsze znajdziecie pastę z fasoli pinto (za wyjątkowej opcji wege - tam wykorzystujemy pastę marchewkową z cynamonem), ryż na styl meksykański, sałatę, czerowną cebulę i pomidor.

Dodatkowo całość dopenia sałatka colesław, frytki oraz wybrana przez Was salsa.

Przypominamy ! Kucharz doskonale "skręcił" burros - jemy rękoma ! Chyba nie chcecie, aby kucharz poczuł się urażony? :)

Do wyboru zostawiamy państwu następujące farsze:

- ⑩ Udko z kurczaka w sosie śmietanowo - orzechowym z nutką chilli
- ⑩ Barbacoa wieprzowa
- ⑩ Chilli con carne
- ⑩ Calabaticas

Tortas hamburgesas

36 zł

Na licznych street foodowych meksykańskich straganach serwuje się bułki wypełnione różnymi farszami. To ich taki tamtejszy hamburger.

My wynieśliśmy **tortas** na wyżyny i serwujemy go w maślanej bułce wraz z frytkami i surówką colesław. Farszem jest:

- ⑩ 200g grillowanych plastrów polędwicy wołowej z byka / czerwona cebula / rukola / pomidor / pikle z ogórków / smażona tortilla / majonez chipotle

FAJITAS

35 zł

Sposób krojenia, smażenia i podawania mięsa.

Dania dla dzieci

dla dzieci dostępny do wyboru ketchup

- ⑩ **Polędwiczki z kurczaka marynowane w pomarańczach panierowane w nachosach / sałatka colesław / frytki / wybrana salsa - 23 zł**
- ⑩ **Tostada - dwa małe placki zapiekane z serem i kurczakiem w orzechach / sałatka colesław / frytki / wybrana salsa - 15 zł**

Salsy

Salsy łagodne:

- ⑩ jogurt / mango
- ⑩ jogurt / marakuja
- ⑩ jogurt / mięta / czosnek
- ⑩ pomidorowa z achiote
- ⑩ verde (zielone pomidory tomatillo)
- ⑩ kwaśna śmietana z kolendrą
- ⑩ guacamole

Salsy pikantne:

- ⑩ majonez chipotle
- ⑩ jogurt / mango / jalapeno
- ⑩ jogurt / mango / jalapeno
- ⑩ siekane jalapeno z grillowanym ananasem
- ⑩ naga jolokia z pieczonymi warzywami i ananasem

Napoje Casa Mexicana

Napoje gorące :

- Kawa czarna 260 ml – **7,00 zł**
- Kawa biała 260 ml- **7.50 zł**
- Cappucino 260 ml – **7,50 zł**
 - Latte 300 ml – **8 zł**
 - Espresso 25 ml – **6 zł**
 - Herbata 330 ml – **7 zł**
- Herbata jesienno-zimowa : konfitura z malin/miód/hibiskus/imbir/pomarańcza z goździkami – **13 zł**
- Herbata de Jamaica : hibiskus/cytryna/mięta – **10 zł**
- Gorąca czekolada z kofiturą z malin i bitą śmietaną- **15 zł**
- Gorąca czekolada z bitą śmietaną, kardamonem i skórką z cytryny – **14 zł**
- Gorąca czekolada z syropem chilli i płatkami chilli – **14zł**

Dodatkowo do herbaty bądź czekolady :

Soplica wiśniowa 30 ml – **5 zł**

Rum 30 ml -**7 zł**

Napoje zimne :

- Cola, cola zero, sprite,fanta,kinley,fuze tea,cappy 250 ml – **6zł**
 - Woda niegazowana/gazowana 330 ml – **5 zł**
 - Woda w karafce 1 l z cytryną i mięta – **10 zł**
- Sok w karafce 1 l (pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka) - **15 zł**

Drinki bezalkoholowe :

- Napój aloesowy tradycyjny- **10 zł** z mięszem z ananasa **13 zł**
 - Aquas frescas truskawkowy – **13 zł** , ananasowy **13 zł**
 - Mohito classic - **11 zł** Mohito marakuja - **12 zł**
- Napój Mango (sok pomarańczowy/limonkowy) – **14 zł**

Piwo lane :

- Estrella 0,3l – **8 zł**
- Estrella 0,5l – **10 zł**
- Żywiec 0,3 l – **6 zł**
- Żywiec 0,5 l – **8 zł**
- Sok do piwa- **1 zł**

Piwo butelkowe :

- Corona – **8 zł**
- Desperados – **9 zł**
- Żywiec - **8zł**
- Żywiec biały – **9 zł**
- Żywiec 0.0 % - **9 zł**

Wino :

Wino grzane z pomarańczą, goździkiem,cynamonem, imbirem, gałka

muszkatołową – 17 zł
Dostępne również bezalkoholowe .

Drinki alkoholowe :

- Paloma** – woda gazowana/grejfrut/limonki/tequila 40 ml – 15 zł
Strawberry margerita – truskawki/sok z limonki/cointreau 20 ml/tequila 40 ml – 17 zł
- Mango margerita** - mango/sok z limonki/cointreau 20 ml/tequila 40 ml – 17 zł
Fresh Margerita – limonki/sok z limonki/cointreau 20 ml/tequila 40 ml – 15 zł
Tequila sunrise – sok pomarańczowy/grenadina/tequila 40 ml/cointreau 20 ml – 17 zł
- Mexico Mohito** – z marakuja/limonka/mieta/cukier trzcinowy/rum 40 ml – 17 zł
Mohito- limonka/cukier trzcinowy/mieta/rum 40 ml – 15 zł
Sex on the beach – pomarańcz/żurawina/archers 20 ml/wódka 40ml/ - 17 zł
Mexico aquas frescas – do wyboru : truskawkowy/limonka/mieta/tequila 40 ml - 18 zł
ananasowy/limonka/mięta/tequila 40 ml -18 zł
Long Island -cola/limonka/wódka 20ml/tequila 20ml/rum 20ml/cointreau 20ml/gin 20ml – 25 zł
Mexico Martini – Tonic/grejprut/Martini Fiero 40 ml/Wódka 40 ml – 15 zł
Gin rose – Gin rose 40 ml/Gin 20 ml/tonic bitter rose/maliny/czarna porzeczka- 17 zł
- Tequila espresso**- Olmeca dark chocolate 20 ml/tequila 40ml/espresso 25 ml/mleczko skondensowane/wiorki czekoladowe – 20zł
Monte Mexico – Soplca orzech laskowy 40 ml/wyborowa wódka 20 ml/mleczko skondensowane/mleko/vanilia – 17 zł
- **Wódka z sokiem** – 13 zł
 - **Whisky Jack Daniels z colą** – 17 zł
 - **Gin z tonikiem** – 15 zł
 - **Rum z colą**- 15 zł

Shoty :

- Tequila Sierra Silver 40 ml –8 zł 6x40 ml – 40 zł
- Tequila Sierra Gold 40 ml – 9 zł 6x40 ml – 50 zł
- Wódka czysta wyborowa 40ml – 5 zł
- Pakiet wódka wyborowa 0,7 l + sok w karafce – 80 zł