

NEW

MENU

CANTINA MEXICANA

Исла де камарон

Пшеничная лепёшка с сыром и креветками

Состав: помидор, авокадо, креветка, сыр, чеснок, перец чёрный.

270 г **660 ₺**



Гордитас

Кукурузная лепёшка, начиненная тушеной пряной говядиной, сыром и фасолевым пюре

Состав: тортилья кукурузная, пюре фасолевое, говядина, сыр, листья салата, помидоры черри.

190 г **530 ₺**



Эчас дель Сальмон

Пшеничная лепёшка с форелью, гуакамоле и соусом Веракрузано

Состав: форель, помидор черри, кинза, банан, чеснок, салатный лист, тортилья пшеничная, лайм, гуакамоле.

545 г **1190 ₺**



Кесадия де Сальпикон

Обжаренная пшеничная лепёшка с сыром, курицей и креветками

Состав: лук репчатый, сыр, куриная грудка, креветка, перец халапеньо, соус традиционный, тортилья пшеничная.

205 г **490 ₺**



Сопа де Юкатан

Традиционный суп из баранины с полуострова Юкатан

Состав: каре молодого ягнёнка, печёный баклажан, сладкий красный перец, картофель, перец халапеньо, помидор черри, кинза.

360 г **730 ₺**

Такос де Пастор

Традиционные такосы со свиной в соусе Чипотле

Состав: свинина соусе Чепотле, ананас, лук, салатный лист, соус сальса, кинза, пюре фасолевое.

320 г **690 ₺**

WEQUILA-BOOM
RESTAURANT & CANTINA
OF MEXICO
2002
ST. PETERSBURG

Количество перчиков определяет степень остроты блюда

