

# МЕНЮ



**ПРОБКОВЫЙ СБОР**  
на вино/шампанское – 500 р  
на крепкий алкоголь – 800 р



Скидка на день рождения 10%.



**КЭШБЕК.**

**СКАЧАЙ ПРИЛОЖЕНИЕ**  
и обратись к официанту



# Sopas

## Супы

История мексиканской кухни берет начало в традициях индейцев, которые жили на материке до испанской колонизации. В основу современных рецептов вошли продукты, которые выращивали майя. Это кукуруза, бобовые и, конечно, перец. Мексиканцы добавляют перец практически во все блюда, и на это есть свои причины. Во-первых, перец помогает человеку легче пережить жару. Во-вторых, перец – прекрасный консервант. Если Вы – не любитель острого, не отчаивайтесь! В нашем ресторане остроту любого блюда можно настроить самостоятельно – от "совсем не остро" до "несите огне-тушитель!"



**HIT**

### Sopa de cebolla

#### Луковый суп

Луковый суп на курином бульоне. И, конечно, хрустящий багет с плавленым сыром.

300 г

33  330₽



### Sopa Mexicana de pollo

#### Куриный мексиканский суп

Куриный суп в мексиканском исполнении с томатами и перцем чили.

300 г

33  330₽

# Sopas Супы



**HIT**

## **Púre de sopa de maíz**

### **Кукурузный суп-пюре**

Нежнейший сливочный крем-суп из кукурузы и картофеля с ароматной куркумой, приправленный смесью свежемолотых перцев.

300 г

33  330₽

## **Sopa de puré de champiñones**

### **Грибной суп-пюре**

Ароматный грибной крем-суп на сливочной основе.

300 г

33  330₽

## **Sopa de puré de calabaza**

### **Тыквенный суп-пюре**

Тыквенный суп с крем-чизом и специями.

300 г

33  330₽



# Mas caliente

## Горячее

### Flaustas con pollo

#### Флаустас с курицей

Обжаренные тортильи с начинкой из куриного фарша в сливочно-чесночном соусе со специями.

200 г

46  460 **₽**

### Flaustas con patatas y champiñones

#### Флаустас с картофелем и грибами

Обжаренные тортильи с начинкой из картофельного пюре и шампиньонов в грибном соусе.

200 г

43  430 **₽**

**HIT**

### Fajitas

#### Фахитос

Курица, красная фасоль, грибы, болгарский перец и томаты, обжаренные на сильном огне с тмином и соевым соусом. Подается на тортилье.

250 г

49  490 **₽**



Мексиканская кухня – это не только про перец и бобовые культуры. После нашествия конкистадоров в стране появились новые виды мяса: говядина и свинина. Из Европы в Мексику также пришел сыр и другие продукты. Таким образом, мексиканская кухня сложилась из гастрономического разнообразия множества континентов. Отсюда родом необычный колорит рецептов, благодаря которому их ценят во всем мире. В наше меню мы привнесли как "классические" мексиканские блюда, так и более "европезированные" вариации, ведь по сути каждое блюдо несет в себе частичку истории этой удивительной страны.



### Lentejas con chile

#### Чили чечевица

Горячее блюдо из чечевицы, тушеной в томатном соусе, приправленной копченой паприкой и перцем чили.

200 г

39  390 **₽**



### Chili-con-calabaza

#### Чили-кон-тыква

Традиционное мексиканское овощное рагу с тыквой, фасолью, чечевицей и сельдереем. Пикантный вкус этому блюду придает копченая паприка, чеснок и веточки кинзы.

250 г

39  390 **₽**



# Mas caliente

## Горячее

### Chili-con-carne

#### Чили-кон-карне

Традиционное мексиканское мясное рагу из говяжьего фарша, фасоли, лука и болгарского перца, тушеное в томатном соусе. Подается с тортильей, обжаренной на гриле, и сметаной.

200 г

48 ₪ 480 ₪

### Frijoles-con-tocino

#### Фрихолес-кон-тофино

Традиционное мексиканское блюдо – тушеная фасоль с ароматным жареным беконом, томатами и сыром Чеддер, приправленные паприкой и сушеным чесноком

200 г

46 ₪ 460 ₪



### Enchiladas clásicas

#### Классическая энчилада

Тортилья с курицей, болгарским перцем, жареным луком и томатами в собственном соку, тушеная в соусе энчиладас. Подается под слоем плавленной моцареллы.

400 г

46 ₪ 460 ₪

**HIT**

### Enchiladas con champiñones y brocólí

#### Энчилада с грибами и брокколи

Тортилья с курицей, хрустящими брокколи и шампиньонами под нежным грибным соусом. Подается под слоем плавленной моцареллы. Подается под слоем плавленной моцареллы

400 г

52 ₪ 520 ₪

### Enchiladas-con-carne

#### Энчилада-кон-карне

Тортилья с рваной говядиной, болгарским перцем и кукурузой под соусом Пармезан.

300 г

69 ₪ 690 ₪



# Taco Тако



Тако – это визитная карточка Тако Чилла. Эта закуска настолько популярна у мексиканцев, что ее продают и днем, и ночью. Более того, в доме каждой хозяйки есть отдельная плита для приготовления тортильй для тако. Кстати, в этом мы с ними похожи, ведь все тортильй для тако мы делаем своими руками.



**HIT**

## Taco con pollo y cebolla caramelizada Тако с курицей и карамелизированным луком

Курица, карамелизированный лук, листья салата и сыр пармезан в сырном соусе от Шефа.

120 г

26 ₹ **260 ₹**

## Taco marmelada de cerdo y albaricoque

Тако со свининой  
и абрикосовым джемом

Свинина, абрикосовый джем, красный лук, томаты, сыр и гуакамоле.

120 г

26 ₹ **260 ₹**



**NEW**

## Taco camarones Тако с креветками

Креветки, листья салата, томаты и сыр пармезан под соусом Чимичурри.

120 г

52 ₹ **520 ₹**



# Тасо Тако

## Тасо romesco- con-carne

### Тако с говядиной в соусе ромеско

Рваная говядина, красная фасоль и кинза под соусом Ромеско.

120 г

26  260 **₽**



**HIT**

## Тасо cerdo y mango Тако со свиной и манго

Свинина и листья салата под манговым соусом с нотками мяты.

120 г

26  260 **₽**



## Тасо cerdo y piña

### Тако со свиной и ананасом

Свинина, ананасовая сальса и листья салата под соусом демиглас.

120 г

26  260 **₽**



# Тасо Тако

## Тасо palitos de pollo

### Тако с куриными палочками

Тако с куриными палочками: Куриные палочки, сальса, лук фри и сыр Чеддер под соусом Пармезан.

120 г

26  260 **₽**



## Тасо carne de res y salsa verde

### Тако с говядиной и сальсой Верде

Тако с говядиной и сальсой Верде: Рваная говядина, сальса верде, томаты и сыр Чеддер.

120 г

28  280 **₽**



**HIT**

## Тасо lentejas

### Тако с чечевицей

Тако с чечевицей: Чечевица, листья салата, томаты, лук фри, сыр Чеддер, кинза и сметана.

120 г

28  280 **₽**





# Taco Тако



HIT

## Taco atún Тако со стейком тунца

Тако со стейком тунца:  
Стейк тунца, обжаренный в кунжуте, с листьями салата и ломтиками томата в сливочном соусе.

120 г

52 ₹ 520 ₹

NEW

## Taco aros de cebolla Тако с луковыми кольцами

Тако с луковыми кольцами: Жареный бекон, грибы и луковые кольца в медо-во-горчичном соусе.

120 г

28 ₹ 280 ₹



# Burrito

## Буррито



**HIT**

### Burrito clasico

#### Классический буррито с курицей

Сочная курица, болгарский перец, красный лук, кукуруза и фасоль, тушеные в фирменном соусе. Подается в тортилье, обжаренной на гриле. | 300 г

46 ₹ **460 ₹**

#### Классический буррито с говядиной

Рваная говядина, болгарский перец, красный лук, кукуруза и фасоль, тушеные в фирменном соусе. Подается в тортилье, обжаренной на гриле. | 300 г

55 ₹ **550 ₹**

#### Классический буррито вегетарианский

Болгарский перец, красный лук, кукуруза и фасоль, тушеные в фирменном соусе. Подается в тортилье, обжаренной на гриле. | 300 г

42 ₹ **420 ₹**



Буррито – пожалуй, одно из самых популярных мексиканских блюд. В переводе с испанского буррито означает "ослик". С названием этого блюда связано несколько легенд. В мексиканской традиции существует история про торговца тако по имени Хуан Мендес. Хуан со своим киоском передвигался по городу на осле. А для того, чтобы пища не остывала, Хуан придумал заворачивать её в пшеничные тортильи. Это принесло ему успех, и люди со всего города приходили к нему в поисках "еды ослика". Другая же легенда гласит, что никакого Хуана на самом деле не было, и все дело в форме буррито – она действительно напоминает ушки осла. Как бы то ни было, предлагаем попробовать это потрясающее и, кстати, очень сытное блюдо.



### Burrito del chef

#### Буррито от шефа

Ломтики жареного бекона, картофель-фри и грибы в сливочном соусе. Подается в тортилье, обжаренной на гриле. | 300 г

58 ₹ **580 ₹**

### Burrito con cerdo

**NEW**

#### Буррито со свиной

Свинина, чечевица и сыр Чеддер, тушеные в томатном соусе с чесноком. Подается в тортилье, обжаренной на гриле. | 300 г

49 ₹ **490 ₹**

### Burrito con verduras frescas

#### Буррито со свежими овощами

Сочная курица, томаты, листья салата и сыр Чеддер в клюквенно-мятном соусе. | 300 г

46 ₹ **460 ₹**

NEW

## Quesadilla con pollo

### Кесадилья с курицей

Сочная курица в фирменном соусе и плавленный сыр Чеддер. | 300 г

42  420 ₺

## Quesadilla con patatas y chorizo

### Кесадилья с колбасками чоризо

Колбаски чоризо с картофельным пюре, сальсой верде и сыром Чеддер. | 300 г

42  420 ₺

## Quesadilla de queso con tocino y jalapeño

### Кесадилья с беконом и халапеньо

Жареный бекон, халапеньо и несколько сортов расплавленного сыра. | 300 г

49  490 ₺

## Quesadilla de queso con salsa de arándanos

### Кесадилья с сыром и клюквенным соусом

Несколько сортов плавленого сыра в сочетании с клюквенным соусом. | 300 г

49  490 ₺

# Quesadilla

## Кесадилья

## Quesadilla con pollo y ananá

### Кесадилья с курицей и ананасом

Специально для любителей пиццы с ананасом: курица, ананас и сыр Чеддер в сливочном соусе. | 300 г

46  460 ₺

## Quesadilla con carne de res y salsa verde

### Кесадилья с говядиной и сальсой верде

Рваная говядина, сальса верде и плавленный сыр Чеддер. | 300 г

49  490 ₺

HIT

## Quesadilla con cerdo y salsa demi-glace

### Кесадилья со свиной

Запеченная со специями свинина, томаты и сыр Чеддер под соусом демиглас. | 300 г

42  420 ₺



Внимательный гость обратит внимание, что все наши кесадильи объединяет один ингредиент. И это неудивительно, ведь в переводе с испанского queso - это сыр. Как ни странно, в мексике появилось столько вариаций этого блюда, что, если Вы хотите кесадилью с сыром, нужно обязательно сказать "con queso, por favor". А вот у нас просить не надо - в каждую кесадилью мы добавляем сыр и плавим его на гриле.



# Aperitivos

## Закуски

NEW

### Palitos de pollo

#### Куриные палочки во фритюре

Хрустящие куриные палочки со специями. | 150 г

29  290 **₽**



А Вы знали, что начос придумали совершенно случайно? История гласит, что в приграничный ресторанчик Игнасио Анайя вечером пришли жены американских солдат, а у владельца ресторана как назло закончились продукты. Но Игнасио не растерялся: он взял тортилью, порезал её на треугольники, добавил чеддера, обжарил и приправил перцем халапеньо. Так появилось это популярное во всем мире блюдо. Позже мексиканцы начали добавлять в него курицу, томаты и другие атрибуты мексиканской кухни. А вот что получилось из этих экспериментов, Вы можете попробовать у нас.

### Papas fritas

#### Картофель фри

Картофель фри с копченой паприкой | 150 г

29  290 **₽**

**HIT**

### Aros de cebolla

#### Луковые кольца

Хрустящие луковые кольца. | 150 г

29  290 **₽**



# Aperitivos Закуски



**HIT**

## Alitas de pollo en coca cola

**Куриные крылышки  
в коле**

Сочные куриные крылышки в маринаде. Не забудьте заказать бокал холодного пива!

200 г

39  **390 ₺**

## Nachos chemanilla

**Начос чеманилла**

Начос, сыр фета и курица в томатном соусе со сметаной, кинзой и перцем чили

200 г

42  **420 ₺**

## Nachos

**Начос**

Классические кукурузные чипсы

150 г

26  **260 ₺**

## Nachos con carne molida y salsa

**Начос с говяжьим фаршем**

Начос и жареный со специями говяжий фарш с сальсой, кинзой и сметаной

200 г

48  **480 ₺**



# Ensaladas Салаты

**HIT**

## Ensalada con atun

### Салат с тунцом.

Микс салатов, обжаренный в кунжуте стейк тунца, помидорки черри и шампиньоны в сливочном соусе фета.

250 г

69  **690** 

## Ensalada mexicana



### Мексиканский салат

Традиционные для Мексики ингредиенты - кукуруза, фасоль, болгарский перец, цукини, свежие томаты, красный лук и кинза в заправке от Шефа.

250 г

51  **510** 



До появления конкистадоров мексиканцы практически не ели мясо - из домашнего скота они разводили только индюшку. И только после прихода испанцев в Мексике начали готовить говядину, рыбу и многое другое. Мексиканский салат представляет исконно мексиканскую культуру, а вот два других салата можно отнести к более позднему периоду. Что ж, почему бы не сравнить две эпохи на вкус.

## Ensalada con hígado de manzana caramelizada y canela

### Салат с карамелизированным яблоком и куриной печенью.

Микс салатов, куриная печень, карамелизированное яблоко, красный лук и сыр фета под соусом бальзамик

250 г

46  **460** 



# Salsa Coyca

**Miel mostaza**  
Медово-горчичный  
50 г 10  100 ₺

**Crea agria**  
Сметана  
50 г 8  80 ₺

**Parmesano**  
Соус пармезан  
50 г 12  120 ₺

**Feta cremoso**  
Сливочная Фета  
50 г 12  120 ₺

**Aji dulce**  
Сладкий чили  
50 г 12  120 ₺

**Guacamole**  
Гуакамоле  
100 г 20  200 ₺

**Salsa**  
Сальса  
100 г 12  120 ₺

**Salsa roja**  
Сальса Рохо  
50 г 12  120 ₺

**Salsa verde**  
Сальса Верде  
50 г 12  120 ₺

**Salsa de piña**  
Ананасовая сальса  
50 г 12  120 ₺

**Macho**  
Соус Мачо  
50 г 12  120 ₺

**Mango – menta**  
Манго – мята  
50 г 12  120 ₺

**Hongo**  
Грибной  
50 г 10  100 ₺



# Café Кофе

**Americano**  
Американо  
300 мл

24  **240 ₺**

**Capuchino**  
Капучино  
300 мл

28  **280 ₺**

**Latté**  
Латте  
300 мл

28  **280 ₺**

**Café express**  
Эспрессо  
30 мл

19  **190 ₺**

**Rafa**  
Раф  
300 мл

39  **390 ₺**

**Raf «Se ríe»**  
Раф «Сникерс»  
300 мл

39  **390 ₺**

**Raf «Turrón»**  
Раф «Халва»  
300 мл

39  **390 ₺**



**Топпинг:**  
маршмеллоу  
30 г

7  **70 ₺**

**Топпинг: молоко**  
100 мл

7  **70 ₺**

# Bebidas calientes Горячие напитки

**Vino caliente  
sin alcohol**

**Глинтвейн  
безалкогольный**

Вишневый сок, корица,  
яблоко, апельсин, бадьян,  
гвоздика, мед. | 300 мл

35  **350 ₺**

**Cacao**

**Какао**

Какао,  
маршмэллоу  
300 мл

29  **290 ₺**

**HIT**

**Calabaza con  
leche con  
chocolate blanco**

**Молочно – тыквенный напиток  
с белым шоколадом**

Молоко, тыквенное пюре, белый шоколад  
и шоколадная крошка  
300 мл

39  **390 ₺**



# Тé Чай

HIT

## Té de espino cerval de mar

**Облепиховый**

Облепиха, апельсин, мята и мед.  
То, что нужно, чтобы согреться.

400 мл

44 ₹ **440 ₹**



## Fresas – chile

NEW

**Пряный цитрус**

Земляника, свежий чили и мята -  
чай с ароматом лета.

400 мл

44 ₹ **440 ₹**

## Cítricos picantes

**Пряный цитрус**

Лайм, лимон, апельсин, грейпфрут,  
мята, мёд и розовый перец - для тех,  
кто не боится остринки.

400 мл

44 ₹ **440 ₹**

## Frambuesa – jengibre

**Земляника – чили**

Малина, имбирь и мята - то, что нужно  
Вашему иммунитету.

400 мл

44 ₹ **440 ₹**

**Culo**

Ассам 200 мл

16 ₹ **160 ₹**

**Earlgrey**

Эрлгрей 200 мл

16 ₹ **160 ₹**

**Sencha**

Сенча 200 мл

16 ₹ **160 ₹**

**Jazmín**

Жасмин 200 мл

16 ₹ **160 ₹**

# Крафтовый лимонад Limonada artesanal



**HIT**

## Frambuesa – menta

**Малина – мята.**

Сироп собственного производства ( малина, мята, сахар, вода ),  
минеральная вода

500 мл **25**  **250** 

1500 мл **59**  **590** 

**NEW**

## Estragón

**Тархун.**

Сироп тархун собственного производства (эстрагон, вода, сахар),  
минеральная вода

500 мл **25**  **250** 

1500 мл **59**  **590** 

## Maracujá

**Маракуйя.**

Пюре маракуйи с косточками,  
сахарный сироп, минеральная  
вода

500 мл **25**  **250** 

1500 мл **59**  **590** 



