



Restauracja Teksańsko-Meksykańska



Gdynia



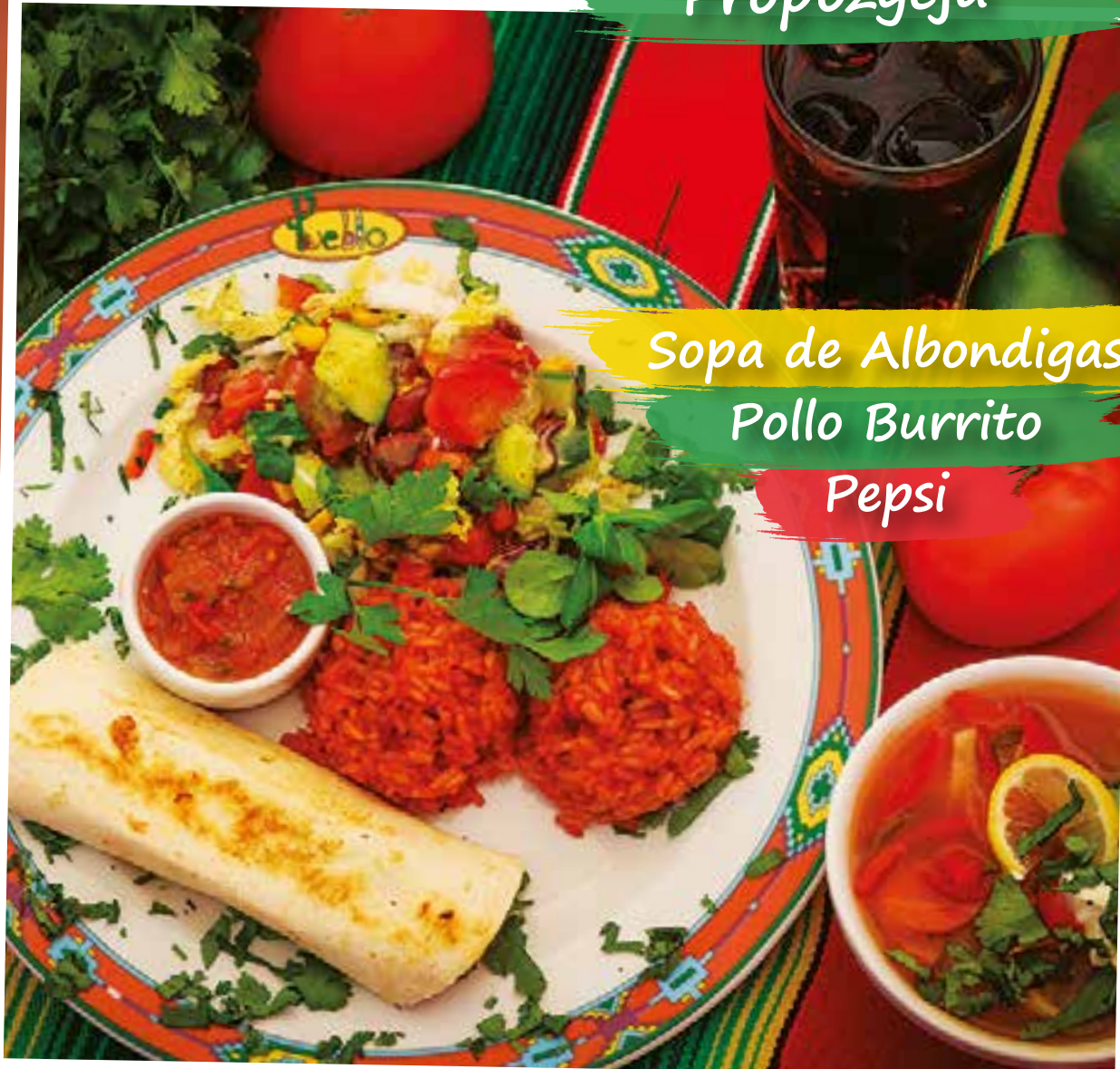
Gdańsk



Toruń







Propozycja



Sopa de Albondigas
Pollo Burrito
Pepsi


Info:

-  delikatnie pikantne
-  ostre
-  bardzo ostre

 dłuższy czas przygotowania

1/2 porcji = 70% CENY

 wegetariańskie

 bezglutenowe

Dla grup powyżej 8 osób, do rachunku doliczamy 10% serwisu kelnerskiego

Wykaz składników oraz informacje dotyczące alergenów dostępne są u obsługi.

Latino Lunch



Od poniedziałku do piątku
(z wyjątkiem świąt)
w godz. 12.00-16.00

Stwórz zestaw:

1

+

2

+

3

Przekąska

II Danie

Napój

1

Przekąski do wyboru

Crema de Frijoles 150ml

Krem z czarnej fasoli i cebuli, serwowany ze śmietaną i kukurydzianymi chipsami.

Sopa de Albondigas 150ml

Ostra zupa warzywna z papryczkami chili i klasycznymi meksykańskimi pulpecikami. Serwowana z kwaśną śmietaną i świeżą kolendrą.

Crema de Elote y Pollo 150ml

Delikatny krem z kukurydzy, podawany z grzankami i kawałkami kurczaka.

Ensalada de Dia 150g

Mieszane sałaty z pomidorem, serwowane z wybranym sosem: serowym, cesarskim lub vinaigrette.

Powiększ zupe! +2,00 pln

2

II Dania do wyboru

Enchilada de Cerdo 100g/200g

Mieszanka mielonej wieprzowiny, pomidorów, papryki, cebuli, rodzynek i migdałów, zawinięta w pszenną tortillę i zapiekana z serem i domową salsą. Serwowana z ryżem i sałatką.

Enchilada Verde 100g/200g

Tortilla z nadzieniem z mielonej wołowiny i kapusty, zapiekana z salsą z zielonych pomidorów i mozzarellą, polana śmietaną i posypana świeżą kolendrą. Danie podawane z ryżem i sałatką.

Pollo Burrito 100g/200g

Tortilla wypełniona grillowanym kurczakiem, warzywami, serem, domową salsą oraz jalapeno, serwowana z domową salsą, ryżem i sałatką.

Vegan Burrito 100g/200g

Pszenna tortilla wypełniona sałatą, zapiekaną fasolą, białą kukurydzą oraz salsą Pimienta z pomidorów, papryki, oliwek i kaparów. Podawana z ryżem, sałatką i domową salsą.

Pollo Loco 100g/200g

Pieczona na grillu, marynowana w tequilu i ziołach pierś z kurczaka, serwowana z masłem ziołowo-czosnkowym, domową salsą, ryżem i sałatką.

Chimichanga 100g/200g

Mieszanka pikantnego, wołowego chili con carne i sera, zapiekana w pszennej tortilli, podawana z ryżem, sałatką i kwaśną śmietaną.

W cenie:

38.00 PLN

2

II Dania do wyboru

Pescado con Salsa Pimienta 100g/200g

Pieczony tosoś/halibut serwowany na salsie z papryk, pomidorów, kaparów i oliwek. Podawany z meksykańskim ryżem oraz gotowanymi brokułami z dodatkiem parmezanu i sosu vinaigrette.

W cenie:

42.00 PLN

Bistec de Res 140g/200g

Stek wołowy wysmażony według Państwa gustu, serwowany z masłem ziołowo-czosnkowym, pieczonymi ziemniakami i sałatką.

W cenie:

44.00 PLN

3

Napój



100ml



kawa, herbata

Powiększ napój! +2,00 pln

Przekąski / Antojitos

1. Nachos

80g/60g

19,00

Chipsy kukurydziane serwowane z salsą mango, guacamole oraz salsą fresca ze świeżych pomidorów i cebuli.



Możesz zamówić również:

a. Con Queso

Zapiekane z serem.

23,00

b. Con Pollo

Zapiekane z kurczakiem, jalapeno, sosem cesarskim i serem.

27,00

c. Con Chorizo

Zapiekane z chorizo, jalapeno, sosem cesarskim i serem.

29,00

3. Quesadillas

200g/40g

Dwie pszenne tortille z wybranym przez Państwa nadzieniem, podawane z kwaśną śmietaną.



Możesz wybrać spośród:

a. Con Queso y Salsa Fresca

Z serem mozzarella i salsą fresca.

24,00

b. Con Pollo Ahumado

Z wędzonym kurczakiem, serem, czerwoną fasolą i domową salsą.

28,00

c. Con Jamón

Z szynką, pieczarkami, cebulą i serem.

28,00

d. Con Chorizo

Z chorizo, serem, jalapeno, kukurydzą, parmezanem, suszonymi pomidorami i rukolą.

30,00

e. Mixto 400g/80g

Potączenie czterech Quasadillas: Con Queso, Con Pollo Ahumado, Con Jamon oraz Con Chorizo, serwowane z domową salsą oraz kwaśną śmietaną.

52,00

5. Tacos Vegetariano

200g/20g

25,00

Trzy tortille (kukurydziane lub pszenne) wypełnione sałatą, awokado, marynowaną cebulą i kaktusem, pikantną salsą verde, śmietaną i świeżą kolendrą. Potrawa serwowana z salsą mango. Na życzenie – danie bezglutenowe.



Grillowany kurczak 100g



+ 9,00 PLN

Grillowana połówiczka wieprzowa 100g



+ 10,00 PLN

DODAJ



Grillowana wotowina 100g + 13,00 PLN



Smażone krewetki tygrysie 9 szt. + 14,00 PLN

6. Tacos de Carnitas

1szt - 80g/20g

Szarpana wieprzowina BBQ, marynowana w sosie z papryczek chipotle, serwowana na trzech tortillach (kukurydzianych lub pszennych) z dodatkiem sera, białej kukurydzy oraz świeżej kolendry. Potrawa serwowana z salsą fresca ze świeżych pomidorów, cebuli i kolendry.



2 szt-

28,00

3 szt-

33,00

7. Coctel de Camarones

200g

29,00

Koktajl z krewetek tygrysi (8 szt.) w delikatnie pikantnym sosie pomidorowym z dodatkiem awokado i salsy fresca (świeże pomidory, cebula, kolendra), podane z pieczywem czosnkowym.



DODAJ

+ 7,00 PLN

**Choco-Barbacoa
Costillitas** (żeberka)
2x60g**8. Puerco Empanadas**

1 szt. - 80g/20g

Chrupiące pierogi z nadzieniem z mielonej wieprzowiny z dodatkiem kakao, migdałów i rodzynek. Podawane z kwaśną śmietaną i domową salsą.

2 szt. - 16,00 3 szt. - 19,00**9. Ceviche's de Res
a La Tartara**

8 szt./80g



Siekana, surowa polędwica wołowa wymieszana z salsą fresca ze świeżych pomidorów i cebuli, serwowana na kukurydzianych nachos z dodatkiem świeżej kolendry i limonki.

33,00**10. Jalapeño Chiles Relleño**

130g/40g

Ostre papryczki jalapeños nadziewane serem, panierowane i smażone, podawane z gęstą śmietaną.

**29,00****11. Chili con Carne**

180g

Doskonała potrawa z mielonej wołowiny, duszonej z fasolą i specjalną kompozycją ziół. Przekąska serwowana z kwaśną śmietaną i kukurydzianą tortillą.

25,00**12. Alitas de Pollo**

200g/40g

Skrzydletka z kurczaka podawane z sosem z sera pleśniowego oraz paluszkami z marchwi i selera naciowego.

25,00**13. Tapas para Dos**

480g/60g

Zestaw najpopularniejszych przekąsek (wystarczy dla dwojga)

67,00

Zestaw zawiera 6 przekąsek: Quesadilla con Queso, Quesadilla con Pollo, Alitas de Pollo, Jalapeño Chiles Relleño, Aros de Cebolla i Puerco Empanadas + sosy (śmietana, domowa salsa i serowy).

14. Gambas al Pil-Pil

160g/70g

Krewetki królewskie (8 szt.) gotowane w czosnkowej oliwie z papryczkami chili, podawane z pieczywem.

39,00**15. Gambas a la Diabla**

160g/70g

Krewetki tygrysie (15 szt.) lub krewetki królewskie (8 szt.) smażone na ostrym masetku czosnkowym, serwowane na patelni z pieczywem czosnkowym.

40,00**16. Calamares
con Salsa Mango**

150g/40g

Panierowane krążki kalmarów z salsą mango i sosem mayo-chipotle.

30,00

Zupy / Sopas

17. **Crema de Frijoles**  200ml 300ml
15,00 17,00

Krem z czarnej fasoli i cebuli, serwowany ze śmietaną i kukurydzianymi chipsami.

Na życzenie - danie wegańskie.

18. **Sopa de Albondigas**  200ml 300ml
17,00 19,00

Ostra zupa warzywna z papryczkami chili i klasycznymi meksykańskimi pulpecikami. Serwowana z kwaśną śmietaną i świeżą kolendrą.

Na życzenie - danie wegetariańskie lub wegańskie.




19. **Crema de Elote y Pollo** 200ml 300ml
15,00 17,00

Delikatny krem z kukurydzy, podawany z grzankami i kawałkami kurczaka.

Na życzenie - danie wegetariańskie.

20. **Sopa de Mariscos** 200ml 300ml
21,00 26,00

 Kociątek owoców morza w pomidorowym bulionie z makaronem i świeżą kolendrą.

Bez Mięsa / Vegan

56. **Vegan Burrito** 250g/40g/320g
46,00

Pszenna tortilla wypełniona sałatką, zapiekaną fasolą, białą kukurydzą oraz salsą Pimienta z oliwek, kaparów, papryki i pomidorów. Podawana z meksykańskim ryżem, sałatką oraz guacamole.

DODAJ ser (50g)
 + 5,00 PLN



57. **Vegan Fajita** 200g/80g/160g
48,00

Podawane na gorącej patelni warzywa z tofu i pieczarkami przy akompaniamencie guacamole, domowej salsy, salsy mango, zapiekanej fasoli, świeżej kolendry oraz ciepłych tortilli.

Sałatki / Ensaladas

22. **Salpicon de Chipotles**  250g/70g
30,00

Mieszane sałaty z pomidorami, awokado, marynowaną czerwoną cebulą, oliwkami, wędzoną i pikantną papryczką chipotle, lekkim sosem vinaigrette oraz parmezanem, serwowane z pieczywem czosnkowym.



Grillowany kurczak
 100g
 + 9,00 PLN



Grillowana połówiczka wieprzowa
 100g
 + 10,00 PLN

DODAJ



Grillowana wołowina
 100g
 + 13,00 PLN



Krewetki tygrysie z kolendrą
 9 szt.
 + 14,00 PLN

Ryby / Pescados

36. **Salmon con Salsa Pimienta** 200g/300g
56,00

Pieczony tośó serwowany na salsie z pomidorów, papryk, kaparów i oliwek, podawany z meksykańskim ryżem i sałatką oraz gotowanymi brokietami z dodatkiem parmezanu i sosu vinaigrette.

39. **Filete de Salmon con Almendras** 200g/320g
56,00

Pieczony tośó na cytrynowo-maślanym sosie z prażonymi migdałami, serwowany z grillowanym ziemniakiem, sałatką oraz gotowanymi brokietami z dodatkiem parmezanu i sosu vinaigrette.



Pollo Fajitas



Surf & Turf

El Specjal! "Pueblo" Fajitas

Podawane na gorącej patelni soczyste, marynowane mięso z papryką i cebulą, zapieczone z serem. Serwowane z musem z awokado, domową salsą, śmietaną, salsą mango, świeżą kolendrą oraz ciepłymi, pszennymi tortillami (4szt.) i surówką.
Na życzenie - danie bezglutenowe.

- | | |
|-------------------------|-------|
| 26. Pollo | 49,00 |
| 200g/80g/160g | |
| Kurczak | |
| 27. Puerco | 51,00 |
| 200g/80g/160g | |
| Połudwiczka wieprzowa | |
| 28. Carne De Res | 53,00 |
| 200g/80g/160g | |
| Wołowina | |
| 29. Combo | 52,00 |
| 200g/80g/160g | |
| Wołowina i kurczak | |

DODAJ



tortilla ø16
+ 2,00 PLN



ser (50g)
+ 5,00 PLN

Na gorącej patelni serwujemy również:

- | | |
|---|-------|
| 30. Camarones Gambas | 62,00 |
| 200g/80g/160g | |
| Krewetki tygrysie (20 szt.) smażone z papryką, cebulą i kaparami, posypane świeżą kolendrą. Serwowane z domową salsą, salsą mango, śmietaną i musem z awokado oraz pszennymi tortillami (4 szt.) i surówką. | |
| 31. Surf & Turf | 84,00 |
| 100g/8szt./80g/160g | |
| 100g grillowanej połówki wołowej z bekonem i 8 królewskich krewetek serwowanych z salsą mango, domową salsą, sałatą z dodatkiem kaktusa i marynowanej czerwonej cebuli oraz pszennymi tortillami (4 szt.). | |
| 57. Vegan  | 48,00 |
| 200g/80g/160g | |

Podawane na gorącej patelni warzywa z tofu i pieczarkami przy akompaniamencie guacamole, domowej salsy, salsy mango, zapiekanej fasoli, świeżej kolendry oraz ciepłych tortilli (4szt.) i surówki.



Vegan

Grilled Menu

25. Pueblo Traditional Mole Mixto **56,00**

300g/40g/320g
Grillowana pierś z indyka, meksykański szaszłyk i wieprzowe żeberka, podawane z sosem Mole z Puebli, frytowanymi ziemniakami, grillowaną kukurydzą oraz pieczoną fasolą i sałatką.



34. Pollo Loco **42,00**

200g/60g/320g
Pieczona na grillu, marynowana w tequila i ziołach pierś z kurczaka, serwowana z masetkiem ziołowo-czosnkowym. Danie podawane z kukurydzą, musem z awokado, ciepłym sosem Mole oraz ryżem, sałatką i pieczoną fasolą.

35. Choco-Barbacoa Costillitas **56,00**

400g/40g/320g
Żeberka wieprzowe gotowane w autorskim sosie BBQ, następnie pieczone oraz grillowane. Danie podane z grillowaną kukurydzą, frytowanymi ziemniakami, sałatką, pieczoną fasolą i sosem.



32. Brocheta de Cerdo a la Azteca **49,00**

250g/40g/320g
Meksykańskie szaszłyki z marynowanej wieprzowiny z cebulą, papryką i pieczarkami. Serwowane z naszym autorskim sosem BBQ, meksykańskim ryżem, grillowaną kukurydzą, pieczoną fasolą i sałatką.

33. Chuleta de Puerco **49,00**

400g/60g/320g
Grillowany kotlet schabowy z kością i boczkiem podawany z faserowanym ziemniakiem, szaszłykiem z pomidorów i cebuli, grillowaną kukurydzą, salsą z pomidorów i oliwek oraz sałatką.



54. Mix Grill **69,00**

3X100g/20g/320g
Trzy rodzaje mięsa (indyk, wotowina, poledwica wieprzowa) + skrzydełka i żeberka, podawane z faserowanym ziemniakiem, sałatką, pieczoną fasolą, kukurydzą, frytowanymi ziemniakami oraz sosem chimichurri.



Grilled Steak Menu

46. Filet Mignon

200g/20g/320g

86,00

200 gramowy stek z polędwicy wołowej z grilla, wysmażony wg Państwa gustu, podany z masłem ziołowo-czosnkowym, frytowanymi ziemniakami, kukurydzą, faszerowanym ziemniakiem, pieczoną fasolą, sałatką oraz sosem chimichurri.

48. Texas Steak

250g/320g

75,00

250 gramowy stek z rostbefu serwowany na gorącej patelni z ostrym masłem czosnkowym. Podawany z frytowanymi ziemniakami, faszerowanym ziemniakiem, sałatką oraz grillowaną kukurydzą.



50. Ranch Steak & Egg

250g/250g

75,00

Grillowany 250 gramowy stek z rostbefu, serwowany na gorącej patelni z jajkiem sadzonym, chorizo, pieczarkami, faszerowanym ziemniakiem oraz kukurydzą i sałatką.



DODAJ OSTRE MASEŁKO CZOSKOWE + 7,00 PLN

Tomahawk Steak

900-1200g

24,00/100g

Stek z antrykotu o imponującym wyglądzie i wadze (900g-1200g, polecane dla 2 osób i więcej). Tomahawk to jeden z najbardziej aromatycznych steków, dzięki kości pozostawionej w celu wzmocnienia smaku. Serwowany z sosem Chimichurri i sałatką. Cena uzależniona od wagi steka.



Club Steak

23,00/100g

Doskonały, około 500 gramowy stek z rostbefu, serwowany na gorącej patelni. Marmurkowa struktura i pozostawiona kość żebrowa nadają mu wyjątkowego charakteru, który sprawia, że jest serwowany w najlepszych klubach Nowego Jorku i właśnie stąd pochodzi jego nazwa. Steak podawany jest z kolbą kukurydzy oraz sałatką. Cena uzależniona od wagi steka.



Dodatki / Adiciones

Guacamole Sos serowy	40g	7,00
Domowa Salsa Kwaśna śmietana	40g	5,00
Mango Salsa Salsa Verde Sos cesarski		
Mus z awokado Pieczona czarna fasola		
Sos czosnkowy Sos Chimichurri		
Sos pieczeniowy Salsa fresca Sos Mole		
Sos mayo-chipotle		
Faszerowany ziemniak Frytki Ryż Surówka	100g	8,00
Kukurydza z grilla	100g	5,00
Pieczyno	50g	5,00
Pieczyno z masłem czosnkowym	50g	7,00
Tortilla Ø16	1szt.	2,00

POLECANE DO STEKÓW:

Ziemniak faszerowany (100g)
+8,00 PLN



Salpicon Pequeno /mini/ (100g)
+12,00 PLN



Szaszłyk z 3 krewetek
+11,00 PLN



Wszystkie podane ceny są cenami w PLN i zawierają VAT.

Enchiladas & Burritos

37. Tres Amigos

3x100g/40g/320g

Kombinacja trzech różnych tortilli - zapiekanej z serem Enchilady de Cerdo (poz.40), Pollo Burrito (poz.43) i pikantnej Chimichangi (poz.44).

Danie podane z ryżem, sałatką, pieczoną fasolą, kwaśną śmietaną i domową salsą.

57,00



40. Enchiladas de Cerdo

200g/320g

Mieszanka mielonej wieprzowiny, pomidorów, papryki, cebuli, rodzynek i migdałów, zawinięta w pszenne tortille (2szt.) i zapiekana z serem i domową salsą.

Danie podawane z meksykańskim ryżem, sałatką, pieczoną fasolą i kukurydzą.

47,00

41. Burrito a la Sinaloa

300g/40g/320g

Tortilla wypełniona grillowaną połówką wieprzową, papryczkami chili, fasolą, serem oraz marynowaną czerwoną cebulą i kaktusem. Podawana z ryżem, sałatką, pieczoną fasolą, domową salsą i śmietaną.

53,00



42. Enchiladas Verdes

250g/320g

Tortille z nadzieniem z mielonej wołowiny i kapusty, zapiekane z salsą z zielonych pomidorów i mozzarella, polane kwaśną śmietaną i posypane świeżą kolendrą. Podawane z ryżem, kukurydzą, sałatką i zapiekaną fasolą.

49,00



43. Pollo Burrito

300g/40g/320g

Tortilla wypełniona grillowanym kurczakiem, warzywami, papryczkami jalapeno, serem i domową salsą. Podawana z meksykańskim ryżem, sałatką, pieczoną fasolą oraz domową salsą i musem z awokado.

49,00

44. Chimichanga

250g/40g/320g

Mieszanka pikantnego, wołowego chili con carne oraz sera, zawinięta w chrupiącą, pszenną tortillę. Podawana z meksykańskim ryżem, grillowaną kukurydzą, sałatką, pieczoną fasolą oraz gęstą kwaśną śmietaną.

48,00

45. Hamburguesa

300g/40g/250g

180g doskonałej, mielonej wołowiny z grilla, serwowanej w pszennej tortilli wraz z sałatką, marynowaną cebulą, jalapeno i serem. Danie podawane z frytkami, sałatką oraz sosem mayo-chipotle.

53,00



Tex-Mex Platitos Combinados



55 A. Pueblo Antojitos Mixto (XL)

700g/80g/400g

Kompozycja aż 9 potraw (przekąsek i dań głównych) dla jeszcze lepszego poznania naszej kuchni, składająca się z: Pollo Loco, Brocheta De Cerdo, Enchilada de Cerdo, Jalapeño Chiles Relleno, Quesadilla Con Queso, Puerco Empanadas, Choco-BBQ Costillitas, Alitas con Pollo, Arros de Cebolla, salsy, zapiekane ziemniaczki i sałatka.

110,00



55 B. Mexican Plate (XXL)

1050g/160g/500g

Zestaw 4 dań głównych:

1. Enchiladas de Cerdo
2. Burrito a la Sinaloa
3. Pollo Burrito
4. Chimichanga

Podawane z meksykańskim ryżem, salsami i warzywną sałatką.

Każde danie podzielone jest na 4 części.

165,00*

*** Dokładka ryżu lub surówki GRATIS!**



55 C. Tex-Mex Plate (XXL)

1200g/160g/500g

Zestaw 5 dań głównych:

1. Pollo Loco
2. Brochetas de Cerdo
3. Choco Barbacoa Costillitas
4. Pollo Burrito
5. Enchiladas de Cerdo

Podawane z pieczonymi ziemniakami, sałatką oraz salsami.

Każde danie podzielone jest na 4 części.

199,00*

*** Dokładka pieczonych ziemniaków lub surówki GRATIS!**



Dla Dzieci / Para Niños

58. Deditos de Pollo

90g/20g/180g

Panierowane kawałki piersi z kurczaka podane z frytkami, sałatką i sosem miodowo-pomidorowym.



29,00

59. Quesadilla para Chico

120g/20g/150g

Pszenna tortilla wypełniona szynką i serem, serwowana z frytkami, kolbą kukurydzy oraz sosem pomidorowym.

28,00

Desery / Postres

60. Pastel de Chocolate con Helado de Vanilla

120g

Ciepłe, mocno czekoladowe ciasto podawane z lodami waniliowymi, bitą śmietaną i polewą czekoladową.



25,00

61. Flan de Leche

120g

Delikatny krem śmietankowy podawany z wiśniami, mango oraz sosem karmelowym.



19,00

Kawa i herbata / Cafe & Te

Cafe	150ml	10,00
Espresso	60ml	10,00
Espresso Doppio	120ml	14,00
Cappuccino	160ml	12,00
Cafe Latte	200ml	15,00
Espresso Doppio z gorącym mlekiem		
Sir William's Te	350ml	10,00
Herbata do wyboru: Ceylon, Earl Grey, Green, Mint, White, Raspberries		

Napoje / Bebidas

Aqua mineral	 0,3l	6,00
Woda mineralna z cytryną i miętą	0,5l	7,00
	Krystaliczne Źródło dzbanek 1l	12,00
Pepsi/Pepsi Max/Mirinda/7UP	0,3l	7,50
	    0,5l	8,50
	dzbanek 1l	15,00
Jugos	0,3l	7,50
Sok pomarańczowy, sok jabłkowy, nektar z czarnej porzeczki, nektar ananasowy, napój grejpfrutowy, sok pomidorowy.	0,5l	8,50
	 dzbanek 1l	15,00
Te Helado	0,3l	7,50
Mrożona herbata Brzoskwinia, cytryna	0,5l	8,50
	 dzbanek 1l	15,00
Jarritos	0,37l	12,00
Meksykański napój gazowany Smaki do wyboru: mango, guava, lime, mexican cola, grapefruit, ananas		
Jugo de naranja fresco	0,2l	11,00
Sok ze świeżych pomarańczy	0,4l	18,00

Lemoniada

Nasza domowa lemoniada przygotowana z wody gazowanej, limonek, cytryny, mięty i syropu cukrowego.



0,5l	9,50
dzbanek 1,4l	22,00

Lemoniada smakowa:

Ananas, zielone jabłko, marakuja, lychee, kiwi, jabuticaba	0,5l	12,50
dzbanek 1,4l	30,00	

Piwo / Cerveza



	0,3l	0,5l
Pueblo Lager 5,2% alk.	10,00	13,00
San Miguel 5,4% alk.	12,00	15,00
Blue Moon 5,4% alk. Piwo pszeniczne	12,00	15,00

	0,3l	0,5l
Corona 4,5% alk.	12,00	
Estrella Galicia 5,5% alk.	12,00	
Czarny Książę 5% alk.		14,00
Desperados 6% alk.	12,00	
Schofferhofer Grapefruit 2,5% alk.	12,00	
Estrella Galicia 0,0% alk.	12,00	

Michelada (piwo, sok pomidorowy, worcester, valentina, sok z limonki, pieprz i sól). 16,00

Wino domowe / Vino de la Casa

Białe

Wytrawne / Półstodkie 150ml 10,00

Różowe 500ml 30,00

Półstodkie 750ml 42,00

Czerwone 900 ml 50,00

Wytrawne / Półwytrawne

Sangria

200ml 14,00

500 ml 33,00

750ml 49,00

Stodkie, hiszpańskie
wino podawane z
owocami i lodem.

Wino butelkowe / Vino embotellado

Wino czerwone

Azabache 150ml 16,00

(Tempranillo/Garnacha/Graciano) 500 ml 52,00

Crianza, Region Rioja 750ml 77,00

Particular 750ml 82,00

(Garnacha)
Crianza, Region Carinena

Azabache 750ml 99,00

(Tempranillo/Garnacha/Graciano)
Reserva, Region Rioja

Particular 750ml 140,00

(Garnacha)
Reserva, Region Carinena

Wino białe

Particular 150ml 16,00

Chardonnay 500 ml 52,00

Hiszpania, Carinena 750ml 77,00

Azabache 750ml 88,00

Tempranillo Blanco
Hiszpania, Rioja

Inne

Soler Santanach Cava 750ml 71,00

Macabeo, Xarel-lo, Parellada
Hiszpania, Katalonia

Champagne Moët & Chandon Brut Imperial 750ml 300,00

Francja, Szampania

Mionetto Prosecco 100ml 18,00

Doc Treviso Brut 750ml 85,00

Alkohole / Alcoholes

Wódka Czysta 40 ml

Zubrówka Czarna 10,00

Belvedere Pure 17,00

Zamów całą butelkę z rabatem 20% !

Whisky / Whiskey / Bourbon 40 ml

Famous Grouse 13,00

Bushmills Black Bush 15,00

Bushmills Causeway Tequila Casks 39,00

Jack Daniel's 15,00

Jack Daniel's Fire 15,00

Jack Daniel's Single Barrel 26,00

Buffalo Trace 15,00

Abasolo 100% Corn 24,00

The Macallan 12 y.o. 35,00

The Macallan 15 y.o. 60,00

Zamów całą butelkę z rabatem 20% !

Rum 40 ml

Brugal Silver 13,00

Brugal Anejo 13,00

Brugal 1888 25,00

Deadhead 6 y.o. 26,00

Deadhead Dark Chocolate 27,00

Paranubes 20,00

Bumbu 16,00

Kraken 16,00

Prohibido Silver 12,00

Prohibido 12 y.o. Reserva 14,00

Prohibido 15 y.o. Gran Reserva 16,00

Pixan 8 y.o. 16,00

Zamów całą butelkę z rabatem 20% !

Gin 40 ml

Gunpowder 18,00

Condesa Clasica 43% 23,00

Amuerte 32,00

Brandy 40 ml

Cardenal Mendoza 23,00

Wszystkie podane ceny są cenami w PLN i zawierają VAT.

FROZEN

Margarita



40 ml Tequila + odpowiednie składniki



Mango



22 PLN 88 PLN

Real



21 PLN 84 PLN



Cherry



22 PLN 88 PLN



DZBAN
Margarity
5 w cenie 4



Strawberry



22 PLN 88 PLN



Passion
Fruit



24 PLN 96 PLN

Jabuticaba



24 PLN 96 PLN



Pineapple



24 PLN 96 PLN



Lychee



24 PLN 96 PLN



Kiwi



24 PLN 96 PLN

Green Apple



24 PLN 96 PLN



Mojito

60 ml / 120 ml Rum
Mięta
Limonki
Cukier brązowy



24PLN

42PLN

Fresajito

60ml / 120 ml Rum
Truskawki
Mięta
Limonki
Cukier brązowy



45PLN

26PLN

Pinajito

60 ml / 120 ml Rum
Monin Puree Ananas
Mięta
Limonki
Cukier różowy



47PLN

27PLN

Mangojito

60 ml / 120 ml Rum
Mango
Mięta
Limonki
Cukier brązowy



45PLN

26PLN

Coronarita

Meksykańska czaszka a w niej podwójna margarita i Corona



46PLN

2x Margarita Real + Corona

Mexican Hurricane

20 ml Jack Daniel's
20 ml Brugal Anejo
20 ml Jose Cuervo Reposado
20 ml Southern Comfort
20 ml Triple Sec

+ Wybrany Jarritos:
Mango, Guava, Lime,
Mexican Cola, Grapefruit,
Ananas.



45PLN

Passion Fruit Corona

Duży kielich a w nim powiększona Marakuja Margarita oraz piwo Corona

1,5x Margarita
Marakuja
+ piwo



46PLN



Lynchburg Lemonade

40 ml Jack Daniel's
20 ml Southern Comfort
20 ml Sok z limonki
7up

24PLN



Kahlua Colada

30 ml Rum
30 ml Kahlua
40 ml Sok ananasowy
Mleko kokosowe

25PLN



Whisky Sour

40 ml Buffalo Trace
20 ml Sok z limonki
20 ml Syrop cukrowy
Angostura
Białko kurze

28PLN

no STRES AMIGOS

3x Shot:
kwaśny, słodki, ostry

60 ml Tequila
40 ml Sok z limonki
Grenadina
Tabasco



24PLN

Pueblo Libre

40 ml Kraken
20 ml Bacardi Mango
40 ml Sok z limonki
20 ml Monin Purre Lychee
Prosecco
Mięta



37PLN

Gin-o-niada

60 ml Gin
30 ml Monin Purre Anansowe
40 ml Sok z limonki
Mięta
Woda gazowana



32PLN

El Commendante

30 ml Rum
30 ml Passoa
30 ml Sok z limonki
30 ml Mango
50 ml Sok pomarańczowy



28PLN

Viva Mexico

40 ml Campari
20 ml Żubrówka Czarna
40 ml Sok z limonki
30 ml Monin Purre Kiwi
Białko kurze



32PLN

Jose Spritz

60 ml Tequila
40 ml Sok z limoni
30 ml Monin Purre Marakuja
Mięta
Owoce
Woda gazowana
Prosecco



34PLN

Tequila

Wyróżnia się następujące rodzaje w zależności od czasu ich dojrzewania:

- **BLANCO** (silver tequila) – jest butelkowana bezpośrednio po destylacji lub pozostaje krótko w kadziach ze stali nierdzewnej
- **REPOSADO** – leżakuje w beczkach dębowych co najmniej 2 miesiące jednak nie dłużej niż rok
- **AÑEJO** – leżakuje od 1 do 3 lat w beczkach dębowych przez co uzyskuje charakterystyczną barwę (od żółtej do brunatnej), smak i aromat
- **MUY AÑEJO** – Leżakuje od 3 lat do 5 lat w beczkach dębowych



Tequila 40 ml

Jose Cuervo Silver 13,00
Jose Cuervo Reposado 13,00





Deska Tequila 10x40ml
*Jose Cuervo Silver
*Jose Cuervo Reposado

~~130,00~~ 115,00


Aha Toro Blanco		28,00
Aha Toro Reposado		30,00
Aha Toro Anejo		33,00
Casamigos Blanco		22,00
Casamigos Reposado		25,00
Casamigos Anejo		28,00
Gran Corralejo Anejo		33,00
Don Julio Blanco		25,00
Don Julio Reposado		27,00
Don Julio Anejo		29,00
Don Julio 70th Cristalino Anejo		44,00
Don Julio 1942		80,00
Jose Cuervo Platino Reserva de la Familia		35,00
Jose Cuervo Reserva de la Familia Extra Anejo		72,00
1800 Silver		19,00
1800 Reposado		21,00
1800 Anejo		25,00
1800 Coconut Reserva		27,00
1800 Cristalino Anejo		29,00
Kah Blanco		25,00
Kah Reposado		27,00
Kah Anejo		29,00

Patron Silver		26,00
Patron Reposado		28,00
Patron Anejo		30,00
Patron Anejo Lot 221		42,00
Patron Gran Platinum		96,00
Gran Patron Burdeos Anejo		240,00
Gran Patron Piedra Extra Anejo		215,00
Pueblo Viejo Anejo		22,00
Rooster Blanco		18,00
Rooster Reposado		18,00
Rooster Anejo		18,00
Rooster Ahumado Smoked Reposado		20,00
Volcan Blanco		25,00
Volcan Reposado		28,00
Volcan Anejo Cristalino		31,00

Mezcal 40 ml

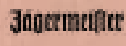







Gusano Rojo		20,00
Lajita		20,00
Los Danzantes		34,00
Marca Negra Espadin		37,00
Montelobos Espadin Joven		27,00
San Cosme Oaxaca		21,00

Sotol 40 ml

Hacienda de Chihuahua Anejo		48,00
-----------------------------	---	-------

Zamów całą butelkę z rabatem 20% !

After Good Meal

Jagermeister		40 ml	14,00
Kahlua 			13,00
Ancho Reyes Verde Poblano 			21,00
Ancho Reyes Chile 			21,00
Patron Citronge Orange 			20,00
Patron XO Cafe 			24,00

Z uwagi na wyjątkowość asortymentu mogą wystąpić chwilowe braki w poszczególnych pozycjach za co z góry przepraszamy.

Czerwiec 2023



¡Buen provecho!

Gdańsk
Kołodziejska 4
(58) 322 24 70

Gdynia
Abrahama 56
(58) 621 60 07

Toruń
Szeroka 5 / Podmurna 18
(56) 471 09 77