



**Vælg blandt velsmagende retter og
fyld din krop med gode og sunde råvarer. Vi går ikke på kompromis med kvaliteten.**

- Appetizers / Forretter -

1. Tequila Shrimp.....79,-
Braiserede tigerrejer med løg, champignon, persille, hvidløg og tequila. Serveres med brød.
2. Nachos Supreme Pollo.....85,-
Sprøde tortillachips dækket med kylling og smeltet ost. Serveres med hj. lavet guacamole, creme fraiche, hj. lavet salsa og jalapeños.
3. Totopos (Nachos).....79,-
Tortillachips dækket med smeltet ost. Serveres med hj. lavet guacamole, creme fraiche, hj. lavet salsa og jalapeños.
4. Snacks kurv.....75,-
2 stk. krydrede, sprøde jalapeños-pebre fyldt med cheddarost.
2 stk. panerede gyldenbrune løgringe og 2 stk. panerede ostesticks. Serveres med BBQ sauce.
5. Camarones.....79,-
Wokstegte jumborejer med hvidløg, chili, peberfrugt, avocado, citronsaft, friske tomater og løg.
Serveres med varme tortillas.
6. Hvidløgsbrød.....55,-
Bruschetta med ost, tomat, hvidløg, persille og løg.

- Tapas / Lette retter -

7. Vegetar sandwich.....75,-
Sprødristet brød med guacamole, wokstegte squash, persille, peberfrugter, tomat og løg. Serveres med kartoffelbåde.
8. Kyllingesalat.....85,-
Marineret kylling vendt i frisk salat, tomat, sultanarosiner og persille. Toppes med parmesanost.
9. Skipper sandwich*85,-
Kyllingebryst med løg, tomat, frisk salat og karrydressing. Serveres med salatmayonnaise og kartoffelbåde.
(* En hyldest til Asger Albert Andersson)
10. Mozzarellasandwich85,-
Frisk mozzarella dækket med tomat, persille, løg og peberfrugter. Serveres med hjemmelavet salsa og kartoffelbåde.

- Fajitas ...glem udtalen – peg på nummeret! -

11. Fajitas m/oksefilet*169,-
Strimler af oksefilet sauteret i vores mexicansk sauce med peberfrugt, hvidløg, persille og løg.
12. Fajitas m/kylling*165,-
Kyllingebryst i strimler sauteret i vores mexicansk sauce med peberfrugt, hvidløg, persille og løg.
13. Shrimp Fajitas*169,-
Jumborejer sauteret i vores krydrede tomatsauce med peberfrugt, løg, chili og hvidløg.

* Alle fajita-retter serveres på en sydende varm jernpande. Hertil salat, hj.lavet salsa, hj.lavet guacamole, creme fraiche, jalapeños, og varme tortillas.

- Burritos -

15. Vegetar Burritos.....89,-
Hvedemels-tortilla fyldt med smeltet ost og en kombination af squash, gulerødder, broccoli, blomkål og løg.
Serveres med BBQ-sauce, hj.lavet guacamole, hj.lavet salsa, creme fraiche og bulgur.
16. Rejer Burritos.....99,-
Hvedemels-tortilla fyldt med smeltet ost, garniture, sauterede rejer og BBQ-sauce. Serveres med hj.lavet guacamole, hj.lavet salsa, creme fraiche og bulgur.
17. "El Grande" Burrito Mexicano.....169,-
Hvedemels-tortilla fyldt med smeltet ost, strimler af oksefilet sauteret med løg og peberfrugter i vores egen cajun sauce (stærk).
Serveres med hj.lavet guacamole, hj.lavet salsa, creme fraiche og bulgur.
18. Burrito De Pollo (m/kylling).....165,-
Hvedemels-tortilla fyldt med smeltet ost, kyllingestykker sauteret med løg og peberfrugter i vores egen BBQ sauce.
Serveres med hj.lavet guacamole, hj.lavet salsa, creme fraiche og bulgur.



- Det Mexikanske køkken / Especiales -

20. Mexico gryde.....169,-
Oksefilet i strimler sauteret med løg, hvidløg, chili, persille, tomat, peberfrugt, squash, gulerødder og vores krydderoste-sauce. Serveres i varm mexicansk lerskål. Hertil salat, hj.lavet salsa, hj.lavet guacamole, creme fraiche, jalapeños og varme tortillas.
21. Pollo Monterey.....165,-
Pandestegt kyllingebryst i strimler og rejer sauteret med løg, hvidløg, persille, tequila, lime og vores egen con queso (krydderoste-sauce). Serveres i varm mexicansk lerskål. Hertil salat, hj.lavet salsa, guacamole, creme fraiche, jalapeños og varme tortillas.
22. Gringos gryde.....169,-
Kylling og oksefilet i strimler sauteret med løg, hvidløg, persille og vores krydderoste-sauce. Serveres i sydende varm mexicansk lerskål. Hertil salat, hj.lavet salsa, hj.lavet guacamole, creme fraiche, jalapeños og varme tortillas.
23. Acapulco gryde.....179,-
Oksemørbrad i strimler sauteret med løg, peberfrugt, champignon, hvidløg, persille, tomatpure, kokosmælk og vores krydderoste-sauce. Serveres i varm mexicansk lerskål. Hertil salat, hj.lavet salsa, hj.lavet guacamole, creme fraiche, og varme tortillas.
24. Chili con carne (kun for rigtige mænd og kvinder!).....99,-
Hakket oksekød sauteret med løg, peberfrugt, tomat, bønner, majs og chilisauce. Serveres med salat, bulgur, creme fraiche, Hj.lavet salsa, hj.lavet guacamole, jalapeños, ost og tortillas.
25. Taco159,-
En kombination af kylling og oksefilet i strimler, champignon, løg, ost og peberfrugt. Serveres med hj.lavet salsa, creme fraiche, tortillas, hj.lavet guacamole og chips.

- Pasta -

26. Vegetar pasta.....79,-
Med båndpasta, squash, gulerødder, broccoli, blomkål og løg i flødesauce.
27. Husets pasta89,-
Kyllingebryst i strimler med båndpasta, løg, champignon og peberfrugt i mexico-flødesauce.
28. Pasta a la Mexicana (stærk).....99,-
Oksefilet i strimler med båndpasta samt årstidens grøntsager i fløde-chilisauce.

- Steaks / Carnes -

Alle kødretter serveres med hjemmelavet garniture af årstidens grøntsager og dagens kartofler.

29. Beef Fajitas.....199,-
Ca. 200g. Rødvinsmarineret oksemørbrad. Serveres på en sydende varm jernpande på planke med pebersauce.
30. Chicken Fajitas.....169,-
2 stk. Kyllingebryst marineret i øl. Serveres på en sydende varm jernpande på planke med hvidløgssauce.
31. Plankebøf199,-
Ca. 200g. Mørbrad på planke, med kartoffelmos og champignonsauce.
32. Plankekylling.....169,-
2 stk. Kyllingebryst på planke. Serveres med kartoffelmos og BBQ-sauce.
33. Cajun Steak179,-
Ca. 200g. Mør Brasiliansk oksefilet. Serveres med hj. lavet cajun (stærk) sauce.
38. Hvidløgsbøf189,-
Ca. 200g. Lækre oksemørbrad, grillet efter dit ønske. Serveres med hvidløgssauce.
39. Ranchero Steak.....179,-
Ca. 200g. Mør, saftig og veltilberedt oksefilet i vores specielle hvidløgswochestershire-sauce og krydderiblanding. Valgfri sauce: peber, hvidløg, BBQ, bearnaise, cajun (stærk) eller champignonsauce.
40. Peberbøf.....189,-
Ca. 200g. Lækre oksemørbrad. Serveres med pebersauce.
41. 300 g Oksefilet på planke.....209,-
Serveres med kartoffelmos og bearnaisesauce.



- Børnemenü / Plato Para Niños -

- Gælder kun for børn under 12 år -

54. Fiskepinde med pomfritter og remoulade	69,-
55. Kyllingenuggets med pomfritter og ketchup.....	59,-
56. Børne Burritos med oksefilet og kyllingestrimler.....	69,-
57. Pomfritter.....	30,-

- Desserter / Postres -

58. Børne is (i glas).....	39,-
1 kugle vanilleis, 1 kugle chokoladeis, flødeskum og chokoladesauce.	
59. Mexican dream (i glas).....	55,-
Tre kugler blandet is, chokoladesauce og flødeskum.	
60. Torrijas.....	69,-
Paneret tortillabrød med chokoladesauce, frugt samt to kugler vanilleis og flødeskum.	
61. Pandekager.....	59,-
Med tre kugler blandet is, flødeskum og chokoladesauce.	

- Varme Drikke -

65. Kaffe pr. kop	25,-
67. Stempelkaffe stor.....	65,-
68. The pr. glas.....	25,-
70. Cafe au lait.....	39,-
71. Cafe latte.....	39,-
72. Cappuccino.....	39,-
73. Varm chokolade med flødeskum.....	39,-
74. Is kakao.....	49,-
75. Espresso.....	25,-
76. Mexican Coffee med 3 cl tequila.....	59,-
77. Irish Coffee med 3 cl whisky.....	59,-
78. French Coffee med 3 cl Grand Marnier.....	59,-
79. Italian Coffee med 3 cl grappa.....	59,-
80. Kaffe med 3 cl Bailey's.....	59,-

- Kolde Drikke -

85. Fadøl lille / mellem / stor.....	35,- / 45,- / 55,-
86. Fadøl Classic lille / mellem / stor.....	39,- / 49,- / 59,-
87. Flaskeøl Corona / Negra Modelo.....	49,-
89. Sodavand lille / stor.....	30,- / 40,-
(cola, cola zero, fanta, lemon, dansk vand, carlsberg sport)	
91. Søbogaard økologisk saft (hyldeblomst eller hyldeblomst/jordbær).....	35,-
94. Isvand (1 ltr.).....	25,-
95. Somersby (æble) på flaske.....	49,-



- Hvidvin -

120. **HUNTERS CREEK, Chardonnay Australien**.....189,-
Pr. Glas.....40,-
Vinen er ganske fyldig og kombinerer elegant den bløde fylde med et flot, frisk pift af citrus.
121. **ORO BLANCO, Argentina**.....199,-
Pr. Glas.....50,-
Oro Blanco er en frisk og frugtig hvidvin, der har en elegant gylden farve med lette grønne strejf. Aromaen er intens og frugtrig med citrusfrugter og tropiske noter. Smagen er ung og frisk.
122. **Zonin Soave, Italien**.....199,-
Pr. Glas.....50,-
Soave Zonin har en brilliant strågul farve med gyldne nuancer. Aromaen er elegant og stilfuld og byder på hvide blomster og grønne æbler. Smagen er særdeles velafbalanceret og vedholdende og slutter af med en delikat eftersmag med antydninger af mandler.

- Rosévin -

123. **Minini Vino Rosato, Italien**189,-
Pr. Glas.....40,-
Vino Rosato er lavet af en kombination af druer fra det centrale Italien og Sicilien og har en perfekt kombination af friskhed og karakter.

- Rødvvin -

125. **L.A. Cetto, Mexico**.....229,-
Vidunderlig mørk violet farve aroma af søde frugt smag.
100% Zinfandel drue, egner sig fortrinligt til pastaretter og rødt kød.
126. **HUNTERS CREEK, Cabernet/Shiraz, Australien**.....199,-
Pr. Glas.....50,-
Hunter's Creek fremstår med en flot, rød farve og en indtagende duft af moden frugt og krydderi. Smagen er velafbalanceret, ganske kraftig og giver en god fornemmelse af fylde på tungen.
127. **Oro Negro Bonarda / Malbec, Argentina**.....235,-
Pr. Glas.....60,-
En lækker rødvvin til enhver lejlighed. Den går godt til rødt kød, stærke oste og krydret pasta.
128. **Villa Albius, Nero d'Avola, Sicilien, Italien**.....239,-
Pr. Glas.....60,-
Vinen har den typiske smag af Nero d'Avola og Sicilien.
Vinen er ideel til hele måltidet.
129. **Carta Vieja Merlot, Chile**.....249,-
Pr. Glas.....65,-
Vinen er blød, men dog med en usædvanlig fyldig smag med en tydelig aroma af den ædle Merlotdruer.
130. **Sitial Crianza, Ribera del Duero, Spanien**.....310,-
Vinen har en meget dyb karmoisinrød farve og en aroma af brombær, krydderier og ristet træ. Smagen byder på delikate brombær med antydninger af krydderier og en fyldig fløjlsblød struktur.
131. **L.A. Cetto Private Reserve, Mexico**350,-
Intens rubinrød farve med granatrøde strejf. 100% Nebbiole drue.
En meget velafbalanceret vin, lang tør, rund, blød og vedvarende smag.
Det perfekte punktum for en god middag.
132. **Ripasso Valpolicella, Palazzo Maffei, Italien**.....330,-
Denne ripasso har en rubinrød, klar farve og en karakteristisk varm og sofistikeret bouquet, der kan minde lidt om let bitre mandler.
Smagen er tør, let bitter og alligevel blød, rund og kraftig.