



**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.....85,-
Braiserede tiggerrejer med løg, champignon, persille, hvidløg og tequila. Serveres med tortilla brød.
2. Nachos Supreme Pollo.....95,-
Sprøde tortillachips dækket med kylling og smeltet ost. Serveres med hj. lavet guacamole, creme fraiche, hj. lavet salsa romesco og jalapeños.
3. Totopos (Nachos).....89,-
Tortillachips dækket med smeltet ost. Serveres med hj. lavet guacamole, creme fraiche, hj. lavet salsa romesco og jalapeños.
4. Snacks kurv.....85,-
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.....85,-
Stegte tiggerrejer med hvidløg, chili, peberfrugt, avocado, citronsaft, friske tomater og løg.
Serveres med tortilla brød.
6. Hvidløgsbrød.....59,-
Ristet brød med ost, tomater, hvidløg, persille og løg.

- Tapas / Lette retter -

8. Kyllingesalat.....89,-
Marineret kylling vendt i frisk salat, tomater og persille. Toppes med parmesanost.
9. Skipper sandwich*95,-
Kyllingebryst med løg, tomater, frisk salat og karrydressing. Serveres med salatmayonnaise og kartoffelbåde.
(* En hyldest til Asger Albert Andersson)
10. Mozzarellasandwich89,-
Mozzarella med tomater, persille, løg og peberfrugter. Serveres med hjemmelavet salsa romesco 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,-
Tiggerrejer sauteret i vores krydrede tomatsauce med peberfrugt, løg, chili og hvidløg.

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

- Burritos -

14. Burrito Con Camarones.....159,-
Tortilla fyldt med stegte tiggerrejer i hvidløgsmarinade stærk cajun sauce med løg, smeltet ost, svampe, Peberfrugter og årstidens grøntsager.
Serveres med hj.lavet guacamole, hj.lavet salsa romesco, creme fraiche og bulgur.
15. Vegetar Burritos.....99,-
Tortilla fyldt med smeltet ost og en kombination af årstidens grøntsager og løg.
Serveres med hj.lavet guacamole, hj.lavet salsa romesco, creme fraiche og bulgur.
16. Rejer Burritos.....109,-
Tortilla fyldt med smeltet ost, årstidens grøntsager, sauterede rejer og BBQ-sauce.
Serveres med hj.lavet guacamole, hj.lavet salsa romesco, creme fraiche og bulgur.
17. "El Grande" Burrito Mexicano.....169,-
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 romesco, creme fraiche og bulgur.
18. Burrito De Pollo (m/kylling).....165,-
Tortilla fyldt med smeltet ost, kyllingestykker sauteret med løg og peberfrugter i vores egen BBQ sauce.
Serveres med hj.lavet guacamole, hj.lavet salsa romesco, creme fraiche og bulgur.



- Det Mexikanske køkken / Especiales -

19. Atacama gryde185,-
Rib eye i strimler af "Black Angus" sauteret med løg, hvidløg, stærk cajun sauce, årstidens grøntsager, monteret med krydderoste-sauce og kokosmælk. Serveres i mexicansk lerskål.
Hertil salat, hj.lavet salsa romesco, hj.lavet guacamole, creme fraiche, jalapeños og varme tortillas.
20. Mexico gryde169,-
Oksefilet i strimler sauteret med løg, hvidløg, chili, persille, peberfrugt, årstidens grøntsager og vores krydderoste-sauce. Serveres i mexicansk lerskål. Hertil salat, hj.lavet salsa romesco, hj.lavet guacamole, creme fraiche, jalapeños og varme tortillas.
21. Pollo Monterey165,-
Pandestegt kyllingebryst i strimler og rejer sauteret med løg, hvidløg, persille, tequila, lime og vores egen con queso (krydderoste-sauce). Serveres i mexicansk lerskål. Hertil salat, hj.lavet salsa romesco, guacamole, creme fraiche, jalapeños og varme tortillas.
22. Gringos gryde169,-
Kylling og oksefilet i strimler sauteret med løg, hvidløg, persille og vores krydderoste-sauce. Serveres i mexicansk lerskål. Hertil salat, hj.lavet salsa romesco, hj.lavet guacamole, creme fraiche, jalapeños og varme tortillas.
23. Acapulco gryde179,-
Oksemørbrad i strimler sauteret med løg, peberfrugt, champignon, hvidløg, persille, tomatpure, kokosmælk og vores krydderoste-sauce. Serveres i mexicansk lerskål. Hertil salat, hj.lavet salsa romesco, hj.lavet guacamole, creme fraiche, og varme tortillas.
24. Chili Con Carne (kun for rigtige mænd og kvinder!)109,-
Hakket oksekød sauteret med løg, peberfrugt, tomater, bønner, majs og chilisauce. Serveres med salat, bulgur, creme fraiche, Hj.lavet salsa romesco, hj.lavet guacamole, jalapeños, ost og tortilla brød.
25. Taco159,-
En kombination af kylling og oksefilet i strimler, champignon, løg, ost og peberfrugt. Serveres med hj.lavet salsa romesco, creme fraiche, tortilla brød, taco skaller, hj.lavet guacamole og chips.

- Pasta -

26. Vegetar pasta89,-
Båndpasta med løg og årstidens grøntsager i mexico-flødesauce.
27. Husets pasta99,-
Kyllingebryst i strimler med båndpasta, løg, svampe og peberfrugt i mexico-flødesauce.
28. Pasta a la Mexicana (stærk).....109,-
Oksefilet i strimler med båndpasta samt årstidens grøntsager i fløde-chilisauce.
45. Båndpasta med oksemørbrad119,-
Oksemørbrad i strimler med båndpasta løg, svampe og peberfrugter i mexico-flødesauce.
46. Pasta med kongerejer119,-
Båndpasta med kongerejer i hvidløgsmarinade stærk cajun sauce med løg og årstidens grøntsager i flødesauce.

- Steaks / Carnes -

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

29. Beef Fajitas199,-
200g. Rødvinsmarineret oksemørbrad. Serveres på en jernpande med pebersauce.
30. Chicken Fajitas169,-
2 stk. Kyllingebryst marineret i øl. Serveres på en jernpande med hvidløgsauce.
31. Plankebøf199,-
200g. Mørbrad på planke, med kartoffelmos og champignonsauce.
32. Plankekylling169,-
2 stk. Kyllingebryst på planke. Serveres med kartoffelmos og BBQ-sauce.
33. Bøf Bearnaise189,-
200g. Mør Brasiliansk oksefilet. Serveres med bearnaisesauce.
38. Hvidløgsbøf199,-
200g. Lækre oksemørbrad, grillet efter dit ønske. Serveres med hvidløgsauce.
39. Ranchero Steak189,-
200g. Mør, saftig og veltilberedt oksefilet i vores specielle hvidløgs worcestershire-sauce og krydderblanding. Valgfri sauce: peber, hvidløg, BBQ, bearnaise, cajun (stærk) eller champignonsauce.
40. Peberbøf199,-
200g. Lækre oksemørbrad. Serveres med pebersauce.
41. 300 g Oksefilet på planke219,-
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.....	65,-
56. Børne Burritos med oksefilet og kyllingestrimler.....	69,-
57. Pomfritter.....	35,-

- Desserter / Postres -

58. Børne is (i glas).....	39,-
1 kugle vanilleis, 1 kugle chokoladeis, flødeskum og chokoladesauce.	
59. Mexican dream (i glas).....	59,-
Tre kugler blandet is, chokoladesauce og flødeskum.	
60. Brændte figner.....	69,-
Brændte figner i karamelsauce samt to kugler vanilleis og flødeskum.	
61. Pandekager.....	65,-
Med tre kugler blandet is, flødeskum og chokoladesauce.	

- Varme Drikke -

65. Kaffe pr. kop	30,-
67. Stempelkaffe stor.....	69,-
68. The pr. glas.....	30,-
70. Cafe au lait.....	45,-
71. Cafe latte.....	45,-
72. Cappuccino.....	45,-
73. Varm chokolade med flødeskum.....	42,-
74. Is kakao.....	49,-
75. Espresso.....	30,-
76. Mexican Coffee med 3 cl tequila.....	62,-
77. Irish Coffee med 3 cl whisky.....	62,-
78. French Coffee med 3 cl Grand Marnier.....	62,-
79. Italian Coffee med 3 cl grappa.....	62,-
80. Kaffe med 3 cl Bailey's.....	62,-

- Kolde Drikke -

85. Fadøl lille / mellem / stor.....	40,- / 49,- / 59,-
86. Fadøl Classic lille / mellem / stor.....	45,- / 55,- / 62,-
87. Flaskeøl Corona / Negra Modelo.....	49,-
89. Sodavand lille / stor.....	35,- / 45,-
(cola, cola zero, fanta, lemon, dansk vand, carlsberg sport)	
91. Søbogaard økologisk saft (hyldeblomst).....	39,-
92. Mexicanske Gourmet Sodavand.....	38,-
94. Isvand (1 ltr.).....	25,-
95. Somersby (æble) på flaske.....	49,-



- HVIDVIN -

- 120. Hunter's Creek Chardonnay - Australien glas 55,- / fl. 219,-**
Druesorten Chardonnay kendes fra stort set alle vinproducerende områder i verden og blandt de mest efterspurgte. De fuldmodne druer giver her en aromatisk hvidvin med en lækker aroma af tropisk frugt. Vinen er ganske fyldig og kombinerer elegant den bløde fylde med et flot, frisk pift af citrus.
- 121. Chacabuco Chardonnay - Argentina glas 55,- / fl. 219,-**
Chacabuco Chardonnay har en smuk gylden farve med strålende grønne nuancer. Aromaen er fyldig og vedholdende med strejf af tropiske frugter. Smagen er delikat, cremet og kompleks.
- 122. Soave Zonin - Italien glas 55,- / fl. 215,-**
Soave Zonin har en brilliant strågul farve med gyldne nuancer. Aromaen er elegant og stilfuld og byder på hvide akacia- og mandelblomster og gyldne æbler. Smagen er særdeles velafbalanceret og vedholdende, frisk og frugtholdig og slutter af med en lang og vedholdende eftersmag.

- ROSÉVIN -

- 123. Doña Florencia Merlot Rosé - Chile glas 55,- / fl. 219,-**
Vinens farve er funklende hindbærrød. Den frugtagtige aroma er stor og intens, med noter af hindbær, kirsebær og rosenblade. Smagen er saftig og velafbalanceret med tropiske frugter blandet med bløde citrusnoter, der efterfølges af en ren, frisk og vedvarende finish.

- RØDVIN -

- 125. L .A. Cetto, Zinfandel - Mexico 239,-**
Vinen er lavet 100 % på Zinfandel. Vidunderlig mørk og violet farve i glasset. Aromatisk vin med noter af sødmefulde frugter, ristede krydderier og lidt lædernoter.
- 126. Hunter's Creek Shiraz / Cabernet - Australien glas 59,- / fl. 229,-**
Shiraz giver vinen fylde og elegant strejf af krydderi. Cabernet Sauvignon understreger dybden og bredden i smagen og giver vinen sin harmoniske smag. Vinen fremstår med en indtagende duft af moden frugt og krydderi. Smagen er velafbalanceret, ganske kraftig og giver en god fornemmelse af fylde på tungen.
- 127. Los Haroldos Malbec, fadlagret - Argentina glas 65,- / fl. 249,-**
Denne Malbec udstråler dybe rubinrøde nuancer, brillante og fejlfri. Aromaen er kompleks med røde frugter: kirsebær, blomme og hindbær og kombineret med et strejf af træ fremhæves tilstedeværelsen af vanille og chokolade. Smagen er kraftig med god tannin. Velafbalanceret og lang eftersmag.
- 128. Borgo SanLeo Sangiovese, Puglia - Italien glas 62,- / fl. 245,-**
Vinen har en intens og indbydende rubinrød farve og en behageligt tillukkende bouquet med delikate krydderier. Smagen er tør, fyldig og rigt nuanceret. Det er en særdeles alsidig vin der er velegnet til gratinerede retter, kalvekød eller italiensk tomatssuppe.
- 129. Carta Vieja, Merlot - Chile glas 69,- / fl. 255,-**
Denne vin har en særdeles behagelig smag, som skyldes de fordelagtige betingelser, der findes i Maule dalen. Vinen er blød, men dog med en usædvanlig fyldig smag med en tydelig aroma af den ædle Merlotdrue.
- 130. L.A. Cetto Cabernet Sauvignon Private Reserve - Mexico 365,-**
Vinen er produceret 100 % på Cabernet Sauvignon. Vinen har en flot dyb granatrød farve med en veludviklet bouquet af vanilje, peber, modne sorte frugter og fad. formidabel Cabernet.
- 131. L.A. Cetto Nebbiolo Private Reserve - Mexico 355,-**
Vinen er fremstillet 100 % på Nebbiolo. i munden føles den først blød og rund, men så kommer kraften, krydderiet og den tørre lakrids i eftersmagen. En spændende og anderledes Nebbiolo, der forbløffer alle, som smager den. Kom bare an Piemonte!!!
- 132. Ripasso Valpolicella Superiore - Italien 339,-**
Denne vin er særdeles tiltalende og velafbalanceret med en intens rubinrød farve og en kompleks aroma med et væld af noter som f.eks. kirsebær og kakao. Smagen er fin og fyldig med en god struktur, der afsluttes med en behagelig krydret eftersmag.