

# TAQUERIA

## לחלוקה

נאציז - טורטייה צ'יפס עם גבינה מותכת, עגבניות, בצל ירוק, כוסברה, חלפניו,

45 ----- גוואקמולה, שמנת חמוצה-----  
+ אקסטרה צ'יזי 8 ש"ח

תירס הוואנה - (בעונה) - קלחי תירס קלויים על האש, איולי צ'יפוטלה, קסו פרסקו,

21 ----- בצל ירוק, צ'יפוטלה מעושן-----

38 ----- סלט קיסר - (כך, כך... הומצא במקסיקו) - רוטב קיסר קלאסי, קרוטונים, פרמזן-----  
+ פויז פלנצ'ה 10 ש"ח

28 ----- טורטייה צ'יפס - עם פיקו דה גאיו (סלסת עגבניות טריה)-----

**קסדייה** (מוגש עם סלסת עגבניות שרופות ושמנת חמוצה בצד)

28 ----- קלאסיקו - גבינה, כוסברה, בצל ירוק, חלפניו-----

34 ----- פויז פלאנצ'ה - חזה עוף במרינדת צ'יפוטלה, גבינה, כוסברה, בצל ירוק, חלפניו-----

36 ----- קמרונס - שרימפס במרינדת אדובו, גבינה, כוסברה, בצל ירוק-----

34 ----- טבעוני - שאל את המלצר-----

**סאקו** (2 יח' במנה-לבחירה בין טורטיות מקמח תירס ללא גלוטן בעבודת יד או קמח לבן)

פסקדו פריטו - דג קודד בבלילת בירה, כרוב, גוואקמולה, כוסברה, סלסה ורדה

34 ----- טרטור מקסיקני (המנה מכילה גלוטן)-----

34 ----- פויז ורדה - עוף צלוי מפורק בסלסת טומטיות ירוקה, בצל, עגבניות, כוסברה, חלפניו-----

34 ----- פויז פלאנצ'ה - חזה עוף במרינדת צ'יפוטלה, גוואקמולה, פיקו דה גאיו, סלסת עגבניות שרופות-----

ציולטה - כתף בקר בבישול ארוך עם יין וירקות שורש, עגבניה, בצל, כוסברה וצנונית

34 ----- ביסטייק - רצועות שייטל על הפלנצ'ה במרינדת טקילה וליים, חסה, עגבניה-----

34 ----- בצל כבוש, צנונית, גוואקמולה, סלסה רוחה-----

34 ----- קרניטס - כתף חזיר בבישול ארוך ברוטב אדובו ואננס, עגבניה, כוסברה, בצל, חלפניו, סלסה רוחה-----

37 ----- קמרונס - שרימפס במרינדת אדובו, גוואקמולה, כרוב, בצל ירוק, איולי צ'יפוטלה-----

34 ----- סייטן - רצועות סייטן במרינדת טקילה וליים, חסה, עגבניה, בצל כבוש, צנונית, גוואקמולה, סלסה רוחה-----

32 ----- טבעוני - שעועית, חסה, פיקו דה גאיו, גוואקמולה, סלסה ורדה, חלפניו-----

32 ----- צמחוני - שעועית, איולי צ'יפוטלה, פיקו דה גאיו, גוואקמולה, סלסה ורדה, חלפניו, קסו פרסקו-----

32 ----- פטריות - פטריות יער במרינדת צ'יפוטלה, שעועית, עגבניה, כוסברה, בצל-----

## בוריטו

44 ----- קלאסיקו - אורז, שעועית, גוואקמולה, פיקו דה גאיו, גבינה, שמנת חמוצה, סלסה רוחה, חסה-----

פויז ורדה - עוף צלוי מפורק בסלסת טומטיות ירוקה, אורז, שעועית, פיקו דה גאיו

47 ----- גבינה, שמנת חמוצה, סלסה ורדה, חסה-----

פויז פלאנצ'ה - חזה עוף במרינדת צ'יפוטלה, אורז, שעועית, פיקו דה גאיו

47 ----- גבינה, שמנת חמוצה, סלסה רוחה, חסה-----

בוריטו צ'ולטה - כתף בקר בבישול ארוך עם יין וירקות שורש, אורז, שעועית, פיקו דה גאיו, גבינה,

47 ----- שמנת חמוצה, סלסה רוחה, חסה-----

47 ----- בוריטו פסקאדו - דג קודד בבלילת בירה, אורז, פיקו דה גאיו, כרוב, טרטור מקסיקני וסלסה ורדה-----

ביסטייק - רצועות שייטל על הפלנצ'ה במרינדת טקילה וליים, אורז, שעועית, פיקו דה גאיו

47 ----- גבינה, שמנת חמוצה, סלסה רוחה, חסה-----

קרניטס - כתף חזיר בבישול ארוך ברוטב אדובו ואננס, אורז, שעועית, פיקו דה גאיו

47 ----- גבינה, שמנת חמוצה, סלסה רוחה, חסה-----

סייטן - רצועות סייטן במרינדת טקילה וליים, אורז, שעועית, פיקו דה גאיו, גבינת סויה,

47 ----- סלסה רוחה, חסה-----

44 ----- טבעוני - אורז, שעועית, גבינה טבעונית, גוואקמולה, פיקו דה גאיו, סלסה רוחה, חסה-----

\* את מנות הבוריטו ניתן לבקש בצלחת. תוספת טורטיה בצד בעלות נוספת של 4 ש"ח.

\* בוריטו - ניתן לקבל בטורטיה ללא גלוטן מעדשים כתומות מונבטות בתוספת 5 ש"ח

\* מנות ילדים - שאל את המלצר

## שתיייה קלה

- 10 ----- חליטה קרה של פרחי היביסקוס  
10 ----- לימונדה, מים מינרלים, סאן פלגרינו  
13 ----- קוקה-קולה, קולה זירו, ספרייט, דיאט ספרייט, סיידר תפוחים

## בירה

- 22 ----- 1/3 גולדסטאר  
26 ----- 1/3 אלכסנדר בלונד  
18 ----- סול (בקבוק)  
28 ----- אלכסנדר אמברה (בקבוק)  
22 ----- סאן מיגל 250 מ"ל  
62 ----- סאן מיגל 1 ליטר  
90 ----- פיטצ'ר גולדסטאר 1.5 ליטר  
98 ----- פיטצ'ר אלכסנדר בלונד 1.5 ליטר  
28 ----- מיצ'לדה

## מרגריטה

- 32 ----- מרגריטה קפואה-ליים  
34 ----- מרגריטה קפואה-מנגו  
36 ----- מרגריטה קלאסית  
36 ----- מרגריטה היביסקוס  
195 ----- קנקן מרגריטה קלאסית (7 כוסות)

## סקילה

- |                               |                               |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 42/79 ----- הרדורה רפוסאדו    | 10/19 ----- קוארבו גולד       |
| 32/62 ----- 1800 סילבר        | 19/36 ----- קוארבו טרדיסיונל  |
| 33/64 ----- 1800 רפוסאדו      | 23/44 ----- אל חימדור רפוסאדו |
| 35/69 ----- 1800 אניחו        | 26/50 ----- אל חימדור אניחו   |
| 25/49 ----- פטרון קפה         | 12/22 ----- אל חימדור בלאנקו  |
| 26/52 ----- פטרון סילבר       | 19/37 ----- מזקל ג'ין         |
| 28/56 ----- פטרון רפוסאדו     | 17/32 ----- מזקל ורדה         |
| 30/60 ----- פטרון אניחו       | 18/35 ----- מזקל בנבה חובן    |
| 22/49 ----- דון חוליו רפוסאדו | 19/37 ----- מזקל בנבה אניחו   |
| 30/58 ----- דון חוליו אניחו   | 26/52 ----- מזקל וידה אמורס   |
| 19/37 ----- אספולין גולד      | 22/36 ----- מילאגרו סילבר     |
| 17/32 ----- אולמקה בלאנקו     | 26/44 ----- מילאגרו רפוסאדו   |
| 18/35 ----- אולמקה גולד       | 32/52 ----- מילאגרו אניחו     |
|                               | 38/76 ----- הרדורה פלאטה      |

## דולסה

- 21 ----- צ'ורוס עם ריבת חלב/שוקולד  
21 ----- אוראו מטוגן עם קצפת  
21 ----- מוס שוקולד  
14 ----- פאלטאס

## סלסות לקחת הביתה - תוצרת הסאקריה (250 מ"ל)

- 20 ----- סלסת עגבניות שרופות  
20 ----- סלסה ורדה (סלסת טומטיות ירוקה)  
20 ----- סלסה רוחה (סלסה חריפה)  
20 ----- דיאבלו (חריף אש!)

## Happy Hour

ימים א'-ה בין השעות 17:00-19:00  
50% על כל המרגריטות והבירות מהחבית

## שתיייה צהריים (ימים א'-ה' עד השעה 17:00)

- 8 ----- לימונדה / חליטה היביסקוס  
10 ----- שתיייה קלה  
25 ----- מרגריטות  
15/20 ----- 1/3 אלכסנדר / גולדסטאר