***МЕКСИКАНСКИЙ РЕСТОРАН А ЛЯ КАРТ***

**AMUSE-BOUCHE**

**Тортилья Тарелка**

**Хрустящие кусочки тортильи с гуакамело, сальсой и сырным соусом чеддер.**

**гаспачо**

**Холодный суп с помидорами, огурцами, кинзой, лаймом, луком, чесноком, перцем чили и текилой**

**\*\*\*\*\*\*\***

**НАЧАЛО**

**Тарелка холодного тапаса**

**Со специальной презентацией трех видов тапас, ежедневно определяемых нашим шеф-поваром.**

**\*\*\*\*\*\*\***

**ПАЭЛЬЯ**

**Паэлья с морепродуктами**

**Классика, приготовленная из морепродуктов и шафрана.**

**\*\*\*\*\*\*\***

**ТАКО**

**Овощные тако**

**\*\*\*\*\*\*\***

**САЛАТЫ**

**Мексиканский салат**

**Мексиканская фасоль, перец джелапоне, сладкая кукуруза, поллороссо, сладкий маринованный лук, авокадо, специальный соус**

**\*\*\*\*\*\*\***

**ОСНОВНЫЕ БЛЮДА**

**Чили Кукурузный Карне**

**Особое блюдо, приготовленное из говяжьего фарша, мексиканской фасоли, сладкой кукурузы, мексиканского перца и специальных соусов.**

**Куриный Фахита**

**Тщательно созданная классика**

**Говядина Фахита**

**Специальный стейк на гриле с соусом моле поллано и овощным гарниром**

**\*\*\*\*\*\*\***

**ДЕСЕРТЫ**

**чимичанга**

**Тортилья на гриле с бананом, кусочками печенья и шоколадной начинкой**