



**EL GATO NEGRO**



**MENIU**

**LT**

## ENTRADAS/UŽKANDŽIAI

**Nachos** 14 €  
Kukurūzų traškučiai/sūris/frijoles charros (juodosios pupelės su šonine)/chile chipotle/guacamole

**Aguachile Mixto** 18 €  
Jūros ešerys/jūros šukutės/tomatillo salsa/agurkai/raudonieji svogūnai/kukurūzų tostados

**Tacos de carnicas de pato** 14 €  
Antiena/rūkytų paprikų salsa/svogūnai/kukurūzinės tortilijos

**Tacos de pescado estilo ensenada** 13 €  
Menkė/alaus tešla/habanero salsa/jelapenų majonezas/mėlynieji kopūstai/chiles toreados/kvietinės tortilijos

**Tacos de hongos** 13 €  
Grybai/chile de arbol salsa/kaktusų lapeliai/ožkos sūris/kale traškutis/lazdyno riešutai/adobo verde

**Camarones enchipotlados** 18 €  
Tigrinės krevetės/mojo de ajo/chile morita/quesadilla

**Quesabirria** 15 €  
Ėriena/kukurūzinės tortilijos/sūris/chile de arbol salsa/ėrienos sultinys

**Coctel de mariscos** 17 €  
Krevetės/kalmarų čiuptuvai/pomidorų salsa/avokadai/salsa macha

## SOPA/ SOUP

**Sopa de lima** 11.5 €  
Vištiena/chile de morita/gvazdikėliai/avokadų lapai/tortilijų šiaudeliai/salsa macha/quesadilla

## PRINCIPALES/PAGRINDINIAI

**Pulpo con achiote y arroz verde** 31 €

Aštuonkojis/achiote salsa/žalieji ryžiai/  
degintų jelpenų kremas/guacamole/pico de gallo

**Pescado con mole amarillo** 24 €

Šviežia žuvis/geltonoji mole/skrudinti plantanai/  
pupelių - avokadų salotos su pasilla - riešutų salsa

**De borrego con tres chiles** 27 €

Ėriuko kulnas/alus/chile ancho/chile cascabel/  
chile habanero salsa/kepta palenta/elotes

**Fajitas de res a la Mexicana** 30 €

Jautienos išpjova/tomatillos - guajillo salsa/kaktusų lapeliai/  
paprikos/grill svogūnų laiškai/kvietinės tortilijos

**Coliflor rostizada con mole verde** 18 €

Kalafijoras, keptas chile guajillo salse/mole verde/  
salsa macha/kedrinių pinijų salsa

## POSTRES/DESERTAI

**Pastel de aguacate y pistacho** 8 €

Avokadų - pistacijų pyragas/ananasų tyrė/uogos/  
deginti laimai

**Churros** 9 €

Šokolado - chile ancho salsa/mėlynių salsa



**EL GATO NEGRO**



**MENIU**

**EN**

## ENTRADAS/STARTERS

**Nachos** 14 €  
Corn chips/cheese/black beans with bacon/  
chile chipotle/guacamole

**Aguachile Mixto** 18 €  
Sea bass/scallops/tomatillo salsa/cucumbers/  
red onions/corn tostadas

**Tacos de Carnitas de Pato** 14 €  
Duck/smoked pepper salsa/onions/corn tortilla

**Tacos de pescado estilo ensenada** 13 €  
Cod/beer batter/habanero salsa/jalapeno mayo/  
red cabbage/chiles toreados/wheat tortillas

**Tacos de hongos** 13 €  
Mushrooms/chile de arbol salsa/cactus leaves/  
goat cheese/kale crisp/hazelnuts/adobo verde

**Camarones enchipotlados** 18 €  
Tiger prawns/mojo de ajo/chile morita/quesadilla

**Quesabirria** 15 €  
Lamb/corn tortillas/cheese/chile de arbol salsa/  
lamb broth

**Coctel de mariscos** 17 €  
Tiger prawns/squid tentacles/tomato  
salsa/avocado/salsa macha

## SOPA/ SOUP

**Sopa de lima** 11.5 €  
Chicken/chile de morita/cloves/avocado leaves/  
tortilla strips/salsa macha/quesadilla

## PRINCIPALES/MAIN COURSE

<b>Pulpo con achiote y arroz verde</b> Octopus/achiote/green rice/burnt jalapeno cream/ guacamole/pico de gallo	<b>31 €</b>
<b>Pescado con mole amarillo</b> Fresh fish/yellow mole/roasted plantains/ avocado-bean salad with nut-pasilla salsa	<b>24 €</b>
<b>De borrego con tres chiles</b> Lamb shank/beer/chile ancho/chile cascabel/chile habanero salsa/baked polenta/elotes	<b>27 €</b>
<b>Fajitas de res a la Mexicana</b> Beef tenderloin/tomatillos - guajillo salsa/ cactus leaves/peppers/grilled spring onions	<b>30 €</b>
<b>Coliflor rostizada con mole verde</b> Roasted cauliflower in chile guajillo salsa/mole verde/ salsa macha/pine nuts salsa	<b>18 €</b>

## POSTRES/DESSERT

<b>Pastel de aguacate y pistacho</b> Avocado and pistachio cake/pineapple puree/ berries	<b>8 €</b>
<b>Churros</b> Chocolate - chile ancho salsa/blueberry salsa	<b>9 €</b>