



**EL GATO NEGRO**



**MENIU**

**LT**

## ENTRADAS/UŽKANDŽIAI

<b>Nachos</b> Kukurūzų traškučiai/sūris/frijoles charros (juodosios pupelės su šonine)/chile chipotle/guacamole	<b>13 €</b>
<b>Aguachile Mixto</b> Jūros ešerys/jūros šukutės/tomatillo salsa/agurkai/raudonieji svogūnai/kukurūzų tostados	<b>17 €</b>
<b>Tacos de carnitas de pato</b> Antiena/rūkytų paprikų salsa/svogūnai/kukurūzinės tortilijos	<b>13 €</b>
<b>Tacos de pescado estilo ensenada</b> Menkė/alaus tešla/habanero salsa/jelapenų majonezas/mėlynieji kopūstai/chiles toreados/kvietinės tortilijos	<b>13 €</b>
<b>Tacos de hongos</b> Grybai/chile de arbol salsa/kaktusų lapeliai/ožkos sūris/kale traškutis/lazdyno riešutai/adobo verde	<b>12 €</b>
<b>Camarones enchipotlados</b> Tigrinės krevetės/mojo de ajo/chile morita/quesadilla	<b>17.5 €</b>
<b>Quesabirria</b> Ėriena/kukurūzinės tortilijos/sūris/chile de arbol salsa/ėrienos sultinys	<b>14 €</b>
<b>Coctel de mariscos</b> Krevetės/kalmarų čiuptuvai/pomidorų salsa/avokadai/salsa macha	<b>16 €</b>

## SOPA/ SOUP

<b>Sopa de lima</b> Vištiena/chile de morita/gvazdikėliai/avokadų lapai/tortilijų šiaudeliai/salsa macha/quesadilla	<b>11.5 €</b>
--	---------------

## PRINCIPALES/PAGRINDINIAI

<b>Pulpo con achiote y arroz verde</b> Aštuonkojis/achiote salsa/žalieji ryžiai/ degintų jėlapenų kremas/guacamole/pico de gallo	<b>30 €</b>
<b>Pescado con mole amarillo</b> Šviežia žuvis/geltonoji mole/skrudinti plantanai/ pupelių - avokadų salotos su pasilla - riešutų salsa	<b>23 €</b>
<b>De borrego con tres chiles</b> Ėriuoko kulnas/alus/chile ancho/chile cascabel/ chile habanero salsa/kepta palenta/elotes	<b>25 €</b>
<b>Fajitas de res a la Mexicana</b> Jautienos išpjova/tomatillos - guajillo salsa/kaktusų lapeliai/ paprikos/grill svogūnų laiškai/kvietinės tortilijos	<b>29 €</b>
<b>Coliflor rostizada con mole verde</b> Kalafijoras, keptas chile guajillo salsoje/mole verde/ salsa macha/kedrinių pinių salsa	<b>18 €</b>

## POSTRES/DESERTAI

<b>Pastel de aguacate y pistacho</b> Avokadų - pistacijų pyragas/ananasų tyrė/uogos/ deginti laimai	<b>8 €</b>
<b>Churros</b> Šokolado - chile ancho salsa/mėlynių salsa	<b>8 €</b>



**EL GATO NEGRO**



**MENIU**

**EN**

## ENTRADAS/STARTERS

<b>Nachos</b> Corn chips/cheese/black beans with bacon/ chile chipotle/guacamole	13 €
<b>Aguachile Mixto</b> Sea bass/scallops/tomatillo salsa/cucumbers/ red onions/corn tostadas	17 €
<b>Tacos de Carnitas de Pato</b> Duck/smoked pepper salsa/onions/corn tortilla	13 €
<b>Tacos de pescado estilo ensenada</b> Cod/beer batter/habanero salsa/jalapeno mayo/ red cabbage/chiles toreados/wheat tortillas	13 €
<b>Tacos de hongos</b> Mushrooms/chile de arbol salsa/cactus leaves/ goat cheese/kale crisp/hazelnuts/adobo verde	12 €
<b>Camarones enchipotlados</b> Tiger prawns/mojo de ajo/chile morita/quesadilla	17.5 €
<b>Quesabirria</b> Lamb/corn tortillas/cheese/chile de arbol salsa/ lamb broth	14 €
<b>Coctel de mariscos</b> Tiger prawns/squid tentacles/tomato salsa/avocado/salsa macha	16.5 €

## SOPA/ SOUP

<b>Sopa de lima</b> Chicken/chile de morita/cloves/avocado leaves/ tortilla strips/salsa macha/quesadilla	11.5 €
---	--------

## **PRINCIPALES/MAIN COURSE**

<b>Pulpo con achiote y arroz verde</b> Octopus/achiote/green rice/burnt jalapeno cream/ guacamole/pico de gallo	<b>30 €</b>
<b>Pescado con mole amarillo</b> Fresh fish/yellow mole/roasted plantains/ avocado-bean salad with nut-pasilla salsa	<b>23 €</b>
<b>De borrego con tres chiles</b> Lamb shank/beer/chile ancho/chile cascabel/chile habanero salsa/baked polenta/elotes	<b>25 €</b>
<b>Fajitas de res a la Mexicana</b> Beef tenderloin/tomatillos - guajillo salsa/ cactus leaves/peppers/grilled spring onions	<b>29 €</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>8 €</b>