



VÄLKOMMEN!

1. THE COCKTAILS
2. THE HOUSE MENU
3. THE SIDES
4. THE TACOS
5. THE MAINS & SWEETS
6. THE BEVERAGES
7. THE WINE

The cocktails

4 CL - 119:-

CLASSIC MARGARITA

Tequila, Triple sec, Lime

SMOKIN' MARGARITA

Tequila, Mezcal, Lime, Agave

THE MARBLE QUEEN

Tequila, Cream of Coconut, Lime

CORONARITA

Tequila, Triple sec, Lime, Corona

FROZEN MARGARITA

~ CLASSIC

Tequila, Triple sec, Lime

FROZEN MARGARIT

~ STRAWBERRY

Tequila, Triple sec, Lime,
Strawberry

THE MOSQUITO (SPICY)

Mezcal, Campari, Lemon,
Ginger syrup

MEXICAN FIRING SQUAD

Tequila, Angostura, Homemade
grenadine, Lime

PALOMA

Tequila, Lime, Grape

The bubbles

Celebrandum Reserva Seco 349:- / 85:-



The house menu

Detta är kökets rekommendation – En kombination med några av våra egna favoriter för att ge er en fullständig upplevelse.

365KR / P (MIN.2P)

STARTERS

Guacamole med nachos

Grillad Entrecôte (100g) med chimichurri

Aguachile

Räka - Lime – Chili – Korriander - Gurka – Lök

TACOS

Panko friterad kyckling – Rödkål – Jalapeño mayo

Chorizo – Picklad rödlök – Mojo rojo salsa



SWEETS

Nutella quesadillas - Vaniljglass - Jordgubbar

The sides



Guacamole med nachos **95:-**

Grillad Entrecôte (100g) med chimichurri **129:-**

Calamares – Grillad lime – Chili mayo **95:-**

Aguachile **119:-**

Räka - Lime – Chili – Korriander - Gurka – Lök

Cheese quesadilla – Picklad paprika – Karamelliserad lök **85:-**

Ceviche tostada **109:-**

Torsk – Lime - Jalapeño – Paprika – Korriander – Lök

Croquetas fylld med picklad jalapeño och cheddarost **69:-**

Pimientos de Padrons **69:-**

Sötpotatis fries med chili mayo **69:-**

The tacos



TVÅ ~ 115:- | TRE ~ 165:- | FYRA ~ 195:-

Tempurafriterad torsk – Färsk mango – Lime aioli

Friterad bläckfisk – Jordgubbar – Feta ost – Passionsfrukt salsa

Chorizo – Picklad rödlök– Mojo rojo salsa

Panko friterad kyckling – Rödkaål – Jalapeño mayo

Glaserat fläsk – Grillad annanas - Salsa ranchera

Bräserad brisket – Picklad gurka – Chipotle mayo

VEGGIE

Zucchini & morot fritters - Pico de gallo – Salsa verde

The mains & sweets



THE BURRITOS

175:-

Grönt ris – Frijoles refritos – Picklad rödlök – Cheddarost –
Chipotle mayo (**VÄLJ MELLAN KYCKLING & KÖTT**)

VEGGIE

Grönt ris – Frijoles refritos – Spetskål – Paprika – Salsa ranchera

THE CHILI STEW

195:-

Chili på högrev – Grönt rice – Frijoles refritos – Crema –
Picklad rödlök – Pico de gallo

VEGGIE

Chili på kronärtskocka – Vita bönor – Oliver - Grönt ris – Frijoles
refritos – Picklad rödlök – Pico de gallo – Smokey salsa

THE DESSERT

Nutella quesadillas - Vaniljglass - Jordgubbar **99:-**

Chocklad – Kokossorbet – Banan – Mandel **115:-**

The beverages



THE TAP BEER

Carlsberg hof 4.2%	35/50cl 55/72:-
1664 blanc 5.0%	35/50cl 64/84:-

THE BOTTLE BEER

Corona 4.5% 33cl	69:-
Modelo especial 4.5% / negra 5.4%	75:-
Nya carnegie jack ipa 4.5%	79:-
Nya carnegie 200w dipa 7.5%	79:-
Carlsberg 0.5% 33cl	39:-
1664 blanc 0.5% 33cl	39:-

THE CIDER

Briska Pineapple	69:-
Somersby pear	69:-

THE NON ALCOHOLIC

Coca cola – Cola zero – Fanta	32:-
Sparkling water	19:-
Kullamust	25:-

The wine



THE WHITE WINE

Porta 6 Branco 2021

349kr / 72:-

Folklore Albariño Rías Baixas 2021

409kr

THE RED WINE

Hacienda Zorita Criado en Barrica 2013

349:- / 72:-

Le Volte dell'Ornellaia 2020

479:- / 99:-

THE ROSÈ WINE

Colle Reale Cerasuolo 2021

349:- / 72:-

THE BUBBLES

Celebrandum Reserva Seco

349:- / 85:-