

# PAPI CHULO

CANTINA MEXICANA

## MENU

PL

## PRZYSTAWKI

### **Ensalada Cesar** 38

Sałata, sos cezar, parmezan, grillowany kurczak, grzanki

### **Mejillones a la Diabla** 42

Małże w sosie z suszonych papryczek chilli, czosnek, kolendra, pieczywo

### **Tartar a la Mexicana** 42

Polędwica wołowa, palony majonez jalapeño, żółtko, musztarda, smażona kukurydza, domowe pikle, chrupiąca tlayuda

### **Ceviche Mexa** 45

Surowy dorsz, gotowane krewetki, pico de gallo, oliwa chipotle, ogórek, awokado, tostadas

**Do każdej z poniższych pozycji dodajemy porcję totopos (smażone chipsy z tortilli)!**

### **Sikil-Pak** 25

*Hummus Majów* z pieczonych pestek dyni i pomidorów, habanero, kolendra

### **Queso Fundido** 26

Klasyk z Cantiny! Ser wędzony, gouda, mozzarella i chorizo, roztopione w piecu MiBrasa dla dodatkowego, dymnego smaku!

#### **Wersja wegetariańska:**

Grzyby duszone z meksykańskimi ziołami

### **Guacamole** 28

Codziennie przygotowywane z najlepszych meksykańskich awokado

---

## SOPAS

### **Consome de Pollo** 24

Bulion drobiowy, szarpany kurczak, marchewka, groszek, ryż, totopos

### **Caldo Tlalpeño** 24

Bulion warzywny, adobo na bazie papryczek chili, kukurydza, cukinia, marchewka, ziemniaki, ryż, totopos

### **Birria** 45

Wołowina duszona przez 9h z suszonymi papryczkami chilli, pomidorami i przyprawami. W zestawie z bulionem wołowym, kolendrą, miętą, cebulą, nopales oraz dwoma quesabirras wypełnionymi serem

# TAQUERIA

## Krok 1: wybierz bazę

### Torta

---

Grillowana bułka wypełniona serem i dodatkami, podawana z piklami

### Taco

---

4 szt.

Kukurydziane tacos

### Quesadilla

---

Pszenna tortilla wypełniona serem i dodatkami, podawana z piklami

## Krok 2: wybierz dodatki

Taco

Torta

Quesadilla

### Berenjena y Maiz

---

34 37 35

Gotowany bakłażan, kukurydza, pomidory, cebula, papryczki chili

### Al Pastor

---

38 43 42

Wieprzowina marynowana w sosie adobo, grillowana pionowo w stylu pastorskim, ananas, kolendra, cebula, salsa roja

### Asada

---

40 43 42

Grillowana wołowina, karmelizowana cebula, pasta z czarnej fasoli\*, salsa de cacahuete y chile de árbol, kolendra

\* w torta i tacos

### Cochinita

---

41 44 43

Wieprzowina marynowana w axiote, przyprawach i pomarańczach, gotowana przez 12 godzin, piklowana czerwona cebula, salsa habanero

## MAIZ

*Sin Maiz no hay País...*

Najważniejszy składnik Meksyku: kukurydza!  
Dania z prawdziwego, meksykańskiego domu  
prosto na Wasz stół

### **Empanada de Queso** 1 szt. 23

Smażone ciasto kukurydziane wypełnione serem, creme fraiche, sałata, salsa roja

### **Huarache de Col** 36

Grillowana w piecu mibrasa biała kapusta, *hummus majów*, orzechy, salsa de guajillo, zioła

### **Tlayuda Vegana** 38

Meksykański gulasz na bazie papryki, cebuli i kukurydzy, suszona, kukurydziana tortilla, fasola, awokado, sałata, cebula, kolendra, zioła

### **Taco Baja de Camaron** 4 szt. 45

Smażone krewetki w piwnej panierce, czerwona kapusta, pico de pepino, sałata, majonez guajillo

---

## DANIA GŁÓWNE

### **Pollo con Papas** 56

Półowa kurczaka marynowana w sosie adobo, ziemniaki, sałata, cytryna

### **Gringa de Asada** 43

Grillowana wołowina, serowa panierka, guacachile, zioła, papryczki jalapeño, piklowana cebula, pszenna tortilla

### **Barbacoa** 62

Żeberko wołowe i karkówka gotowana przez 9h w marynacie z suszonych papryczek chilli. Awokado, tortilla, cebula dymka, papryczka padron, salsa verde

### **Cochinita** 58

Wieprzowina gotowana przez 12h, marynowana w axiote, przyprawach i pomarańczach, awokado, smażona fasola, piklowana cebula, sos habanero, tortille

### **Vegetales a la Parrilla** 45

Grillowane warzywa - kalafior, cukinia, dynia i batat, awokado ghanoush, salsa macha, pestki dyni, pieczywo

---

## SIDES

Dodatki, które idealnie pasują do dań głównych

### **Elote Asado** 14

Grillowana kukurydza, masło chilli, ser

### **Papas Rusticas** 16

Ziemniaki, crème fraiche, masło, ser, piklowana cebula, koperek, salsa macha

### **Ensalada de Tomate y Pepino** 18

Pomidory, ogórek, dressing na bazie pesto, kolendry i soku z limonki, zioła

### **Arroz Verde** 12

Gotowany ryż z kolendrą i kukurydzą

### **Tortillas** 10

5 sztuk naszych domowych tortilli

### **Totopos y Salsas** 18

Porcja totopos z 3 salsami do wyboru: Verde, Roja, Macha

### **Dodatkowe pieczywo** 3 szt. 14

Chleb z masłem z papryczkami jalapeño

---

# PAPI CHULO

CANTINA MEXICANA

## MENU

EN

## STARTERS

### **Ensalada Cesar** 38

---

Lettuce, caesar dressing, parmesan, grilled chicken and grilled bread

### **Mejillones a la Diabla** 42

---

Mussels (200 g) with dried chilli sauce, garlic, coriander, bread

### **Tartar a la Mexicana** 42

---

Beef tenderloin, burnt jalapeño mayonnaise, egg yolk, mustard, fried corn, homemade pickles, crispy tlayuda

### **Ceviche Mexa** 45

---

Raw cod (60 g), cooked shrimp (60 g), pico de gallo, chipotle oil, cucumber, avocado, tostadas (3 pcs.)

**A portion of totopos (fried tortilla chips) is added to each of the items listed below!**

### **Sikil-Pak** 25

---

*Mayan-hummus* mix of roasted pumpkin seeds, habanero, tomato, coriander

### **Queso Fundido** 26

---

A mix of gouda, mozzarella cheese, white wine, chorizo picante with extra smokiness from our mibrasa oven

#### **Vegetarian:**

Mushrooms cooked with Mexican herbs

### **Guacamole** 28

---

Prepared daily with the best mexican avocado, cilantro, onion, lemon juice, cherry tomatoes

---

## SOPAS

### **Consome de Pollo** 24

---

Chicken broth, shredded chicken, carrot, peas and rice, totopos

### **Caldo Tlalpeño** 24

---

Vegetable broth with adobo de chiles, corn, zucchini, carrot, potato, rice, totopos

### **Birria** 45

---

Beef cooked for 9 hours with dried chiles, tomato, onion and spices. Served with beef broth, cilantro, mint, onion, nopales and two quesbirras with cheese

# TAQUERIA

## Step 1: choose your base

### Torta

---

Crusty bread on the outside and soft on the inside. All tortas have cheese and pickled vegetables

### Taco

---

4 pcs.

Tortilla based on white corn

### Quesadilla

---

Wheat flour tortilla. All quesadillas have cheese and pickled vegetables

## Step 2:

### choose your main ingredient

Taco

Torta

Quesadilla

### Berenjena y Maiz

---

34 37 35

Cooked eggplant, corn, tomato, onion, chiles

### Al Pastor

---

38 43 42

Vertically grilled, marinated pork, pineapple, salsa taquera

### Asada

---

40 43 42

Grilled beef, caramelized onion, beans pure (only in torta and taco), salsa de cacahuete, coriander

\* Only on torta and taco

### Cochinita

---

41 44 43

Pork cooked for 12 hours, marinated in axiote, spices and orange, pickled onion, salsa habanero

## MAIZ

*Sin Maiz no hay País...*

The Base of Mexican cuisine. 100% traditional dishes straight from the heart of Mexico.

### **Empanada de Queso** 1 pcs. 23

Fried corn dough stuffed with cheese, fresh cheese, cream, lettuce, salsa roja

### **Huarache de Col** 36

White cabbage roasted in mibrasa, *mayan hummus*, peanuts, salsa de guajillo, herbs

### **Tlayuda Vegana** 38

Mexican stew of bell peppers, onion, corn on top of a corn tortilla drier with beans, avocado, lettuce, onion, coriander, herbs

### **Taco Baja de Camaron** 4 pcs. 45

Deep fried beer battered shrimp, pico de pepino, red cabbage, lettuce, guajillo mayo

---

## MAIN DISHES

### **Pollo con Papas** 56

Half chicken marinated in adobo sauce, potatoes, salad, lemon

### **Gringa de Asada** 43

Grilled beef, cheese crust, guacachile, herbs, jalapeno pepper, pickled onion, flour tortilla

### **Barbacoa** 62

Beef rib and neck, cooked for 9 hours, marinade with dried chiles. Avocado, tortillas, cambay onion, padron pepper, green sauce

### **Cochinita** 58

Pork cooked for 12 hours, marinated in axiote, spices and orange. Avocado, re-fried beans, pickled onion, habanero sauce, tortillas

### **Vegetales a la Parrilla** 45

Grilled marinated cauliflower, zucchini, squash and sweet potato, avocado ghanoush, salsa macha, pumpkin seeds, bread

---

## SIDES

The perfect match for our main dishes

### **Elote Asado** 14

Roasted corn with chilli butter and cheese

### **Papas Rusticas** 16

Rustic potatoes mixed with crème fraiche, butter, queso fresco, pickled onion, dill, salsa macha

### **Ensalada de Tomate y Pepino** 18

Tomatoes, cucumber, green leaves, dressing with coriander pesto and lemon juice

### **Arroz Verde** 12

Cooked rice with cilantro and corn

### **Tortillas** 10

5 pieces of our home-made tortillas

### **Totopos y Salsas** 18

Totopos with 3 different sauces: Verde, Roja, Macha

### **Bread** 3 pcs. 14

Bread with jalapeno butter

---

