

PAPI CHULO

CANTINA MEXICANA

MENU

PL

Przy grupach powyżej 5 osób nie ma możliwości podziału rachunku, a do płatności zostanie doliczony serwis w wysokości 10% wartości rachunku.

BOTANAS

Nie ma prawdziwej Cantiny bez botanas! Rozpocznijcie posiłek naszymi przystawkami, idealnymi do dzielenia się z Amigos!



Mexican Tartar 42

Polędwica wołowa, chipotle mayo, żółtko,

musztarda, domowe pikle, nopales



Ceviche Veracruzano 45

Gotowane krewetki, pico de gallo,

salsa veracruzano, awokado



Sikil-Pak 25

Hummus Majów z pieczonych pestek dynii,

pomidorów, habanero i kolendry, cebula, czosnek



Guacamole 28

Codziennie przygotowywane z najlepszych

awokado, kolendry, soku limonkowego

i pomidorków cherry



Queso Fundido 26

Ser gouda, mozzarella, chorizo picante,

dotatkowo wędzone w piecu MiBrasa

z dodatkiem piwa

Wersja wegeteriańska

ser gouda, mozzarella, grzyby duszone

z meksykańskimi ziołami



Totopos y salsas 21

Totopos z 3 salsami: Verde, Cacahuete Arbol

Chile oraz Roja Taquera

TAQUERIA

Do każdego dania z tej kategorii dobierz jedną salsę:

Roja taquera

pomidor, chipotle, kolendra, cebula, czosnek

Habanero

habanero, czerwona papryka, cebula, czosnek

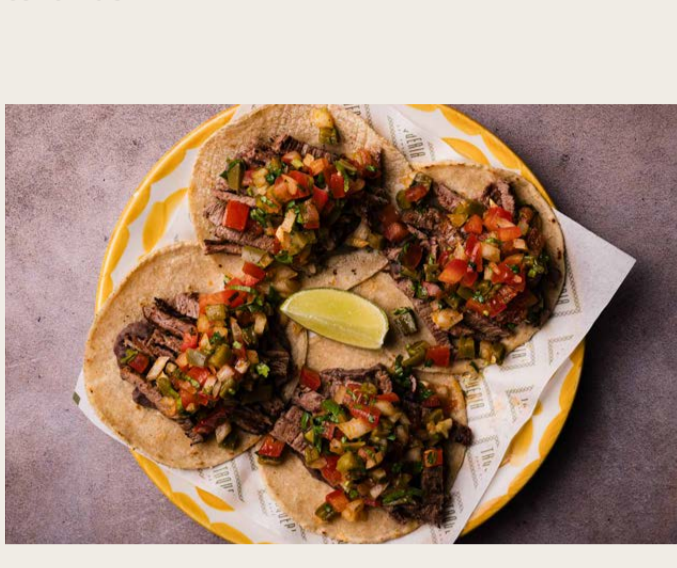
Cacahuete Arbol Chil

orzechy ziemne, arbol chile, cebula, czosnek

Verde

tomatillo, kolendra, cebula, czosnek

TACO



Tacos al Pastor 4 szt. 38

Wieprzowina marynowana w sosie adobo, grillowana pionowo w stylu pastorskim, ananas, kolendra, cebula, kukurydziane tortillas



Tacos de Asada 4 szt. 40

Grillowana wołowina, pasta z czarnej fasoli, pico de gallo, nopales, kukurydziane tortillas



Tacos de Cochinita 4 szt. 41

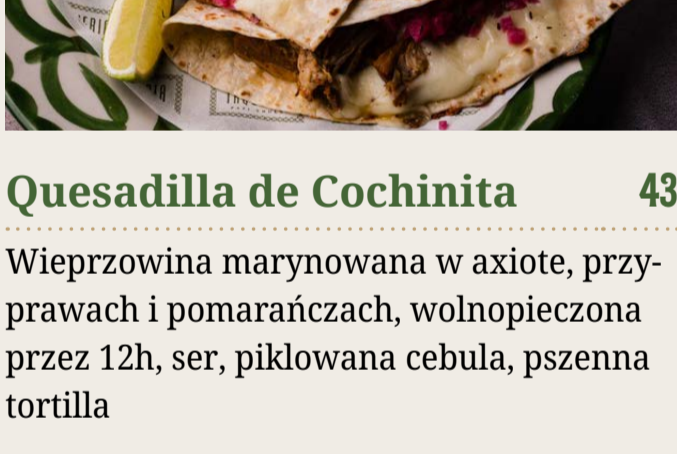
Wieprzowina marynowana w axiote, przyprawach i pomarańczach, wolnopieczona przez 12h, piklowana czerwona cebula, kukurydziane tortillas



Tacos de Berenjena y Maiz 4 szt. 34

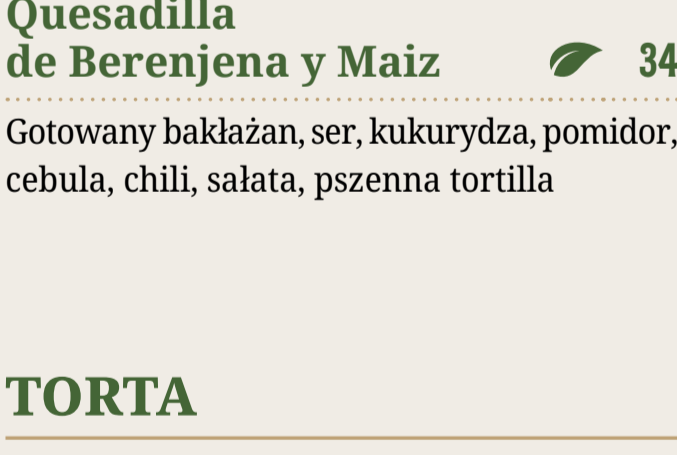
Gotowany bakłażan, kukurydza, pomidor, cebula, chili, sałata, kukurydziane tortillas

QUESADILLA



Quesadilla al Pastor 42

Wieprzowina marynowana w sosie adobo, grillowana pionowo w stylu pastorskim, ser, ananas, kolendra, cebula, pszenna tortilla



Quesadilla de Asada 42

Grillowana wołowina, ser, pasta z czarnej fasoli, pico de gallo, nopales, pszenna tortilla



Quesadilla de Cochinita 43

Wieprzowina marynowana w axiote, przyprawach i pomarańczach, wolnopieczona przez 12h, ser, piklowana cebula, pszenna tortilla



Quesadilla de Berenjena y Maiz 34

Gotowany bakłażan, ser, kukurydza, pomidor, cebula, chili, sałata, pszenna tortilla

TORTA



Torta al Pastor 43

Wieprzowina marynowana w sosie adobo, grillowana pionowo w stylu pastorskim, ser, ananas, kolendra, cebula, pszenna domowa bułka

Torta de Asada 43

Grillowana wołowina, ser, pasta z czarnej fasoli, pico de gallo, nopales, pszenna domowa bułka

Torta de Cochinita 44

Wieprzowina marynowana w axiote, przyprawach i pomarańczach, wolnopieczona przez 12h, pasta z czarnej fasoli, piklowana czerwona cebula, pszenna domowa bułka

Torta de Berenjena y Maiz 37

Gotowany bakłażan, kukurydza, pomidor, cebula, chili, sałata, pszenna domowa bułka

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, crème fraîche, sałata, salsa roja



Empanada de Carne 1 szt. 31

smażone ciasto kukurydziane wypełnione wolnopieczoną wołowiną, crème fraîche, sałata, salsa verde



Taco Baja de Camaron 4 szt. 45

Smażone krewetki w piwnej panierce, kapusta, pico de pepino, sałata, chipotle mayo

MI BRASA

Prosto z naszego pieca MiBrasa opalanego węglem drzewnym. Znajdziesz tu charakterystyczne dla Papi Chulo głębokie aromaty dymu i wędzenia.



Pollo con Papas

56

Połowa kurczaka marynowana w sosie adobo serowowana z Papas Rusticas, sałatką, cytryną i tortillas



Barbacoa

62

Żeberko wołowe i karkówka wolnopieczone przez 9h w marynacie z suszonych papryczek chili, cebula dymka, papryczki padron serwowane z guacamole, pastą z czarnej fasoli, tortillas i salsą verde



Vegetales a la Brasa



45

Grillowane warzywa: kalafior, cukinia, dynia i batat, Sikil-Pak, salsa macha, pestki dyni, tortillas

DODATKI

Dodatki, które idealnie pasują do dań głównych.



Elote Asado

14

Grillowana kukurydza, masło chili, ser



Papas Rusticas

16

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



Ensalada de Tomate y Pepino

18

Pomidory, ogórek, pesto z kolendry i soku z limonki, zioła



Tortillas

5 szt. 10

5 sztuk naszych domowych tortilli



Dodatkowa salsa

1 szt. 5

Spróbuj naszych sosów:
Roja Taquera, Verde, Cacahuete Arbol Chile, Macha



Totopos

7

Domowe chipsy z mąki kukurydzianej

PAPI CHULO

CANTINA MEXICANA

MENU

EN

For groups of six or more, bill splitting is not available, and a service charge of 10% will be added to the total bill.

BOTANAS

There is no real Cantina without some botanas! Kick off your meal with our shareable appetizers, perfect for hanging out with your amigos!



Mexican Tartar 42

Beef tenderloin, chipotle mayo, egg yolk, mustard, homemade pickles, nopales



Ceviche Veracruzano 45

Cooked shrimp, pico de gallo, avocado, salsa veracruzana



Sikil-Pak 25

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



Guacamole 28

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



Queso Fundido 26

Mix of gouda and mozzarella cheese, beer, chorizo picante, extra smoked in Mibrasa oven

Vegetarian 

gouda and mozzarella cheese, mushrooms cooked with Mexican herbs



Totopos y salsas 21

Totopos with 3 salsas: Verde, Cacahuete Arbol Chile and Roja Taquera

TAQUERIA

For every dish in this category choose one salsa for your set:

Roja taquera

tomato, chipotle, coriander, onion, garlic

Habanero

habanero, red bell pepper, onion, garlic

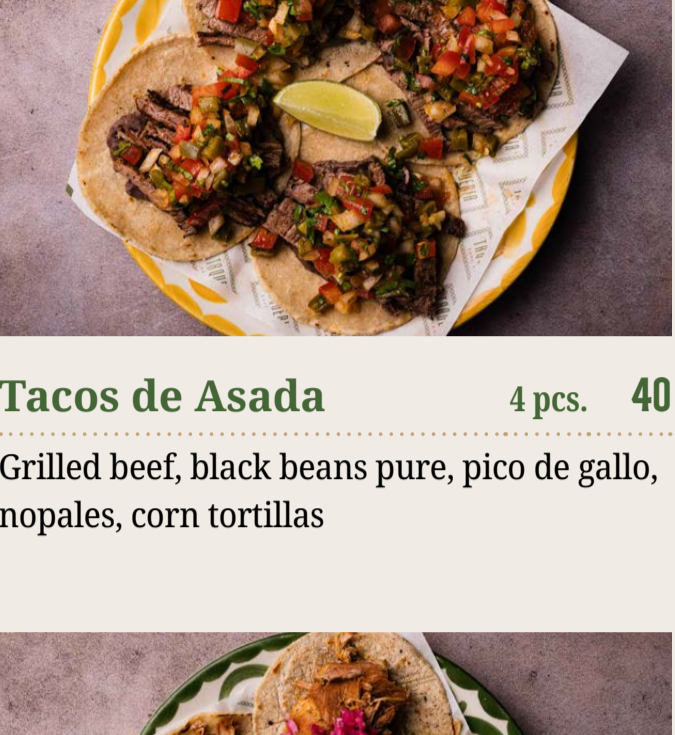
Cacahuete Arbol Chil

peanuts, arbol chile, onion, garlic

Verde

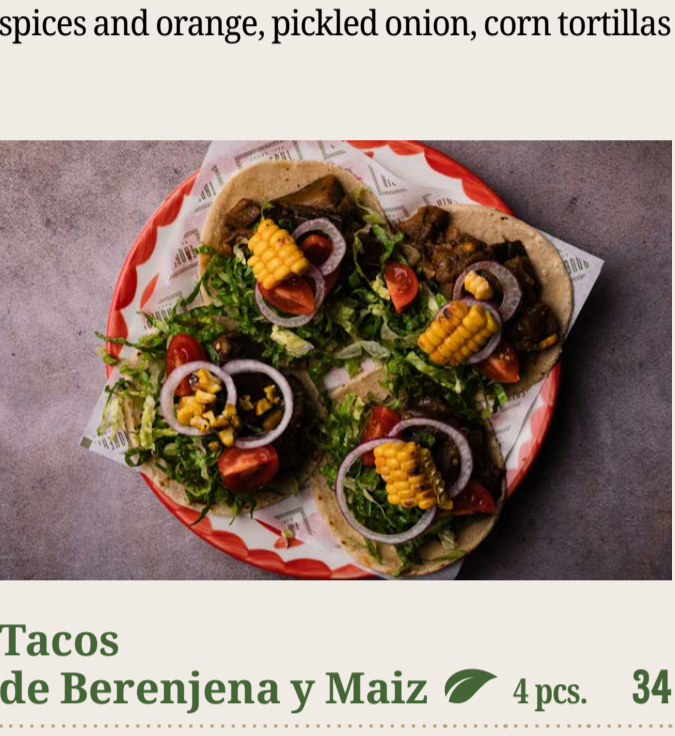
green tomato, coriander, onion, garlic

TACO



Tacos al Pastor 4 pcs. 38

Vertically grilled, marinated pork, pineapple, onion, coriander, corn tortillas



Tacos de Asada 4 pcs. 40

Grilled beef, black beans pure, pico de gallo, nopales, corn tortillas



Tacos de Cochinita 4 pcs. 41

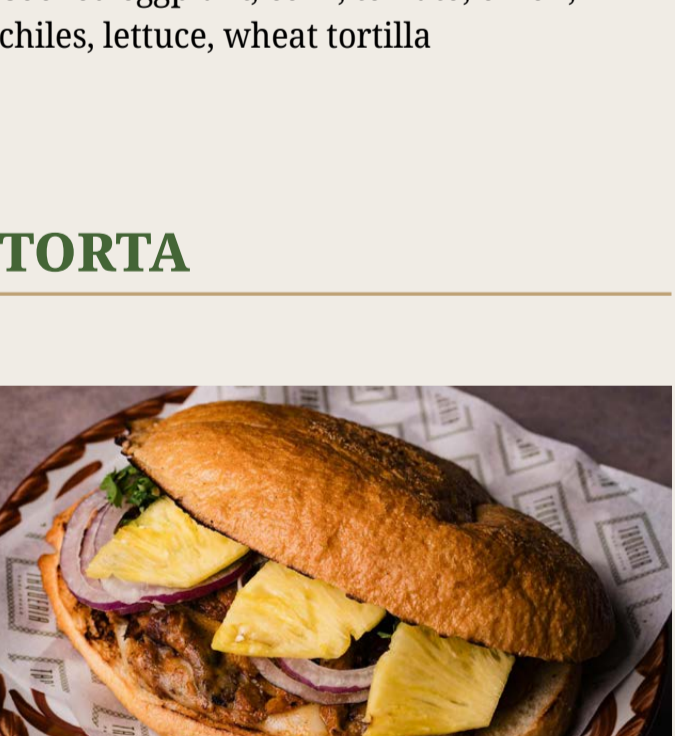
Pork cooked for 12h, marinated in axiote, spices and orange, pickled onion, corn tortillas



Tacos de Berenjena y Maiz 4 pcs. 34

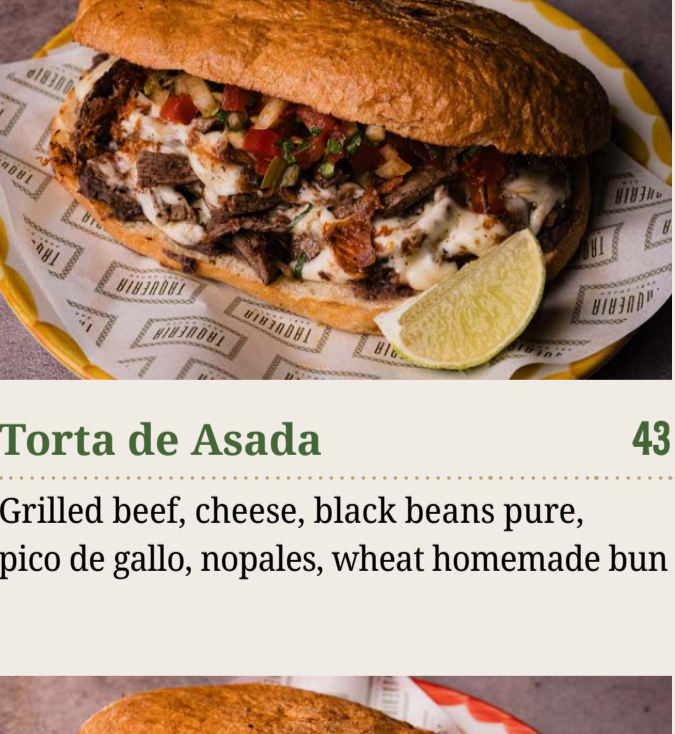
Cooked eggplant, corn, tomato, onion, chiles, lettuce, corn tortillas

QUESADILLA



Quesadilla al Pastor 42

Vertically grilled, marinated pork, cheese, pineapple, onion, coriander, wheat tortilla



Quesadilla de Asada 42

Grilled beef, cheese, black beans pure, pico de gallo, nopales, wheat tortilla



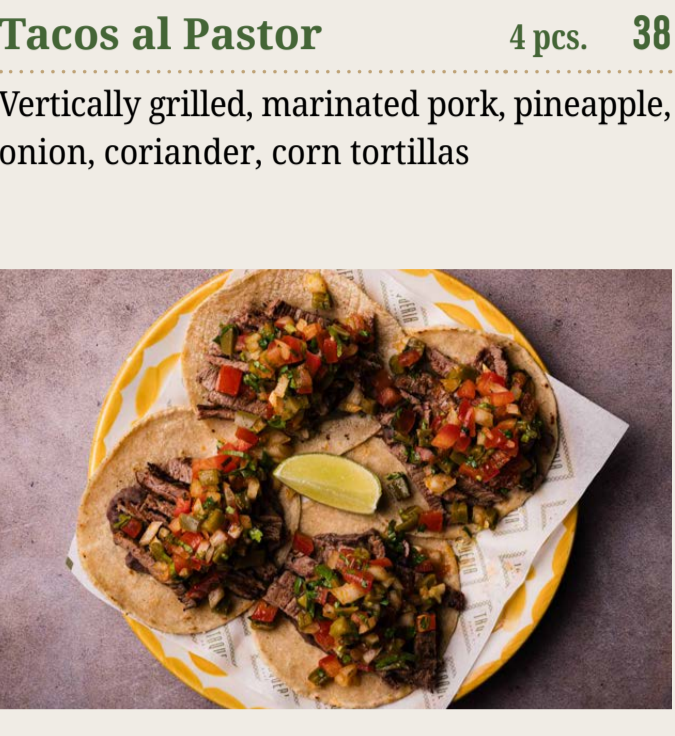
Quesadilla de Cochinita 43

Pork cooked for 12h, cheese, marinated in axiote, spices and orange, pickled onion, wheat tortilla

Quesadilla de Berenjena y Maiz 34

Cooked eggplant, corn, tomato, onion, chiles, lettuce, wheat tortilla

TORTA



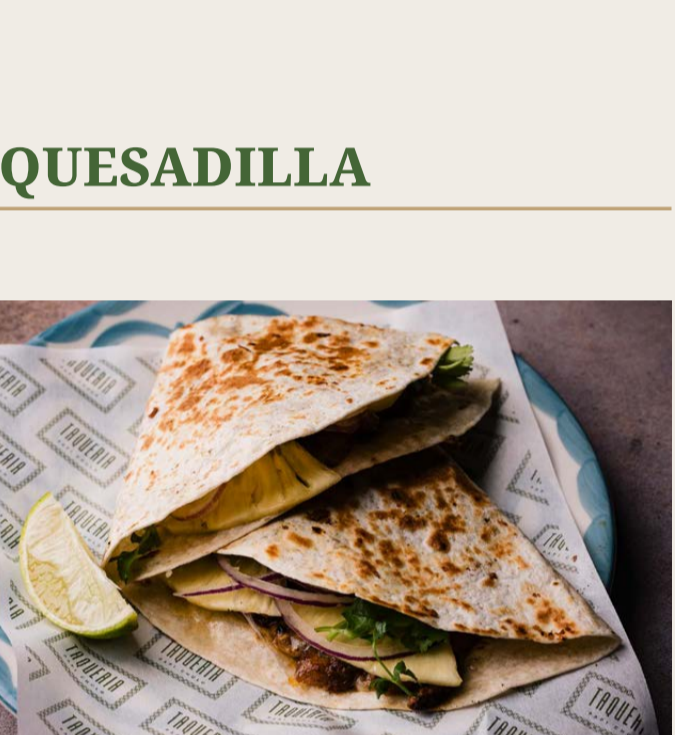
Torta al Pastor 43

Vertically grilled, marinated pork, cheese, pineapple, onion, coriander, wheat home-made bun



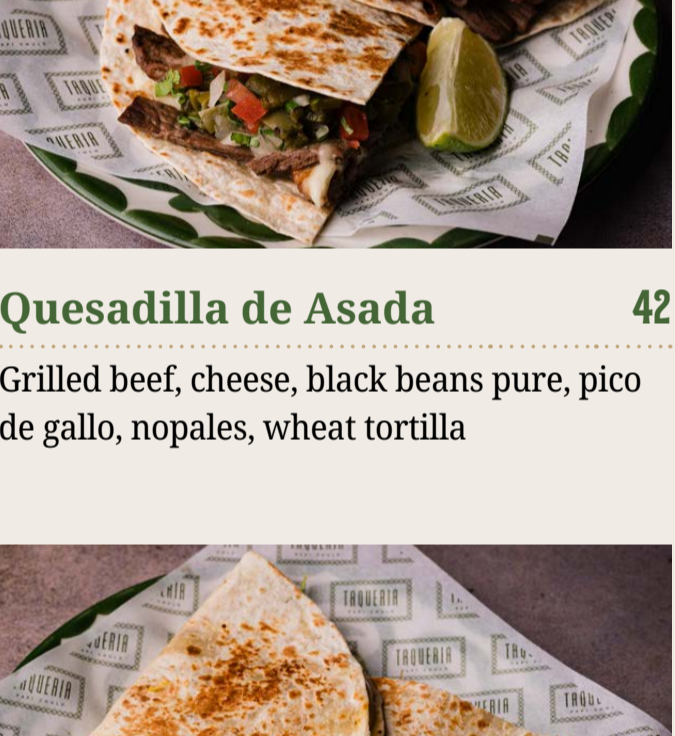
Torta de Asada 43

Grilled beef, cheese, black beans pure, pico de gallo, nopales, wheat homemade bun



Torta de Cochinita 44

Pork cooked for 12 hours, marinated in axiote, spices and orange, black bean pure, pickled onion, wheat homemade bun



Torta de Berenjena y Maiz 37

Cooked eggplant, corn, tomato, onion, chiles, lettuce, wheat homemade bun

MAIZ

Sin Maiz no hay País...

The most important ingredient of Mexico: corn! Authentic dishes from a real Mexican home straight to your table!



Empanada de Queso 1 pcs. 23

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



Empanada de Carne 1 pcs. 31

Fried corn dough stuffed with beef, served with lettuce, cream, cheese, salsa verde



Taco Baja de Camaron 4 pcs. 45

Deep fried beer battered shrimp, pico de pepino, cabbage, mayo chipotle

MI BRASA

The dishes in this category are prepared using a unique charcoal-fired oven called MiBrasa. This allows for the full expression of the juiciness of Mexican flavors along with a deep, smoky aroma.



Pollo con Papas

56

Half chicken marinated in adobo served with Papas Rusticas, salad, tortillas



Barbacoa

62

Beef rib and neck cooked for 9h marinated with dried chilles, guacamole, black bean paste, salsa verde, grilled onion, podron, tortillas



Vegetales a la Brasa



45

Grilled marinated cauliflower, zucchini, squash and sweet potato, Sikil-Pak, salsa macha, pumpkin seeds, tortillas

SIDES

Sides that pair perfectly with our main dishes.



Elote Asado

14

Roasted corn with chilli butter and cheese



Papas Rusticas

16

Rustic potatoes mixed with creme fraiche, butter, cheese, pickled onion, dill and salsa macha



Ensalada de Tomate y Pepino

18

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



Tortillas

5 pcs. 10

5 pieces of our homemade tortillas



Extra salsa

1 pcs. 5

Try our homemade salsas: Roja taquera, Verde, Cacahuete Arbol Chile, Macha



Totopos

7

Homemade tortilla chips