

# TACO MENU



(keuze uit drie opties van de lijst)

## VLEES

### AL PASTOR

Gegrild varkensvlees, verschillende mexicaanse kruiden , ananas en achiote belegd met koriander/ui salsa, salsa verde en guacamole...

### CARNITAS

Komt origineel uit Michoacan. carnitas word traag gegaard (pulled pork) daarna gebakken in smout op het einde wordt er melk en sinaasappel toegevoegd die door het sappige vlees volledig wordt opgenomen . dit is een proces van verscheidene uren die het vlees knapperig en heel sappig maken . wordt aangevuld met pico de gallo, rode ui, guacamole, koriander en salsa verde

### ALAMBRES...

Heel populair in mexico city en oaxaca, bestaat uit vlees, groene en rode paprika, ui, champignons, gesneden spek of chorizo, op het einde wordt er kaas bij gesmolten zodat de smaken zich vermengen .aangevuld met koriander en guacamole

### FRIJOLES PUERCOS

Rijk gevulde vleeschotel met gebakken bonen en kaas. eerst word het spek en de chorizo gebakken en de pan, waar daarna de bonen in gebakken en geplet worden , daarna aangevuld met meer varkensvlees en chicharron en als laatste gesmolten kaas . ideaal met pico de gallo en jalapeno pepers

### CHILI COLORADO

Chili Colorado recept is warm en geruststellend, stevig, hartig en vooral gelaagd met een complexe smaak. Het begint met een rode chilisaus gemaakt van gedroogde ancho pepers en guajillo pepers die een intense, aardse, rokerige, complexe, authentieke smaak geven gecombineerd met knoflook, kippenbouillon en kruiden en vervolgens gestoofd met stukjes varkensvlees tot ze zacht uit elkaar vallen

### LENGUA...

In Mexico 1 van de lekkerste tacos! smaakvolle in bouillon getrokken traag gegaarde rund/varkenstong, belegd met koriander , ui, salsa verde of salsa morita

### COCHINITA PIBIL...

Cochinita pibil is een typisch gerecht van yucatan, achiote en citrus marinade staan aan de basis van dit gerecht. wordt met varkensvlees belegd en in bananenbladeren gewikkeld tijdens het bereiden. wordt aangevuld met opgelegde rode ui, zwarte bonen , pico de gallo , guacamole , queso fresco , koriander

## KIP

### POLLO

Lekkere sappige kip met cajun kruiden, picco de gallo, koriander, guacamole en queso fresco in eenvoud een topper

### POLLO/TINGA

Tinga is een rokerige/pittige tomatensaus, deze word gemaakt door de bekende chipotle pepers in adobo saus, beetje look en ui. daarna word de kip erin gemengd zodat de smaken erin kunnen trekken. wordt aangevuld met koriander en queso fresco

### POLLO PASTOR

Variant van de albekende Tacos Al Pastor. Kip gemarineerd in mexicaanse kruiden met ananas en achiote, dan gebakken en gekarameliseerd. Samen geserveerd met salsa verde, koriander en guacamole

### MOLE ALMENDRADO

Mole Almendrado is een van de lekkerste moles, gemaakt met een recept gebaseerd op chiles , zaden, noten en vooral amandelen die een karakteristiekste en vooral een meer gekarameliseerde smaak geven

# VEGGIE

## COLIFLOR /JACKFRUIT TINGA

Gebakken Bloemkool en jackfruit in een zoete gerookte chipotle tomatensaus

## HONGOS

gebakken champignons met courgette en paprika in bouillon , kaas , salsa verde . word geserveerd met pico de gallo, koriander en guacamole

## NOPALES

(indien beschikbaar)

Mozarella , cactus, paprika, ui, champignons, roerei, word geserveerd met koriander en guacamole, salsa verde

## FRIJOLES

pintobonen, mozzarella, queso fresco, belegd met mozzarella en zwarte bonen wordt geserveerd met pico de gallo, koriander en guacamole