

4-course menu

- Uno -

GUACAMOLE

Avokado, koriander, hvitløk og lime.
Serveres med tortillachips

-- Dos --

AGUACHILE DE SALMÓN 🌶️🌶️

Sitrus og chili marinert laks blandet med agurk, tomat, avokado, løk og hvitløk / F

--- Tres ---

BIRRIA SHARING

Maistortilla fylt med smakfullt langtidstekt brisket av biff. Toppes med koriander & løk / SL

PASTOR CON QUESO SHARING

Sitrus og guajillo marinert kylling. Toppet med smeltet ost, løk og koriander.

Serveres med salsa roja og maistortilla / M

---- Quattro ----

ARROZ CON LECHE

Riskrem toppet med grillet ananascoulis, serveres med sprø kokosnøttkjeks / M

X 599

Vennligst si fra til restauranten hvis du har allergier

5-course menu

- Uno -

GUACAMOLE

Avokado, koriander, hvitløk og lime.
Serveres med tortillachips

FRIJOLE CHARROS

Pinto bønner, tilberedt med chorizo, bacon og paprika / SL

-- Dos --

AGUACHILE DE SALMÓN 🌶️🌶️

Sitrus og chili marinert laks blandet med agurk, tomat, avokado, løk og hvitløk / F

--- Tres ---

MANGO JALISCO CON CAMARÓN

Salat med mango, granateple, avokado & fritert tortilla chips. Serveres med mangovinaigrette, toppet med chilimarinerte tigerreker / SK

---- Quattro ----

BIRRIA SHARING

Maistortilla fylt med smakfullt langtidstekt brisket av biff. Toppes med koriander & løk / SL

PASTOR CON QUESO SHARING

Sitrus og guajillo marinert kylling. Toppet med smeltet ost, løk og koriander. Serveres med salsa roja, poblano ris og maistortilla / M

---- Cinco ----

ARROZ CON LECHE

Riskrem toppet med grillet ananascoulis, serveres med sprø kokosnøttkjeks / M

X 799

5-course vegan menu

- Uno -

GUACAMOLE

Avokado, koriander, hvitløk og lime.
Serveres med tortillachips

FRIJOLE CHARROS

Pintobønner, tilberedt med vegansk chorizo og vegansk bacon / SL

-- Dos --

CEVICHE VEGETAL 🌶️

Sesongens sopp-ceviche, serveres med løk, koriander, kokosnøtt, ananas & jalapeño

--- Tres ---

TACO PASTOR CON QUESO

Sitrus- og guajillomarinert soya. Toppet med smeltet ost, løk og koriander / SO

---- Quattro ----

COSTRA DE MILPA

Shimej og portobello tortilla, smakssatt med mais, koriander og hvitløk.
Toppet med sprøstekt veganskost

---- Cinco ----

BANANA SORBET

Hjemmelaget sorbet toppet med bananstrø

X 629

COYO

4-course menu

- Uno -

GUACAMOLE

Avocado, coriander, garlic and lime juice.
Served with tortilla chips

-- Dos --

AGUACHILE DE SALMÓN 🌶️🌶️

Fresh salmon filet with cucumber, avocado, tomato and lime, chile guajillo, onion and garlic marination / F

--- Tres ---

BIRRIA SHARING

Corn tortilla filled with brisket of beef.
Served with coriander & onion / SL

PASTOR CON QUESO SHARING

Chicken marinated in citrus, guajillo chile and axiote.
Topped with melted cheese, onion and coriander. Served with corn tortilla and salsa roja / M

---- Quattro ----

ARROZ CON LECHE

Rice cooked with sweetened milk, topped with grilled pineapple coulis and crispy coconut / M

X 599

Please contact the restaurant if you have allergies

5-course menu

- Uno -

GUACAMOLE

Avocado, coriander, garlic and lime juice.
Served with tortilla chips

FRIJOLE CHARROS

Pinto beans cooked with chorizo, bacon and paprika. / SL

-- Dos --

AGUACHILE DE SALMÓN 🌶️🌶️

Fresh salmon filet with cucumber, avocado, tomato and lime, chile guajillo, onion and garlic marination / F

--- Tres ---

MANGO JALISCO CON CAMARÓN

Fresh mix salad with mango dressing, fresh mango, pomegranate, avocado and tortilla strips, topped with chili marinated shrimps / SK

---- Quattro ----

BIRRIA SHARING

Corn tortilla filled with brisket of beef. Served with coriander & onion / SL

PASTOR CON QUESO SHARING

Chicken marinated in citrus, guajillo chile and axiote.
Topped with melted cheese, onion and coriander. Served with corn tortilla, rice poblano and salsa roja / M

----- Cinco -----

ARROZ CON LECHE

Rice cooked with sweetened milk, topped with grilled pineapple coulis and crispy coconut. / M

X 799

5-course vegan menu

- Uno -

GUACAMOLE

Avocado, coriander, garlic and lime juice.
Served with tortilla chips

FRIJOLE CHARROS

Pinto beans cooked with vegan chorizo and vegan bacon / SL

-- Dos --

CEVICHE VEGETAL 🌶️

Seasonal mushroom ceviche with onion, coriander, coconut, pineapple & jalapeño

--- Tres ---

TACO PASTOR CON QUESO

Soya marinated in citrus, guajillo chile and axiote.
Topped with melted cheese, onion and coriander / SO

---- Quattro ----

COSTRA DE MILPA

Shimeji and portobello mushrooms, corn, coriander and garlic. Topped with crispy vegan cheese

----- Cinco -----

BANANA SORBET

Homemade sorbet topped with banana crumble.

X 629

COYO