

**MEXICAN BAR & RESTAURANT** 



# Botanas Y Entradas

	AED
<b>GUACAMOLE</b> Crushed ripe avocado, tomatoes, onions and coriander served with tortilla chips.	28
<b>NACHOS</b> Crispy tortillas covered in melted cheese and garnished with refried beans, tomatoes and jalapeños.	28
<b>CEVICHE DE ATUN</b> Lime marinated red tuna, in a fresh pico de gallo salsa with avocado and plantain chips.	38
QUESO FUNDIDO  Melted Oaxaca cheese and mushrooms accompanied with warm flour tortillas, chives-coriander cream and garnished with red chili julienne.	55
<b>TOSTADAS DE CAMARON</b> Crunchy tortillas topped with a pineapple-chili relish, spicy shrimps and soft manchego viejo cheese.	48
QUESADILLA DE GAMBAS Warm flour tortilla with grilled prawns and tomato, melted Oaxaca cheese and topped with avocado ice cream.	64
QUESADILLA DE POLLO Flour tortilla filled with red onion and lime infused chicken breast strips and Oaxaca cheese topped with sour cream.	48
SINCRONIZADA DE VEGETALES	46

### Ensaladas

caramelized onion and Oaxaca cheese

ENSALADA PICANTE DE MANZANA Y ALMENDRAS Mix green salad with a sprinkle of cranberries, caramelized almonds, goat cheese and grilled apple in maple syrup, tossed in spicy vinaigrette.	38
SALPICON DE MARISCOS  Marinated mussels, shrimps and crab salad with crispy leaves and vegetables drizzled with sherry vinaigrette.	58
ENSALADA CRUJIENTE DE POLLO Shredded chicken and green leaves salad, served with corn pico de gallo, tossed with an avocado dressing.	46

A grilled tortilla sandwich stuffed with lime and coriander flavored bell peppers, roasted sweet corn, mushrooms,

## Sopas

<b>SOPA DE ELOTE</b> Creamy roasted corn soup garnished with vegetable relish & black beans	<b>28</b>
SOPA DE TORTILLA	28
Slightly spicy chili guajillo-tomato soup garnished with cheese,	
avocado, shredded chicken and crispy tortilla strips.	





### Chili chipotle marinated beef tenderloin strips served sizzling hot, accompanied by warm flour tortillas, tomato salsa, sour cream and guacamole. **CARNE A LA PARRILLA** 95 Grilled beef sirloin served with ruccula, onion and sundried tomato accompanied with jalapeño aioli. **CHULETON A LA PARILLA** 128 Grilled rib eye steak served with roasted peppers accompanied by a chili barbecue sauce. **CHILI CON CARNE** 58 Spicy beef ragout served with corn tortillas and sour cream. FAJITAS DE POLLO CON HONGOS SALVAJES 68 Sizzling chicken slivers with wild mushrooms, served with flour tortillas, pico de gallo salad, sour cream and guacamole. POLLO ASADO CON CHIPOTLE 55 Roasted chicken breast glazed with chili chipotle and orange served with thyme infused potatoes.

# ENCHILADA DE POLLO CON ESCABECHE Corn tortillas filled with shredded chicken, roasted pepper and sour cream, topped with a tomato escabeche sauce and grated cheese.

FAJITAS DE CAMARON I HAMIMOUR SALIEAD	<b>U</b> S
CON TOMATE VERDE	108
Sauté prawns and hammour with green tomatillo served sizzling and accompanied with warm flour tortillas, tomato salsa, sour cream and guacamole.	

ENCHILADA DE CANGREJO CON MAIZ DULCE	78
Baked crab and roasted corn succulently filled in corn	
tortillas finished with an avocado-sour cream sauce.	

<b>LUBINA A LA VERACRUZANA</b> Grilled sea bass fillet with tomatoes, cappers and green olives.	
GAMBAS SALTEADAS AL AJILLO Tequila sauté prawns with spicy garlic	98

AGUACATE CON SETAS A LA AZTECA	58
Warm avocado with chile pasilla flavored mushrooms with soft	_
Monterey jack cheese.	

TERRINA DE VEGETALES Y PAPAS	55
Aubergine, zucchini, bell peppers and onion between layers of	
potato confit on a bed of melted Oaxaca cheese with pumpkin cream.	

All prices are subject to 10% service charge and 6% tourism fee



#### Acompañamientos **AED AGUACATE CON JITOMATE** Avocado, red onion and tomato salad, drizzled with lime-coriander dressing **ARROZ ROJO** 14 Tomato flavored rice with vegetables **ARROZ CON FRIJOLES** Rice with kidney beans garnished with spring onions **PATATAS RUSTIDAS** 14 Baked new potatoes served with chili-coriander relish **PUENTE NUEVO** Steak fries coated with spice Postres **ARROZ CON LECHE** 21 Mexican style rice pudding served with candied orange **MOUSSE DE CHOCOLATE** 38 Red chili and orange scented dark chocolate mousse **PLATANO CARAMELIZADO** 21 Caramelized banana served with avocado crème brulèe **CAPIROTADA** 26 Bread and nut pudding with honey raisins topped with vanilla ice cream **HELADOS & NIEVES (PER SCOOP)** 12 Chocolate / Vanilla / Avocado

All prices are subject to 10% service charge and 6% tourism fee

Lemon / Mango / Hybiscus



# اكومبانيامنتوس

درهم إماراتي <b>۱٤</b>	اجواكاتي كون هيتوماتي سلطة الأفوكادو ، والبصل الأحمر والطماطم مغطاة بصلصة الكزبرة والليمون
١٤	<b>آروس روهو</b> ارز بنكهة الطماطم مع الخضار
1 £	آروس كون فريهو ليس ارز مع الفاصوليا العريضة مزين بالبصل الأخضر
1 £	باتاتاس روستيداس بطاطا بالفرن تقدم مع صلصة الفلفل والكزبرة
1 £	<b>بوينتي نويبو</b> بطاطا الستيك مع التوابل

## بوستريس

روس كون ليتشي ز بالحليب على الطريقة المكسيكيو يقدم مع البرتقال الحلو	71
ر بالحليب على الطريقة المحسيكيويقدم مع البرنقال الحلو	
وس الشوكولاتة الداكنة بنكهة الفلفل الاحمر والبرتقال	٣٨
وس استولود که این کنه پینهه استین او میتر وانبرسان	
لاتانو كراميليزادو	71
وز مطبوخ بالسكر يقدم مع بروليه كريم الافوكادو	
ابيروتادا	<b>۲</b> ٦
ودينغ الخبز والمكسرات مع الزبيب مغطى بمثلجات الفانيليا	
ىيلادوس اي نييبيس (لٍلمغرفة)	١٢
لموكولاته / فانيليا / الافوكادو	
بمون / مانحو / هابیسکوس	

جميع الأسعار خاضعة الى ١٠٪ رسم خدمة و٦٪ رسم سياحي





انشيالادا دي بوجو كون ايسكابيتشي تورتيجا الذرة محشوة بشرائح الدجاج ، والفلفل المشوي والكريمة الحامضة مغطاة بصلصة ايسكابيتشي الطماطم والجبن المبشور

### فاهيتاس دي كامارون اي هامور سالتيادوس

كون توماتي بيردي روبيان وهامور مقلي مع توماتيجو خضراء يقدم مع تورتيجا ساخنة وصلصة طماطم وكريمة حامضة وجواكامولي

### انتشالادا دي كنغريهو كون ماييس دولسي

سلطعون مشوي بالفرن وذرة محمصة محشوة بتورتيجا الذرة وصلصة الأفوكّادو والكريمة الحامضة

#### لوبينا الا فيراكروزانا

فيليه سمك القاروس مع الطماطم والكبر والزيتون الأخضر

#### غامباس سالتيداس ال اهيلو

الجمبري مشوي بالتاكيلا مع الثوم حار

#### إغواكاتي كون سيتاس الا ازتيكا

أفوكادو دافَّئة مع فطر متبل بالباسيجا الحارة مع جبنة مونتيري جاك طرية

#### تيرينا دي فيجيتاليس اي باباس

الباذنجان ، الكوسا ، الفلفل والبصل في طبقات من كونفيت البطاطا على طبقة من جبنة أواكساكا الذائبة مع كريمة اليقطين



1.4

٧٨

114

91



	مفتلات
درهم إماراتي	
<b>Y</b> A	<b>جواكامولي</b> أفوكادو ناضجة مهروسة، طماطم، بصل و كزبرة تقدم مع رقائق التورتيجا
<b>Y</b> A	سدم مع رفاتي التورييب <b>ناتشوس</b> تورتيجا محمصة مغطاة بالجبن المذاب ومزينة بالبقول المقلي
۳۸	والطماطم والهالابينيوس <i>سيضيش دى</i> <b>أتون</b>
	التونة الحمراء المتبلّة بالليمون في صلصة بيكو دي غاجو طازجة مع رقائق الافوكادو والموز.
00	<b>كيسو فونديدو</b> جبن أواكساكا مذابة وفطر  مع التورتيجا وكريم الكزبرة والثوم ومزينة بجوليين الفلفل الاحمر
٤٨	<b>توستاداس دي كامارون</b> تورتيجا  مقرمشة مع الأناناس مغطاة بالاناناس والفلفل الحار والقريدس الحار وجبنة مانشيغو فييهو الطرية
٦٤	<b>كيساديجا دي غامباس</b> تورتيجا مع جمبري مشوي وطماطم وجبنة أواكساكا مذابة م <b>غ</b> طاة بآيس كريم الأفوكادو.
٤٨	<b>كيساديجا دي بوجو</b> سندويتش تورتيجا محشوة بشرائح صدر الدجاج المتبل بالليمون وجبن أواكساكا المغطى بالكريمة المرة.
٤٦	سنكرونيزادا دي فيجيتاليس سندويتش تورتيجا مشوية محشوة بالفليفلة المتبل بالكزبرة والليمون والذرة الحلوة المشوية ، والفطر والبصل المقلي وجبنة أواكساكا.
	سلطات
٣٨	ا <b>نسالادا بيكانتي دي مانسانا اي الميندراس</b> سلطة خضراء مع التوت البري واللوز المحمص بالسكر وجبن الماعز والتفاح المشوي في شراب القيقب، مخلط بالخل الحار
٥٨	سائبیکون دی ماریکوس

سالبيكون دي ماريكوس سلطة بلح البحر والجمبري والسلطعون مع اوراق وخضار مقرمشة مرشوش بخل الكرز

انسالادا كروهينتي دي بوجو دجاج مقطع لشرائط وسلطة اوراق خضراء يقدم مع بيكو دي غاجو الذرة مخلط بصلصة افوكادو

# الشوربات

سوبا دي ايلوتي حساء ذرة محمصة دسمة مزينة الخضار والفاصوليا السوداء

27

11

41

**سوبا دي تورتيجا** شوربة جواهيلو-طماطم حارة قليلا مزينة بالجبن والأفوكادو وشرائح الدجاج وشرائح التورنيجا المقرمشة

جميع الأسعار خاضعة الى ١٠٪ رسم خدمة و٦٪ رسم سياحي





**MEXICAN BAR & RESTAURANT** 

