

MEXITA

mexicko-italská restaurace

Velké náměstí 148
500 03 Hradec Králové
Mexico – Itálie
Restaurant MEXITA

od 15. 3. 2010 do vyprodání

argentina

menu

Gustochybales.com

Příchody

- Restorované kapustičky na slanině 45,-
- Grilovaná hlíva ušičičná 45,-
- Restorované brambory a drcený pepřem, cibulí a slaninou 35,-
- Pečená bageta plněná uzeným bokem a plátky česneku 40,-
- Španělové řízky pečené na másle a česneku 40,-

Omáčky

- Lanjóvá 50,-
- Peprnová, Pikantní, Grilovací 30,-

Dezerty

- Dřívě brulee a omáčkou z teplých borůvek a čerstvou šlehačkou, dekorovaní lístkem máty 75,-
- Domácí smetanový dortík s čokoládovou polevou a čerstvými jahodami 45,-

Argentinské víno

Malbec 2003 45,- / 0,2l

Předkrmy

- 100 g Dorůžova pečený roastbeef v pikantní marinádě s nakládanou grilovanou hlívou, čerstvým křenem a toasty 115,-
- 150 g Tatarček z pravé argentinské svičkové s topinkami pečenými v peci, potřenými česnekovým olejem (míchaný nebo nemíchaný, to už necháme na Vás) 195,-

Polévky

- 0,33l Pikantní polévka z angusu s bramborem, rozmarýnem, křupavými lupínky a smetanou 39,-

Hlavní pokrmy

- 300 g Tagliatelle s gorgonzolovou omáčkou, čerstvou bazalkou, koktejlovými rajčátky a dorůžova pečenými plátky zadního z angusu 165,-
- 200 g / 300 g / 400 g Striploin steak s opečenou cibulí (steak z argentinského roštěnce Aberdeen Angus s tukovou kůrkou) 215,- / 305,- / 395,-
- 200 g / 300 g / 400 g Ryb eye steak s toastem a opečenou slaninou (steak z argentinského vysokého roštěnce Aberdeen Angus s tukovým očkem) 199,- / 289,- / 379,-
- 200 g / 300 g / 400 g Beefsteak s pečeným drůbežím jatrkem a omáčkou z červeného vína (silný plátek z argentinské svičkové – nejlibovější a nejkvalitnější část masa) 325,- / 415,- / 495,-
- 800 g Pečená argentinská svičková z plemene Aberdeen Angus s lanjózovou omáčkou, šťouchanými bramborama a restorovanými kapustičkami na slanině 1299,-

**makro**
Portélní profesionál**REZERVACE NA TELEFONU 495 51 21 51**