

Mexico – Itálie  
Restaurant MEXITA

**MEXITA**

mexicko-italská restaurace

Velké náměstí 148  
500 03 Hradec Králové

# Speciální steaková nabídka

z plemene Aberdeen Angus



## Předkrm

150g Tatarský biftek z kvalitního zadního s čerstvými topinkami a vším, co k tomu patří 150,-

## Polévka

0,33l Pikantní gulášová polévka s bramborem a rozpečenou domácí houskou 49,-

## Hlavní jídla

150g Pomalu pečený Chuck roll (krk s podplečím) na černém pivu podávaný na kroupovo-houbovém rizotu 165,-

200g Flank steak (pupek) na restovaných žampionech se slaninou a pečeným bramborem ve slupce 245,-

200g Grilovaný steak z vysokého roštěnce Ribeye (steak s tukovým lůžkem) položený na grilované sezónní zelenině se steakovými hranolkami 265,-

200g Beefsteak z argentinské svičkové s omáčkou ze zeleného pepře zvýrazněný Hennessy fine de cognac, opečenými plátky slaniny a rozpečenou bagetou 299,-

## Pro dvě až tři osoby (delší doba přípravy cca 1 hod.)

600g Picanha (maso ze zadní části s tukovým krytím) v parmazánové krustě podávaný krájený na plátky s přílohami a omáčkami: štouchané brambory se slaninou a řápkatým celerem, grilovaná sezónní zelenina, sýrová quesadilla, pikantní dip, omáčka ze zeleného pepře 699,-

	200g	300g	400g	600g
<b>Flank steak</b> (pupek)	215,-	315,-	405,-	579,-
<b>Ribeye</b> (steak s tukovým lůžkem)	225,-	325,-	415,-	589,-
<b>Beefsteak</b> (nejkvalitnější část)	279,-	399,-	519,-	699,-
<b>Picanha</b> (maso s tukovým krytím)	-	-	-	550,-

Tato masa neupravujeme propečená, úplným propečením se znehodnocují.

## Dezert

Dýňový koláč s ořechy  
a jemným karamellem 45,-

## Doporučené víno

Merlot – Woodhaven – Delicato Family Vineyards  
0,1l.....43,- 0,7l.....299,-

Malbec Terroir – Altos Hormigas Mendoza  
0,7l.....699,-

**REZERVACE NA TELEFONU 495 51 21 51**