

méxico lindo
RESTAURANT

ENTRADAS

TACOS AL PASTOR

CHILE POBLANO 

Fundido a los 3 quesos con mezcal

CHILE XCATIC    

Relleno de camarones

CEVICHE ESTILO ACAPULCO   BOTANAS CALIENTES   

Selección de antojitos mexicanos

TAMAL YUCATECO BRAZO DE REINA  

Con salsa de pepita verde

ENSALADA OAXAQUEÑA   

En vinagreta de epazote y chile jalapeño

LASAÑA DE JÍCAMA    

Con relish de langosta

EL PATRIOTA   

Triple de ceviches: verde, blanco y rojo

TLAYUDAS OAXAQUEÑAS 

Tortillas de maíz con quesillo Oaxaqueño y tasajo de res

SELECCIÓN DE TACOS DEL CHEF  

SOPAS

DE LIMA

DE TORTILLA CREMA DE ELOTE  

Altramuces



Apio



Cacahuates



Crustáceos



Frutos De Cáscara



Gluten



Huevos



Lacteos



Moluscos



Mostaza



Pescado



Sésamo



Soja



Sulfitos

PLATOS FUERTES

PECHUGA DE POLLO

Rellena con flor de calabaza y trío de moles

VIVA MÉXICO

Arrachera marinada con guarnición tradicional

COCHINITA PIBIL

Cocido al alto vacío con guarnición yucateca

CAMARÓN DEL PACÍFICO

Con salsa de 3 chiles e infusión de tamarindo

MIXIOTE DE MERO

LA TRENZA DE FRIDA

Tres carnes con salsa de chile morita

CALABACITA YUCATECA

Rellena con espagueti de vegetales en salsa rústica de tomate

DUETO DE PESCADO

Salmón y robalo con salsas de epazote y chile pasilla

FAJITAS DE RES O POLLO

Acompañadas de guacamole y cebollitas asadas

POSTRES

PAN DE ELOTE CON HELADO DE VAINILLA

NUESTRA TIERRA

Cacao y chile meco aromatizado a la vainilla con maíz nixtamalizado

MARQUESITA

GAZNATE RELLENO

De confitura de frutas rojas

JERICAYA EN CAZUELITA DE BARRO

TORREJAS RELLENAS

De queso en miel de piloncillo

PASTEL DE TRES LECHEs

FRUTA DE LA TEMPORADA

SELECCIÓN DE HELADOS

APPETIZERS

MARINATED PORK TACOS

POBLANO CHILI

And three cheese fondue with mezcal

BLOND XCATIC CHILI

Stuffed with shrimp

ACAPULCO CEVICHE

VARIETY OF WARM MEXICAN APPETIZERS

TRADITIONAL YUCATAN STYLE "BRAZO DE REINA"

Tamale with a green pumpkin seed sauce

OAXACA SALAD

With wormseed and jalapeño vinaigrette

MEXICAN YAM LASAGNA

With lobster relish

THE PATRIOT

Trio of ceviches: green, white and red

TLAYUDA OAXAQUEÑA

Corn tortilla with oaxacan string
cheese and beef tasajo















CHEF'S SELECTION OF TACOS

SOUPS

LIME SOUP

TORTILLA SOUP

CORN CREAM

- | | | | | |
|--|--|--|---|---|
|  Lupin |  Celery |  Peanuts |  Crustaceans |  Tree Nuts |
|  Gluten |  Eggs |  Milk (Dairy) |  Molluscs |  Mustard |
|  Fish |  Sesame |  Soy |  Sulphites | |

MAIN COURSES

CHICKEN BREAST



Stuffed with pumpkin flower and a trio of mole sauces

VIVA MEXICO



Marinated skirt steak with traditional garnish

YUCATAN SLOW ROASTED



PORK WITH GARNISH

PACIFIC COAST SHRIMP



With 3 chili and tamarind sauce

GROUPER FILLET



Roasted in a mixiote bag

FRIDA'S BRAID



Pork, beef and chicken with a smoked morita chili sauce

YUCATAN SQUASH



Stuffed with a spaghetti of vegetables in a rustic tomato salsa

DUET OF SALMON AND SEA BASS



With wormseed and chile pasilla sauces

CHICKEN OR BEEF FAJITAS



Served with guacamole and grilled spring onions

DESSERTS

CORN BREAD WITH VANILLA ICE CREAM

OUR EARTH



Cocoa and Meco chilli, with vanilla fragrance and nixtamalized corn

MARQUESITA



SEMOLINA PASTRY ROLLS



Filled with a forest fruit compôte

MEXICAN CRÈME BRÛLÉE



CHEESE FILLED TORREJAS



Traditional bread dessert with raw sugar syrup

THREE MILK CAKE



SEASONAL FRUIT PLATE

SELECTION OF ICE CREAM



ENTRÉE

TACOS DE VIANDE DE PORC MARINÉE

FONDUE DE PIMENT POBLANO

Aux trois fromages et mezcal

PIMENT XCATIC

Farci aux petites crevettes

CEVICHE D'ACAPULCO

CHOIX DE HORS-D'ŒUVRE MEXICAINS CHAUDS

TAMAL DE YUCATÁN «BRASS DE REINE»

Bûche en real sauce aux graines de courge

SALADE OAXAQUEÑA

Et sa vinaigrette d'épazote et de piment jalapeño

LASAGNE DE JÍCAMA

Assaisonnée à la langouste

LE PATRIOTE

Trio de ceviches: vert, blanc et rouge

TLAYUDA OAXAQUEÑA

Omelette de maïs au fromage d'Oaxaca et à la viande séchée de bœuf

SÉLECTION DE TACOS DU CHEF

POTAGES

SOUPE DE CITRON VERT

SOUPE DE TORTILLA

MAÏS EN CRÈME



Lupin



Céleri



Arachides



Crustacés



Fruits à coque



Gluten



Eufs



Lait (Produits laitiers)



Mollusques



Moutarde



Poisson



Sésame



Soja



Sulfites

PLAT PRINCIPAL

BLANC DE POULET

Farci à la fleur de courge et ses trois sauces

VIVE LE MEXIQUE

Hampe marinée et sa garniture traditionnelle

VIANDE DE PORC

Marinée cuite à l'étouffée dans une feuille de banane et garnison yucatèque

CREVETTE DU PACIFIQUE

En sauce aux trois piments et leur infusion de tamarin

MÉROU À L'ÉTOUFFÉE

TRESSE FRIDA

Aux trois viandes et sa sauce au piment morita

COURGETTES DU YUCATAN

Farcies de spaghetti aux légumes avec sa sauce tomate rustique

DUO DE POISSON

Saumon et bar accompagnées de sauces à l'épazote et piment pasilla

FAJITAS DE BOEUF OU DE POULET

Accompagnées de guacamole et de petits oignons grillés

DESSERT

PAIN DE MAÏS AVEC GLACE À LA VANILLE

NOTRE TERROIR

Cacao et chile meco aromatisé à la vanille accompagné de maïs nixtamalisé

MARQUESITA

CRÊPE CROUSTILLANTE

Fourrée à la confiture de fruits rouges

CRÈME BRÛLÉE JERICAYA

PAIN PERDU

Fourré au fromage et sa cassonade

GÂTEAU AUX TROIS LAITS

FRUITS DE SAISON

SÉLECTION DE GLACES

VORSPEISEN

TACOS NACH SCHÄFERART

POBLANO PAPRIKA

Mit 3 Käsesorten und Mezcal gratiniert

XCATIC PAPRIKA

Gefüllt mit Krabben

ACAPULCO-CEVICHE

VERSCHIEDENE WARME

MEXIKANISCHE VORSPEISEN

YUCATÁN TAMALE

Gefüllte teigrolle mit Kürbiskernsauce

OAXACA-SALAT

Mit einer Vinaigrette aus Epazote (mexikanischem Gewürzkraut) und Jalapeño-Chili

MEXIKANISCHE YAMBOHNEN-LASAGNE

Mit Hummer-Relish

DER PATRIOT

Ceviche-Salat-Trio: grün, weiß und rot

TLAYUDA OAXAQUEÑA

Maismehl-Tortillas mit Oaxaca-Käse und Räucherfleisch vom Rind

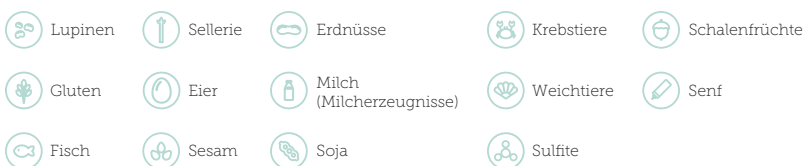
AUSWAHL DES CHEFS AN TACOS

SUPPEN

LIMETTENSUPPE

TORTILL SUPPE

MAISCREME



HAUPTGERICHTE

HÜHNERBRUSTFILET   

Gefüllt mit Kürbisblüten mit dreierlei Mole-Saucen

VIVA MÉXICO  

Mariniertes Flank-Steak mit traditionellen Beilagen

LANGSAM GEGARTES SPANFERKEL 

Mit typischen Yukatan-Beilagen

PAZIFIK-SHRIMP  

Mit dreierlei Chili und Tamarinden-Brühe

ZACKENBARSCH AUS DEM  **MIXIOTE-BRATBEUTEL****DREIERLEI FLEISCH** 

Mit Morita Chili-Sauce

GRÜNER KÜRBIS  

Gefüllt mit Gemüsespaghetti in rustikaler Tomatensauce

FISCH-DUO  

Lachs und Wolfsbarsch, mit Epazote und Pasilla-Paprika-Sauce

FAJITAS MIT RINDFLEISCH ODER HUHN 

Mit Guacamole und gegrillten Frühlingszwiebeln

DESSERTS

MAISBROT MIT VANILLEEIS**UNSER LAND**     

Kakao und Meco-Chilis mit Vanillearoma und nixtamalisiertem Mais

MARQUESITA   **SÜSSES TEIGRÖLLCHEN**    

Gefüllt mit Waldfrucht-Kompott

MEXIKANISCHE CRÈME BRÛLÉE  **TORREJAS (ARMER RITTER)**   

Gefüllt mit Käse und Rohrzuckersirup

KUCHEN MIT DREIERLEI MILCHCREME   **OBST DER SAISON****VERSCHIEDENE EISSORTEN**    

ANTIPASTI

TACOS AL PASTOR

PEPERONE POBLANO

Ripieno ai tre formaggi e mezcal

PEPERONCINO "XCATIC"

Peperoncino locale poco piccante farcito con gamberi

ACAPULCO CEVICHE

SELEZIONE DI ANTIPASTI MESSICANI CALDI

TAMALE BRAZO DE REINA

Elaborato a base di farina di mais, ripieno di pomodori, spinaci, uovo sodo e cotto al vapore, in salsa di semi di zucca verde

INSALATA ALLO STILE OAXACA

All'aroma di "epazote" (erba aromatica locale) e peperoncino jalapeño

MILLE FOGLIE DI JICAMA

Tubero dolce d'acqua) con relish di aragosta

IL PATRIOTA

Tris di ceviche (insalata di mare marinata): bianco, verde e rosso

TLAYUDA OAXAQUEÑA

Tortillas di mais con formaggio Oaxaca e carne secca di manzo

SELEZIONE DELLO CHEF DI TACOS

ZUPPA

ZUPPA DI LIME (AGRUME TIPICO)

ZUPPA DI TORTILLA

CREM DI MAIS



PIATTI PRINCIPALI

PETTO DI POLLO

Farcito con fiori di zucca accompagnato da un tris di salse di mole

VIVA MEXICO

Arrachera marinata con il suo contorno tradizionale

CARNE DI MAIALE

Cucinato al forno con guarnizione del Yucatan

GAMBERI DEL PACIFICO

Con salsa ai tre chile e tamarindo

MIXIOTE DI CERNIA

Típica forma di cottura yucateca al vapore, che si realizza in una foglia di maguey

LA TRECCIA DI FRIDA

Tris di carni con salsa di peperoncino morita

ZUCCHINA DI YUCATAN

Ripiena di spaghetti di vegetali in salsa di pomodoro rustica

DUETTO DI PESCE

Salmon e robalo con salsa di erbe e peperoncino pasilla

STRACCIATA DI MANZO E POLLO

Accompagnata con guacamole e cipolline grigliate

DESSERT

PANE DI MAIS CON GELATO ALLA VANIGLIA

LA NOSTRA TERRA

Cacao e chile meco (peperoncino) aromatizzato alla vaniglia con mais nixtamalizzato

MARQUESITA

CANNOLO DI CIALDA

Farcito con confettura di frutti rossi

JERICAYA

Crema brulé tipica messicana

TORREJAS

A base di pane con formaggio e piloncillo (tipo di zucchero scuro concentrato)

TARTA AL LATTE

FRUTTA DI STAGIONE

GELATI MISTI

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

ТАКО АЛЬ ПАСТОР

ПЕРЕЦ ЧИЛИ ПОБЛАНО

Расплавленный в трёх видах сыра с мескалем

ПЕРЕЦ ЧИЛИ ШКАТИК

Фаршированный креветками

АКАПУЛЬКО ЧЕВИЧЕ

ГОРЯЧИЕ БОТАНАС

Ассорти из мексиканских закусок

ТАМАЛЕ ПО-ЮКАТАНСКИ «БРАСО ДЕ РЕИНА»

С зелёным соусом из семечек

САЛАТ ОАХАКА

С винегретной заправкой из мексиканского чая и перца халапеньо

ЛАЗАНЬЯ ХИКАМА

С соусом релиш из лангуста

ЭЛЬ ПАТРИОТА

Три вида севиче: зелёный, белый и красный

ТЛАЮДАС ОАХАКА

Кукурузные лепёшки с оахакским сыром и ломтиками копчёной говядины

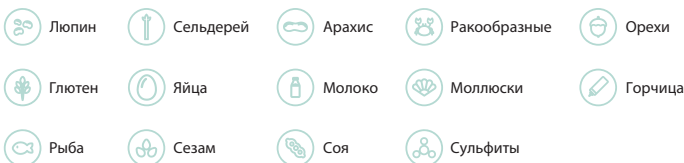
ВЫБОР ОТ ШЕФ-ПОВАРА ТАКОС

СУПЫ

ЛАЙМОВЫЙ СУП

СУП ТОРТИЛЬЯ

КУКУРУЗНЫЕ КРЕМКИ



ВТОРЫЕ БЛЮДА

КУРИНАЯ ГРУДКА

Фаршированная тыквенными цветками, подаётся с тремя видами соуса моле

ВИВА МЕХИКО

Маринованный стейк аррачера из говядины (надреберная часть), подаётся с традиционным мексиканским гарниром

КОЧИНИТА ПИБИЛ

Жаркое из свинины, приготовленное на пару, с традиционным гарниром полуострова Юкатан

ТИХООКЕАНСКИЕ КРЕВЕТКИ

В соусе из трех видов перца чили и чаем тамариндо

МИКСИОТЕ ИЗ МЕРОУ

КОСИЧКА ФРИДЫ

Три вида мяса с соусом чили морита

ТЫКВА ЮКАТЕКА

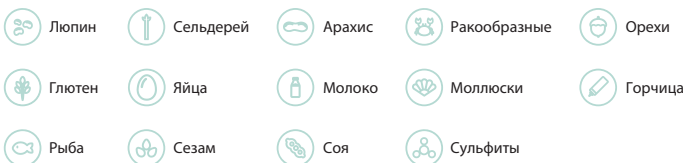
Фаршированная овощным спагетти, в томатном соусе по-деревенски

РЫБНЫЙ ДУЭТ

Лосось и лаврак с соусами из листьев мексиканского чая и чили пасилья

ФАХИТАС ИЗ ГОВЯДИНЫ ИЛИ КУРИЦЫ

Подается с жареным луком и гуакамоле



ДЕСЕРТЫ

КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ

НУЭСТРА ТЪЕРРА     

Какао и сушёный чили меко с ароматом ванили с никстамализированной кукурузой

МАРКИЗИТ   

ТРУБОЧКИ ГАЗНАТЕ С НАЧИНКОЙ    

Из конфитюра из красных ягод

КРЕМ ХЕРИКАЙЯ В ГЛИНЯНОМ ГОРШОЧКЕ  

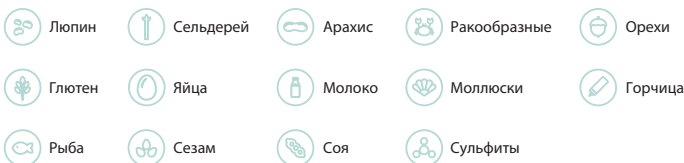
СЛАДКИЕ ГРЕНКИ С НАЧИНКОЙ   

Из творога, пропитанные карамелью пилонсильо

ПИРОЖНОЕ ТРИ МОЛОКА   

СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ    



Barceló
HOTELS & RESORTS