

MESTIZO

Latin American Tapas

Where Cultures Meet

TAPAS FRIAS

Guacamole

119

Avokado, Lime, Silverlök, Koriander, Jalapeño, Tortillachips
Ursprung: México

La Ensalada

99

Sallad med Quinoa, Machesallad, Ruccola,
Sötad Ricotta, Sojaböner, Persiljevinäggrett & Valnötter
Ursprung: Bolivia/Perú

Patacones de Atún

159

Friterad & Smashad Kokbanan med Tonfisktartar i
Chipotlemajonnäs, Avokado & Spicy Salsa Macha
Ursprung: Karibien

Apache Steak Tartar

129

Råbiff på Oxfilé med Briochebröd, Apache-majonnäs,
Rostad Tomat- & Schalottenvinäggrett,
Gravad Äggula & Tortillasmulor
Ursprung: México

Esquites

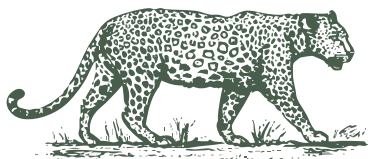
75

Rostad Majs och Rödlök med Koriander, Jalapeño,
Lime & Fetaost
Ursprung: México

Ceviche de Salmón

129

Laxtartar marinerad i Leche de Tigre med Lila Morot
toppad med Passionsfrukt & Olivolja
Ursprung: Perú



TAPAS CALIENTES

Camarones al Guajillo

129

Scampi frästa i Guajillosmör. Serveras med Brioche, Guajillosås & Katsobushi

Ursprung: México

Codorniz

149

Grillad Vaktelfilé med Confiterad Vitlök- & Sötpotatispuré, ChimiMacha & Kyckling-chicharrón

Ursprung: Kuba

Mestizo Bravas

75

Friterad Tusenlagerspotatis med Huancaínasås, Finriven Manchego & Friterad Kapris

Ursprung: Perú./Spanien

Mole Madre Con Cordero

189

Grillad Lammytterfilé med Mestizos Spicy Mole
Picklad Lök & Stekta Grönsaker

Ursprung: México

Picanha

199

Grillad Picanha med Chimichurri, Rotselleripuré & Branca Menta Sky

Ursprung: Argentina/Brazil

Taco Cochinita Pibil

129

Achiote-marinerad Pulled Pork med Picklad Rödlök, Hemlagad Majstortilla, Puré på Svarta Bönor & Chipotle

Ursprung: México

Moqueca Baiana Con Bacalao

149

Stekt Torskrygg serverad i en Brasiliansk Kokosgryta med Tomat, Paprika, Lök och Färska Örter

Ursprung: Brasilien



VEGANSKA ALTERNATIV

Guacamole

119

Avokado, Lime, Silverlök, Koriander, Jalapeño, Tortillachips
Ursprung: México

Esquites

75

Rostad Majs och Rödlök med Koriander,
Jalapeño & Lime

Ursprung: México

Patacones de Atún

99

Friterad Kokbanan, Avokado, Lilamorot,
Persiljevinäggrett & Spicy Salsa Macha
Ursprung: Karibien

Mestizo Bravas

75

Friterad Tusenlagerspotatis med Bönpure,
Guajillosås & Friterad Kapris
Ursprung: Perú./Spanien

La Ensalada

99

Sallad med Quinoa, Machesallad, Ruccola,
Sojabönor, Persiljevinäggrett, Avokado & Valnötter,
Ursprung: Bolivia/Perú





POSTRES

- Pastel de Tres Leches -

Brioche . 3 Sorters Mjök .

Jordgubbar . Lime .

129

Pastel de Tres Leches + Sparkling

219

- Brownie de Chocolate -

Chokladbrownie . Chokladkrisp

Spicy Chokladkräm . Lime . Apelsinsorbet

129

- Brownie de Chocolate + Caskmates -

280

- Caipirinha & Aguacate -

Capirinha-gel . Avokadosorbet

Kaksmulor . Kokosskum . Lime

129

- Caipirinha + Moscatel de la Marina -

190



MESTIZO ORDBOK

Achiote

Ett rött kryddpulver från annattfrön, som ger en jordig smak och naturlig färg i mexikansk och centralamerikansk matlagning.

Ceviche

Färsk fisk eller skaldjur marinerad i citrusjuice, blandad med örter, kryddor och chili – en klassisk rätt från Peru

Chimichurri

En färsk grön sås från Argentina, gjord på persilja, vitlök, färska örter, vinäger och olivolja

Chipotle

En rökt, torkad jalapeño-chili, känd för sin rökiga och heta smak.

Cochinita Pibil

Traditionellt långkokt fläskkött från Mexikos Yucatán, kryddat med achiote och citrus.

Guajillo

En mild mexikansk torkad chili med en lätt söt och fruktig smak.

Moqueca

En brasiliansk skaldjursgryta som vanligtvis tillagas med räkor eller fisk. Moqueca baiana utvecklades i delstaten Bahia, Brasilien.



MESTIZO ORDBOK

Huancaína

En krämig peruansk sås gjord på gula chilifruktar och ost, serveras ofta till potatis

Katsuobushi

Torkad, rökt och fermenterad tonfiskflingor, ofta använda i japansk-peruansk (Nikkei) mat för en rökig, umamirik smak,

Leche de Tigre

Syrliga marinad som blir kvar efter ceviche, serveras ibland som en shot eller som vi serverar, som en säs

Mole

Mexikos mest traditionella sås, med komplexa kryddor och ibland choklad, serveras med kött eller grönsaker.

Chicharrón

En populär maträtt från Spanien och Latinamerika som består av krispigt friterad eller stekt skinn från fågel eller gris

Patacón

Gröna matbananer som friteras, pressas och friteras igen tills de blir krispiga, vanligt i karibisk matlagning.

Salsa Macha

En mexikansk chilolja med nötter och frön, känd för sin rökiga och heta karaktär.



MESTIZO

/mɛ'stiːzəʊ/

(in Latin America) a person of mixed race, especially one having Spanish and indigenous descent.

