



LA ADELITA



ES	_____	p.1
EN	_____	p.6
FR	_____	p.11
DE	_____	p.16
RU	_____	p.21



ENTRADAS

CEVICHE DE PESCADO (Acapulco)

Filete de pescado blanco,
pico de gallo y aguacate

ENSALADA DE NOPALES (CDMX)

con queso panela y elotes asados,
mezclados con jitomate, cebolla y cilantro,
aderezo de vinagreta de orégano

QUESO FUNDIDO AL CILANTRO (Oaxaca)

Queso fundido en una salsa de cilantro



PLATILLO VEGETARIANO



PLATILLO LIBRE DE GLUTEN

ENTRADAS

GORDITAS DE CHICHARRÓN (CDMX)

Gordita de chicharrón prensado servida con salsa de tomate y queso

HUARACHE DE RES (CDMX)

Tortilla ovalada de masa de maíz azul servida con frijoles, asado de res, queso panela y lechuga

TOSTADAS DE SALPICÓN (Mérida)

Ensalada de carne de res marinada con naraja agria, tomate, cebolla morada, servida en una tortilla frita y guacamole

SOPAS

SOPA DE TORTILLA (Tlaxcala)

Sopa hecha a base de un caldo de tomate y tortilla de maíz, servida con aguacate, tiras de tortilla, queso panela y crema

PLATOS PRINCIPALES

POLLO EN MOLE (Puebla)

Pierna y muslo de pollo servido con mole poblano acompañado con arroz y plátano frito

TAMPIQUEÑA DE RES (Tamaulipas)

Carne de res a la parrilla acompañada de frijoles, guacamole, rajas poblanas y enmolada

COCHINITA PIBIL (Yucatán)

Guiso de cerdo adobado con achiote, servido en un Salbute con salsa Xnipec

PESCADO A LA VERACRUZANA (Veracruz)

Pesca del día preparado al estilo de Veracruz acompañado de un arroz

ENCHILADAS VEGETARIANAS (Cuernavaca)

Tortillas de maíz rellenas de papa y frijoles servidas con salsa roja y salsa verde



PLATILLO VEGETARIANO



PLATILLO LIBRE DE GLUTEN

PLATOS PRINCIPALES

TACOS DE ATÚN CAPEADOS (Jalisco)

Atún capeado con salsa de aguacate
servido en tortilla de maíz

TRÍO DE TACOS AL PASTOR (CDMX)

Tradicional taco al pastor servido con cebolla,
cilantro y piña asada

FAJITAS DE POLLO AL TEQUILA (Nayarit)

Fajita de pollo marinada al tequila
acompañada de guacamole y frijoles



PLATILLO VEGETARIANO



PLATILLO LIBRE DE GLUTEN

ES

POSTRES

CREPAS

De cajeta con helado de vainilla

JERICALLA

Flan estilo mexicano

ARROZ CON LECHE

Arroz dulce cremoso

CAPIROTADA DULCE

Pudding con almendras, nueces y pasas bañado con leche dulce

PLATO DE FRUTAS DE TEMPORADA



PLATILLO VEGETARIANO

STARTERS

FISH CEVICHE (Acapulco)

Raw white fish fillets garnished with tomato, pico de gallo and guacamole

NOPAL SALAD (CDMX)

with panela cheese and grilled corn, mixed with tomato, onion and cilantro, served with a purslane salad and an oregano vinaigrette dressing

MELTED CHEESE WITH CORIANDER (Oaxaca)

Melted cheese with coriander sauce



VEGETARIAN DISH



GLUTEN-FREE DISH

STARTERS

GORDITAS DE CHICHARRÓN (CDMX)

Pastry stuffed with a spiced pork rind stew and served with tomato sauce and cheese

RIB EYE HUARACHE (CDMX)

An oval tortilla prepared with blue corn dough, served with beans, roasted rib eye steak, panela cheese and lettuce

TOSTADAS DE SALPICÓN (Mérida)

Salad prepared with shredded beef marinated in bitter oranges, tomatoes and red onions, served in a fried tortilla and topped with guacamole.

SOUPS

TORTILLA SOUP (Tlaxcala)

A soup made with a tomato and corn tortilla broth, served with avocado, tortilla strips, panela cheese and cream

MAIN DISHES

POLLO EN MOLE (Puebla)

Chicken leg and thigh prepared with mole poblano sauce and served with rice and fried banana

BEEF TAMPIQUEÑA (Tamaulipas)

Grilled flank steak served with beans, guacamole, sliced poblano chiles and tortillas baked in a mole sauce

COCHINITA PIBIL (Yucatán)

Stewed pork marinated in annatto, served in a Salbute with Xnipec sauce

VERACRUZ-STYLE FISH (Veracruz)

Catch of the day in the Veracruz style with rice

VEGETARIAN ENCHILADAS (Cuernavaca)

Corn tortillas stuffed with potatoes and beans served with red and green sauce



VEGETARIAN DISH

MAIN DISHES

CRISPY BATTER TUNA TACOS (Jalisco)

Crispy batter tuna with avocado sauce
served in corn tortilla

TACOS AL PASTOR TRIO (CDMX)

Traditional pork tacos with onion, coriander
and roasted pineapple

CHICKEN FAJITAS WITH TEQUILA (Nayarit)

Chicken fajitas marinated in tequila
with guacamole and beans

DESSERTS

CREPES

With caramel and vanilla ice cream

JERICALLA

Mexican style crème caramel

ARROZ CON LECHE

Creamy rice pudding

SWEET CAPIROTADA

Almonds and nuts pudding
with raisins and caramel

SEASONAL FRUITS PLATE



VEGETARIAN DISH

ENTRÉES

CEVICHE DE POISSON (Acapulco)

Filet de poisson blanc,
pico de gallo et avocat, servi avec des totopos

SALADE DE NOPAL (CDMX)

au fromage Panela et au maïs grillé,
mêlés à de la tomate, de l'oignon
et de la coriandre, servis avec du verdolaga
assaisonné de vinaigrette à l'origan

FROMAGE FONDU À LA CORIANDRE (Oaxaca)

Fromage fondu dans une sauce à la coriandre



ASSIETTE VÉGÉTARIENNE



GLUTEN-FREE DISH

ENTRÉES

GORDITAS DE CHICHARRÓN (CDMX)

Rillons de porc pressés servis avec sauce tomate et fromage

HUARACHE DE FAUX-FILET (CDMX)

Tortilla ovale au maïs bleu, servie avec haricots, faux-filet rôti, fromage panela et laitue

TOSTADAS DE SALPICÓN (Mérida)

Salade de bœuf mariné à l'orange aigre, tomate, oignon rouge, servie sur une tortilla frite et du guacamole

SOUPES

SOUPE DE TORTILLAS (Tlaxcala)

Soupe à base de bouillon de tomate et de tortilla de maïs, servie avec avocat, amelles de tortilla, fromage panela et crème

PLATS PRINCIPAUX

POLLO EN MOLE (Puebla)

Cuisses de poulet servies avec un mole poblano accompagné de riz et de bananes frites

TAMPIQUEÑA DE BŒUF (Tamaulipas)

Arrachera grillé servi avec haricots, guacamole, rajas poblanas et enmolada

COCHINITA PIBIL (Yucatán)

Ragoût de porc mariné au roucou, servi dans un Salbute (tortilla frite) avec de la sauce Xnipec

POISSON À LA VERACRUZANA (Veracruz)

Pêche du jour préparée à la manière de Veracruz, accompagnée de riz

ENCHILADAS VÉGÉTARIENNES (Cuernavaca)

Tortillas de maïs farcies aux pommes de terre et haricots, servies avec sauce rouge et sauce verte



PLATS PRINCIPAUX

TACOS DE THON PANÉ (Jalisco)

Thon pané avec sauce à l'avocat, le tout servi dans une tortilla de maïs

TACOS AL PASTOR TRIO (CDMX)

Traditionnel tacos au porc avec de l'oignon, de la coriandre et de l'ananas grillé

CHICKEN FAJITAS WITH TEQUILA (Nayarit)

Fajita au poulet mariné à la tequila accompagnée d'avocat et de haricots

DESSERTS

CRÊPES

Avec caramel and crème glacée
à la vanille

JERICALLA

Crème caramel à la mexicaine

ARROZ CON LECHE

Pouding au riz crémeux

CAPIROTADA DOUCE

Almonds and nuts pudding
with raisins and caramel

ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON



ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

VORSPEISEN

FISCH-CEVICHE (Acapulco)

Weißfisch-Filet, Pico de Gallo und Avocado, serviert mit Totopos

FEIGENKAKTUS-SALAT (CDMX)

mit Panela-Käse und gebratenem Mais, gemischt mit Tomate, Zwiebel und Koriander, serviert mit Portulak und Oregano-Vinaigrette

GESCHMOLZENER KÄSE AN KORIANDER (Oaxaca)

Geschmolzener Käse an Koriandersauce



VEGETARISCHES GERICHT



GLUTENFREIES GERICHT

VORSPEISEN

GORDITAS DE CHICHARRÓN (CDMX)

Gefüllte Teigtaschen mit gepresstem Bauchfleisch, serviert mit Tomatensauce und Käse

HUARACHE MIT RIB EYE-STEAK (CDMX)

Ovale Tortilla aus blauem Mais, serviert mit Bohnen, gebratenem Rib Eye-Steak, Panela-Käse und Blattsalat

TOAST MIT RINDFLEISCHSALAT (Mérida)

Marinierter Rindfleischsalat mit sauren Orangen, Tomaten, roten Zwiebeln, serviert auf frittierter Tortilla mit Guacamole

SUPPEN

TORTILLA-SUPPE (Tlaxcala)

Suppe auf der Basis einer Brühe aus Tomaten und Maistortilla, serviert mit Avocado, Tortilla-Streifen, Panela-Käse und Sahne

HAUPTGERICHTE

POLLO EN MOLE (Puebla)

Hähnchenkeule serviert mit ChilisaUCE aus Puebla, dazu Reis mit frittierte Banane

TAMPIQUEÑA AUS RINDFLEISCH (Tamaulipas)

Arrachera (Nierenzapfen) serviert mit Bohnen, Guacamole, rajas poblanas (grüne Chilis aus Puebla) und Enmoladas

COCHINITA PIBIL (Yucatán)

Schmorgericht aus mit Achiote mariniertem Schweinefleisch, serviert auf einem Salbut mit Xnipec-Sauce

FISCH NACH ART VON VERACRUZ (Veracruz)

Fang des Tages, zubereitet nach Art von Veracruz, serviert mit Reis

VEGETARISCHE ENCHILADAS (Cuernavaca)

Maistortillas gefüllt mit Kartoffeln und Bohnen, serviert mit roter und grüner Sauce



VEGETARISCHES GERICHT



GLUTENFREIES GERICHT

HAUPTGERICHTE

TACOS MIT PANIERTEM THUNFISCH (Jalisco)

Panierter Thunfisch mit Avocadosauce,
serviert in einer Maistortilla

TRIO AUS TACOS AL PASTOR (CDMX)

Traditioneller Schweinefleisch Tacos, serviert mit
Zwiebeln, Koriander und gegrillter Ananas

FAJITAS MIT HÄHNCHENFLEISCH AN TEQUILA (Nayarit)

Fajita mit mariniertem Hähnchenfleisch
an Tequila, serviert mit Guacamole
und Bohnen

NACHSPEISEN

CREPES

mit karamell und Vanilleeis

JERICALLA

Flan im mexikanischen Stil

ARROZ CON LECHE

Cremiger Reispudding

CAPIROTADA SÜSS

Pudding mit Mandeln, Walnüssen
und Rosinen mit karamell

TELLER MIT SAISONALEN FRÜCHTEN



VEGETARISCHES GERICHT

ЗАКУСКИ

СЕВИЧЕ ИЗ РЫБЫ (Акапулько)

Филе белой рыбы с томатным соусом, салатом «Пико-де-гальо» и авокадо

САЛАТ ИЗ НОПАЛЯ (Мехико)

с сыром панела и запеченными кукурузными початками, приправленными помидорами, луком и кориандром. Подается с заправкой из орегано

GESCHMOLZENER KÄSE AN KORIANDER (Оахаса)

Плавленый сыр с кориандровым соусом



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО



БЛЮДО, НЕ СОДЕРЖАЩЕЕ
ГЛЮТЕНА

ЗАКУСКИ

ГОРДИТА СО ШКВАРКАМИ (Мехико)

Гордита со шкварками с кусочками мяса
Подается с томатным соусом и сыром

УАРАЧЕ С ГОВЯДИНОЙ (Мехико)

Овальная лепешка из муки из синей кукурузы
Подается с фасолью, жареной говядиной,
сыром панела и салатом-латуком

ТОСТАДА С РУБЛЕННЫМ МЯСОМ (Мехико)

Салат из говядины, маринованной
с диким апельсином, помидорами и красным
луком Подается в жареной лепешке с гуакамолем

СУПЫ

СУП С ТОРТИЛЬЕЙ (Тласкала)

Суп на бульоне из томатов с кукурузной
лепешкой Подается с авокадо, полосками
тортильи, сыром панела и сливками

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ЦЫПЛЕНОК С СОУСОМ «МОЛЕ» (Пуэбла)

Бедро и голень цыпленка в соусе «Моле поблано» Подается с рисом и жареным бананом

ТАМПИКЕНЬЯ С ГОВЯДИНОЙ (Тамаулипас)

Говядина на гриле с гарниром из фасоли, гуакамолем, полосками перца поблано и кукурузными лепешками с начинкой

КОЧИНИТА-ПИБИЛЬ (Юкатан)

Рагу из свинины, маринованной с аннато Подается в сальбуте с соусом «Шнипек»

РЫБА ПО–ВЕРАКРУССКИ (Веракрус)

Бедро и голень цыпленка в соусе «Моле поблано» Подается с рисом и жареным бананом

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ ЭНЧИЛАДЫ (Куэрнавака)

Кукурузные лепешки с начинкой из картофеля и фасоли Подаются с красным и зеленым соусом



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО



БЛЮДО, НЕ СОДЕРЖАЩЕЕ ГЛЮТЕНА

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ТАКО С ТУНЦОМ В КЛЯРЕ (Халиско)

Тунец в кляре с соусом из авокадо

Подается в кукурузной лепешке

ТРИО ТАКОС «АЛЬ-ПАСТОР» (Мехико)

Традиционное тако «Аль-Пастор» с луком,

кориандром и жареным ананасом

ФАХИТАС С НАЧИНКОЙ ИЗ КУРИЦЫ С ТЕКИЛОЙ (Наярит)

Фахитас с курицей, маринованной в текиле

Подается с гуакамолем и фасолью

ДЕСЕРТЫ

БЛИНЧИКИ

Со сгущенным козьим молоком
и ванильным мороженым

ХЕРИКАЛЬЯ

Флан по-мексикански

РИСОВЫЙ ПУДИНГ

Сладкий сливочный пудинг из риса

СЛАДКАЯ КАПИРОТАДА

Пудинг с миндалем, грецким орехом
и изюмом, пропитанный сладким молоком

АССОРТИ ИЗ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО