



# LA ADELITA



<b>ES</b>	_____	p.1
<b>EN</b>	_____	p.6
<b>FR</b>	_____	p.11
<b>DE</b>	_____	p.16
<b>RU</b>	_____	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 frittierteR 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