

## MARGARITAS

Eat, beach, margarita, repeat

### MARGARITA CLASSICO 115:-

*Syrlig klassiker*

Tequila Arette Blanco, Cointreau, lime, saltad kant

### CABO FROZEN 98:-

*Iskall goding*

Tequila Garcia Lemon, Beso Agave, lime, dagens smaksättare

## GIN AND TONIC

Perfect serve

### VÄLJ GIN

Bombay Sapphire | East London Dry  
Citadelle Gin

### VÄLJ TONIC

Pink pepper | Hibiscus | Ginger beer  
chili

125:-

## MOJITOS



Vilken mojito är din nya favorit?

### KLASSISK MOJITO

Rom, råsocker, lim, mynta och soda

### VÄLJ SMAK

Jordgubb/basilika

Persika/stjärnanis

Passionsfrukt/chili

125:-

## COCKTAILS

### ACROSS THE BORDER 115:-

*En mexikansk variant på Lynchburg Lemonade*

Tequila Arette Reposado, Jim Beam, Beso Agave, citron, äggvita

### CERVEZA DE LOS MUERTOS 135:-

*Öl+Maragrita= Beergerita*

Tequila Garcia Lemon Blanco, Beso agave, lime, en upp och nervänd SOL

### EL BURRO FUERTE 125:-

*Den starka åsnan - het och rökig*

Mezcal Montelobos Joven, Ancho Reyes, ingefära, lime

### ELDERLY GIN 125:-

*Minnen från farmors flädersaft*

Bombay Gin, St Germain fläder, Beso agave, citron, Sprite

### JOSÉ VERDE 115:-

*Dröm er bort till stranden i Cabo San Lucas...*

Tequila Arette Blanco, Kalani kokos, Blå Curacao, lime, ananas, äggvita

### LATINO MULE 125:-

*Iskallt av åsnan att smuggla in denna cocktail på menyn...*

Vodka, lime, Ancho Reyes Verde, ginger beer tonic

### MARIACHI 135:-

*En premiumcocktail på len lagrad tequila och krämiga jordgubbar*

Tequila Arette Añejo, Beso Agave, Chambord, citron, jordgubbar, äggvita

### PALOMA 115:-

*Mexikansk grapefruktklassiker*

Tequila Arette Blanco, Beso agave, lime, rosa grapefruktsoda, havssalt

### VIRGIN AMARILLO 89:-

*Lyxig alkoholfri cocktail*

Beso Agave, kokosnektar, lime, ananas, apelsin

## SANGRIA DE CABO

Dela en kanna med vänner 195:-



### GUAVA

Jarritos guava, Beso Agave, vitt vin, lime, tropisk frukt

### MANDARIN

Jarritos mandarin, Aperol, Beso agave, vitt vin, citron, apelsin

### LIME

Jarritos lime, Beso agave, vitt vin, mynta, lime

## MEZCAL Y TEQUILA



Ingen råvara för spritillverkning tar så lång tid att odla som agaven. Tequilan är ursprungsskyddad och görs enbart på blå agave. Mezcal däremot får göras på olika agavesorter och bakas oftast under jord, därav sin rökiga karaktär. Larver i flaskan, salt och citron är bara försäljningstrick.

Vi är stolta över vårt unika hantverksmässiga sortiment och serverar drycken i kupade glas. Perfekt att dricka närsom under kvällen, kanske med traditionell sangrita till? Vi har över femtio olika sorter på hyllan.

Fråga oss så berättar vi gärna mer!

### AGAVERIANS PROVBRICKA

Tequila Fortaleza Blanco  
Tequila Arette Añejo  
Montelobos Mezcal Joven  
Sangrita

225:-

## DULCES

Sötsaker



### CHURROS 119

*Vad vore en taqueria utan churros?*

Friterade mexikanska munkar rullade i limesocker med vit chokladsås

Deep-fried Mexican donuts rolled in lime sugar with white chocolate sauce

### HELADO DE AGAVE 119

*Glassig avslutning på middagen*

Gräddig agaveglass serveras med melonsallad, rostad hyvlad kokos, passionsfruktsirap och pop rocks

Creamy agave ice cream served with melon salad, roasted coconut, passion fruit syrup and pop rocks

### KAKTUS JACK 99

*Minns ni westernkomedin från 1979?*

Kaktus och limesorbet toppad med Cava och marmorerad choklad, går att få alkoholfri

Cactus and lime sorbet topped with Cava and marbled chocolate, non-alcoholic optional

## CAFE

Varma drycker | Hot beverages



KAFFE med mjölk / socker 34:-

TE grönt / svart / rött 34:-

### MEXICAN COFFEE

Tequila Arette Reposado, råsocker, kaffe, gräddlock 115:-

