



LA SALSA

RESTAURANT

“LA SALSA’YA HOŞ GELDİNİZ”

Meksika mutfağından seçkin lezzetler, taze ve otantik ürünlerle hazırlanıyor ve damaklarınızda unutulmaz izler bırakmak üzere sofranıza servis ediliyor. Keyif ve lezzet dolu bir deneyim olması dileğiyle...

TADIMLIK

Nachos, Blue Cheese Dip, Avokoda Dip, Mısır Kaburgası (vj)



BAŞLANGIÇLAR

Sopa Tarasca Çorbası (vj)

Taze Peynir, Avokado, Tortilla, Kırmızı Fasulye İle
Meksika'nın Michoacán Eyaletinde Ortaya Çıkmıştır ve Bu Bölgenin Yerli Halkı Olan
Purépechas Veya Tarascos'un Onuruna Bu İsim Verilmiştir



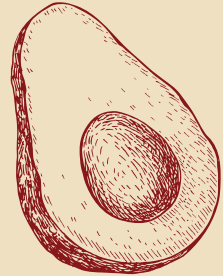
Sopes

Hamur Çanağı İçerisinde Avakado Ezmesi Jumbo Karides,
Kırmızı Fasulye Üzerinde Steak Tartar
Sope, Meksika Topraklarının Tamamına Yayılmıştır ve Binlerce Bölgesel Çeşidi Yapılmaktadır.



Mangolu Somon Salsa

Taze Kişniş Mango Parçaları ve Salsa Sos ile



ARA SICAKLAR

Combo Quesedilla (vj)

Tavuk ve Dana Eti, Siyah Barbunya, Mısır, Guacamole Püresi ve Ekşi K İle



Buffalo Wings

Taze Kereviz Sapı Havuç ve Ranch Sos İle
1970'ler Ve 1980'ler Boyunca Buffalo Kanatları, Amerika Birleşik Devletleri'nde Ve Kanada
Sınırının Ötesindeki Yakın Kasabalarda Sunulmaya Başlandı



Soft Beef Tacos

Avokado Ezmesi, Ekşi Krema ve Pico De Gallo

1920'lere Gelindiğinde Meksikalı Göçmenlerin Getirdiği Tacolar O Zamanlar Esasen Bir Sokak Yemeğiydi Günümüzde İse Popüler Atıştırmalıklar Arasında Yerini Almıştır



La Style Burrito

Dana Eti Ve Tavuk Eti Seçenekleri, Patates Kızartması Avokado Dip Sos ve Chipotle Sos İle



SALATALAR

Avokadolu Roka Salatası

Parmesan Peyniri ve Chermoula Sos İle



Wedge Salatası (vj)

Kızarmış Dana Bacon, Chia Tohumu, Rokfor Sos İle

Buzdağı Marulunun Ve Kama Salatasının Kökeni Antik Çağlara Dayanır.

Gıda Tarihçileri, Marulu İlk Yetiştirenlerin Mısırlılar Olduğuna İnanır.



ANA YEMEKLER

Assado Al Carbon

El Yapımı Patates ve Chimichurri Sos İle

1800'lerin Ortalarında, Rio De La Plata Halkı, Çoğunlukla Gaucholar, Sığır Etine, Özellikle De Asado'da Kızartılmış Sığır Etine Karşı Gerçek Bir Tutku Geliştirdiler.

◆ Pago de Carraovejas – Sommelier Seçimi ◆

Güçlü gövdesi, ipeksi dokunuşlu rafine tanenleri ve dengeli yapısıyla, etin yoğun ve karakteristik aromalarını zarif bir uyumla tamamlar.



Chicken Enchilades

Barbunya Ezmesi Cheddar Peyniri, Taze Soğan ve Enchilade Sos ile

◆ Doluca Sarafin Chardonnay ◆

Dengeli ve zarif bir tercih; kremamsı dokusu ve yumuşak içimiyle, yanında sunulan lezzetlerle kusursuz bir uyum yakalar.



Mexican Garlic Shrimps

Meksika Baharatları, Salsa Verde ve Louisiana Sos İle

◆ Lagar de Cervera Albariño – Sommelier Seçimi ◆

Canlı asiditesi ve zarif mineral dokusuyla, deniz ürünleri ve hafif et lezzetlerinin karakterini dengeli ve sofistike bir şekilde öne çıkarır.



Dana veya Tavuklu Fajita

Sotelenmiş Sebzeler, Barbunya Ezmesi, Arroz, Tortilla Ekmeği İle

1930'larda Texas-Meksika Sınırında, Vaqueros Tarafından İcat Edilen Bu Yemek, Et Parçalarını Dönüştürmenin ve Lezzetli Bir Ziyafete Dönüştürmenin Yaratıcı Bir Yoludur.

◆ Errazuriz Cabernet Sauvignon Reserve - Güçlü Bir Eşleşme ◆

Dolgun gövdesi, katmanlı baharat notaları ve dengeli tanen yapısıyla, dana fajitanın yoğun ve karakteristik aromalarıyla kusursuz bir uyum yakalar.



Gluten



Yumurta



Süt
Laktöz



Hardal



Balık



Kabuklular



Kabuklu
Çerez



Yer Fıstığı



Kereviz



Vejeteryan



Susam



Acı



Havuç



Sülfür



Soya

TATLILAR

Kızarmış Dondurma

Çikolata Sos İle

Kızarmış Dondurma, Dondurmanın Tazeliliğini Arayan, Ancak Yine De Sıcak Bir Gevreğin Tadını Çıkarmak İsteyen İnsanlar İçin Yapılmış Bir Tatlıdır



Meksikan Churros

Tarçınlı Esmer Şeker ve Çikolata Sos Eşliğinde

Churros, 19. Yüzyılda Popüler Bir Sokak Yemeği Haline Geldi. Sokak Satıcıları, Churrosu Sokaklarda Satmaya Başladılar Ve Bu Atıştırmalık Günümüze Kadar Popüler Bir Hale Geldi



Meksikan Sütlaç

Beyaz Çikolata İle Kaplanmış Meksikan Sütlaç



ÇOCUK MENÜSÜ

Izgara köfte



Spagetti Bolonez



Patates Tava

Tavuk Izgara



Spagetti Napoliten



VEGAN MENÜ

Zeytinyağlı Enginar Kalbi

Kırmızı Pancar ve Mikro Bitkiler İle



ARA SICAK

Sebzeli spagetti Spagetti

Spagetti Makarna, Kabak, Havuç, Patlıcan, Mantar ve Zeytinyağı Sarımsak Sosu İle



ANA YEMEK

Karnabahar Steak

Crumble Harcı, Kerevizli Patates Püresi ve Mürdüm Erik Chutney İle



TATLI

Bal Kabağı Cup

Tahin, Bal Kabağı ve Vegan Krema İle Servis Edilir

