

STORA SÄLLSKAP

All dishes contain coriander & onion.

TACO FIESTA - GÅR ATT FÅ VEG | 300 KR PER PERSON

Det ingår nachos, dippsåser & **QUESADILLAS** på rostad paprika & ost. Tacos som man bygger upp själva, två olika alternativ. *4-6 tacos var.*

AL PASTOR Marinerad fläskkarré, kummin, chili, ananas.

CARNITAS Rimmad oxbringa, sotad habanero, salsa verde.
+ tillbehör.

+ 78 KR

FLAN DE COCO Kokosflan, ananas, kanel.

THREE COURSE - GÅR ATT FÅ VEG | 435 KR PER PERSON

TOSTADA Friterad majstortilla, blomkål, rökt mandel, svål, chili.

PATO MOLE Ankröst, molesås (*chili, choklad, tomat, nötter, sesam, nejlika, kanel*), cassavakroetter, äpple, grönkål, karamelliserad lök.

FLAN DE COCO Kokosflan, ananas, kanel.

JUAN RULES - GÅR ATT FÅ VEG | 525 KR PER PERSON

Avsmakningsmeny Meny innehåller 5 serveringar var av snacks till början & en dessert i slutet. Det är då köket som bestämmer rätterna, och löser det utifrån allergier och önskemål.

LARGE GROUPS

All dishes contain coriander & onion.

TACO FIESTA | 300 SEK PER PERSON - CAN BE MADE VEGETARIAN

It includes nachos, dips & **QUESADILLAS** on roasted peppers & cheese. Build your own tacos. *4-6 tacos each.*

AL PASTOR Marinated pork loin, cumin, chili, pineapple.

CARNITAS Braised brisket, burnt habanero, salsa verde.

+ sides.

+ 78 KR

FLAN DE COCO Coconut Flan, pineapple, cinnamon.

THREE COURSE | 435 SEK PER PERSON - CAN BE MADE VEGETARIAN

TOSTADA Deep fried corn tortilla, cauliflower, smoked almonds, rind, chili.

PATO MOLE Duck breast, mole sauce (*chili, chocolate, tomato, nuts, sesame, carnation, cinnamon*), cassava croquettes, apple, kale, caramelized onions.

FLAN DE COCO Coconut Flan, pineapple, cinnamon.

JUAN RULES | 525 SEK PER PERSON - CAN BE MADE VEGETARIAN

Tasting menu. The menu contains 5 servings each, snacks at the beginning & a dessert at the end. It's the kitchen that determines the dishes, and solves it based on allergies and wishes.