

100% MXCO TORTILLAS

Tortillan är den essentiella grunden för varje taco. På MXCO tillverkar vi med omsorg traditionella majs- och vetetortillas, tostadas och totopos, allt färskt varje dag för att ge dig en smakfull upplevelse.



KÖKSMÄSTARE:
JOSÉ MANUEL CRUS MARTÍNEZ



TOPAS, SALSAS, LIME, LÖK & KORIANDER INGÅR TILL ALLT!

* VEGETARISKT * SPICY

MXCO NIXTAMAL

Nixtamal är grunden till våra tortillas. Det är en traditionell mexikansk metod där majs blötläggis i vatten och kalk för att bryta ner skalet, frigöra näringsämnen och ge en unik smak och textur. Resultatet är mjuka och smakrika tortillas med djupa rötter i Mexikos matkultur.



VÅR MAJSBONDE:
PACO



PEQUEÑOS (SIDES & SNACKS)

| | |
|--|-----|
| Guacamole | 135 |
| * Avokado, Lök, Koriander & Lime | |
| Guacamole Habanero | 150 |
| * Avokado, Lök, Koriander, Lime & Habanero | |
| Frijoles | 75 |
| * Rökig bön röra, Ost & Koriander | |
| Esquites | 95 |
| * Varma majs-korn, Morita-majonnäs & Ost | |
| Ribs de Maíz | 85 |
| * Rostad majs-kolv, Majonnäs, Ost & Tajín | |

MARISCOS CRUDOS (RÅ FISK)

| | |
|--|-----|
| Aguachile Negro | 165 |
| Räkor, lime, rödlök, gurka, koriander, habanero & avokado. Askade tortillas ger en djup och härlig smak i denna fräscha klassiker från Stillahavskusten! | |
| Ceviche MXCO | 155 |
| Räkor, vit fisk, tomat, koriander, lime & avokado. Frisk lime och havets bästa, med lite hetta från tajín om du vill – Veracruz style! | |
| Tostadas de Atún 3st | 135 |
| Krispig tortilla med tonfisk, vattenmelon, macha-majonnäs & oregano. Perfekt att börja med! | |

LAS QUECAS (OST TORTILLAS)

Vår Mexikanska ost är handgjord, mjuk och smälter perfekt. Passar till tacos och quesadillas där den lyfter varje tugga.

| | |
|--|-----|
| Quesabirria 2st | 180 |
| Oxsvans, högre, ost, koriander & buljong att doppa i. Serveras med chilis toreados. Extra lök, koriander och salsa för bästa dippen! | |
| Volcáno Campechano | 165 |
| En mix av ribeye, fläsk & kyckling på en vetetortilla, toppad med ost och salsa verde. Serveras med chilis toreados. Vik på mitten om du ska dela! | |
| Quesadilla de Rajas Poblano y Hongos | 155 |
| * Vetetortilla med poblanos, majs, koriander, ost & svamp. Serveras med chilis toreados. Mexikansk comfort food på topp! | |

TACOS

2 st tacos per servering!

Alla våra tortillas gör vi in-house – 100 % nixtamal!

| | |
|--|-----|
| Baja | 155 |
| Tempura torsk, spetskål-slaw & pico de gallo. En perfekt balans mellan krispighet, krämighet med en fräschör. | |
| Camarón | 160 |
| Kokospanerad räka, salsa verde cruda, mangosalsa & hibiskusblomma. En tropisk taco-klassiker från Mexikos östkust! | |
| Calamar | 155 |
| Friterad bläckfisk, jalapeño-majonnäs, lök & koriander. Crispy calamari och krämig majo på taco av blå maiz. | |
| Castacan | 140 |
| Krispig fläksida, refried beans, habanerosalsa & lök. Crunch och hetta i varje tugga – lyssna efter hackandet från köket! | |
| Rojas Poblano | 135 |
| * Rostade poblanos, majs, koriander & svarta bönor. Färgglad taco för vego-fantaster! | |
| Chile Relleno | 150 |
| * Ostfylld pimiento de padrón, jalapeño-majonnäs & pico de gallo. Krämig ost och grön chili – som en perfekt chili cheese! | |

TACOS AL PASTOR

2 st tacos per servering!

Alla våra tortillas gör vi in-house – 100 % nixtamal!

| | |
|--|-----|
| Pastor Original | 95 |
| Fläsk, ännas, lök & koriander. Serveras med dubbla salsor – ta gärna extra! | |
| Pastor Pollo de Achiote | 95 |
| Kyckling marinerad i achiote, serverad med lök & koriander. Saftig och smakrik kyckling med djupa toner! | |
| Pastor Ribeye | 125 |
| Entrecôte, lök & koriander. Färgen och smaken kommer från aska av vår brända tortillas. | |

POSTRES (EFTERRÄTTER)

| | |
|---|-----|
| Pastel de Tres leches | 135 |
| Saftig mjölk-kaka, Kokosgrädd & Limezest | |
| Flan de mi Abuela | 95 |
| Mexicans cream karamell | |
| Churros (2-4p) | 185 |
| Churros med Dulce de leche & Chokladsås | |
| Frutafresca | 140 |
| Färska frukter och gurka | |
| Helado y Sorbete | 55 |
| Helado de Horchata Sorbete de Mango con chamoy | |

GUIDE TO EATING A TACO



BESÖK GÄRNA VÅR HEMSIDA PÅ MXCO.SE FÖR ATT UTFORSKA VÅR MENY, LÄSA MER OM VÅRA PRODUKTER OCH FÅ SENASTE NYHETerna OM VAD SOM HÄNDER PÅ MXCO.

COMBO CHICO

345KR P.P*

* Går att få vegetariskt!

1. Ceviche MXCO, Tostadas de Atún & Baja Taco
2. Pastor Pollo de Achiote & Pastor Ribeye
3. Flan de mi Abuela

GRILLAD PICANHA 300g

595KR

Dela 2-3 pers

Serveras med frijoles, avokado, chilis toreados & varma tortillas

BEHÖVER DU HJÄLP MED ALLERGIINFORMATION? PRATA MED OSS, VI FINNS HÄR FÖR ATT HJÄLPA DIG.

COMBO GRANDE

495KR P.P*

1. Aguachile Negro, Tostadas de Atún, Taco Calamar & Taco Camarón
2. Esquites, Frijoles, Taco Pastor Ribeye & Taco Castacan
3. Quesabirria
4. Churros

CERVEZA (ÖL)

| | |
|--|-----|
| <i>Heineken</i> | 85 |
| Ljus lager. 40cl Fat • 5,0% | |
| <i>Estrella Medit</i> | 85 |
| Ljus lager/veteöl. 30cl Fat • 4,8% | |
| <i>Sol</i> | 80 |
| Ljus Mexikansk lager. 33cl Flaska • 4,2% | |
| <i>Heineken Silver</i> | 75 |
| Ljus lager. 33cl Flaska • 4,0% | |
| <i>Modelo Especial</i> | 115 |
| Halvljus Mexikansk lager. 35,5cl Flaska • 4,5% | |
| <i>San Miguel</i> | 245 |
| Ljus Spansk lager. 1 liter Flaska • 4,5% | |

BLANCO (VITT)

| | |
|---|---------|
| <i>House White</i> | 105/525 |
| Chardonnay, Grillo, Vermentino | |
| <i>Canyon Road</i> | 105/525 |
| Pinot Grigio, USA | |
| <i>Montes Reserva</i> | 135/655 |
| Sauvignon Blanc, Chile | |
| <i>Trapiche Perfiles Calcareo</i> | 145/725 |
| Chardonnay, Argentina | |

ROJO (RÖTT)

| | |
|---|---------|
| <i>House Red</i> | 105/525 |
| Montepulciano, Nero d'Avola, Primitivo | |
| <i>Trapiche Oak Cask Malbec</i> | 115/550 |
| Malbec, Argentina | |
| <i>Leyda Single Vineyard Las Brisas</i> | 145/725 |
| Pinot Noir, Chile | |
| <i>Hahn Cabernet</i> | 155/750 |
| Cabernet Sauvignon, USA | |

ROSADO (ROSÉ)

| | |
|---|--------|
| <i>House Rosé</i> | 95/455 |
| Negroamaro, Nero d'Avola, Montepulciano, Merlot | |

ESPUMOSA (BUBBEL)

| | |
|------------------------------------|---------|
| <i>Domaine Bousquet Brut</i> | 110/595 |
| White, Argentina | |

ALL VÅR TEQUILA SERVERAS PÅ TRADITIONELLT VIS MED SANGRITA ATT SIPPA PÅ VID SIDAN. TOMAT, APELSIN, GRANATÄPPLE, LIME & HUSETS HOT SAUCE.

TEQUILA

PRIS/CL

| | |
|---|-----|
| <i>Olmecca Blanco</i> | 28 |
| Naturligt söt & fruktigt fräsch med lätt pepprigt avslut. | |
| <i>Olmecca Altos Plata</i> | 28 |
| Frisk och söt citrusfrukt med en rund örtighet. | |
| <i>Olmecca Altos Reposado</i> | 32 |
| Kakao, torkad frukt, mandel & söt citrus. | |
| <i>Patrón Silver</i> | 36 |
| Lätt kryddig, söta citrusfrukter & försiktigt karamellig sötma. | |
| <i>Volcan de Mi Tierra Blanco</i> | 36 |
| Citron- och grapefruktzest, kanel, mineraler & honungsmelon. | |
| <i>Los Tres Toños Reposado</i> | 36 |
| Toner av torkat hö, hårt rotade fat & sockerkaramell. | |
| <i>Patrón Reposado</i> | 45 |
| Bakad agave, karamell, vanilj & smörkola. | |
| <i>Patrón Añejo</i> | 48 |
| Eldig och fruktig doft med smörig fatkaraktär. | |
| <i>Ocho Añejo Widow Jane lmtd. edt.</i> | 74 |
| Fyllig smak med kakao, kaffe, torkad frukt & brynt smör. | |
| <i>Fortaleza Blanco</i> | 74 |
| Komplex och len med grön och gul solmogen frukt, en lång naturligt söt eftersmak. | |
| <i>Clase Azul Reposado</i> | 132 |
| Sötma, mjölkchoklad, vanilj & lent. | |

CÒCTELES (COCKTAILS)



Negroni: Sandía 160
Mezcal, Martini Rubino, Martini Bitter & Vattenmelon



Colorado: Horchata 165
Tequila Reposado, Kahlúa, Coca-Cola & Horchataskum



Michelada: Nuestra 105
Tomat, Hot sauce, Lime & Lager



Diablo: Tamarindo 175
Tequila Reposado, Mezcal, Lime, Tamarind & Ingefära



Lagerita: Sabrosa 155
Tequila Blanco, Martini Bitter, Lime, Agave & Lager



Batanga: Alegre 165
Tequila Reposado, Amaro Averna, Coca-Cola, Lime & Bubbel



La Margarita 165
Tequila Blanco, Cointreau, Lime, Agave, Salt & 100% Agave Patrón

* Går att få Spicy!



Paloma: Guayaba 170
Tequila Blanco, Grapefrukt, Guava, Lime & 100% Agave Patrón



Frozen Margarita 155
* Spicy Mango Habanero: Tequila Blanco, Lime, Mango & Habanero

Mild Pineapple Mint: Tequila Blanco, Lime-ananas juice & Myrta-sockerlag

ALL VÅR MEZCAL SERVERAS PÅ TRADITIONELLT VIS MED APELSIN OCH TAJÍN-SALT ATT NJUTA TILLSAMMANS MED DIN MEZCAL

MEZCAL

PRIS/CL

| | |
|---|-----|
| <i>Madre Ensemble</i> | 36 |
| Fruktigt örtiga toner av salvia, jord & mineraler med ett stråk av rökighet. | |
| <i>Bruxo No. 4 Ensemble</i> | 74 |
| Torrostade nötter, friska citrusblommor & tropisk frukt med ett grönt avslut. | |
| <i>Vago Ensemble en Barro</i> | 74 |
| Örter, grillade pepparfrukter, mineraler & ett avslut åt torkad lera. | |
| <i>Del Maquey Crema de Mezcal</i> | 74 |
| Söt, vildhonung, vita blommor & gul frukt med försiktigt jordig rökighet. | |
| <i>Del Maquey Santo Domingo Albarradas van Winkle</i> | 122 |
| Torkad tropisk frukt som mango och ananas blandat med läder, tobak, vanilj & nötter. | |
| <i>Del Maquey San Luis del Río Azul</i> | 122 |
| Grönt örtig med tydliga mineraler och vitpeppar blandat med fruktsötma & lätt rökighet. | |

AGUAS FRESCAS (FRUKTDRINKAR)

| | |
|---|----|
| <i>Tamarind</i> | 50 |
| Uppfriskande & lite kryddig | |
| <i>Horchata</i> | 50 |
| Söt mexikansk rismjolk smaksatt med kanel | |
| <i>De Jamaica</i> | 50 |
| Gjord på hibiskus. Fruktig & läskande | |

REFRESCO (LÄSK)

| | |
|-------------------------------|----|
| <i>Coca-Cola</i> | 45 |
| <i>Coca-Cola Zero</i> | 45 |
| <i>Fanta Lemon Zero</i> | 45 |
| <i>Sprite</i> | 45 |
| <i>Bubbelvatten</i> | 45 |
| <i>Ginger Beer</i> | 55 |
| 20cl | |
| <i>Pink Grapefruit</i> | 55 |
| 20cl | |

BARMÄSTARE: BRENDA CORGHI