

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 CRUZ 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 blöt läggs 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!	

COMBO CHICO

355KR 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

VARIFRÅN KOMMER VÅRT KÖTT? FRÅGA OSS!

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

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 Poblanos	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	110
Fläsk, ännas, lök & koriander. Serveras med dubbla salsor – ta gärna extra!	
Pastor Pollo de Achiote	110
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	115
Mexicans cream karamell	
Churros (2-4p)	225
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 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 Inedit</i>	90
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>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>	115/545
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 (ROSÈ)

<i>House Rosé</i>	105/525
Negroamaro, Nero d'Avola, Montepulciano, Merlot	

ESPUMOSA (BUBBEL)

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

BARMÄSTARE: *BRENDA CORGHÍ*

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 & Bubbler



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



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



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

* *Går att få Spicy!*

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>	55
Uppfriskande & lite kryddig	
<i>Horchata</i>	55
Söt mexikansk rismjolk smaksatt med kanel	
<i>De Jamaica</i>	55
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>Red Bull</i>	55
<i>Red Bull Sugarfree</i>	55
<i>Bubbelvatten</i>	45
<i>Ginger Beer</i>	55
<i>Pink Grapefruit</i>	55