

MENU DEL DIA DE LA CANDELARIA

Vorspeisen:

Sopes de chorizo y frijoles

Kleine hausgemachte Maistortilla mit Schwarzen Bohnen, Chorizo, Crème und frischem Käse

Quesabirria de res

Tortillas gefüllt mit Birria (geschmortes Rindfleisch) und geschmolzenem Käse, serviert mit einer Consomé

Sopa de tortilla

Tomatenbrühe mit frittierten Tortillastreifen, Avocado, Crème und frischem Käse.

Desserts:

Pastel de tres leches

Luftiger Biskuitkuchen mit einer Mischung aus drei Milcharten und Sahne

Cheesecake de cajeta

Cheesecake mit mexikanischem Karamell

Tamales

tradicionales servidos con frijoles de la olla

Tamal de mole con pollo

gefüllt mit Hähnchen in Mole Poblano

Tamal de rajas con queso

gefüllt mit Poblano-Chili und frischem Käse

Tamal de cerdo con salsa verde

Schweinefleisch in Tomatillo-Sauce und Gewürzen

Mucbipollo de pollo

Traditionelles yucathekisches Tamal mit Hühnchen, mariniert in Achiote, im Bananenblatt gewickelt und im Ofen gebacken

Getränke zu den Tamales:

Atole de vainilla o champurrado

Heiße, dicke Maisgetränke mit Zimt und einem süßen Touch, perfekt zu den Tamales

Café de olla

Traditioneller mexikanischer Kaffee mit Piloncillo und aromatischen Gewürzen