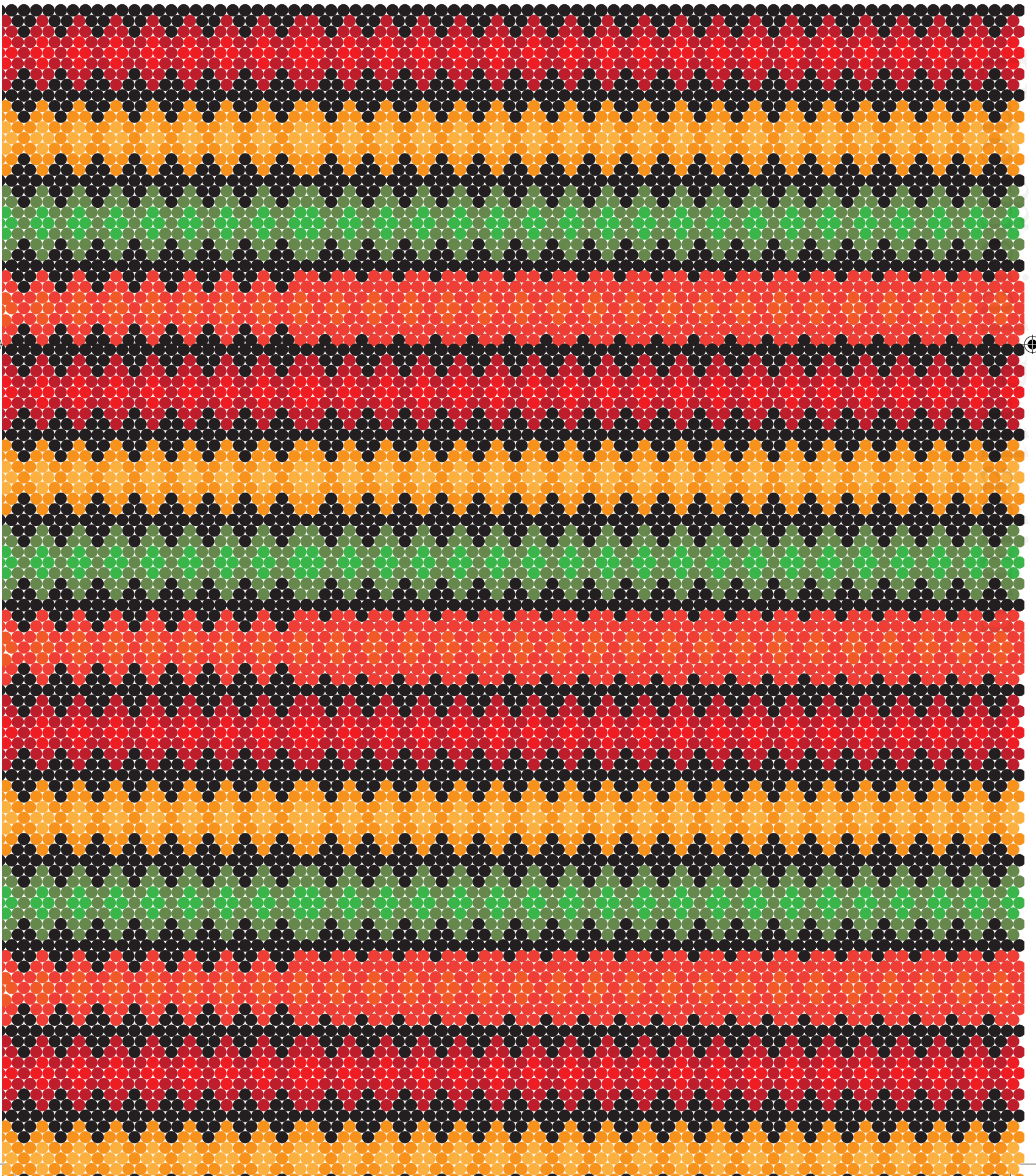
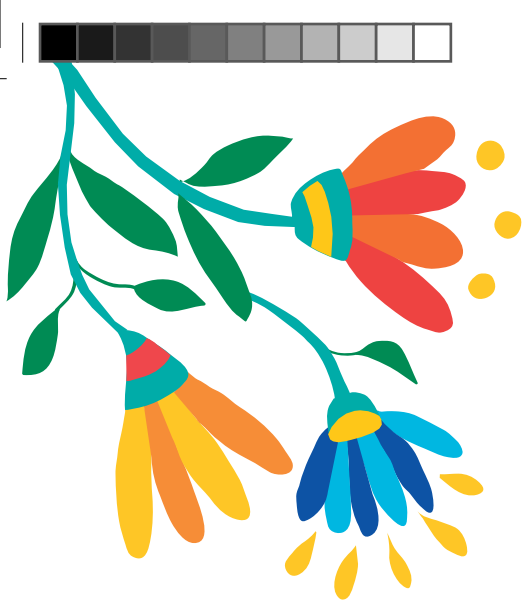




LA ADELITA





La cocina mexicana es reconocida desde 2010 como Patrimonio Inmaterial de la UNESCO. Nuestro orgullo es que viva esa experiencia con nuestra gastronomía, nuestra música, nuestros colores, nuestro vino y; lo más importante, el placer de guiarle a través de nuestra bellísima y amplia cultura.

¡VIVA MÉXICO!

Unofficial Palladium



ESPAÑOL



BARRA DE ENSALADAS

Papa con chorizo 🍷
Salsa picante hecha en casa 🍷 🌿 🌶️🌶️🌶️
Pico de gallo 🍷 🌿
Guacamole 🍷 🌿
Jalapeños encurtidos 🍷 🌿 🌶️🌶️🌶️
Ensalada de pollo tikinxic 🍷 🌶️🌶️🌶️
Ceviche de pescado estilo Yucatán 🍷
Cóctel de camarones estilo Acapulco 🍷
Atún estilo Mexicana 🍷 🌶️🌶️🌶️
Rajas poblanas con elote y mayonesa 🍷 🌿
Ensalada de nopales estilo DF 🍷
Buñuelos de flor de calabaza con queso y salsa de mole

Crema Agria 🍷
Queso fundido
Ensalada mixta 🍷 🌿
Vinagreta mexicana 🍷 🌿
Aderezo de chipotle 🍷 🌿 🌶️🌶️🌶️
Piña 🍷 🌿
Huevo a la mexicana 🍷
Salsa verde no picante 🍷 🌿
Tamales rellenos de res y de pollo
Nachos de maíz 🍷 🌿

ENTRANTES

Atún en carnitas (Puerto Vallarta) 🍷
Enchiladas rojas de pollo (de la cocina de mamá) 🍷
Jalapeños rellenos de atún (Baja California) 🍷 🌶️🌶️🌶️
Tostadas de pata (receta de la abuela) 🍷
Sopa de tortilla (del interior del país) 🍷

BOTANAS

Chicharrón de cerdo con guacamole 🍷

PRINCIPAL

Cochinita pibil (cocina maya) 🍷
Chamorro de cerdo en salsa de molcajete (Guadalajara) 🍷
Pechuga de pavo con relleno negro (Tlaxcala) 🍷
Pollo con mole (Puebla) 🍷
Fajitas de res o pollo con tortilla de trigo o de maíz (Ciudad de México) 🍷
Huarache con arrachera (del pueblo del Chef) 🍷
Pescado envuelto (Costa de Oaxaca) 🍷 🌶️🌶️🌶️
Camarones la Adelita 🍷
Pozole rojo estilo jalisco 🍷

MENU VEGANO Y VEGETARIANO

Enchiladas con mole poblano 🍷 🌿
Calabazas a la mexicana 🍷 🌿
Burrito del huerto 🌿
Huarache vegetariano 🍷 🌿
Pambazo de papa 🌿

(baguette relleno de papa martajada, frijoles y lechuga)

POSTRES





























Flan de coco
Mousse de naranja 🍷
Pastel de 3 leches
Hojaldre de manzana
Pastel de chocolate
Helados variados 🍷
Frutas tropicales 🍷 🌿


















🌿 PLATILLO VEGETARIANO 🍷 PLATILLO LIBRE DE GLUTEN

Para los más atrevidos: consulte con su mesero el grado de picante deseado.









ENGLISH

SALAD BAR

Potato with chorizo 
Homemade spicy sauce     
Pico de gallo  
Guacamole  
Pickled jalapeños     
Tikin Xic chicken salad    
Yucatán-style fish ceviche 
Acapulco-style shrimp cocktail 
Mexican-style tuna    
Sliced poblano chiles with elote corn and mayonnaise  
Mexico City-style nopales salad 
Squash blossom fritters with cheese and mole sauce

Sour cream 
Melted cheese
Mixed salad  
Mexican vinaigrette  
Chipotle seasoning     
Pineapple  
Mexican-style eggs 
Green sauce (not spicy)  
Stuffed beef and chicken tamales
Corn chip nachos  













STARTERS

Tuna carnitas (Puerto Vallarta) 
Red enchiladas with chicken (from Mama's kitchen) 
Tuna-stuffed jalapeños (Baja California)    
"Cow foot" tostadas (Grandma's recipe) 
Tortilla soup (inland dish) 









SNACKS

Chicharrón de cerdo con guacamole 

MAIN COURSE





Cochinita pibil (Mayan slow-roasted pork dish) 
Guadalajara ham hock in molcajete sauce 
Tlaxcala-style turkey breast with black stuffing 
Puebla-style chicken with mole sauce 
Beef or chicken fajitas with corn or wheat tortilla
(Mexico City recipe) 
Skirt steak "sandal" (recipe from the chef's village) 
Oaxaca coast-style wrapped fish    
La Adelita shrimp 
Jalisco-style red pozole stew 

VEGETARIAN AND VEGAN MENU

Enchiladas with poblano mole  
Mexican-style squash  
Garden burrito 
Vegetarian "sandal"  
Potato-stuffed pambazo 

(baguette stuffed with mashed potato, beans,
and lettuce)

DESSERTS

Coconut flan
Orange mousse 
Tres leches cake
Apple puff pastry
Chocolate cake
A selection of ice cream 
Tropical fruit medley  



VEGETARIAN DISH



GLUTEN FREE DISH

For the more daring: tell your waiter how spicy you like your food.

FRANÇAIS



BAR À SALADES

Pomme de terre avec chorizo
Sauce maison piquante
Pico de gallo
Guacamole
Jalapeños au vinaigre
Salade de poulet Tikin Xic
Ceviche de poisson façon Yucatán
Cocktail de crevettes façon Acapulco
Thon à la Mexicaine
Rajas poblanas avec maïs et mayonnaise
Salade de nopal façon DF
Beignets de fleurs de courge avec fromage et sauce de mole

Crème aigre
Fromage fondu
Salade composée
Vinaigrette mexicaine
Vinaigrette de chipotle
Ananas
Œuf à la mexicaine
Sauce verte non piquante
Tamales fourrés au bœuf et au poulet
Nachos de maïs

ENTRÉES

Thon façon carnitas (Puerto Vallarta)
Enchiladas rouges de poulet (recette de la mama)
Jalapeños fourrés au thon (de Basse-Californie)
Tartines de pieds de veau (recette de grand-mère)
Soupe de tortilla (de l'intérieur du pays)

HORS-D'ŒUVRE

Chicharrón de porc au guacamole

PLATS PRINCIPAUX

Cochinita Pibil (recette maya)
Jarret de porc sauce molcajete (Guadalajara)
Blanc de dinde avec garniture noire (Tlaxcala)
Poulet au mole (Puebla)
Fajitas de bœuf ou de poulet avec tortilla de blé ou de maïs (Ciudad de México)
Huarache con arrachera (de la ville du chef)
Poisson en papillote (de la côte d'Oaxaca)
Crevettes La Adelita
Pozole rouge façon Jalisco

MENU VÉGAN ET VÉGÉTARIEN

Enchiladas avec mole poblano
Potirons à la mexicaine
Burrito du potager
Huarache végétarien
Pambazo de papa

(baguette fourrée de purée de pomme de terre, haricots et laitue)

DESSERTS

Flan au coco
Mousse à l'orange
Gâteau au trois laits
Feuilleté aux pommes
Gâteau au chocolat
Choix de glaces
Fruits tropicaux



PLAT VÉGÉTARIEN























PLAT SANS GLUTEN

Pour les plus intrépides: dites à votre serveur le degré de piquant que vous désirez.








DEUTSCH

SALAT-THEKE

Kartoffel mit Paprikawurst 
Würzige hausgemachte Sauce   
Pico de gallo (frische Würzsauce aus Tomaten, Zwiebeln und Chilischoten)  
Guacamole  
Eingelegte Jalapeños   
Hähnchensalat Tikin Xic  
Fisch-Ceviche Yucatán Art 
Garnelen-Cocktail Acapulco Art 
Thunfisch Mexikanischer Art  
Grüne Chilis aus Puebla mit Mais und Mayonnaise  
Kaktusblatt-Salat DF-Art 
Kürbiskrapfen mit Käse und Mole-Sauce

Saure Sahne 
Schmelzkäse
Gemischter Salat  
Mexikanische Vinaigrette  
Chipotle-Chili-Dressing   
Ananas  
Eier auf mexikanische Art 
Milde grüne Sauce  
Tamales, gefüllt mit Rind- und Hühnerfleisch
Mais-Nachos  











VORSPEISEN

Thunfisch-Stückchen (Puerto Vallarta) 
Rote Enchiladas mit Huhn (aus Mutters Küche) 
Jalapeños, gefüllt mit Thunfisch (aus Niederkalifornien)  
Toast mit Haxe (nach Großmutter's Rezept) 
Tortilla-Suppe (aus dem Landesinneren) 









APPETITHAPPEN

Schweineschwarten mit Guacamole 

HAUPTGERICHT





Cochinita Pibil (aus der Küche der Maya) 
Schweinefleisch an Molcajete-Sauce (Guadalajara) 
Putenbrust mit schwarzer Füllung (Tlaxcala) 
Hähnchen mit Mole-Sauce (Puebla) 
Rind- oder Hähnchenfleisch-Fajitas mit Weizen- oder Mais-Tortilla (aus Mexiko-Stadt) 
Huarache con Arrachera (aus dem Dorf des Chefkochs) 
Eingewickelter Fisch (von der Küste Oaxacas)  
Garnelen La Adelita 
Rote Pozole nach Jalisco-Art 

VEGANES UND VEGETARISCHES MENÜ

Enchiladas mit Mole Poblano (mexikanische Sauce)  
Kürbis Mexikanische Art  
Burrito del huerto 
Vegetarische Huarache  
Pambazo mit Kartoffeln (Küchlein aus Maismehl) 

(Baguette, gefüllt mit Kartoffelstückchen, Bohnen und Kopfsalat)

DESSERTS

Kokospudding
Orangen-Mousse 
Milchkuchen pastel 3 leches
Blätterteiggebäck mit Äpfeln
Schokoladenkuchen
Gemischtes Eis 
Tropische Früchte  

 VEGETARISCHES GERICHT  GLUTENFREIES GERICHT

Für die kühnsten: Fragen Sie Ihren Kellner nach dem gewünschten Schärfegrad.

РУССКИЙ



САЛАТ-БАР

Картошка с колбасой чорисо 🍷
Домашний острый соус 🍷 🌿 🌶️ 🌶️ 🌶️
Томатный салат «Пико-де-гальо» 🍷 🌿
Гуакамоле 🍷 🌿
Маринованные перцы халапеньо 🍷 🌿 🌶️ 🌶️ 🌶️
Салат из цыпленка «Тикин-Шик» 🍷 🌶️ 🌶️ 🌶️
Севиче из рыбы по-юкатански 🍷
Коктейль из креветок по-акапульски 🍷
Тунец по-мексикански 🍷 🌶️ 🌶️ 🌶️
Полоски перца поблано с кукурузой и майонезом 🍷 🌿
Салат из нопалья как его делают в Мексико 🍷
Пончики из цветов тыквы с сыром и соусом «Моле»

Сметана 🍷
Плавленный сыр
Овощной салат 🍷 🌿
Мексиканский винегрет 🍷 🌿
Заправка из копченых перцев халапеньо 🍷 🌿 🌶️ 🌶️ 🌶️
Ананас 🍷 🌿
Яйцо по-мексикански 🍷
Неострый зеленый соус 🍷 🌿
Лепешки тамале из кукурузной муки с начинкой из говядины и цыпленка
Кукурузные начос 🍷 🌿

ЗАКУСКИ

Тунец кусочками (из города Пуэрто-Вальярта) 🍷
Красные энчилады с цыпленком (мамина кухня) 🍷
Перцы халапеньо, фаршированные тунцом (из Нижней Калифорнии) 🍷 🌶️ 🌶️ 🌶️
Тосты с ножкой (бабушкин рецепт) 🍷
Суп с тортильей (из внутренних регионов Мексики) 🍷

АПЕРИТИВ

Свинные шкварки с гуакамоле 🍷

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Запеченная свинина «Кочинита-пибиль» (кухня индейцев майя) 🍷
Свиное колено под соусом «Молькахете» (из Гвадалахары) 🍷
Грудка индейки с черной начинкой (из штата Тласкала) 🍷
Цыпленок с соусом «Моле» (из штата Пуэбла) 🍷
Фахитас из говядины или цыпленка на пшеничной или кукурузной лепешке (из Мексико) 🍷
Закрытая лепешка уараче с начинкой из говяжьей диафрагмы (из деревни шеф-повара) 🍷
Завернутая рыба (с побережья штата Оахака) 🍷 🌶️ 🌶️ 🌶️
Мелкие креветки La Adelita 🍷
Красное посоле по-халиски 🍷

ВЕГАНСКОЕ И ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ

Энчилады с соусом «Моле поблано» 🍷 🌿
Тыква по-мексикански 🍷 🌿
Овощное буррито 🌿
Закрытая лепешка уараче с вегетарианской начинкой 🍷 🌿
Памбасо с картошкой 🌿

(багет с начинкой из мятой картошки, фасоли и салата-латука)

ДЕСЕРТЫ

Кокосовый флан
Апельсиновый мусс 🍷
Торт «Три молока»
Слоеный яблочный пирог
Шоколадный торт
Мороженое в ассортименте 🍷
Тропические фрукты 🍷 🌿

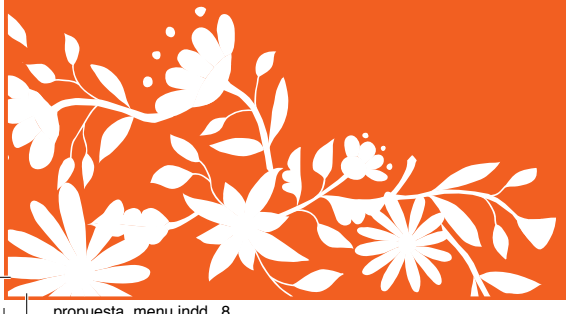


ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО



БЛЮДА БЕЗ ГЛЮТЕНА

ДЛЯ САМЫХ СМЕЛЫХ: ПРОВЕРЬТЕ С ВАШИМ ОФИЦИАНТОМ ЖЕЛАЕМУЮ СТЕПЕНЬ ПРЯНОСТИ.



Unofficial Palladium