



HOTEL BRISTOL  
WARSAW

# MEXICAN MENU

*by Daniel Oradía*

**Tostada La Campechanita. Callo de hacha y camarón fresco, adobo de chile guajillo, aguacate y ajonjolí tostado.**

*La Campechanita tostada. Scallops, fresh shrimp, guajillo chile adobo, avocado and roasted sesame.*

Tostowana Campechanita. Przegrzebki, świeże krewetki, guajillo chile adobo, awokado i prażony sezam. **75 PLN**

**Tacos "gorditos" de lengua, mole amarillito, chips de camote y verduras encurtidas con cúrcuma, miel y semilla de mostaza.**

*Beef tongue "Chubby" tacos, yellow mole, sweet potato chips and pickled vegetables with turmeric, honey and mustard seed.*

Tacos z ozora wołowego, żółte mole, chipsy ze słodkich ziemniaków i marynowane warzywa z kurkumą, miodem i gorczycą. **65 PLN**

**Tacos de la Plaza, de pork belly, arrachera y chorizo, con salsa combinada.**

*De la plaza tacos, pork belly, hanger steak and chorizo with combined sauce.*

Tacos de la Plaza, boczek wieprzowy, wołowina i chorizo. **70 PLN**

**Tacos de camarón rebozado en tortilla de harina, ensalada de col y mayonesa picante.**

*Battered shrimp tacos. Flour tortilla, cabbage salad, and spicy mayonnaise.*

Tacos z krewetkami w panierce. Mączna tortilla, sałatka z kapusty i pikantny majonez. **70 PLN**

**Enchiladas de pato en pipián verde y cebolla morada.**

*Duck enchiladas with pumpkin seed green sauce and red onion.*

Enchiladas z kaczką, zielonym sosem z pestek dyni i czerwoną cebulą. **60 PLN**

**Buñuelos con manzana y cirulla, reducción de piloncillo y helado de vanilla.**

*Buñuelos with with apple and plum compote, piloncillo sauce and Papantla vanilla ice cream.*

Buñuelos z jabłkiem i śliwkami, sosem piloncillo i lodami waniliowymi Papantla. **40 PLN**