

LA BIRRIERIA

DE XULO

FÖRRÄTTER

Guacamole + Totopos

Färsk guacamole med
majschips

98 kr

Chicharrones + Salsa och Lime

Friterat fläsk i tunna fina
strimlor.

98 kr

Frijoles Refritos

Refried bönor med ost
och majschips.

95 kr

Botana de Olivas

En blandning av
marinerade oliver.

85 kr

HUVUDRÄTTER

QUESABIRRIA



2 tacos 3 tacos
165 kr 185 kr

Xulos populäraste rätt. 3 st eller 2 st krispiga birria tacos
med ost och buljong. Välj mellan nötkött eller skogschampinjonen.

LA BIRRIA DE XULO



liten stor
160 kr 185 kr

Varm soppa med birria kött och 3 majstortillas.
Tröstmat för din själ.

BIRRIA RAMEN



185 kr

Birriabuljong med äggnudlar och strimlat birriakött.

TORTA



175 kr

Mexikansk macka med ost, lök och guacamole.
Pastor (fläsk), birria (nötkött) eller skogschampinjonen.

GRINGA



175 kr

Stor vetetortilla taco med ost, lök, guacamole och chipotle mayo.
Pastor (fläsk), birria (nötkött) eller skogschampinjonen.

TACOS

TROMPO AL PASTOR



3st tacos med grillat och marinerat fläskkött.

180 kr

1 taco
65 kr

BIRRIA



3st tacos med långkokt marinerat högre.

180 kr

1 taco
65 kr

VEGETARISKT BIRRIA



3st tacos med marinade skogschampinjonen.

180 kr

1 taco
65 kr

EFTERRÄTT

Chokladfondant + Glass

Kladdig chokladkaka
med vaniljglass

98 kr

Flan med Mezcal Brylépudding

Ugnsbakad efterrätt gjord på ägg,
socker, mjölk och mezcal som
serveras kall.

98 kr

OM VÅRA MEXIKANSKA OCH AUTENTISKA MATRÄTTER:

BIRRIA - Långkokt marinerat högre, autentiskt recept
och tillagat som i Jalisco, Mexiko.

TROMPO AL PASTOR - Grillat marinerat fläskkött med
smaken av en taco som den äts i México City.

BIRRIA VEGETARIANA - Marinerade skogschampinjoner.

Glöm inte att välja **mezcal** för en perfekt måltid!

LA BIRRIERIA

DE XULO

BOTANAS

VAD BETYDER BOTANAS?

I Mexiko är en "**Botana**" en portion av mat som konsumeras som en aptitretare eller mellanmål.

Människor i Mexiko njuter av en bred variation av **Botana**, inklusive nachos med ost, guacamole, esquites, jordnötter, frukt med chili, bland annat.

Det är en integrerad del av den **mexikanska gastronomiska kulturen** och njuts på olika sätt, beroende på region och individuella preferenser.

Taco Vampiro

Krispig rostat majstortilla med pastor (fläsk), ost chipotle mayo och lök.

75 kr

Torta Chiquita

Liten mexikansk macka med ost och guacamole.

95 kr

Mini Gringa

Liten vetetortilla taco med ost, lök, guacamole och chipotle mayo.

85 kr

Varm Consomé

En liten skål med varm birria buljong.

35 kr

Guacamole + Totopos

Färsk guacamole med majschips

98 kr

Botana de Olivas

En blanding av marinerade oliver.

85 kr

Chicharrones + Salsa

Friterat fläsk i tunna fina strimlor.

98 kr

Frijoles Refritos

Refried bönor med ost och majschips.

98 kr

Totopos + Salsa







Majschips med våra två hemgjorda såser.

50 kr

LA BIRRIERIA

DE XULO

DRINKMENY

COCKTAILS	SPECIALS
MARGARITA MEZCAL  160 kr <i>Vår klassiska margarita med mezcal! Den perfekta balansen mellan söta, syrliga och salta smaker.</i>	CARAJILLO MEXICANO <i>En kaffecocktail med likören Licor 43.</i> 95 kr
PALOMA MEZCAL  160 kr <i>Den ikoniska och mexikanska drinken från 1950-talet! En uppfriskande smak av mezcal och grapefrukt.</i>	MEXIKANSK IRISH COFFEE <i>Irish coffee men med en kick av mezcal.</i> 95 kr
VAMPIRO MEZCAL  160 kr <i>En populär mexikansk drink sedan 1960-talet. En blandning av en fruktig smak och en kryddig kick. Var inte rädd för att prova!</i>	NYFIKEN PÅ MEZCAL? FRÅGA OM VÅR MEZCAL-PROVNING! <i>Vi är specialiserade på att servera mezcal på rätt sätt. Be vår personal hjälpa dig att välja rätt för dig.</i> <i>Det spelar ingen roll om du är nybörjare eller expert!</i> <i>Det finns så mycket att lära om Mezcal.</i>
MOJITO MEZCAL  160 kr <i>Från Kuba men med en mexikansk touch! Rökig mezcalcocktail med en uppfriskande touch.</i>	
JAMAICA BOOM  160 kr <i>En perfekt cocktail för den som vill ha något fräscht med mezcal, precis som en klassisk mexikansk "agua fresca".</i>	
MICHELADA  160 kr <i>En populär mexikansk ölcocktail gjord av tomatjuice, öl, kryddor och vår specialsås. En smak av Mexiko!</i>	

LÄSK

LÄSK	32 kr
JARRITOS	45 kr
LÄSK (LUNCH)	5 kr
JARRITOS (LUNCH)	30 kr
CORONA 0,0%	60 kr

ÖL OCH CAVA

NEGRA MODELO (MÖRK ÖL)	85 kr
CORONA 25 CL (FAT ÖL)	55 kr
CORONA 33CL (FATÖL)	75 kr
GOSSE MIDWAY 33CL (FATÖL)	80 kr
GLASS CAVA	105 kr

LA BIRRIERIA

DE XULO

DRINKMENY

VAD ÄR MEZCAL?

Mezcal är en destillerad alkoholhaltig dryck som ursprungligen kommer från Mexiko, erhållen från jäsning och destillering av **agave**.

Dess distinkta och komplexa smak härrör från den mängd olika agaver som används och den **hantverksmässiga** produktionsprocessen.

Mezcalns historia går tillbaka till pre-spansktalande ursprungskulturer, där den ansågs helig.

Idag är mezcal uppskattad för sin autenticitet och koppling till mexikanska traditioner.

CONTRALUZ – <i>espadín</i>	36%	40 kr
SAN COSME – <i>espadín</i>	40%	40 kr
VIEJO MANUELÓN – <i>ensamble II</i>	49%	38 kr
VIEJO MANUELÓN – <i>espadín</i>	49%	34 kr
VIEJO MANUELÓN – <i>tobalá</i>	45 %	35 kr
VIEJO MANUELÓN – <i>mexicano</i>	49 %	36 kr
EL JOLGORIO – <i>barril</i>	47%	38 kr
EL JOLGORIO – <i>mexicano</i>	47%	35 kr
EL JOLGORIO – <i>pechuga</i>	47%	45 kr
EI JOLGORIO – <i>tobalá</i>	47%	37 kr
OJO DE TIGRE – <i>espadín/tobalá</i>	40%	33 kr
OJO DE TIGRE – <i>reposado</i>	37%	35 kr
MADRE MEZCAL – <i>ensamble II</i>	45%	42 kr
DOMINGO – <i>espadín</i>	48%	27 kr
MONTELOBOS – <i>espadín</i>	43%	62 kr
ALIPUS SAN ANDRÉS – <i>ensamble II</i>	47%	45 kr
SIETE MISTERIOS DOBA YEJ – <i>espadín</i>	45%	43 kr
LOKITA 12 AÑOS – <i>tobalá</i>	47%	48 kr
BRUXO X – <i>barril/espadín</i>	40%	38 kr
BRUXO n°1 – <i>espadín</i>	46%	42 kr
BRUXO n°2 – <i>pechuga</i>	46%	48 kr
BRUXO n°3 – <i>barril</i>	46%	46 kr
BRUXO n°4 – <i>barril/cuishe/espadín</i>	46%	52 kr
BRUXO n°5 – <i>tobalá</i>	46%	62 kr

PRIS PER 1 CL

VI REKOMMENDERAR DIG ATT VÄLJA 4 CL FÖR EN BÄTTRE UPPLEVELSE.