

## ESPECIALIDADES

### Tostadas de Pollo 275 Kč

2 big fried corn tortillas covered with refried beans, lettuce, shredded chicken breast topped with sour cream and white cheese. Served with house salsa.

2 velké křupavé kukuřičné tortilly s fazolovou pastou, trhaným kuřecím masem a ledovým salátem. Doladíme zakysanou smetanou a bílým sýrem. Podáváme s domácí salsou.

### Ceviche 279 Kč

250g seasonal raw sea fish cured in lime and orange juice with habanero, orange zest, cucumber, coriander and purple onion topped with guacamole. Served with tostadas and house salsa.

250g sezónní syrová mořská ryba v limetové šťávě s chilli habaňero, okurkou, koriandrem, cibulí, pomerančovou kůrou a avokádem. Podáváme s tostadas (křupavé kukuřičné tortilly) a domácí salsou.

### Burrito de Asada 280 Kč

Wheat flour 12" tortilla with 100g of grilled eye round beef filled with beans, rice, lettuce and gouda cheese. Served with tortilla chips and house salsa.

Velká pšeničná tortilla s 100g grilovaného steaku z prémiového hovězího válečku, fazolemi, rýží, hlávkovým salátem a sýrem gouda. Podáváme s tortilla chipsy a domácí salsou.

### Huarache 285 Kč

Flat oval corn dough covered with bean paste, green sauce and gouda cheese with your choice of 150g of Beef, Chicken, Vegetarian or Pastor topped with sour cream, lettuce, pico de gallo and balkan cheese.

**Vegetarian / Chicken / Pastor with pineapple / Beef**

Ploché oválné kukuřičné těsto pokryté fazolovou pastou, zelenou omáčkou a sýrem gouda se 150g náplní dle výběru. Ozdobeno zakysanou smetanou, hlávkovým salátem, pico de gallo a balkánským sýrem.

**Vegetariánské / Kuřecí / Pastor s ananasem / Hovězí**

### Pollo con Mole 325 Kč

200g Grilled chicken breast steak covered in traditional Mexican salsa made with chocolate, fruits, chiles, seeds and spices. Topped with roasted sesame seeds. Served with rice and tortillas.

200g grilovaný steak z kuřecího prsa přelitý tradiční mexickou pikantní omáčkou z čokolády, ovoce, semínek a koření. Posypané praženými sezamovými semínky. Podáváme s rýží a dvěma kukuřičnými tortillami.

### Alambre de Carne ó Pollo con Nopales 339 Kč

250g mix of seasoned grilled meat (beef or chicken) with cactus, bell peppers and onion. Served with tortillas, house salsa and limes.

250g mix grilovaného masa (hovězího nebo kuřecího) s kaktusem, paprikou a cibulí. Podáváme s kukuřičnými tortillami, domácí salsou a limetkou.

### SOMETHING EXTRA TO ADD? NĚCO NAVÍC?

**+ Melted cheese / Gratinovaný sýr 69 Kč**

### Carne Tampiqueña 449 Kč

250g Grilled premium eye round beef steak, with 1 Enchilada de Mole. Served with rice, refried beans, guacamole, house salsa and limes.

250g grilovaný steak z prémiového hovězího válečku a jedna enchilada de Mole. Podáváme s rýží, fazolemi, guacamole, domácí salsou a limetami.

### Mar y Tierra (2x) 875 Kč

350g Mix of grilled premium eye round beef, chicken breast, cactus and chorizo with sautéed black tiger shrimps in Tequila. Served with guacamole, pico de gallo, refried beans, rice, house salsa, limes and tortillas. On a Molcajete (Mexican stone tool).

350g Grilovaného prémiového hovězího válečku, kuřecího prsa a tygrích krevet na česneku a tequile, servírovaných spolu s chorizem, kaktusem opuncie a pico de gallo v Molcajete (kamenný hmoždíř). Podáváme s guacamole, rýží, fazolovou pastou, domácí salsou, limetami a tortillami.

## the story

In the 1930's in Mexico City, Pedro Linares an artisan who was specialised in making piñatas, carnival masks and other figures, fell very ill at the age of 30 and while he was in bed, unconscious and sometimes hallucinating because of high fevers. Linares dreamt of a strange, peaceful and placid place resembling a forest in a magical scenery. There, he felt calm, experienced no pain and was happy to walk around where he saw trees, animals, rocks and clouds that suddenly turned into something weird and strange, some kind of unnaturally coloured animals, unknown animals. He saw a donkey with butterfly wings, a rooster with bull horns, a lion with an eagle head, some others featuring wings, horns, tails, fierce teeth and bulgy eyes. While seeing these creatures, all of them were shouting louder and louder one word Alebrijes!!!. Upon recovery, he began recreating the creatures he saw in his dreams in cardboard, wood and ceramic and called them Alebrijes.

Spanish pronunciation [aleβrixes].

Příběh se udál ve 30. letech v hlavním městě Mexika. Místní umělec Pedro Linares, specialista na výrobu piñat-karnevalových masek a figurek, jako mladý muž vážně onemocněl. Ve chvílích nejtěžších, kdy Pedra sužovaly vysoké horečky, blouznil a přepadaly ho halucinace. Linares snil o místě pokojných lesů v kouzelné scenérii. Tam byl klidný, necítil bolest, štatný se procházel mezi stromy, zvířaty, kameny a mraky, které se náhle proměnily v něco zvláštního a nevidaného. Jakási nadpozemsky barevná zvířata. Spatřil osla s motýlymi křídly, kohouta s rohy býka, tva s orlí hlavou, nespočet dalších bytostí často okřídlených, s rohy, ocasem, vyceněnými zuby a vykulenýma očima. Mezitím, co se na zvířata ve snu díval, všechna čím dál hlasitěji křičela „Alebrijes!“. Krátce po uzdravení začal z paměti tvířata vyrábět z kartonu a páirové hmoty. Pojmenoval je Alebrijes.

Španělsky se vyslovují [aleβrixes].



@alebrijescm



Alebrijes Cocina Mexicana



Alebrijes Cocina Mexicana



alebrijescocinamexicana.com



**Alebrijes**  
cocina mexicana

## SOPAS

<b>Caldo de pollo</b>	105 Kč	<b>Carne en su jugo</b>	155 Kč
Chicken broth with vegetables and shredded chicken topped with cilantro, onion and guacamole.		Beef bone broth with premium eye round beef simmered with pinto beans, onion, bacon and coriander.	
Kuřecí vývar se zeleninou, rýží a trhaným masem, jemně nasekanou cibulí, koriandrem a guacamole.		Silný hovězí vývar s libovým masem z válečku povařený s pinto fazolemi, nasekanou cibulí, slaninou a koriandrem.	

## ENTRADAS

<b>Botana</b>	155 Kč	<b>Volcanes</b>	185 Kč
Tortilla chips, pico de gallo, refried beans and house salsa. Kukuřičné chipsy, pico de gallo, tradiční fazolová pasta a domácí salsa.		2 Tostadas (deep fried tortillas) covered with gouda melted cheese with meat of your choice. Served with house salsa and lime.	
<b>Cevichito</b> 🍷	165 Kč	<b>Vegetarian / Chicken / Pastor with pineapple / Beef</b>	
130g seasonal raw sea fish cured in lime and orange juice with habanero, orange zest, cucumber, coriander and purple onion topped with guacamole. Served with tostadas and house salsa.		2 Tostady (fritované kukuřičné tortilly) s rozpečeným sýrem gouda a masem dle výběru. Servírované s domácí salsou a limetou.	
130g sezónní syrová mořská ryba v limetové šťávě s chilli habaňero, okurkou, koriandrem, cibulí, pomerančovou kůrou a avokádem. Podáváme s tostadas (křupavé kukuřičné tortilly) a domácí salsou.		<b>Vegetariánské / Kuřecí / Pastor s ananase</b> / <b>Hovězí</b>	

## NACHOS

<b>Queso</b>	245 Kč	<b>Carne</b>	275 Kč
With cheddar cheese. Nachos se sýrem cheddar.		With grilled premium eye round beef. S plátky grilovaného steaku z prémiového hovězího válečku.	
<b>Pollo</b>	265 Kč	<b>SOMETHING EXTRA TO ADD? NĚCO NAVÍC?</b>	
With grilled chicken breast. S plátky grilovaného kuřecího prsa.		+ <b>Salsa picante</b>	69 Kč
		+ <b>Guacamole</b>	99 Kč

## TACOS

<b>Vegetarianos</b>	275 Kč	<b>Campechanos</b>	325 Kč
Sautéed cactus, mushrooms and onion in olive oil, garlic and spices.		Grilled premium eye round beef and minced Chorizo (spicy pork sausage).	
Soté z kaktusu opuncie, žampionůc a cibule v olivovém oleji, česneku a koření.		Plátky grilovaného steaku z prémiového hovězího válečku a kousky choriza.	
<b>Pollo</b>	285 Kč	<b>SOMETHING EXTRA TO ADD? NĚCO NAVÍC?</b>	
Grilled chicken breast. Plátky grilovaného kuřecího prsa.		+ <b>Grilled gouda cheese</b> / Grilovaný sýr Gouda	69 Kč
<b>Pastor</b>	295 Kč	+ <b>Chorizo</b>	69 Kč
Pork meat is marinated in Achioté (Mexican flower powder), ancho and guajillo chiles, orange juice and spices. Topped with fresh pineapple.		<b>Camaron</b>	379 Kč
Vepřová pečeně marinovaná v tradiční směsi z pomerančové šťávy, Achioté a chilli guajillo a ancho. Posypané nasekaným ananasem.		3 big corn tortillas with 9 grilled black tiger shrimps with melted cheese on rocket salad topped with grilled pineapple. Served with house salsa and limes.	
<b>Carne</b>	305 Kč	3 velké kukuřičné tortilly s 9 grilovanými marinovanými tygřími krevetami na rukole ozdobné grilovaným ananasem. Podáváme s domácí salsou a limetou.	
Grilled premium eye round beef. Grilovaný steak z prémiového hovězího válečku.		<b>Tacos Norteños</b>	309 Kč
<b>Placeros</b> 🍷	315 Kč	3 Wheat flour tortillas with gratinated cheese and your choice of chicken, pastor (with pineapple), beef or vegetarian option. Topped with coriander and onion. Served with guacamole and house salsa.	
3 big corn tortillas with grilled eye round beef on a bed of refried beans topped with sautéed jalapeños and onion.		<b>Vegetarian / Chicken / Pastor with pineapple / Beef</b>	
3 větší kukuřičné tortilly s grilovaným hovězím válečkem na fazolové pastě s papričkami jalapeño a čerstvou cibulí.		3 větší pšeničné tortilly s gratinovaným sýrem a náplní dle výběru. Ozdobené koriandrem a čerstvou cibulí. Podáváme s guacamole a domácí salsou.	
<b>Suadero</b>	319 Kč	<b>Vegetariánské / Kuřecí / Pastor s ananase</b> / <b>Hovězí</b>	
Flank steak beef marinated in milk and spices that gives a unique tenderness, flavor and texture. Kostičky hovězího pupku tradičně marinované do křehka v mléce a koření pro jedinečnou vůni a texturu.			

## FLAUTAS

<b>Pollo</b>	280 Kč	<b>Vegetarianas</b>	270 Kč
With shredded chicken breast. Plněné trhaným kuřecím masem.		With homemade mashed potato. Plněné šfouchaným bramborem.	
3 Long deep fried corn tortillas filled with chicken or potato topped with sour cream, lettuce, white cheese and pico de gallo. Served with rice and house salsa.		3 křupavé trubičky z kukuřičných tortill plněné kuřecím masem nebo šfouchaným bramborem, ozdobené zakysanou smetanou, salátem, bílým sýrem and pico de gallo. Podáváme s rýží a domácí salsou.	

## ENCHILADAS

<b>Verdes</b> 🍷	295 Kč	<b>Vegetarianas</b>	275 Kč
Traditional Mexican spicy salsa made with green tomatoes and chile serrano. Topped with sour cream, lettuce and white cheese.		With homemade mashed potato and your choice of salsa. Plněné šfouchaným bramborem přelité omáčkou dle Vašeho výběru.	
Tradiční pikantní omáčka ze zelených rajčat a chilli serrano. Podáváno se zakysanou smetanou, bílým sýrem a ledovým salátem.		<b>SOMETHING EXTRA TO ADD? NĚCO NAVÍC?</b>	
<b>Mole</b> 🍷	305 Kč	+ <b>Gratinated Gouda cheese</b>	69 Kč
Traditional Mexican salsa made with chocolate, fruits, chiles, seeds and spices. Topped with sour cream, white cheese and roasted sesame seeds.		/ Gratinovaný sýr Gouda	
Tradiční pikantní omáčka se připravuje z ingrediencí jako čokoláda, chilli papričky, ovoce, semínka a koření. Ozdobené zakysanou smetanou, bílým sýrem a praženými sezamovými semínky.			

## FAJITAS

<b>Vegetarianas</b>	349 Kč	<b>Carne</b>	415 Kč
With grilled cactus, eggplant, zucchini, bell peppers and onion. S grilovaným kaktusem opuncie, lilkem, cuketou, kapií a cibulí.		With grilled premium eye round beef. S plátky grilovaného steaku z prémiového hovězího válečku.	
<b>Pollo</b>	379 Kč	<b>SOMETHING EXTRA TO ADD? NĚCO NAVÍC?</b>	
With grilled chicken breast. S plátky grilovaného kuřecího prsa.		+ <b>Grilled gouda cheese</b> / Grilovaný sýr Gouda	69 Kč
250g grilled meat or vegetables with bell peppers and onion topped with coriander. Served with guacamole, house salsa, limes and tortillas.			
250g grilovaného masa s paprikami a cibulí, servírované s nasekaným koriandrem. Podáváme s guacamole, domácí salsou, limetami a kukuřičnými tortillami.			

## POSTRES

<b>Flan de queso</b>	115 Kč	<b>Churros de plátano</b>	125 Kč
Cream cheese caramel vanilla custard. Vanilkový pudink s karamellem.		4 small deep-fried flour wraps with fresh banana filling, sprinkled with cinnamon and sugar.	
		4 malé smažené tortilly plněné banánem, posypané skořicí a cukrem.	