

STANDARD

Tortilla Chips

Hjemmelagde maistortillachips

Guacamole

Fersk avocado med lime, hvitløk og koriander. Toppet med olivenolje og granateple

Meksikansk hummus

Kremede kikerter og sesamfrø med et hint av guajillo-chili og habanero / *Se, Sl*

Aguachile de Salmón

Norsk laks, agurk, løk og daikon-reddik med aguachile-saus. Toppet med avocado og honningmelon / *F*

Tostadas

Hjemmelagde chiafrø og maistortillachips

Tacos de pastor

Marinert kylling med guajillo og ananas med løk, koriander, fersk ananas og salsa roja / *Sl*

Tacos de birria

Saktekokt brisket, marinert med chili-guajillo og anchokrydder, toppet med løk, koriander og salsa roja / *Sl, So*

Ris

Tía Conchas oppskrift. Hvit ris kokt med løk, hvitløk og jalapeño

Mango Jalisco salat

Frisk salat med mangodressing, avocado og mango og chia-frø chips / *Su*

Mixteco Mousse

Sjokolade-kaffe mousse med med honning og pasjonsfrukt-saus og vaniljeiskrem / *M, E, So, H*

X 699

SPECIAL

Tortilla Chips

Hjemmelagde maistortillachips

Guacamole

Fersk avocado med lime, hvitløk og koriander. Toppet med olivenolje og granateple

Meksikansk hummus

Kremete kikerter og sesamfrø med et hint av guajillo-chili og habanero / *Se, Sl*

Ceviche mojito

Fillet av hvit fisk med løk, mangogelé, agurk og rød chili med mynte tigmelk (leche de tigre). Toppet med søtt mangoskum / *F, Sl*

Tostadas

Hjemmelagde chiafrø og maistortillachips

Brisket norteño

200g oksebryst bresert i 15 timer, marinert med jalapeño-chimichurri. Serveres med coleslaw / *Su, Sn, M, E*

Ris

Tía Conchas oppskrift. Hvit ris kokt med løk, hvitløk og jalapeño

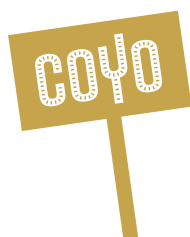
Coleslaw

Klassisk coleslaw med majones, sennep og rødvinseddik / *M, E, Sn, Su*

Mixteco Mousse

Sjokolade-kaffe mousse med med honning og pasjonsfrukt-saus og vaniljeiskrem / *M, E, So, H*

X 799



VEGGIE

(kan være vegansk)

Tortilla Chips

Hjemmelagde maistortillachips

Guacamole

Fersk avocado med lime, hvitløk og koriander. Toppet med olivenolje og granateple

Meksikansk hummus

Kremede kikerter og sesamfrø med et hint av guajillo-chili og habanero / *Se, Sl*

Flautas de camote

Sprø søtpotet-taco med salsa mango habanero, rømme, hallumi og chipotlemaiones / *M, E*

Taco de milpa

Smeltet ost, portobello- og shimejisopp, mais, koriander og hvitløk / *M*

Taco de pastor

Soya marinert med guajillo og ananas med løk, koriander, fersk ananas og salsa roja / *Sl, So*

Ris

Tía Conchas oppskrift. Hvit ris kokt med løk, hvitløk og jalapeño / *Sl*

Mango Jalisco salat

Frisk salat med mangodressing, avocado og mango og chia-frø chips

Hibiscus sorbet

Med vaniljesmuler og mangoskum

X 639

GROUP MENU

STANDARD

Tortilla Chips

Homemade corn tortilla chips

Guacamole

Fresh pressed avocado with lime, garlic and cilantro. Topped with olive oil and sweet pomegranate

Mexican hummus

Classic hummus with a touch of guajillo chile and chile habanero

/ Se, Ce

•

Aguachile de Salmón

“Fresh salmon, cucumber, onion, avocado and honey melon with a citrus marinade of jalapeño and coriander

Tostadas

Homemade chía-corn tortilla chips

••

Tacos de pastor

Chicken taco marinated in guajillo chili, served with cilantro, onion and fresh pineapple / Ce

Tacos de birria

Slow cooked brisket marinated with chile guajillo, ancho and spices, topped with onion, coriander and salsa roja

/ Ce, Sy

Rice

Tía Concha recipe´s. White rice cooked with onion, garlic and jalapeño chile.

Mango Jalisco salad

Fresh salad, mango vinaigrette, fresh mango, avocado and tortilla chips / Su

•••

Mixteco Mousse

Chocolate-coffee mousse, served with honey-passion fruit sauce and vanilla ice cream.

/ M, E, Sy, H

X 699

SPECIAL

Tortilla Chips

Homemade corn tortilla chips

Guacamole

Fresh pressed avocado with lime, garlic and cilantro. Topped with olive oil and sweet pomegranate

Mexican hummus

Classic hummus with a touch of guajillo chile and chile habanero

/ Se, Ce

•

Ceviche mojito

Filet of white fish with onion, mango gel, cucumber and red chili with a mint tiger's milk. Topped with sweet mango foam

/ F, Ce

Tostadas

Homemade chía - corn tortilla chips

••

Brisket norteño

200 g of brisket baked for 15 hours, marinated with jalapeño chimichurri / Su, Mu, M, E.

Rice

Tía Concha recipe´s. White rice cooked with onion, garlic and jalapeño chile

Coleslaw

Classic coleslaw with mayonnaise, mustard and red wine vinegar / M, E, Mu, Su

•••

Mixteco Mousse

Chocolate-coffee mousse, served with honey-passion fruit sauce and vanilla ice cream / M, E, Sy, H

X 799

VEGGIE

(can be vegan)

Tortilla Chips

Homemade corn tortilla chips

Guacamole

Fresh pressed avocado with lime, garlic and cilantro. Topped with olive oil and sweet pomegranate

Mexican hummus

Classic hummus with a touch of guajillo chile and chile habanero

/ Se, Ce.

•

Flautas de camote

Crispy sweet potato tacos with salsa mango habanero, sour cream, hallumi cheese and a few drops of chipotle mayo

/ M, E

Taco de milpa

Melted cheese, portobello and shimeji mushrooms, corn, coriander and garlic / M

••

Taco de pastor

Soya marinated in guajillo chili, served with cilantro, onion and fresh pineapple / Ce, Sy

Rice

Tía Concha recipe´s. White rice cooked with onion, garlic and jalapeño chile / Ce

Mango Jalisco salad

Fresh salad, mango vinaigrette, fresh mango, avocado and tortilla chips

•••

Hibiscus sorbet

Served with vainilla crumble and mango foam

X 639



If you have any allergies or intolerances please let us know in advance on booking@coyorestaurant.no
 Allergens: Fl-Flour, M-Milk, F-Fish, Ce-Celery, E-Eggs, Cr-Crustaceans, Sy-Soy, Su-Sulfites