



## SOPAS

**SOPA DE CALESA**  
Bistra piščančja juha (brez mesa) s svežo zelenjavo in koruznim čipsom · 3,50

**SOPA DE CALABACITAS**  
Slastna juha iz bučk, s ščepcem čilija, ki ti začini življenje · 4,30

## TAPAS PARA PICAR ( ZA 2 OSEBI )

Izbor naših najboljših doma pripravljenih prigrizkov: koruzni čips, quesadillas, taquitos, koruzni storž, salsa picante, guacamole, zelenjavna kislina smetana, cheddar cheese, sir manchego in popečen chorizo · 12,00

## JOE'S BASKET STARTERS

Ješ z rokami in deliš s prijatelji.

### TAQUITOS

Hrustljivo ocvrti zvitki iz pšeničnih tortilij, polnjeni z začinjeno puranjimi prsi · 7,20

### STICKY FINGERS

V koruznih kosmičih panirani trakovi puranjih prsi, ocvrti in postreženi s sladko čili omako puran · 7,00  
riba · 7,50

### QUESADILLAS

Na žaru pečene tortilje polnjene  
... s sirom in čebulo · 5,00  
... s sirom in gobami · 5,20



## STARTERS

### CHIPS Y SALSA PICANTE €

Čips iz koruznih tortilij, postrežen z okusno, doma narejeno salso picante · 4,00

### NACHOS €

Koruzni čips, začinjen s čilijem jalapeno in popečen z naribanim sirom · 7,00  
... s kalifornijskim mesom (mleta govedina z zelenjavo in začimbami) · 7,60

### CHIPS & DIPS €

Koruzni čips s štirimi doma narejenimi omakami: salsa picante, zelenjavna kislina smetana ter arašidna in cheddar cheese omaka · 6,80

### GUACAMOLE €

Pri mizi pripravljena krema iz svežega avokada, zelenjavne kisle smetane, čebule, paradižnika in soka limete. Postreženo s koruznim čipsom · 8,20

### FLAUTAS €

Ocvrti zvitki iz koruznih tortilij z nadevom iz piščanca, sira in kisle smetane, preliti s salso verde in posuti s sirom · 6,20



### CHILI CON CARNE

Znamenita mehiška enolončnica z govedino, papriko, čilijem, fižolom in zelenjavo · 6,80





## PLATOS MEXICANOS TRADICIONALES

Vse glavne jedi postrežemo s solatno prilogo.

### Enchiladas

#### ENCHILADAS CARNE Y PIÑA €

Pšenične tortilje polnjene s pečenimi piščančjimi prsmi, ananasom, smetano in meto. Priloga: mehiški riž in guacamole · 10,50

#### ENCHILADAS DE POLLO €

Koruzne tortilje z nadevom iz piščančjih prsi, sira in smetane, prelite z omako iz rdečega vina in koriandra. Priloga: mehiški riž in fižol · 10,50

#### ENCHILADAS ESTILO JOE PEÑA'S

Tri male pšenične tortilje čudovitim nadevom iz pečenih puranjih prsi, mehiškega fižola in cheddar cheese-a. Postreženo z mehiškim rižem in kislom smetano · 11,20

### JOE'S FAJITAS

Chicano kavboji so jih ustvarili, Joe jih je naredil popularne.

Na žaru pečene trakove mesa, paprike in čebule prelijemo z domačo fajita marinado in postrežemo v vroči litoželezni ponvi. Kot priloga pico de galo, guacamole, solata, nariban sir, kislina smetana, fižol in pšenične tortilje.

Izberite svojo najljubšo:

FAJITA LOMO (GOVEDINA) · 14,20  
FAJITA POLLO (PIŠČANEC) · 12,70  
FAJITA CHORIZO · 14,30  
FAJITA VEGETALES · 10,20

#### QUESADA DE PAVO €

Velika pšenična tortilja, polnjena z na žaru pečenimi puranjimi prsmi, zelenjavo in sirom. Priloga: guacamole, kislina smetana, pico de gallo, mehiški riž in fižol · 11,50

#### JOE'S CHIMICHANGA €

Ocvrta velika pšenična tortilja, polnjena s kalifornijskim mesom, fižolom in sirom. Priloga: mole omaka, guacamole, kislina smetana in mehiški riž · 10,30

#### CHIMICHANGA DE POLLO €

Ocvrta velika pšenična tortilja, polnjena s piščancem, začimbami in zelenjavo. Priloga: mole omaka, guacamole kislina smetana in mehiški riž · 10,30

#### POLLO ANACARDOS €

Piščanec z zelenjavo in indijskimi oreščki s sladko čilijevom omako. Postrežen v vroči litoželezni ponvi. Kot priloga pšenične tortilje · 10,50

### Burritos

Nekoč popoldanski prigrizek mehiških 'paesanos', je danes priljubljena jed mehičanov vseh družbenih slojev.

Velika pšenična tortilja polnjena z nadevom po vaši izbiri. Priloga mehiški riž, guacamole in kislina smetana.

#### BURRITO TRADICIONAL

Pečene piščančje prsi in koščki krompirja pomešani z našo pikantno chimayo-burrito omako · 10,80 €

#### BURRITO ARRANCHERO €

Na žaru pečeni trakovi roastbeef-a in sveže zelenjave s ščepcem tradicionalnih mehiških začimb · 12,50

#### BURRITO PAVO €

Trakovi ocvrtega purana, panirani v koruznih kosmičih, s solato, pico de gallo, sirom in omako iz dimljenega čilija · 10,80

#### BURRITO DEL NORTE €

Pečen piščanec z gobami, rdečo papriko in kislom smetano, mariniran z začimbo achiote. Mehiška jed, ki je postala teksaška uspešnica · 10,50

## CARNES Y BISTECAS

Vsi naši steaki so postreženi s koruznim storžem, solato in krompirjem po vaši izbiri: ocvrt, pečen ali v srajčki z zelenjavno kislom smetano.

#### PRIME BEEF STRIPLOIN

Nobenih stranpoti, zgolj meso. In to najboljše, kar ga lahko dobite pri nas. Pečen po vaši želji · 15,20

#### CHURRASCO

Argentinski način priprave izbranih steakov. Okusno začinen roastbeef, mariniran in postrežen z doma pripravljeno chimichurri omako · 15,90



#### CARNE DEL PACO LOPEZ

Trakovi govejega roastbeefa in choriza, pečeni na žaru in preliti s pikantno omako iz treh manj pekočih čilijev. Priloga: sveži guacamole, mehiški fižol, quesadilla in mole omaka · 13,50

#### CARNE ASADA À LA TAMPIQUEÑA

Na žaru pečeni trakovi govejega roastbeefa, preliti s salso pikante. Priloga: sveži guacamole, mehiški fižol, quesadilla in mole omaka · 13,10

#### TEXAS CHICKEN ASADA

Na žaru pečeni trakovi piščančjih prsi, preliti z domačo arašidno omako. Priloga: mehiški fižol, quesadillas in mole omaka · 11,20

#### PAVO Y PLATANO

Na žaru pečene puranje prsi z banano in arašidno omako. Priloga: mehiški riž, quesadillas in mole omaka · 11,30

#### ASADO DE PAVO

Ena izmed hišnih specialitet: marinirane puranje prsi z zelenjavo, pečene na žaru. Zavito v veliko pšenično tortillo. Postreženo z mehiškim rižem, fižolom, koruznim storžem in guacamole kremom · 11,80

#### BIFE AL VINO TINTO

Steak za poznavalce. Mehak kos mesa, pripravljen na način kot to počnejo v najboljših restavracijah v Buenos Airesu. Na žaru pečen steak, v omaki iz rdečega vina in šampinjonov · 16,50

#### FILETE ADOBADO

Adobo je tradicionalna marinada v špansko govorečem svetu. V naši restavraciji jo pripravimo z ancho in guajillo čilijem, začimbami in sveže stisnjeno sokom limete · 15,30

#### FILETE 'BUENOS AIRES'

Na žaru pečen steak mariniran z ingverjem, limeto in česnom posut z mešanico južnoameriških začimb · 15,70

#### FILETE CON SALSA CUBANA

Steak prekrit s pikantno kubansko omako iz olivnega olja, rdečega čilija, svežega koriandra, limet in pazljivo izbranih začimb · 15,50

### JOE'S BEEF BURGER

Ne, to ni hamburger, kot ste ga verjetno vajeni, ampak 200g govedine kakovosti steaka. Vsi naši hamburgerji so postreženi s sirom, paradiznikom, rdečo čebulo, zeleno solato, ocvrtim krompirčkom in BBQ omako.

#### PLAIN BEEF BURGER

Enostaven in preprost · 8,70

#### CHEDDAR CHEESE BURGER

Hamburger s cheddar cheese omako · 9,10

#### BACON BURGER

Hamburger s hrustljivo pečeno slanino · 9,30

Dodatki za popestritev:

... popečene gobe · 1,30  
... popečen ananas · 1,30  
... pikantna čili omaka · 1,30

The problem with Mexican food is that five or six days later you are hungry again. (Mark Twain)



## JOE'S FINE SALADS

### CAESAR'S SALAD €

Zelena solata v posodi iz pšenične tortilje, postrežena s česnovimi ocvrtki in domačim parmezanovim solatnim prelivom, narejenim po izvornem receptu iz »Caesar's Place« v Tijuani · 7,80

..... z na žaru pečenimi koščki piščanca · 8,70 €

..... z rakci · 11,50

### ENSALADA DE FAJITA »GIGGLIN' MARIA«

Naša znamenita goveja in piščančja fajita, postrežena na sveži solati in s česnovo bageto · 10,20

### ENSALADA DE YOLANDA OSUNA

Sveža zelena solata s česnovimi ocvrtki in prelivom iz parmezana. Posuta s pečenimi šampinjoni in trdim sirom, postrežena v posodi iz tortilje · 9,20

### ENSALADA DE PAVO ASADO

Naša najbolj priljubljena solata. Marinirane puranje prsi, pečene na žaru, postrežene na sveži zeleni solati in radiču. Priloga česnova bageta · 9,30

## PESCADOS

### OCEAN ASADA

Za ljubitelje morskih okusov. Na žaru pečeni koščki prvovrstne ribe in rakcev, preliti z rdečo čilijevo omako. Priloga: guacamole, riž, quesadillas · 12,30

### BURRITO 'PESCADOR'

Ocvrti trakovi ribe, panirani v koruznih kosmičih, zaviti z zeleno solato in čilijevo omako v veliko pšenično tortiljo. Postreženo z rižem · 10,30



## VEGETARIAN DISHES

### BURRITO DE VERDURAS

Rahlo pikanten nadev iz zelenjave, čilija poblano in smetane, zaviti v veliko pšenično tortiljo. Priloga: riž, koruzni storž, guacamole, kislja smetana in solata · 10,70

### BURRITO DE ESPINACHA

Velika pšenična tortilja, polnjena s špinačo, pico de gallom in sirom. Kot priloga solata, koruzni storž, guacamole, kislja smetana in riž · 10,30

### QUESADA GRANDE

Prepognjena pšenična tortilla, polnjena s sirom in z na žaru pečeno zelenjavo. Kot priloga solata, guacamole, pico de gallo, kislja smetana, riž in koruzni storž · 10,30

### CHIMICHANGA DE ABUELA

Ocvrta pšenična tortilja z nadevom iz sveže zelenjave in koriandra. Priloga: mole omaka, kislja smetana, guacamole in mehiški riž · 10,20