

★ CROSSING BORDERS SINCE '87 ★



## SOPAS

### SOPA DE CALESA

Bistra piščančja juha (brez mesa) s svežo zelenjavo in koruznim čipsom · 3,70

### SOPA DE CALABACITAS

Slastna juha iz bučk, s ščepcem ingverja, ki ti začini življenje · 4,50

### 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 · 13,50

## JOE'S BASKET STARTERS

Ješ z rokami in deliš s prijatelji.

### TAQUITOS

Hrustljivo ocvrti zvitki iz pšeničnih tortilj, polnjeni z začinjanimi trakovi piščančjih prsi · 7,70

### STICKY FINGERS

V koruznih kosmičih panirani trakovi puranjih prsi, ocvrti in postreženi s sladko čili omako puran · 7,50  
riba · 8,00

### QUESADILLAS

Na žaru pečene tortilje polnjene  
... s sirom in čebulo · 5,50  
... s sirom in gobami · 5,70



## STARTERS

### CHIPS Y SALSA PICANTE €

Čips iz koruznih tortilj, postrežen z okusno, doma narejeno salso picante · 4,30

### NACHOS €

Koruzni čips, začinjen s čilijem jalapeno, pico de gallom in zapečen z naribanim sirom · 7,50  
... s kalifornijskim mesom (mleta govedina z zelenjavo in začimbami) · 8,10

### CHIPS & DIPS €

Koruzni čips s štirimi doma narejenimi omakami: salsa picante, zelenjavna kislina smetana ter arašidna in cheddar cheese omaka · 7,20

### GUACAMOLE €

Pri mizi pripravljena krema iz svežega avokada, zelenjavne kisle smetane, čebule, pico de galla, paradižnika in soka limone. Postreženo s koruznim čipsom · 8,80

### FLAUTAS €

Ocvrti zvitki iz koruznih tortilj z nadevom iz piščanca, sira in kisle smetane, preliti s salso verde in posuti s sirom · 6,50



### CHILI CON CARNE

Znamenita mehiška enolončnica z govedino, papriko, čilijem, fižolom in žlico kisle smetane · 7,00



In Mexico we have a word for Sushi: we call it bait.



## PLATOS MEXICANOS TRADICIONALES

Vse glavne jedi postrežemo s solatno prilogo.



### ENCHILADAS CARNE Y PIÑA €

Pšenične tortilje polnjene s pečenimi piščančjimi prsmi, pico de gallom, ananasom, smetano in meto. Priloga: mehiški riž in guacamole · 10,80

### ENCHILADAS DE POLLO €

Koruzne tortilje z nadevom iz piščančjega mesa, sira in smetane, prelite z omako iz rdečega vina in koriandra. Priloga: mehiški riž, kislja smetana in fižol · 10,80

### ENCHILADAS ESTILO JOE PEÑA'S

Tri male pšenične tortilje z nadevom iz pečenih piščančjih prsi, mehiškega fižola, zelene solate in cheddar cheesea. Prelito s salso picante, postreženo z mehiškim rižem in kisljo smetano · 11,50

### 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, kislja smetana, fižol in pšenične tortilje.

Izberite svojo najljubšo:

FAJITA LOMO (GOVEDINA) · 14,50  
FAJITA POLLO (PIŠČANEC) · 13,00  
FAJITA CHORIZO · 14,60  
FAJITA VEGETALES · 10,50

### QUESADA DE PAVO €

Velika pšenična tortilja, polnjena s pečenimi puranjimi prsmi, svežo zelenjavo in sirom. Priloga: guacamole, kislja smetana, pico de gallo, mehiški riž in fižol · 11,80

### JOE'S CHIMICHANGA €

Ocvrta velika pšenična tortilja, polnjena s kalifornijskim mesom, fižolom in sirom. Priloga: mole omaka, guacamole, kislja smetana in mehiški riž · 10,60

### CHIMICHANGA DE POLLO €

Ocvrta velika pšenična tortilja, polnjena s piščancem, začimbami in zelenjavo. Priloga: mole omaka, guacamole kislja smetana in mehiški riž · 10,60

### POLLO ANACARDOS €

Piščanec s papriko, čebulo in indijskimi oreščki s sladko čilijevo omako. Postrežen v vroči litoželezni ponvi. Kot priloga guacamole, solata, zelenjavna kislja smetana, pšenične tortilje · 10,80



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 kislja smetana.

### BURRITO TRADICIONAL

Pečene piščančje prsi in koščki krompirja pomešani z našo pikantno chimayo-burrito omako · 11,10 €

### BURRITO ARRANCHERO €

Na žaru pečene trakove roastbeef-a, skupaj s papriko, čebulo in šampinjoni, prelijemo z omako iz vina in smetane ter ščepecem tradicionalnih mehiških začimb · 12,80

### BURRITO PAVO €

Trakovi ocvrtega purana, panirani v koruznih kosmičih, s solato, pico de gallom, sirom in omako iz dimljenega čilija · 11,70

### BURRITO DEL NORTE €

Pečen piščanec z gobami, čebulo, papriko in kisljo smetano, mariniran z začimbo achiote. Mehiška jed, ki je postala teksaška uspešnica · 10,80

## CARNES Y BISTECAS

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

### PRIME BEEF STRIPLOIN

Nobenih stranpoti, zgolj meso. In to najboljše, kar ga lahko dobite pri nas. Pečen po vaši želji · 15,60

### CHURRASCO

Argentinski način priprave izbranih steakov. Okusno začinen roastbeef, mariniran in postrežen z doma pripravljeno chimichurri omako · 16,30



### CARNE DEL PACO LOPEZ

Trakovi govejega roastbeefa in choriza, pečeni na žaru in preliti s pikantno omako iz treh manj pekočih čilijev in kislje smetane. Priloga: sveži guacamole, mehiški fižol, quesadilla in mole omaka · 13,90

### CARNE ASADA À LA TAMPIQUEÑA

Na žaru pečeni trakovi govejega roastbeefa, preliti s salso pikante. Priloga: sveži guacamole, mehiški fižol, quesadilla in mole omaka · 13,50

### TEXAS CHICKEN ASADA

Na žaru pečeni trakovi piščančjih prsi, preliti z domačo arašidno omako. Priloga: mehiški fižol, quesadillas in mole omaka · 11,60

### PAVO Y PLATANO

Na žaru pečene puranje prsi z banano in arašidno omako. Priloga: mehiški riž in quesadillas · 11,70

### ASADO DE PAVO

Ena izmed hišnih specialitet: marinirane puranje prsi s papriko, čebulo, bučkami in korenjem, pečene na žaru. Zavito v veliko pšenično tortillo, postreženo z mehiškim rižem, kisljo smetano, fižolom, koruznim storžem in guacamole kremo · 12,20

### 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 · 16,90

### FILETE ADOBADO

Adobo je tradicionalna marinada v špansko govorečem svetu. V naši restavraciji jo pripravimo z ancho in guajillo čilijem, začimbami in sveže stisnjnim sokom limete · 15,70

### FILETE 'BUENOS AIRES'

Na žaru pečen steak mariniran z ingverjem, limeto in česnom posut z mešanico južnoameriških začimb · 16,10

### FILETE CON SALSA CUBANA

Steak prekrit s pikantno kubansko omako iz olivnega olja, rdečega čilija, svežega koriandra, limet in pazljivo izbranih začimb · 15,90

### 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, pečenim krompirčkom in dimljeno salso.

### PLAIN BEEF BURGER

Enostaven in preprost · 9,00

### CHEDDAR CHEESE BURGER

Hamburger s cheddar cheese omako · 9,40

### BACON BURGER

Hamburger s hrustljavo pečeno slanino · 9,70

Dodatki za popestritev:

... popečene gobe · 1,50

... popečen ananas · 1,50

... pikantna čili omaka · 1,50

... pečen krompir / pommes frites · 2,80

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

★★ CROSSING BORDERS SINCE '87 ★★



## 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 izvirnem receptu iz »Caesar's Place« v Tijuani · 8,10

..... z na žaru pečenimi koščki piščanca · 9,00 €

..... z rakci · 11,80

### ENSALADA DE FAJITA »GIGGLIN' MARIA«

Naša znamenita goveja in piščančja fajita, (s čebulo in papriko) postrežena na sveži zeleni solati in radiču, s kumaro, koruzo, korenjem, paradižnikom in česnovo bageto · 10,50

### 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 · 9,50

### ENSALADA DE PAVO ASADO

Naša najbolj priljubljena solata. Marinirane puranje prsi, pečene na žaru, postrežene na sveži zeleni solati in radiču, s kumaro, koruzo, papriko, korenjem in paradižnikom. Priloga česnova bageta · 9,60

## PESCADOS

### OCEAN ASADA

Za ljubitelje morskih okusov. Na žaru pečeni koščki ribe in rakcev, preliti z rdečo čilijevo omako. Priloga: guacamole, riž, quesadillas · 12,70

### BURRITO 'PESCADOR'

Ocvrti trakovi ribe, panirani v koruznih kosmičih, zaviti z zeleno solato in čilijevo omako v veliko pšenično tortiljo. Postreženo z rižem · 10,70



## VEGETARIAN DISHES

### BURRITO DE VERDURAS

Rahlo pikanten nadev iz bučk, paprike, koruze, čebule, čilija poblano in smetane, zaviti v veliko pšenično tortiljo. Priloga: riž, koruzni storž, guacamole, kislja smetana in solata · 11,00

### BURRITO DE ESPINACHA

Velika pšenična tortilja, polnjena s špinačo, pico de gallom in sirom. Kot priloga solata, koruzni storž, guacamole, kislja smetana in riž · 10,60

### QUESADA GRANDE

Prepognjena pšenična tortilla, polnjena s sirom, papriko, bučkami, čebulo, korenjem in gobami. Kot priloga solata, guacamole, pico de gallo, kislja smetana, riž in koruzni storž · 10,60

### CHIMICHANGA DE ABUELA

Ocvrta pšenična tortilja z nadevom iz zelenjave, pico de galla, sira in koriandra. Priloga: kislja smetana, guacamole in mehiški riž · 10,50