

MENU

PUERTO BURRITO

LATIN INSPIRED FOOD



Spuisteeg 5 | Hilversum | 035-2089290
info@puertoburrito.nl | puertoburrito.nl



VOLG ONS

@puerto.burrito 


@puerto.burrito 




DE BASIS

BURRITOS & BURRITO BOWLS

Zachte ingerolde tarwe tortilla of bowl (zonder tortilla) met cilantro rijst, maïs, zwarte bonen, koriander en chipotle salsa.


 **PULLED BEEF**
Langzaam gegaard rundvlees, ingelegde rode ui, pistache | 14,75
Extra huisgerookte cheddar & edammer in de burrito +2,75

PULLED CHICKEN
Gekonfijte kip, pico de gallo, cashewnoot | 14,75
Extra huisgerookte cheddar & edammer in de burrito +2,75


 **VEGA**
Ingelegde rode kool, geroosterde knolselderij, bloemkool | 14,75
Extra huisgerookte cheddar & edammer in de burrito +2,75

TACOS

Zachte maïs tortilla van de bakplaat gearneerd met koriander en limoen.

 **TACO BIRRIA**
Gerookte cheddar, edammer, gestoofd rundvlees, ingelegde rode ui, chipotle, birria bouillon | 5,75

TACO PULLED CHICKEN
Gekonfijte kip, ingelegde rode ui, zwarte bonen, chipotle | 5,75


 **TACO VEGA**
Geroosterde wortel, dille, gestoofde prei, ingelegde rode ui, koriander-limoen dressing | 5,75


Drie tacos vormen ongeveer een hoofdgerecht. Kies je er één of twee, vul de basis dan aan met 'Tafeltje vol' gerechten.

QUESADILLAS


Tarwe tortilla van de bakplaat met huisgerookte cheddar, edammer. Gearneerd met koriander en limoen.

QUESADILLA PULLED BEEF
Langzaam gegaard rundvlees, ingelegde rode ui | 14,75

 **QUESADILLA PULLED CHICKEN**
Gekonfijte kip, pico de gallo | 14,75

 **QUESADILLA VEGA**
Geroosterde courgette, oregano, gestoofde prei, geroosterde wortel, dille | 14,75


 **QUESADILLA CLASSIC** 11,50

 *Gerechten aangeduid met dit icoon zijn populaire keuzes*


TAFELTJE VOL

SALSAS


Met onze huisgemaakte salsa's voeg je nog meer smaaksensaties toe aan je gerechten. Hoe pittig durf jij te gaan?

 Guacamole | 3,75

Creme fraiche | 2,75

 Komkommer-mango-limoen | 3,50

Geroosterde paprika | 3,50


 Salsa verde 🌶️ | 3,50

Chipotle 🌶️🌶️ | 3,75

NACHOS

LOADED NACHOS DELUXE


Huisgerookte cheddar, edammer, guacamole, creme fraiche, chipotle, pico de gallo, ingelegde rode ui en geroosterde jalapeño | 14,25
Extra pulled chicken/ Extra pulled beef + 4,75


 *Gerechten aangeduid met dit icoon zijn populaire keuzes*

Gerechten om mee te starten, te combineren en als aanvulling op de basis gerechten.


CEVICHE VAN ZEEBAARS
Koud gegaard in leche de tigre, mango, granaatappel, koriander, jalapeño popcorn | 18


ALBONDIGAS
Gekruide gehaktballetjes met witte wijn, komijn, gerookte paprika en peterselie, in een tomatensaus met jalapeno en koriander | 9,50

 **SALADE**
Veldsla, granaatappel-agave dressing, rode biet, feta, sinaasappel, pecannoot, crispy quinoa | 14,75

 **STOOF VAN ZWARTE BONEN** Met komijn, paprika, sjalot, knoflook, koriander en limoen, nachos om te dippen | 9,50

MOLE DE POLLO Authentieke mole, gekonfijte kip, cashew, koriander, limoen, nachos om te dippen | 9,75

 **CALABACITAS** Gestoofde courgette met rode ui, mais, knoflook en tomaat. Gearneerd met feta, crispy quinoa, limoen en koriander, nachos om te dippen | 9,50


 **CILANTRO RIJST**
Gearneerd met geroosterde bloemkool, koriander, limoen | 8

DULCE

Sluit af in stijl met onze huisgemaakte desserts

PAN DE ELOTE
Maiscake, dulce de leche, limoenrasp, crumble van kletskep | 9,75

TRES LECHES CON CHOCOLATE
Mexicaanse cake met drie soorten room, chocolade ganache, geroosterde hazelnoot, gekonfijte kumquats | 9,75

 **HELADO DE JALAPENO**
Huisgemaakt jalapeno-agave-limoen roomijs, krokante mais tuile, limoen caramel, gerookt zeezout, geroosterde pistache | 9,75

Bovenin vind je DE BASIS gerechten. Burritos en Quesadillas zijn 1/2 tot 2/3 hoofdgerecht qua formaat. Tacos gaan per stuk. Vul de basis aan met TAFELTJE VOL gerechten.

Wil je starten met een voorgerecht? Kies dan voor Nachos (om te delen) of een gerechtje van TAFELTJE VOL

Voor extra smaakbeleving voeg je onze huisgemaakte salsas toe.