

MENU RESTAURACJI

Santa Catrina restaurant

Radna 14, 00-341 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
61

KATEGORII
9

STAN NA DZIEŃ
16.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

PRZYSTAWKI

9

Tamal verde

28zł

Ciasto kukurydziane na liściu z kolby kukurydzy zawijane z wieprzowiną w sosie z zielonych pomidorów "tomatillo" z serem białym i czerwoną cebulą.

Empanadas

26zł

Pierogi z masy kukurydzianej faszerowane pastą z bobem i chile "chipotle", polane śmietaną i kolendrą (3szt).

Guacamole con Totopos

38zł

Pasta z awokado z pomidorami, kolendrą i limonką z chrupiącymi czipsami kukurydzianymi "totopos"

Coctel de Camaron

39zł

Krewetki (5) w sosie pomidorowo-pomarańczowym, z pomidorami, chile "jalapeño", awokado i czipsami z kawałków tortilli "totopos"

Antojitos Combo

86zł

Zestaw meksykańskich streetfoodowych przystawek dla dwóch osób -Quesadilla al pastor, empanadas, tostadas de nopales, molletes con chorizo i salsas (wege) - Quesadilla con jackfruit, empanadas, tostadas de nopales, molletes con pico de gallo i salsas

Tamal De Mole

28zł

Ciasto kukurydziane na liściu z kolby kukurydzy z kurczakiem w sosie z czekolady i suszonych papryk z serem białym.

Jalapeños

32zł

Marynowane jalapeños z sałatką z tuńczykiem i kwaśną śmietaną

Totopos con Frijoles y Queso

36zł

Czipsy kukurydziane "totopos" z fasolą i papryczką chili "jalapeño" z sosem serowym, posypane sałatką z czerwonych pomidorów, cebuli i kolędry "pico de gallo".

Camarones al coco

42zł

Krewetki (6) w piwnej panierce z kokosem i sosem mango-chipotle

ZUPY6

Sopa Azteca29zł

Zupa z pomidorami z papryką chile "pasilla"ze smażonymi paseczkami z kukurydzianej "tortilli", awokado i serem mozzarella

Ensalada (Sałatka) - Krewetki44zł

Mix sałat, awokado, ogórek, suszone pomidory, pestki dyni i orzechy ziemne z dresingiem kolendrowym

Sopa de frijoles29zł

Zupa z czarnej fasoli, z pomidorami, smażonymi paseczkami z kukurydzianej „tortilli”, serem białym, śmietaną, awokado i kolendrą.

Ensalada (Sałatka) - Kurczak39zł

Mix sałat, awokado, ogórek, suszone pomidory, pestki dyni i orzechy ziemne z dresingiem kolendrowym

Ensalada (Sałatka) - Kaktus37zł

Mix sałat, awokado, ogórek, suszone pomidory, pestki dyni i orzechy ziemne z dresingiem kolendrowym

Pozole39zł

Zupa z białą kukurydzą i wieprzowiną, tostadas, awokado, sałatą lodową , rzodkiewką i limonką.

TACOS (3 SZT.)

7

Pollo 42zł Kurczak grillowany, pasta fasolowa, marynowana cebula	Jaca adobada 42zł Jackfruit marynowane w naturalnym barwniku z nasion drzewa tropikalnego owocu "achiote" i ananas.
Nopales 42zł Kaktus, papryka, pieczarki, batat	Cochinita 44zł Wieprzowina marynowana w pomarańczach i naturalnym barwniku z nasion drzewa tropikalnego owocu "achiote", serwowane z marynowaną cebulą.
Al Pastor 44zł Wieprzowina marynowana w ananasie, papryka pasilla i „achiote", serwowane z ananasem i cebulą białą	Barbacoa 48zł Wołowina marynowana w marynacie z "adobo" z suszonych papryk.
Gobernador 54zł Krewetki, pasta fasolowa, ser i papryka.	

QUESADILLA

7

Pollo Kurczak grillowany, pasta fasolowa, marynowana cebula 40zł	Jaca adobada Jackfruit marynowane w naturalnym barwniku z nasion drzewa tropikalnego owocu "achiot" i ananas. 40zł
Nopales Kaktus, papryka, pieczarki, batat 42zł	Cochinita Wieprzowina marynowana w pomarańczach i naturalnym barwniku z nasion drzewa tropikalnego owocu "achiot", serwowane z marynowaną cebulą. 42zł
Al Pastor Wieprzowina marynowana w ananasie, papryka pasilla i „achiot", serwowane z ananasem i cebulą białą 42zł	Barbacoa Wołowina marynowana w marynacie z "adobo" z suszonych papryk. 46zł
Gobernador Krewetki, pasta fasolowa, ser i papryka. 52zł	

BURRITO

7

Pollo 42zł Kurczak grillowany, pasta fasolowa, marynowana cebula	Jaca adobada 42zł Jackfruit marynowane w naturalnym barwniku z nasion drzewa tropikalnego owocu "achiot" i ananas.
Nopales 42zł Kaktus, papryka, pieczarki, batat	Cochinita 44zł Wieprzowina marynowana w pomarańczach i naturalnym barwniku z nasion drzewa tropikalnego owocu "achiot", serwowane z marynowaną cebulą.
Al Pastor 44zł Wieprzowina marynowana w ananasie, papryka pasilla i „achiot", serwowane z ananasem i cebulą białą	Barbacoa 48zł Wołowina marynowana w marynacie z "adobo" z suszonych papryk.
Gobernador 54zł Krewetki, pasta fasolowa, ser i papryka.	

DANIA GŁÓWNE

4

Chilaquiles
52zł

Czipsy "totopos" kukurydżiane w sosie pomidorowo-chipotle, z wołowiną grillowaną, jajkiem sadzonym, awokado i pastą fasolową.

Plato de Carnitas
52zł

Duszona wieprzowina w pomarańczach, z "tortillami" kukurydżianymi (4 szt.), fasolą, "pico de gallo", cebulą, rzodkiewką i guacamole.

Fajitas especial
64zł

Grillowany steak wołowy i kurczak z papryką i cebulą, podawane z "tortillami" pszennymi (4 szt), salsy i guacamole.

Plato Poblano
54zł

Trzy "tortille" kukurydżiane z kurczakiem i sosem „mole poblano” z suszonych papryk i czekolady oraz fasolą, guacamole i ryżem meksykańskim

DESERY

3

Churros
26zł

Smażone ciasto z cukrem cynamonowym i sosem czekoladowym lub karmelowym.

Tamal de piña
28zł

Słodkie ciasto kukurydżiane na liściu z kolby kukurydzy, z ananasem, serwowane z lodami

Tres leches con cajeta
28zł

Biskopt waniliowy z trzema rodzajami mleka, tapioca i sosem karmelowym.

NAPOJE ZIMNE

12

Jarritos - 370 ml 20zł Limonka, ananas, mandarynka, mango, grejpfrut, cola z meksyku, guayaba, tamaryndowiec, truskawka	Jugos Frescos: (Soki świeżo wyciskane) - 300 ml 20zł Pomarańcza/ Grejpfrut/Mix
Agua De Limon - 300 ml 18zł Napój cytrynowy gazowany lub niegazowany	Agua De Jamaica - 300 ml 18zł Napój z kwiatów hibiskusa
Agua De Horchata - 300 ml 18zł Napój ryżowy z mlekiem i cynamonem	Napoje Gazowane - 250 ml 12zł Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite
Cappy - 250 ml 12zł Jabłko	Kropla Beskidu - 330 ml 10zł Woda niegazowana
Kropla Delice - 330 ml 10zł Woda gazowana	Dzbanek woda - 1 litr 10zł Gazowana lub niegazowana, cytrusy.
Te helado - 300 ml 18zł Mrożona Herbata	Dzbanek Agua Fresca - 1 litr 42zł

NAPOJE GORĄCE		6	
Espresso	12zł	Americano	14zł
Capuccino	16zł	Latte	18zł
Cafe de olla	18zł	Herbata	16zł