



CHULITA DINER KAART



Para Picar

"om te prikken"

GUACAMOLE - 7,5

crispy tortillas, guacamole, tomatensalsa

NACHOS LOCOS - 13

gegrilde cheesy tortilla chips, pico de gallo, zwarte bonen, guacamole

fully loaded: (+3,5)

kies: pulled chicken of pulled beef

PAN Y COSITAS - 11

warme kaasbol met drie wisselende dips

Tostadas

"van knapperige wonton"

DE ATÚN - 13

tartaar van tonijn, met avocado, limoen, chipotle mayo

DE BISTEC - 13

dun gesneden rib-eye, habanero mayo, ingelegde ui, salsa

DE VEGA - 11

met avocado, tomaat en bonen

Antojitos

"kleine verlangens"

CALAMARES - 11

verse, gefrituurde inktvisringen met limoen en jalapeño mayo

CRISPY CHICKEN SLIDERS (3x) - 14

mini brioche broodjes met knapperige kip, sla en chipotle mayo

QUESADILLA - 10

getoaste tortilla met gesmolten kaas, keuze uit beef, chicken of vegetarisch

LOS POLLOS HERMANOS - 9

kip met een crunchy korst, huisgemaakte kruidenmix en een honey-gold dip

CEVICHE DE LA CHULITA - 12

zuid-amerikaanse bereiding van makreel in limoen, passievrucht, kokos

VUUR. ZON. SMAAK. SAMEN.

IN MEXICO EET JE NOOIT ALLEEN.
OP STRAAT, IN FONDAS EN OP PLEINEN
GAAN BORDEN ROND EN SMAKEN MEE
SHARED DINING IS GEEN HYPE,
HET IS HOE MENSEN DICHTERBIJ KOMEN.

VLEES SIST OP KOLEN, SALSA STAAT MIDDEN OP TAFEL,
EN IEDEREEN PAKT WAT DIE NODIG HEEFT.
VAN HAND TOT HAND, ZO BEGINT ELK VERHAAL.

VIS OP HOUTSKOOL, MANGO MET CHILI,
TEQUILA DIE ZACHT BRANDT IN JE KEEL.
ZON IN JE GLAS, ZOUT OP JE HUID.

ZO KOKEN WE BIJ CHULITA:
MET VUUR, KLEUR EN EEN BEETJE CHAOS.
SMAKEN OM TE DELEN,
ZOALS IN MEXICO, VAN BORD NAAR BORD.

CHULITA IS GEEN PLEK.
HET IS EEN GEVOEL.
GA ZITTEN. PROEF. DEEL.
JE BENT ER AL.



Hamburguesas

"bold burgers, Chulita style"

EL JEFE BURGER - 15

juicy beefburger van de grill met cheddar, chipotle mayo en pickle relish op een briochebroodje

CRISPY NACHO BURGER - 15

vegaburger van avocado, mais, cheddar en kidneybonen met chipotle mayo en pickle relish op een brioche broodje

A la Parrilla

"van de grill"

RIB EYE CHIMICHURRI - 34

300 gram sappige rib eye, gegrild en geserveerd met huisgemaakte chimichurri

FLANK STEAK - 29

200 gram bavette, gegrild en geserveerd met chorizo-jus

PICANHA - 39

spies van 400 gram malse runderpicanha, met seizoensgroenten en huisgemaakte salsa's

COSTILLAS DE PUERCO - 25

malse spareribs met een chipotle rub, geserveerd met chipotle mayo en frisse tomatensalsa

POLLO A LA PARRILLA - 21

gegrilde kip met rijke mole en zoete paprika relish. klassiek Mexicaans comfortfood met een twist.

PARRILLA PRAWNS - 22

grote gamba's (5x) van de parilla, knoflook/peper, salsa, jalapeño, limoen

CATCH OF THE DAY - 29

wisselende, dagverse vis van de chef, steeds anders, altijd vers

Parrilla Platter

- 33 p.p.

een feestelijke plank vol Mexicaanse grillsmaken, geserveerd met gegrilde groenten, tortilla's, salsa's en guacamole

-te bestellen vanaf 2 personen



Compañeros

"bijgerechten"

SWEET POTATO FRIES - 6,5

hand gesneden, met chipotle mayo

TIJUANA FRIES - 6

Mexicaans gekruide friet, met chipotle mayo

GRILLED GREENS - 6

seizoensgroente van de grill

ELOTE ASADO - 5

gegrilde maïskolf met jalapeñoboter

ARROZ MEXICANO - 4

gekruide rijst, met limoen en koriander

SIDE SALAD - 5

La Dulcería

"het zoete hoekje"

CHURROS - 9

met kaneelsuiker, en chocolade dip of deluxe - met bolletje vanille ijs en nootjes +3

CHOCOLATE BROWNIE - 9

chocolade brownie, met framboos-sorbet ijs en clotted cream

TRES LECHEs - 11

vanille sponge cake, slagroom, dulce de leche, rood fruit

EL PEANUT DORADO - 12

gevulde pinda met parfait, chocolade en karamel

LA BANDERA - 9

drie bollen ijs in de kleuren van de Mexicaanse vlag

🌿 = vegetarisch