

CHULITA. WAAR SMAKEN SAMENKOMEN

In Mexico eet je nooit alleen.

Van drukke pleinen tot kleine lokale eettentjes: in Mexico staat eten altijd in het midden van de tafel.

Shared dining is daar geen trend, maar een manier van leven. Een tafel vol eten brengt mensen dichterbij elkaar.

Vlees sist boven hete kolen, salsa's staan midden op tafel en iedereen pakt waar die zin in heeft. Van hand tot hand, van glas tot glas. Zo begint de avond.

De geur van houtskool, frisse limoen, mango met chili, warme tortilla's en tequila die langzaam brandt. Zon op je gezicht, zout op je huid, muziek op de achtergrond.

Zo voelt Chulita.

Een plek vol vuur, kleur en levendigheid. Waar gerechten gemaakt zijn om te delen, cocktails langzaam verdwijnen en niemand op de klok kijkt.

Dus schuif aan, proef iets nieuws en geef vooral door.

Want de mooiste avonden beginnen meestal met samen eten.

TELL US BEFORE WE SPICE THINGS UP

Heb je een allergie of speciale wens? Laat het ons weten. Al onze gerechten kunnen allergenen bevatten.

- 🌱 vegetarisch
- 🌿 vegan
- 🌿🌱 vegan mogelijk

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

CEBOLLITAS ASADAS - 9 🌿🌱

gegrilde bosui van de parrilla, amandel en frisse zoetzure lak

Antojitos

“kleine verlangens”

CALAMARES - 11

krokante inktvis met limoen en jalapeño mayo

BURNT ENDS SLIDERS (3x) - 14

mini brioche broodjes met burnt ends, bbq saus en kool

MINI QUESADILLAS - 8

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

Crudos y Aquachiles

“rauwe en koude gerechten”

AGUACHILE SHRIMP - 12

gemarineerde garnalen met limoen, komkommer, rode ui, koriander en jalapeño

TARTARE DE RES - 16

fijngesneden rundvlees, aangemaakt met pico de gallo, jalapeño en koriander, met tortilla chips en habanero mayo

SALMON CRUDO - 13

dun gesneden zalm met mango, citrus en crispy chili olie

TOSTADA DE ATÚN - 14

tartaar van tonijn, met avocado, limoen, chipotle mayo op knapperige wonton taco

Tacos

“hard to resist, easy to share”

onze tacos worden per 3 geserveerd, op gluten vrije, verse maïs tortillas

BIRRIA BEEF - 14

slow-cooked rundvlees met guajillo, gesmolten kaas, limoen, ui en koriander, geserveerd met consommé

BAJA CALIFORNIA SHRIMP - 12 🌿🌱

knapperige gamba's met knoflook-jalapeño mayo en ingelegde rode ui 🌿 ook verkrijgbaar als vegan variant met krokante bloemkool

CHICKEN TINGA - 12

pulled chicken, chipotle mayo, pico de gallo

CARNE ASADA - 15

flank steak, habanero mayo, tomaten salsa

AL PASTOR - 12

malse, gemarineerde pork shoulder met ananas, ui, koriander en habanero mayo

LA SETA - 11 🌱🌿

pulled shiitake, geroosterde venkel, queso fresco en salsa verde

Fajitas

“Mexican sizzle”

FAJITAS DE POLLO - 24

sissend pannetje met kip, paprika en ui, geserveerd met warme tortilla's en huisgemaakte salsa's

FAJITAS DE CARNE ASADA - 27

sissend pannetje met steak, paprika en ui, geserveerd met warme tortilla's en huisgemaakte salsa's

DIRTY BIRRIA FRIES - 13

friet, loaded met juicy birria beef, gesmolten kaas, guacamole & salsa roja

A la Parrilla

“van de grill”

Al onze parrilla-gerechten worden gegrild boven open vuur, zoals in Mexico. Puur geserveerd, zodat de smaak van het product en de grill centraal staan. Maak je gerecht compleet met onze compañeros.

TOMAHAWK GRANDE - 89

± 1 kg tomahawk van de houtskoolgrill, perfect om te delen

RIB EYE CHIMICHURRI - 36

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

FLANK STEAK - 30

200 gram gegrilde bavette met gepofte knoflook en licht pittige jus

COSTILLAS DE PUERCO - 26

malse spareribs met een chipotle-bbq rub

POLLO A LA PARRILLA - 22

gegrilde kip met rijke mole. klassiek Mexicaans comfortfood met een twist.

PARRILLA PRAWNS - 24

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

PESCADO ENTERO - 29

hele dorade van de grill

PARRILLA PLATTER - 38 p.p.

een feestelijke plank om samen van te genieten, gevuld met een selectie van onze favoriete parrilla-gerechten, gegrilde groenten, tortilla's, salsa's en guacamole. Te bestellen per 2 personen.



Hamburguesas

“bold burgers, Chulita style”

EL JEFE BURGER - 15

juicy beefburger van de grill met cheddar, chipotle mayo en pickle relish op een biet-brioche broodje

CRISPY NACHO BURGER - 15 🌱

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

Compañeros

“bijgerechten”

SWEET POTATO FRIES - 8 🌱🌿

hand gesneden, met chipotle mayo

TIJUANA FRIES - 6,5 🌱🌿

Mexicaans gekruide friet, met chipotle mayo

GRILLED GREENS - 6 🌿

seizoensgroente van de grill

ELOTE ASADO - 6 🌱

gegrilde maïskolf met jalapeñoboter

ARROZ MEXICANO - 4 🌿

gekruide rijst, met limoen en koriander

ESQUITES - 7 🌱

Mexicaanse street corn bowl met maïs, frisse limoen, chili en queso fresco

SIDE SALAD - 5 🌿

TORTILLA - 1 🌿

per stuk - extra bloemtortilla

La Dulcería

“het zoete hoekje”

CHURROS - 9 🌱

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

TRES LECHES - 10 🌱

huisgemaakte tres leches cake, met mango, horchata, mascarpone, tonkaboon en karamel zeezout ijs

CHOCOLATE BROWNIE - 9 🌱

chocolade brownie, met framboos-sorbet ijs en clotted cream

PINA COLADA CREME BRÛLÉE - 11 🌱

crème brûlée met ananas en kokosijs

LA BANDERA - 9 🌱🌿

drie bollen ijs in de kleuren van de Mexicaanse vlag