

BIENVENIDAS A

# LA CANTINA DEL DONKI



Ontdek het menu  
en kom nog veel  
meer te weten over  
La Cantina del Donki!



## FAMILY STORY

\*\*\*

*iHola!*

*Wij zijn Pierre en  
Xiomara*

Wij hebben La Cantina opgericht in 2022 om de Mexicaanse vibes dichterbij huis te brengen.

La Cantina del Donki staat voor zwoele Latijns-Amerikaanse muziek, een warme ontvangst, kleurrijk interieur maar vooral Mexicaanse comfort food.

We openen La Cantina del Donki dankzij de steun van onze ouders, zusje, Réka en ons hele team.

Maak er alvast een gezellige avond van,  
*iSalúd y buen provecho!*

## WAT WETEN WE NU ECHT OVER AGAVE SPIRITS?

Agave is een plant die voornamelijk voorkomt in Mexico met de grootste concentratie en variatie ervan. Agave heeft vlezige en puntige lange bladeren die groeien uit het 'hart' of de 'piña' van de Agave.

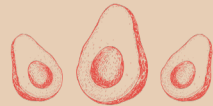
Voor de productie van Tequila en Mezcal hebben we het hart van de Agave nodig, dit zit boordevol met suikers waardoor er een gistingsproces kan worden opgestart.

Het duurt gemiddeld 12 jaar om een volgroeide Agave plant te kunnen oogsten. Bijgevolg heeft kwalitatieve Tequila of Mezcal over het algemeen best wel een prijskaartje.

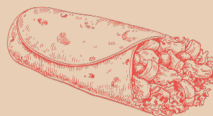
## \*\*\* WIST JE DAT JES? \*\*\*



¿ Wist je dat onze **totospos**, gefrituurde maistortillas zijn en ze geen bewaarmiddelen bevatten?



¿ Wist je dat onze keukenmedewerkers **dikke bicepsen** hebben door elke dag massa's avocado's te pletten?



¿ Wist je dat onze **carnitas** 8u nodig hebben om tot een subliem sappig resultaat te komen?



¿ Wist je dat onze **limonade, horchata & agua de hibisco** huisgemaakt zijn?



## ENTRADAS

Perfect om te delen

### MEXICAN STREET CORN 12,9

Maïskolf (2st), ricotta salata, crema, ancho peper

### CHILAQUILES VERDE 15,6

Totopos (nachos) met huisgemaakte salsa verde, pulled chicken, koriander, crumble kaas en crema

### CHILI NACHOS 15,6

Totopos (nachos) met chili con carne, kaas, crema, mais en jalapeño

### TOTOPOS MET WARME BONEN DIP 12,5

Crumble kaas en pico de gallo

### TOTOPOS MET VERSE GUACAMOLE 12,5

Verse avocado, tomaat, rode ajuin



## TORTILLA'S

### DE BASIS VAN DE MEXICAANSE KEUKEN

De mais tortilla werd origineel uitgevonden door de Azteken. De tarwe tortilla deed pas zijn intrede nadat de Spanjaarden tarwe begonnen verbouwen in Mexico. Wij werken met mais & tarwe tortilla. Een mais tortilla is dikker en harder waardoor het meer bite heeft. De tarwe tortilla is zachter en makkelijker te vouwen.

## ENCHILADAS

3 gevulde maïstortilla rolletjes afgewerkt met gesmolten kaas

### ENCHILADA VERDE 18,6

Pulled chicken, salsa verde, gepekelde ui & crumble kaas

### ENCHILADA ROJA 18,6

Pulled pork, salsa roja, gepekelde ui & crumble kaas

## BURRITOS

Royaal gevulde tarwe tortillawrap. Geserveerd met totopos, coleslaw en salsa.

### POLLO ASADO 19,4

Gegrilde kip, rijst, zwarte bonen, pico de gallo, cheddar kaas, crema

### POLLO VEGETARIANO 19,4

Veggie kip, rijst, zwarte bonen, pico de gallo, cheddar kaas, crema

### CARNITAS 19,4

Pulled pork, rijst, zwarte bonen, pico de gallo, cheddar kaas, crema

### CHILI CON CARNE 19,-

Chili con carne, rijst, zwarte bonen, mais, cheddar kaas, crema

### VEGGIE 19,4

Guacamole, rijst, zwarte bonen, fajita groentjes, pico de gallo, cheddar kaas, crema

## QUESADILLAS

Tarwetortilla gevuld, gevouwen en getoast. Geserveerd met koolsla en jalapeño crema dip.

### QUESADILLA POLLO ASADO 17,5

Gegrilde kip, 3 kazen, gegrilde paprikas

### QUESADILLA POLLO VEGETARIANO 17,5

Gegrilde veggie kip, 3 kazen en gegrilde paprikas

### QUESADILLA CHORIZO CON PAPAS 17,5

Chorizo, aardappel, 3kazen

### QUESADILLA BARBAGOA 18,-

Pulled beef, 3 kazen, ui en koriander

### QUESADILLA CARNITAS 17,9

Pulled pork, 3 kazen, ui en koriander



## TACO'S

3 taco's geserveerd in traditionele maïs tortillas.

Perfect voor de kleine honger of om te delen.

### POLLO ASADO

Gegrilde kip, guacamole, chipotle salsa, ricotta salata

### POLLO VEGETARIANO

Gegrilde veggie kip, guacamole, chipotle salsa, ricotta salata

### CARNITAS

Pulled pork, refried beans, gepekelde ui, koriander

### BARBAGOA

Pulled beef, refried beans, ui, koriander & salsa verde

## BOWLS

Bowl met als basis rijst

### POLLO ASADO

Rijst met gegrilde kip, zwarte bonen, koolsla, gepekelde ui, pico de gallo, crema & guacamole

### CHILI CON CARNE

Rijst met chili con carne, zwarte bonen, maïs, jalapeño, cheddar kaas

### CARNITAS

Rijst met pulled pork, zwarte bonen, koolsla, gepekelde ui, pico de gallo & guacamole

## BIJGERECHTEN

### ARROZ CON FRIJOLES 6,-

Portie huisgemaakte bonen met rijst

### TOTOPOS 5,5

klein groot

### GUACAMOLE 6,-/10,-

### KOOLSLA 5,-

### GEPEKELDE UI 4,-

### SALSA VERDE 3,5

### CREMA 3,-



17,-

17,-

16,-

17,5

19,5

18,9

19,5



## DOE ER GUACAMOLE BIJ ALS SIDE

6,-



## TEQUILA OF MEZCAL?

## WAT IS NU JUIST HET VERSCHIL TUSSEN DEZE TWEE MEXICAANSE GODENDRANKEN?

Tequila heeft een beschermde oorsprongsbenaming, net als Champagne. Een product mag alleen de naam tequila krijgen wanneer het voldoet aan drie voorwaarden:

Uno: Voor 51% uit agave bestaan

Dos: Gestookte in een distilleerderij erkend door Consejo Regulador del Tequila.

Tres: Productie enkel toegelaten in een bepaald, erkend gebied.

Mezcal daarentegen wordt in 9 verschillende gebieden geproduceerd over heel Mexico. Het bekendste gebied is Oaxaca, waar 85% van alle productie zich bevindt.

Zowel Tequila als Mezcal worden gemaakt van de geogste kern van de agave plant. Maar dat is waar de overeenkomsten in de productie eindigen.

Tequila wordt meestal geproduceerd door het stomen van de agave in industriële ovens voordat het twee of drie keer wordt gedistilleerd in koperen potten. Mezcal, daarentegen, wordt gekookt in aarden kuilen die zijn bekleed met lavastenen en gevuld met hout en houtskool voordat het wordt gedistilleerd in potten van klei.

10,-

10,-

10,-

9,-

## DESSERT

### MANGONADA

Verfrissend, gedurfd en Mexicaans:

Mango sorbet, limoen, mango, chamoy salsa & tajin

Een echte aanrader.

### BROWNIE CON HELADO DE COCO

Brownie met kokosnoot sorbet en vleugje kaneel

### TRES LECHES

Klassieker!

Botercake rijkelijk overgoten met 3 soorten melk.

Afgewerkt met slagroom, kaneel & cacao

### COUPE CANTINA

2 bolletjes vanille ijs met pindanootjes, slagroom en cajeta (mexicaanse caramelsaus)





## THE 10 DONKI COMMANDMENTS

1

### PUT YOUR FAMILY FIRST

Sinds 2013 een partnership tussen broer en zus

2

### BE PROUD OF YOUR ROOTS

Belgisch bedrijf, West-Vlaams accent en  
Nicaraguaanse roots.

3

### SUPPORT YOUR PLANET

Omdat we de planeet hoog in het vaandel  
dragen zorgen wij voor voldoende veggie en  
veganistische opties. Onze vleesgerechten zijn  
bereid met kwaliteitsproducten, op een  
verantwoorde manier gekweekt.

4

### GO FOR FRESHNESS

Versheid is non-negotiable

5

### DON'T TAKE SHORTCUTS TO GET QUALITY

De bereiding van alle ingrediënten vraagt veel  
werk en tijd van alle onze medewerkers, wat de  
smaak enkel ten goede komt!

6

### STRIVE TO BE AS BALANCED AS OUR DISHES

Bij la Cantina del Donki streven we er naar om  
een gebalanceerde menu te serveren. Gezonde en  
lekkere gerechten, al hoort een zoete zonde er  
ook soms bij!

7

### BE PREPARED FOR A SMOOTH SERVICE

Met de Latijns-Amerikaanse flair zorgen we  
ervoor dat jullie zoveel mogelijk gerechten op  
ons menu kunnen proberen! Andale, andale,  
buzze geven!

8

### GO FOR EXPERIENCE

Laat je in La Cantina del Donki helemaal  
onderdompelen in Mexicaanse sferen.

9

### DISCOVER

We serveren klassieke gerechten maar met  
een twist gebracht.

10

### ENJOY THE DONKI RIDE!



## WAT IS HORCHATA?

Horchata is een traditioneel Mexicaanse drank.  
Gemaakt op basis van rijst, amandelen, een vleugje  
kaneel en andere aromatische kruiden.

Dit maakt het drankje volledig vegan. Wij maken de  
onze met zwarte rijst en ongepelde amandelen voor  
extra mucho smaak. Wil je opvallen aan tafel?  
Bestel deze ma zere.



## GRACIAS POR SU VISITA!



Ben je tevreden over je bezoek?  
Je zou ons een groot plezier doen  
met een goeie review op Google.

Heb je feedback voor ons?  
Mail ons op [hola@donki.be](mailto:hola@donki.be)



@lacantinadeldonki



# DRINKS

## HUISGEMAAKTE DRANKJES

### HORCHATA

Traditioneel mexicaanse drank op basis van amandelen, zwarte rijst en kaneel. Ons favorietje!

5,95

### LIMONADE MUNT

Gemaakt met verse citroensap, geïnfuseerd met verse munt

5,8

### AGUA DE FLOR DE JAMAICA

Verfrissende infusie van hibiscus met een betoverende rode kleur, heerlijk!

5,95

## FRISDRANKEN

### COCA-COLA / ZERO

3,6

### LIPTON ICE TEA

4,-

### RITCHIE ORANGE SODA

4,5

### FEVER TREE GINGER BEER

4,3

### JARRITOS

Guave/mango/lime

4,95

### KOMBUCHA

5,-

### PLAT WATER 33CL

4,-

### BRUIS WATER 33CL

4,-

## BIERTJES

VAN DE TAP

### PILS DE LA CASA

4,-

### VEDETT IPA

4,5

FLESJES

### CORONA

5,95

### DESPERADOS

5,95

### DUVEL

5,1

### DUVEL 666

4,95

### VEDETT EXTRA PILSNER

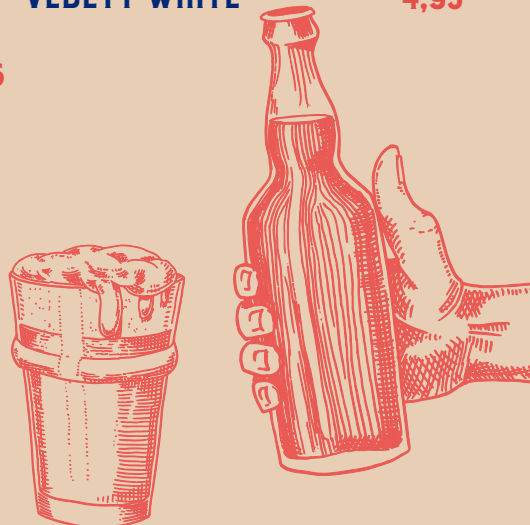
4,95

### KRIEK LIEFMANS

4,95

### VEDETT WHITE

4,95





# DRINKS

## COCKTAILS

### MEXICAN MULE

Spice infused vodka – limoen - gingerbeer

### ROSA

Spice infused vodka – limoen - framboos - hibiscus

### GIN&Tonic BOTANICO

Huacatay & ananas infused gin - tonic

### SMOKEY PINEAPPLE

### MARGARITA

Mezcal – tequila – ananas - limoen

### MARGARITA

Tequila – cointreau – limoen

### BLOODY MARIA

Mezcal – citroen – tomatensap – hete salsa

### VIRGIN BLOODY MARIA

Tomatensap – Citroen – hete salsa

12,5

12,5

12,5

12,5

12,5

12,5

7,5

## WIJNEN

### ROOD

GLAS

FLES

### COSTE MELIAC

5,95

27

Merlot (FR)

### CRUDO NERO D'AVOLA

30

Cabernet Sauvignon bio (IT)

### WIT

### COSTE MELIAC

5,95

27

Chardonnay bio (FR)

### CRUDO CATARRATTO

30

Zibibbo bio (IT)

### ROSE

### COSTE MELIAC

5,95

27

Grenache (FR)



## KOFFIE EN THEE

### ESPRESSO

3,45

### CAFE

3,95

### CAPPUCCINO

4,3

### WARME CHOCOLATE

met slagroom

4,3

### GLIPPER THEE

4,45

### Café con HORCHATA

Iced koffie met horchata en slagroom.

Reeds voorgezet.

5,95

