

Colima was born to honour the incredible culture of food and hospitality to be found all around Mexico.

And the first building block for us is the tortilla. Together with our partner Nixtamaiz, who brings in only heirloom, non-GMO corn directly from farmers in Mexico and make the tortillas by hand, fresh, daily in his artisanal Tortilleria in Aalsmeer.

**Totopos con tres salsas** †VEG 6.5  
Corn nachos – homemade sauces

**Croquetas de gambon** (4 pcs) \*1\*3\*6 12  
Jumbo prawn croquetas – smoked chili emulsion

**Vieiras con salsa de chile poblano** (3 pcs) \*2\*6 12  
Baby scallops – smoked poblano chili sauce

**Tacos de pollo crujiente** \*1\*3\*6 12.5  
Crunchy chicken thighs – chipotle – pickles

## LUNCH SPECIAL

Every saturday and sunday from 12:00 till 16:00

**Chilaquiles divorciados** †VEG \*3\*6 9.5  
Heirloom corn, fried egg, black beans, cheese

Add:

\* Iberico chorizo 3  
\* Pork belly 3  
\* Extra sunny side up 2

## CHEF'S MENU

Served for 2 pax

38.5 pp.

- \* Totopos con tres salsas
- \* Vieiras con salsa de chile poblano
- \* Croquetas de gambon con emulsion de chile ahumado
- \* Tostada de calabacitas
- \* Tacos de carne asada
- \* Tacos de pollo crujiente
- \* Pan de elote con cajeta

### HOMEMADE SALSAS

Roja, verde, habanero 1

**Salsifis en mole de novia con huitlacoche** †VEG \*CHEF'S FAVOURITE\* \*5\*6\*7 12.5  
Salsify – white mole – coconut milk – corn truffle

**Tostadas de steak tartare ahumado** (2 pcs) \*3 14  
Dry aged bavette – bone marrow – jalapeno - lime

**Quesadilla de chorizo iberico pastor** (1 pc) \*6 8  
Fresh iberico chorizo – pastor marinade – mozzarella

**Quesadilla de hongos con frijoles** (1 pc) †VEG \*6 7.5  
Mushrooms – black beans – melted cheese

**Tacos de pescado frito** (2 pcs) \*1\*3\*4 13.5  
Cod loin tempura – red cabbage – elstar apple

**Tacos de aguacate con ajo negro** †VEG \*1\*5\*6\*7 11  
Avocado – black garlic mole – ricotta

**Tacos de carne asada** (2 pcs) 12.5  
Skirt steak – garlic ranchera sauce – onion compote

**Tostadas de atun** (2 pcs) \*3\*4\*5\*7 16  
Fresh tuna – watermelon – salsa macha - samphire

**Tacos de castacán** (2 pcs) 11  
Pork belly – pico de gallo – habanero - radish

**Tostadas de calabacitas** (2 pcs) †VEG \*6 9  
Zucchini – tomato – cumin – ricotta salatta

**Tacos del gobernador** (2 pcs) \*5\*6\*7\*8 15  
Fresh prawns – cheese – prawn oil – crunchy corn

Add a portion of 2 tortillas or tostadas 1.5

## DESSERTS

**Chocolate and coffee** \*1\*3\*6 9  
Chocolate – orange – coffee – dulce de leche ice cream

**Pan de elote con cajeta y hierbaluisa** \*3\*6 8.5  
Corn cake – white chocolate ice cream – lemon verbena

**Arroz con leche de coco y dulce de leche** \*6 8.5  
Rice pudding – coconut – dulce de leche ice cream

**Mexican scroppino** 9  
Premium tequila – cava reserva – lime sorbet

Allergies: \* 1. Gluten \* 2. Shellfish \* 3. Eggs \* 4. Fish \* 5. Peanuts & Nuts \* 6. Milk \* 7. Sesame \* 8. Mollusc

Colima is ontstaan om de ongelofelijke eet-cultuur, ingrediënten en gastvrijheid te eren, die men door geheel Mexico aantreft.

De eerste bouwsteen daarin is natuurlijk de tortilla. Onze partner Nixtamaiz importeert alleen maar non-GMO organische mais, direct van Mexicaanse boeren. De tortillas worden dagelijks vers bereid in zijn ambachtelijke Tortilleria in Aalsmeer.

**Totopos con tres salsas** †VEG 6.5  
Mais nachos - huisgemaakte salsa's

**Croquetas de gambon** (4 pcs) \*1\*3\*6 12  
Jumbo garnalen kroketten – gerookte peper emulsie

**Vieiras con salsa de chile poblano** (3 pcs) \*2\*6 12  
Baby coquilles - poblano chili saus

## LUNCH SPECIAL

Iedere zaterdag en zondag van 12.00 tot 16.00

**Chilaquiles divorciados** †VEG \*3\*6 9.5  
Heirloom mais, gebakken eieren, zwarte bonen, kaas

Voeg extra toe:

\* Iberico chorizo 3  
\* Buikspek 3  
\* Extra spiegelei 2

## CHEF'S MENU

Vanaf 2 personen

38.5 pp.

- \* Mais nachos met huisgemaakte salsa's
- \* Baby coquilles met poblano chili saus
- \* Jumbo garnalen kroketten met gerookte peper emulsie
- \* Tostada met courgette
- \* Taco biefsteak
- \* Taco gefrituurde kip
- \* Mais cake met witte chocolade ijs

### HUISGEMAAKTE SALSAS

Roja, verde, habanero

1

**Salsifis en mole de novia con huitlacoche** †VEG \*CHEF'S FAVOURITE\* \*5\*6\*7 12.5  
Schorseneren – witte mole – kokosmelk - maistruffel

**Tacos de pollo crujiente** \*1\*3\*6 12.5  
Gefrituurde kip – augurk - chipotle peper

**Tostadas de steak tartare ahumado** (2 pcs) \*3 14  
Bavette – beenmerg – jalapeno - limoen

**Quesadilla de chorizo iberico pastor** (1 pc) \*6 8  
Verse chorizo – pastor marinade – mozzarella

**Quesadilla de hongos con frijoles** †VEG \*6 7.5  
Paddenstoelen – zwarte bonen – gesmolten kaas

**Tacos de pescado frito** (2 pcs) \*1\*3\*4 13.5  
Kabeljauw tempura - rode kool - elstar appel

**Tacos de aguacate con ajo negro** †VEG \*1\*5\*6\*7 11  
Avocado – zwarte knoflook mole – ricotta

**Tacos de carne asada** (2 pcs) 12.5  
Bief steak – knoflook ranchera saus - uien compote

**Tostadas de atun** (2 pcs) \*3\*4\*5\*7 16  
Verse tonijn – watermeloen – salsa macha - zeekraal

**Tacos de castacán** (2 pcs) 11  
Buikspek - pico de gallo - habanero - radijs

**Tostadas de calabacitas** (2 pcs) †VEG 9  
Courgette – tomato – komijn – ricotta salatta

**Tacos del gobernador** (2 pcs) \*5\*6\*7\*8 15  
Tiger prawn – kaas – gamba olie – crunchy mais

Voeg 2 tortillas of tostadas toe 1.5

## DESSERTS

**Chocolate and coffee** \*1\*3\*6 9  
Chocolate – sinaasappel – coffee – dulce de leche

**Pan de elote con cajeta y hierbaluisa** \*3\*6 8.5  
Mais cake - witte chocolade ijs - vanille - citroen verveine

**Arroz con leche de coco y dulce de leche** \*6 8.5  
Rijstpudding – kokos – dulce de leche

**Mexican scroppino** 9  
Tequila – cava reserva – limoen sorbet