

Mamasitas - pikantna kuchnia Tex-Mex



Kuchnia Tex-Mex to mieszanka kulinarnych tradycji z południa Stanów Zjednoczonych i Meksyku. Czego można się po niej spodziewać? Będzie kolorowo, intensywnie i piekielnie gorąco!



[Mamasitas](#) to nowa propozycja na poznańskim rynku. Lokal działa zaledwie od września. Jego pojawienie się wzbogaciło ciekawą ofertę kulinarną ulicy Taczaka o nowy, gorący powiew.

Lokal serwuje dania kuchni Tex-Mex czyli wybuchową mieszankę z pogranicza Meksyku i Stanów Zjednoczonych. Jeśli podczas Waszej wizyty nagle poczujecie wiercenie w nosie i łzy w oczach, to znaczy że któryś z gości zamówił "trójkę". Dania mają tu cztery stopnie pikantności, a wspomniana "trójka" to zabawa dla dorosłych i szalonych. Jej przygotowanie wymaga wietrzenia lokalu.



Otwarta kuchnia pozwala podglądać kucharzy przy pracy. Warto zwrócić uwagę na piec przeznaczony do wypiekania kukurydzianych placków, dzięki któremu flagowe tortille i buritos są zawsze świeże i wypieczone zgodnie z oryginalną recepturą.

Dwa charakterystyczne smaki, z którymi zetkniecie się w Mamasitas to świeża kolendra i kurczak wędzony w prawdziwym dymie, na specjalnej mieszance drewnianych wiórów. Oba intensywne, ciekawe i warte wycieczki do poznańskiej ambasady kuchni Tex-Mex.



W obszernej karcie znajdziemy wiele ciekawostek, które warto zjeść i o których warto posłuchać. Sympatyczna obsługa chętnie podpowie od czego zacząć kulinarne eksperymenty w Mamasitas. Nie dziwcie się rozległej wiedzy o tradycjach kulinarnych tego odległego zakątka ziemi. Właściciel lokalu to Amerykanin, wychowany w tych właśnie rejonach. To co dla nas jest egzotyczną wyprawą, dla gospodarza stanowi domowa kuchnię.

Zobacz pełne menu:

- [menu polskie](#)
- [menu angielskie](#)

[Mamasitas](#)

ul. Taczaka 24, 61-819 Poznań

www.facebook.com/mamasitasrestauracja | tel.: +48 61 225 77 55

Zobacz także poprzednie wpisy publikowane w dziale:

AKTUALNOŚCI GASTRONOMICZNE

Tekst: www.poznan.travel | **Foto:** www.poznan.travel