



- Il più amato
- Quanto sono Piccante
- Piatto per bambini
- Piatto vegetariano
- Carne Sudamericana
- Disponibilità limitata

## \*Menù asporto\*

**L'ORDINE DEVE PERVENIRE ENTRO LE ORE 17.00**  
**Ritiro presso il locale dalle ore 19:00 alle 20:00**

## \*Antojitos\*

<b>NACHOS</b>	<b>Queso.</b> Chips di mais e formaggio (1-3-13*) € 8,00
	<b>Tipico.</b> Chips di mais, formaggio e jalapenos. (1-3-13*) € 8,00
	<b>Mexicano.</b> Chips di mais, formaggio, pomodoro e Jalapenos. (1-3-13) € 8,50
	<b>Diablo.</b> Chips di mais, formaggio e chili chipotle.(1-3-13*) € 8,50
	<b>Chili con carne.</b> Chips di mais, formaggio, chili con carne. (1-3-7-11-13.*) € 10,00
	<b>De Verduras.</b> Chips di mais, formaggio e verdura mista.(1-3-13) € 8,00
<b>Pata</b>	<b>Xalapa.</b> Patata con formaggio e chili jalapenos.(3-13) € 8,00
	<b>Leon.</b> Patata con formaggio e salsa al chipotle. (3-13-14) € 8,00
	<b>Chorizo.</b> Patata con formaggio e salsiccia e salsa piccante (3-13) € 9,00

<b>Chili Rellenos.</b> 4 peperoncini* ripieni di formaggio.(1-3-7-9-14*) € 6,00
<b>Flautas.</b> 3 Tortillas di mais ripiena di pollo, formaggio e pomodoro servito con salsa. (1-3-9-13*) € 7,50
<b>Guacamole y Totopos.</b> Chips di mais* e Guacamole (Avocado, cipolla, pomodoro, coriandolo, chili Jalapenos e lime). (1-13) € 8,00
<b>Taquitos.</b> 3 Tortillas di mais ripiena di Birria* e formaggio servito con insalata e pico de gallo. (1-3-9-13*) € 8,50
<b>Bocaditos de queso y chile.</b> Bocconcini di formaggio e chili. (1-3-7-9-14*) € 6,00

## \*Antojitos Especial\*

**Chiedere disponibilità**

\*La Birria è un stufato tradizionale messicano che combina una deliziosa carne in umido con una salsa

<b>Tacos de Birria.</b> Due tortilla di farina con Birria e formaggio cotta alla piastra servita con pico de gallo e lime. (1-3-9-13*) € 8,00
<b>Empanadas de Queso.</b> Due tortillas di farina ripiena di for- € 7,50

*La ricetta del burrito, secondo alcuni, li avrebbe creati Juan Méndez, un venditore ambulante di Chihuahua, che nella prima decade del '900, avrebbe pensato di avvolgere il suo cibo in tortillas di farina per tenerlo caldo e trasportarlo – guarda un po' – sul suo asino. Poi si sarebbe reso conto che il risultato era gustoso ed era un buon modo per servirlo. Era il periodo della rivoluzione messicana e questo alimento facile da consumare velocemente si diffuse con rapidità. Venduta su un carrello trainato da un asino.*

<b>BURRITO</b>	<b>Gringo.</b> Tortilla grande di farina ripiena con salsiccia alla piastra, peperoni*, cipolle*, formaggio, insalata, pomodoro, salsa mex, salsa di fagioli e jalapenos. (per i bambini è consigliato senza chili jalapenos) € 14,00
	<b>Chicchan.</b> Tortilla grande di farina ripiena di pollo, insalata, pomodoro, formaggio, salsa di fagioli, salsa mex e chili jalapenos. (per i bambini è consigliato senza chili jalapenos) € 14,00
	<b>Muluk.</b> Tortilla grande di farina ripiena manzo, insalata, pomodoro formaggio, salsa di fagioli, salsa mex e chili jalapenos. ( per i bambini è consigliato senza € 14,00
	<b>Cimi.</b> Tortilla grande di farina con di Tinga (pollo, salsiccia, cipolla, pomodoro e chipotle) riso, salsa di fagio- € 14,00
	<b>Ben.</b> Tortilla grande di farina ripiena di chili con carne, riso, fagioli neri, formaggio e chili jalapenos. € 14,00
	<b>Ok.</b> Tortilla grande di farina ripiena di verdura mista* , formaggio, salsa mex e chili jalapenos. € 14,00
	<b>Santa Teresa.</b> Tortilla grande di farina ripiena di manzo, peperoni*, cipolle* , pomodoro, fagioli, formag- € 15,00

Allergeni (1-3-7-9-11-12-13-14)

<b>Fajitas</b>	<b>Fajitas de pollo per due.</b> Carne di pollo cotta alla piastra con peperoni* e cipolle* servita con fagioli, guacamole*, formaggio, pico de gallo e 6 tortillas. (1-3-7-9-13) € 32,00
	<b>Fajitas de res per due.</b> Carne di manzo cotta alla piastra con peperoni* e cipolle* servita con fagioli, guacamole*, formaggio, pico de gallo e 6 tortillas. (1-3-7-9-13) € 32,00
	<b>Fajitas mixta per due.</b> Pollo e manzo cotti alla piastra con peperoni* e cipolle* servita con fagioli, guacamole*, formaggio, pico de gallo e 6 tortillas. (1-3-7-9-13) € 32,00

<b>Platos Tipicos</b>	<b>Tinga.</b> Pollo cotto con salsiccia, pomodoro, cipolla e chili chipotle servito con fagioli neri, formaggio e 3 tortillas. (1-3-7-9-11-12-13) € 15,00
	<b>Chili con Carne.</b> Carne di manzo tagliata al coltello con chili e fagioli neri, servito con formaggio, riso e 3 tortillas. (1-3-7-9-11-12-13) € 15,00

## \*Cerveza Embotellada\*

	<b>Corona Extra</b> è la birra dissetante per antonomasia. Va bevuta rigorosamente dalla bottiglia e con una fettina di lime. Colore giallo paglierino brillante dal gusto delicato: le note fruttate ed il luppolo sono appena accennati. € 5,00
	<b>Modelo Especial</b> è una birra dissetante, raffinata, dai profumi intensi e dal corpo rotondo. Si presenta di colore giallo dorato, con una schiuma aderente e persistente. L'aroma è di malto secco, con un gusto ricco, secco e amaro e un retrogusto che conferma le note amare e luppolate € 6,00
	<b>Negra Modelo</b> colore ambrato, con una schiuma color pan- na abbondante e persistente , profumo presenta sentori di malto, caramello e noci pecan, note di malto torrefatto, miele di castagno e un leggero cioccolato che accompagnano verso un finale secco, fresco e leggermente amaro € 6,00
	<b>Cusqueña Dorada Lager</b> è una birra bionda tipo lager prodotta in Perù. Il suo sapore squisito e il core dorato profondo si ottengono dalla combinazione di malto d'orzo con il migliore luppolo aromatizzato, perfetta per celebrare i tuoi momenti più piacevoli. € 5,50
	<b>Cusqueña Negra</b> è una tipica birra Dark Lager proveniente dal Perù, tipo pilsener, elaborata con malto d'orzo. Per prepararla si utilizzano 4 tipi di malto: melcafe, scarlett e malto caramello tostato, è sottoposta a bassa fermentazione e bassa temperatura, con un processo di maturazione di -1.5° € 5,50
	<b>Desperados</b> è la prima birra al mondo aromatizzata alla tequila. Un mix unico che combina la corposità di una birra bionda dai riflessi dorati con un tocco di tequila. Il risultato è una birra eccezionale dal sapore inconfondibile, con il giusto equilibrio di note amare e una rinfrescante punta acida. € 5,00
	<b>Tete de Mort</b> La birra Tête De Mort Triple ha una gradazione alcolica molto alta, ma riesce a nascondere l'alcol nel gusto finale. Il suo aroma principale è di malti, accompagnato da note erbacee, fruttate e speziate, al palato, la birra offre un gusto vivo e deciso, con una dolcezza moderata grazie alle note di arancia, che lascia un finale secco grazie alle spezie. € 6,00
	<b>Belzebuth</b> Birra rigorosamente ad alta fermentazione e poi rifermentata in bottiglia, dal bel colore ambrato e dall'ottima schiuma bianca. Il variegato aroma è maltato, caramellato, piccante, fruttato (bacche), moderatamente alcolico. Il sapore persistente è distribuito tra il dolce e l'amaro. € 6,00
	<b>Alhambra Reserva Roja</b> Alhambra Reserva Roja, è una birra doppio malto intensi, dal colore rosso, ispirata alle ricette delle dock tradizionali. Sotto la sua rossiata si nascondono una sottigliezza e una delicatezza che risultano straordinarie al palato: è una birra che richiede tempo per essere davvero apprezzata in ogni sua sfumatura. € 5,50