



COCKTAIL

Mojito	14.00
Havana Club, menta fresca, lime, zucchero di canna	
Mojito de Fresa	14.00
Havana Club, menta fresca, zucchero di canna	
Caipirinha	14.00
Cachaca, lime, zucchero di canna	
Caipirinha de Fresa	14.00
Cachaca, fragole, zucchero di canna	
Caipiroska (Blanca / Roja)	14.00
Vodka (bianca o rossa), lime, zucchero di canna	
Piña Colada	15.00
Bacardi, crema di cocco, succo d'ananas	
Fresa Colada	15.00
Bacardi, crema di cocco, fragole	
Margarita	15.00
Tequila, Curacao Triple sec, succo di lime	
Margarita Fresa	15.00
Tequila, Curacao Triple sec, succo di lime, nettare di fragola	
Margarita Mango	15.00
Tequila, Curacao Triple sec, succo di lime, nettare di mango	
Daiquiri alla banana	15.00
Bacardi, succo di lime, sciroppo di zucchero, banana fresca	
Tequila Sunrise	15.00
Tequila, succo d'arancia, sciroppo di granatina	
Daiquiri (Hemingway)	15.00
Havana Club, succo di lime, zucchero di canna	
Mai - Tai	15.00
Bacardi (scuro), liquore all'albicocca, succo di lime, succo d'arancia	
La Fruta	15.00
Liquore alla passione, succo d'arancia, succo d'ananas	
Sex en la playa	15.00
Vodka, liquore all'albicocca, succo di mirtillo rosso, succo d'arancia	
La Pisina	15.00
Bacardi, Crema di cocco, Blue Curacao, Succo d'ananas	
Long Island Ice Tea	17.00
Vodka, rum, tequila, gin, triple sec, succo di limone, Coca Cola	

COCKTAIL NON ALCOLICI

La Fruta Fresca	13.00
Mango, banana fresca, succo d'ananas, succo d'arancia, zucchero di canna	
La Bomba Fresca	13.00
Mango, fragole, banana, succo d'ananas, succo d'arancia, zucchero di canna	
Mojito Virgen	12.00
Ginger ale, menta fresca, lime, zucchero di canna	
Mojito Virgen de Fresa	12.00
Ginger ale, menta fresca, fragole, zucchero di canna	
Caipirinha Fit	12.00
Ginger ale, lime, zucchero di canna	
Caipirinha Fit de Morango	12.00
Ginger ale, fragole, zucchero di canna	
Piñita Colada	12.00
Crema di cocco, succo d'ananas	
Fresita Colada	12.00
Crema di cocco, fragole, succo d'ananas	





ENSALADA / INSALATE

Ensalada Verde 11.00

Insalata verde fresca con avocado

Ensalada Mixta 12.50

Insalata mista, lattuga, avocado, cetrioli, mais, funghi e carote

Ensalada de Pollo 20.50

Insalata tipica messicana con pollo arrosto in salsa aderezo chipotle, servita su lattuga iceberg

Ensalada Caesar 19.00

La Caesar Salad è un'insalata della cucina statunitense conosciuta a livello internazionale, che ricorda la Cesare Cardini, italo-americano. L'ingrediente principale è la lattuga romana servita con un condimento speciale e crostini, pancetta e parmigiano.

Inoltre con succulenti strisce di petto di pollo 24.00

Ensalada de Camarones 22.50

Gamberetti saltati con salsa al balsamico, serviti su lattuga iceberg croccante

Ceviche de Camarones 19.00

Gamberi, jalapeños, cipolle, salsa di pomodoro piccante, succo di lime

Ensalada El Mex 16.50

Insalata di foglie miste, con mango, ananas, avocado, pomodori ciliegini, cetrioli, cipolle rosse, fette di patate e salsa di panna acida.

NACHOS

Guacamole con Totopos 15.00

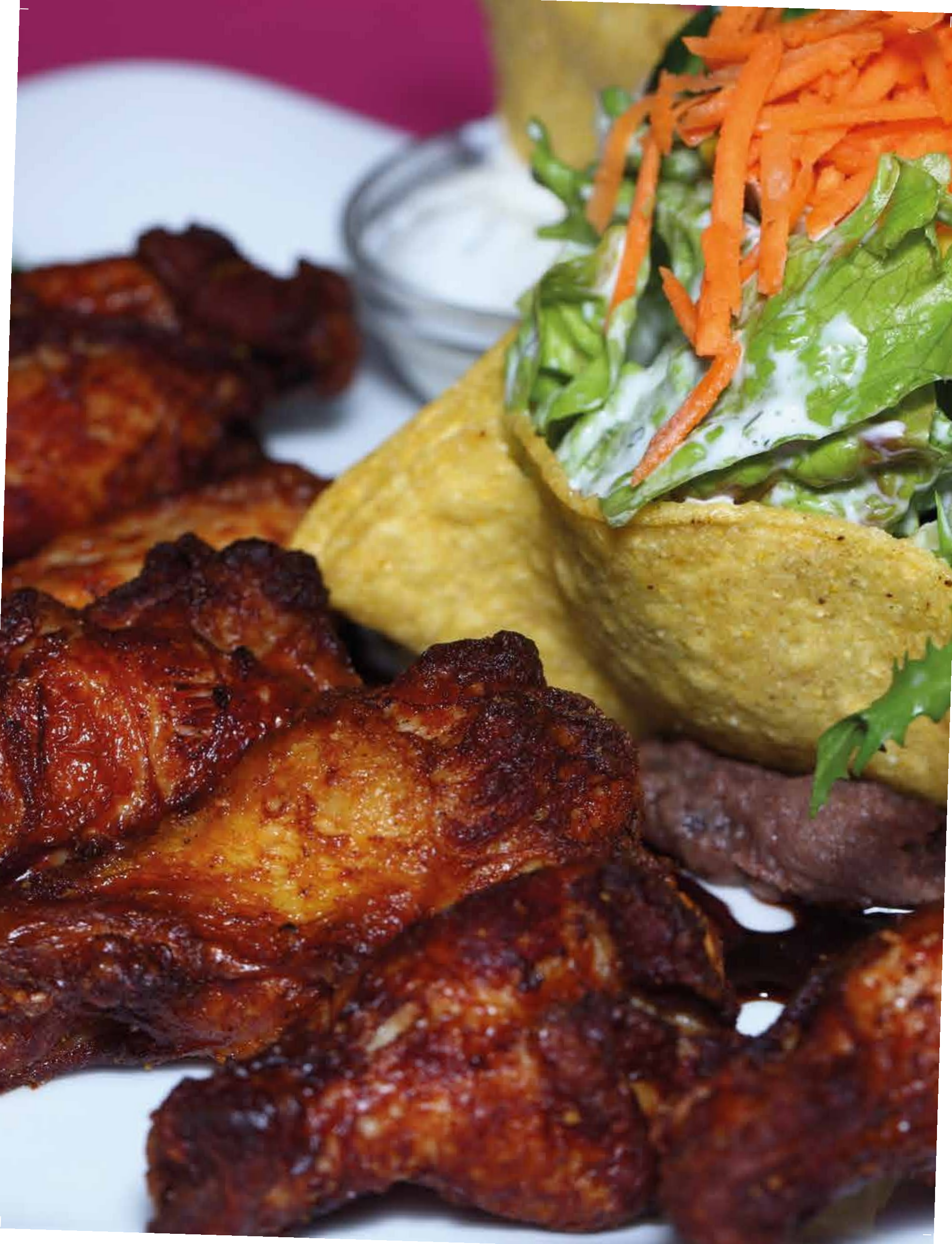
Probabilmente il piatto più famoso del Messico. Le tortilla chips cotte al forno con formaggio sono servite con guacamole, la nota mousse di avocado.

Tres salsas para picar 16.00

Le tortilla chips condite con formaggio sono servite con tre salse diverse (salsa roja, guacamole, panna acida).

Nachos Norteños 18.00

In Messico, i frijoles, la famosa mousse di fagioli neri, sono parte integrante del menu quotidiano. Per questo piatto, spalmiamo la mousse di fagioli sui nachos, che vengono poi gratinati con formaggio e serviti con guacamole.





ENTRADAS / ANTIPASTI

Tapas 16.00

Tortilla chips gratinate con formaggio con varie tapas come antipasto o per un aperitivo

Garlic - Chili Bread 11.50

Pane croccante all'aglio e peperoncino

Chiles Jalapeños 19.50

I jalapeños sono i peperoncini verdi messicani che vi serviamo ripieni di crema di formaggio e fritti su un letto di lattuga iceberg con salsa chipotle aderezo.

ChiliCheese Nuggets 12.50

Aus einem goldenen Mantel aus Backteig – knusprig und luftig zugleich. Gefüllt mit cremig-mildem Käse und grünen Jalapeño-Chili-Stückchen. Serviert auf einem Eisbergsalatbett mit Salsa de la Casa.

Alitas de Pollo 24.50

Ali di pollo marinate in una miscela di spezie, servite con insalata, fette di patate, panna acida e salsa al peperoncino di mango.

Empanadas rellenas de carne 22.50

I fagottini, molto diffusi in Sud America, sono farciti con carne di manzo, patate, pomodori e cipolle e serviti con salsa chimichurri e guacamole.

Brocheta de pollo en salsa de piloncillo 19.50

Spiedini di pollo alla griglia marinati con una salsa al peperoncino dolce e piccante, serviti su una tortilla di mais, servita con riso messicano alle verdure, pannocchie di mais e salsa al peperoncino dolce

Seleccin de entradas 30.00

Una selezione dei nostri antipasti, lasciatevi sorprendere!

SOPAS

Sopas de Tortilla 9.00

Zuppa di tortilla con pomodori e cipolle a cubetti

Sopa de Maiz 10.00

Zuppa di mais con pomodori a cubetti e strisce di pollo





QUESADILLA

Quesadilla tradizionale 25.00

Tortilla di grano ripiena di formaggio cheddar, salsa di pomodoro, funghi, servita con panna acida, frijoles, guacamole e cestino di insalata.

Quesadilla de Verdura 26.00

Tortilla di grano ripiena di formaggio cheddar, verdure, salsa di pomodoro, funghi, servita con panna acida, frijoles, guacamole e cestino di insalata.

Quesadilla de Chorizo 26.50

Tortilla di grano ripiena di formaggio cheddar, salsa di pomodoro, funghi e chorizo, servita con panna acida, frijoles, guacamole e cestino di insalata.

Quesadilla de Atun 26.50

Tortilla di grano ripiena di formaggio cheddar, salsa di pomodoro, funghi e tonno, servita con panna acida, frijoles, guacamole e cestino di insalata.

Quesadilla de Pollo 26.50

Tortilla di grano ripiena di formaggio cheddar, salsa di pomodoro, funghi e carne di pollo, servita con panna acida, frijoles, guacamole e cestino di insalata.

Quesadilla de Camarones 29.50

Tortilla di grano ripiena di formaggio cheddar, salsa di pomodoro, funghi e gamberetti, servita con panna acida, frijoles, guacamole e cestino di insalata.

Quesadilla de Res 28.50

Tortilla di grano ripiena di formaggio cheddar, salsa di pomodoro, funghi e strisce di manzo, servita con panna acida, frijoles, guacamole e cestino di insalata.

Quesadilla Vegano 27.50

Weizentortilla gefüllt mit veganem Käse, Tomatensauce, Champignons und veganem Pulled Pork, serviert mit Sourcream, Frijoles, Guacamole und Salatkorb.





PIATTI PRINCIPALI

Frijoles a la Guajillo 24.50

Specialità contadina messicana

I fagioli bianchi messi a bagno per una notte vengono cucinati con pancetta, pomodori e tenere erbe messicane secondo un'antica ricetta. cotto e riempito caldo nel pane croccante fatto in casa e dorato.

Servito con cipollotti, peperoni, ravanelli, riso e sale

Pechuga de Pollo al Tequila 31.50

Petto di pollo arrosto fiammeggiato con tequila, servito con una salsa alla crema di peperoncino, accompagnato da riso messicano alle verdure, verdure e funghi

Cordón azul a la Mexicana (el Clásico) 32.00

Cordon Bleu di pollo ripieno di formaggio cheddar e chorizo, guarnito con peperoncini e cipolle, servito con frijoles, panna acida, pannocchie e un contorno a scelta:

Tagliata di campagna, patatine texane dorate, patatine fritte

Tampiquena 42.00

Specialità di manzo di Tampiquena Filetto di manzo (180 gr.) servito con burro al peperoncino, accompagnato da enchilada di verdure, cipollotti, frijoles (mousse di fagioli messicana) e riso di verdure messicano.

Pollo con Mole 29.50

Due petti di pollo rivestiti: uno con l'originale Mole Poblano messicano

e l'altra con la salsa verde, a base di pomodori verdi, peperoncini e semi di zucca, servito con riso messicano alle verdure e frijoles (mousse di fagioli messicana)

Chili con Carne 29.50

Bocconcini di manzo con fagioli in salsa piccante al pomodoro, serviti con riso messicano alle verdure, pannocchie e tortillas, oltre a panna acida e salsa roja. Questo piatto è disponibile anche caldo, farcito con pane croccante fatto in casa.

+4.00

Puntas de Res a la Mexicana 33.00

Pezzi di manzo brevemente fritti in pomodori a cubetti, cipolle e Cile Serrano, serviti con pannocchie e riso messicano alle verdure.

Guachinango a la plancha 32.00

Filetto di orata arrosto flambato con erbe delicate e tequila, servito con un

Salsa alla crema di peperoncino, servita con riso messicano alle verdure, verdure e funghi

Camarones en la Salsa Margarita 33.00

Gamberi giganti fritti con salsa margarita, serviti con riso messicano alle verdure, verdure e funghi.

Selezione combinata tipica messicana 42.50

A partire da 2 persone

Una selezione delle nostre specialità tipiche messicane, compilata per voi dal nostro menu. Tacos de Pollo, Enchiladas de Verdura, Quesadilla Tradicional, Frijoles a la Guajillo, Fajitas de Res e Chili con Carne.

Serviamo la nostra Selección con tortillas di grano, riso messicano alle verdure, frijoles, guacamole, salsa blanca, salsa roja e pannocchie arrostate.





TROCITOS

Specialità della casa,

Tutti i nostri trocitos sono cotti in una padella calda,
con tortillas di grano, riso e salsa roja,
Salsa Blanca e mais serviti.

Vi garantiamo che è una festa!!!

Trocitos de Res 36.00

Succulenti pezzi di manzo arrostiti con
peperoni, pomodori e cipolle piccanti e
rifiniti con spezie messicane.

Trocitos de Pollo 32.50

Succosi cubetti di petto di pollo arrostiti con
peperoni, pomodori e cipolle piccanti e rifiniti
con spezie messicane.

Trocitos de Puerco 30.50

Arrosto di lombo di maiale succulento
con peperoni, pomodori e cipolle piccanti e
raffinato con spezie messicane.

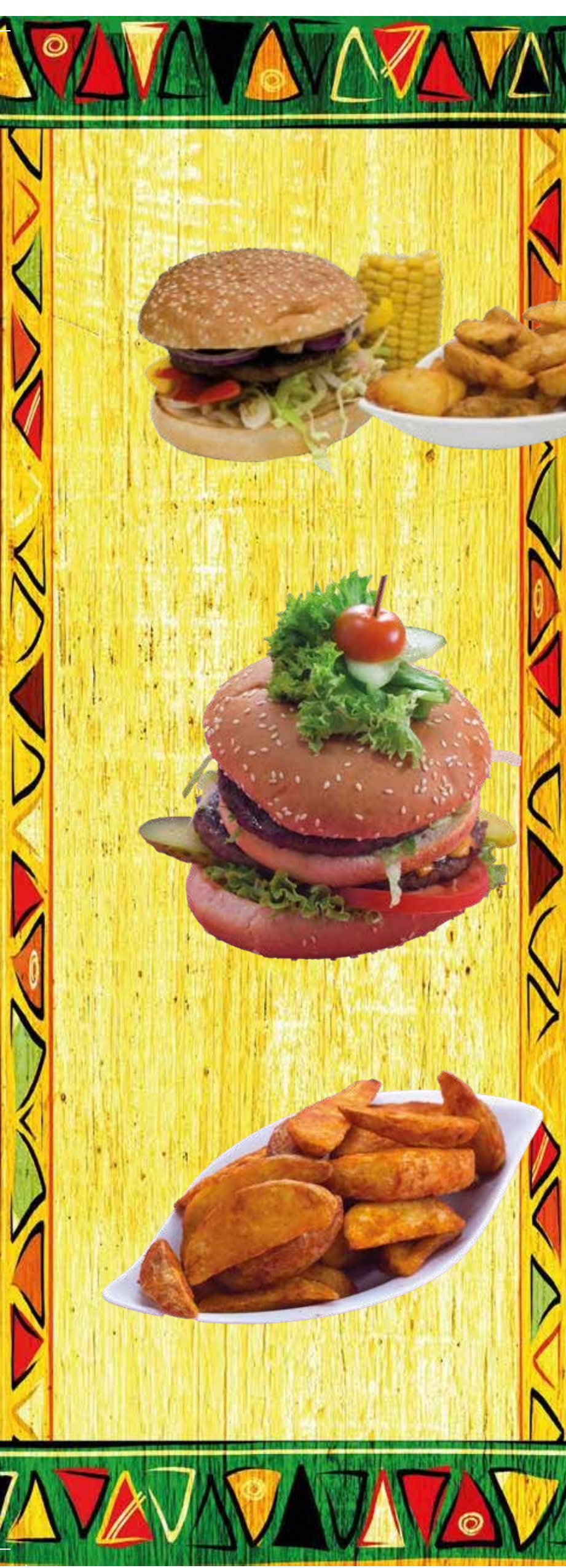
Trocitos de Pescado 33.00

Succosi filetti di orata fritti con peperoni, pomodori e
cipolle piccanti e raffinati con spezie messicane.

Trocitos de Camarones 35.50

Succosi gamberoni giganti fritti con
peperoni, pomodori e cipolle piccanti e
raffinati con spezie messicane.





HAMBURGUESAS

I nostri hamburger sono preparati con ingredienti freschi secondo la nostra ricetta.
e preparato con molto amore.

Tutte le hamburguesas sono accompagnate da fette di patate, chile jalapeños, salsa blanca, salsa roja e pannocchie di mais.

Burger di taco del Messico (vegano) 22.50

Succoso hamburger di cereali vegetali condito con formaggio cheddar, lattuga iceberg, pomodoro a fette, cipolla a fette, salame piccante a strisce e salsa de la casa.

Hamburguesa messicano 23.50

Hamburger di manzo succulento, condito con lattuga iceberg, pomodoro a fette, cipolla a fette, salame piccante a strisce e salsa de la casa.

Hamburguesa con Pollo 23.50

Hamburger di pollo fatto in casa, condito con formaggio cheddar, lattuga iceberg, fette di pomodoro, fette di cipolla, strisce di salame piccante e
Salsa de la Casa

Hamburguesa con Queso 24.50

Hamburger di manzo succulento, condito con formaggio cheddar, lattuga iceberg, pomodoro a fette, cipolla a fette, cetriolo a fette e salsa de la casa.

Ambulatorio della Casa 26.50

Hamburger di manzo succulento, jalapeños e formaggio cheddar, avvolto in un tenero pane croccante,
Con lattuga iceberg colorata e croccante, pomodoro a fette, cipolla a fette, salame piccante a strisce e Salsa de la Casa.

Hamburguesa Grande 30.50

Due hamburger di succosa carne di manzo, conditi con doppio formaggio cheddar, lattuga iceberg, fette di pomodoro, cipolla, cetriolo, salame piccante e salsa de la casa.





FAJITAS

Tortillas di grano da riempire a piacere Tutte le nostre fajitas sono servite con tortillas di grano, riso messicano alle verdure, frijoles, guacamole, salsa roja, panna acida e una pannocchia frita.

Fajitas de Res **36.00**

Con strisce di manzo, salame piccante e cipolle

Fajitas de Puerco **30.50**

Con strisce di carré di maiale, salame piccante e cipolle

Fajitas de Pollo **34.00**

Con strisce di pollo, peperoni e cipolle

Fajitas de Verdura **29.50**

Con verdure fresche e funghi,
Salame e cipolle

Fajitas Vegano **35.00**

Con verdure fresche e funghi,

Fajitas de Camarones **36.00**

Con gamberi giganti, peperoni e cipolle

Fajitas di pesce **35.00**

Con filetto di orata, salame piccante e cipolle

Selezione combinata di fajitas **39.50**

Con manzo, pollo, gamberetti, Salame e cipolle





TACOS

Le tortillas di mais arrotolate vengono preparate con le due salse Mole Poblano (salsa al cioccolato originale messicana) e Salsa Roja, il tutto guarnito con formaggio cheddar, strisce di cipolla e foglie di lattuga e come contorno vengono serviti frijoles e guacamole.

Tacos de Res	28.00
---------------------	--------------

Ripieno di carne di manzo affettata,
Pomodori e cipolle

Tacos de Puerco	27.00
------------------------	--------------

Ripieno di cotolette di maiale,
Pomodori e cipolle

Tacos de Pollo	26.50
-----------------------	--------------

Ripieno di pollo,
Pomodori e cipolle

Tacos de Verdura	26.00
-------------------------	--------------

Riempito con verdure fresche

Tacos di pesce	29.00
-----------------------	--------------

Ripieno di filetto di orata,
Pomodori e cipolle

Tacos de Camarones	30.00
---------------------------	--------------

Riempito con gamberi giganti,
Pomodori e cipolle





ENCHILADAS

Le tortillas di mais ripiene sono preparate con le due salse
Salsa Verde e Salsa Roja,
il tutto guarnito con formaggio cheddar, strisce di
cipolla e foglie di lattuga,
serviamo frijoles e pannocchie di mais come contorno

Enchilada de Res **28.00**

Ripieno di carne di manzo a fette,
Pomodori e cipolle

Enchilada de Puerco **27.00**

Ripieno di cotolette di maiale,
Pomodori e cipolle

Enchilada de Pollo **26.50**

Ripieno di cotolette di pollo,
Pomodori e cipolle

Enchilada de Verdura **26.00**

Riempito con verdure fresche

Enchilada de Pescado **29.00**

Ripieno di filetto di orata,
Pomodori e cipolle

Enchilada de Camarones **30.00**

Riempito con gamberi giganti,
Pomodori e cipolle





RICAMBI

Succose costine di maiale al forno, croccanti e fritte, con marinate fatte in casa. Serviamo le nostre costine di maiale con panna acida, pannocchie e un contorno a scelta.

Contorni: patate rustiche, patatine texane dorate, patatine fritte o patate al forno.

Costine di ricambio alla messicana 28.00

Succose costine di maiale, con una marinata di arance, pomodori, peperoncini e tequila.

Costine di ricambio BBQ 28.00

Succose costine di maiale, con una marinata BBQ fatta in casa.

Costolette di ricambio BBQ calde 28.00

Succulente costine di maiale, con una marinata BBQ piccante fatta in casa

Costolette e ali combinate Plato 31.50

Il clou! Il meglio di entrambi. Costine di maiale con la nostra marinata BBQ e ali dorate, completate da peperoncini jalapeños.





ASADOS / MENU ALLA GRIGLIA

Bisteca de Res (carne de costilla) 33.00

Bistecca di manzo

Filetto di cerdo in pincho 31.00

Spiedino di filetto di maiale con pancetta

Pechuga de Pollo 28.00

Petto di pollo

Pinchos de Camarones-Calamares 30.00

Spiedino di gamberi e calamari

Filetto di salmone 29.00

Bistecca di salmone

Contorni: Tutte le specialità alla griglia includono due contorni a scelta tra i seguenti

Insalata, verdure, enchilada di verdure, pannocchie, patate al forno, fette di patate, patatine fritte o riso messicano alle verdure.

Salsas / Salse / Salsa: Burro al peperoncino, Mole Poblano, Salsa Verde o Salsa Roja

BEVANDE LUNGHE

Cuba Libre	4 cl	13.00
Whisky Cola	4 cl	13.00
Bacardi Cola	4 cl	13.00
Gin e tonico	4 cl	13.00
Vodka Arancione	4 cl	13.00
Vodka al limone	4 cl	13.00
Vodka Redbull	4 cl	13.00
Ananas Malibu	4 cl	13.00
Arancia Campari	4 cl	10.00



APERITIVI - APERITIVOS

	Vol.%		
Martini Bianco	15	4 cl	8.00
Campari	23	4 cl	8.00
Cynar	16.5	4 cl	8.00
Pastis	45	4 cl	8.00
Baileys	17	4 cl	8.00
Ramazotti	40	4 cl	8.00
Averna	32	4 cl	8.00
Grappa	40	4 cl	8.00
Amaretto	28	4 cl	8.00
Aperol	11	4 cl	8.00
Sangria		30cl	6.00
Vino bianco spruzzato			7.00
Aperol Spritz (Prosecco, soda, arancia)	11		10.00





SPRITOSI

	Vol.%		
Rum Avana Blanco	37.5	4 cl	11.00
Rum Havana añejo	40	4 cl	11.00
Bacardi Premium Nero	37.5	4 cl	11.00
Rum Bacardi Bianco	37.5	4 cl	11.00
Cachaca	40	4 cl	11.00
Etichetta nera	40	4 cl	13.00
Ballantine	40	4 cl	11.00
Jack Daniel	40	4 cl	13.00
Chivas Regal	40	4 cl	13.00
Fascio di Jeam	40	4 cl	13.00
Club canadese	40	4 cl	13.00
Hennessy Cognac	40	4 cl	11.00
Vodka bianca	40	4 cl	11.00
Liquore rosso di vodka	24	4 cl	11.00
Vodka Liquore blu	20	4 cl	11.00
Liquore di cocco Malibu	21	4 cl	11.00
Liquore al frutto della passione	18	4 cl	11.00
Batida de Coco	16	4 cl	11.00
Vodka Absolut	40	4 cl	13.00
Gin	37.5	4 cl	11.00
Bombay Sapphire Gin	47	4 cl	13.00
Hendrick's Gin	44	4 cl	13.00
Scimmia 47 Gin	47	4 cl	13.00

TEQUILA

Sierra Tequilla Argento	38	4 cl	07.00
Sierra Tequilla Reposado (Oro)	38	4 cl	07.00
Tequila Jose Cuervo Argento	38	4 cl	08.00
Tequila Jose Cuervo Oro	40	4 cl	08.00
Tequila Gran Orendain Blanco	38	4 cl	10.00
Tequila Gran Orendain Anejo	40	4 cl	10.00

BIRRA CERVEZA

Calanda (Aperto)	25 cl	5.00
Heineken	25 cl	6.00
Dos Equis XX (Messico)	33 cl	7.00
Corona (Messico)	33 cl	7.00
Presidente (Dom. Rep.)	35 cl	7.00
Desperados (birra alla tequila)	33 cl	7.00
Erdinger (birra di frumento)	33 cl	7.00
Smirnoff Ice	27,5 cl	7.00

MINERALE

	Aperto		Bottigli a	
Coca Cola	30 cl	4.00	33 cl	5.00
Coca Cola	25 cl	3.30	33 cl	5.00
Fanta Arancione			33 cl	5.00
Sprite	30 cl	4.00	33 cl	5.00
Schweppes	25 cl	4.00	20 cl	5.00
Rivella			33 cl	5.00
Minerale	30 cl	4.00	33 cl	4.50
Minerale	25 cl	3.30	33 cl	4.50
Minerale	50 cl	5.50	50 cl	6.50
Sanbitter			20 cl	5.00
Succo di mela / spritz alla mela			33 cl	5.00
Redbull			25 cl	6.00

JUGOS - SUCCHI DI FRUTTA

Mango	25 cl	6.00
Tropicale (pesca, banana, mela, ananas)	25 cl	6.00
Guava	25 cl	6.00
Succo di ananas	20 cl	5.00
Succo d'arancia	20 cl	5.00

FRAPPE

7.00

Vaniglia, Cioccolato, Fragola, Mocca, Stracciatella,
Pistache, Limone, Mango, Cocco e Caramellina

CAFFÈ E TÈ

Caffè	4.00
Espresso	4.00
Tè	4.00
Cappuccino/Guscio/Latte macchiato	4.50

