

B^{el} BESO D'AUTORE

TRIS DE TOSTADAS

€ 20,00

Degustazione di mini tostadas alla messicana

Gamberi con guajillo / Pulpo enamorado / Tonno con salsa nera e salsa macha.

TIRADITO (Filete de res rasurado)

€ 20,00

"Carpaccio alla messicana" di filetto di vitello in salsa nera, ravanella, chips di jalapeño, purè di avocado e salsa macha.

AGUACHILE CASCABEL

€ 27,00

Gamberi crudo, marinato in guazzetto di salsa macha di chile cascabel, aglio, lime, arancia, ravanelli, cipolla e avocado.

SOPAS

SOPA AZTECA

€ 18,00

Zuppa di pomodoro con peperoncini non piccanti con crocanti di mais, panna acida, formaggio fresco e avocado.

CREMA DE CALABAZA Y HUITLACOCHES CON FLOR DE CALABAZA RELLENA DE REQUESON

€ 18,00

Vellutata di zucca e vellutata di huitlacoche con un fiore di zucca ripieno di ricotta ed epazote con topping di olio al peperoncino.

PLATOS FUERTES

PESCADO AL MOJO DE AJO Y CASCABEL

€ 27,00

Ombrina alla griglia in salsa all'aglio con chile cascabel e vino bianco accompagnata di purea di zucca e misticanza.

PULPO DEL GOLFO

€ 27,00

Pulpo a tripla cottura marinato con salsa "7 machos" (7 peperoncini non piccanti •CHILE•) e un tocco di lime.

Insalata di stagione, pomodorini e verza al forno.

CHAMORRO EN ADOBO

€ 25,00

Stinco di maiale in adobo di 3 peperoncini secchi (non piccanti) con purea di patata e chorizo.

ENTOMATADO DE RES

€ 25,00

Guancia di vitello cotta a bassa temperatura, tomate verde, cipolla, coriandolo e demi-glace.

Insalata di stagione, cactus e pomodoro.

MOLCAJETES

1/4 KG (PER 2 PERSONE) €35.00

1/2 KG (PER 4 PERSONE) €60.00

COCHINITA

Carne di maiale marinato con achiote, arancia e spezie messicane, cotto in cartoccio di foglie di banana.

Servito con salsa di fagioli neri come base. Salsa X'nipek da parte. (Habanero). Antica tecnica maya

CARNITAS

Carne di maiale, cotta nel suo grasso a bassa temperatura. Servito con salsa morita, pico de gallo e lime.

BARBACOA

Ossobuco di vitello cotto a bassa temperatura con peperoncini non piccanti e mix di spezie. cipolla, coriandolo e lime. Servito con salsa verde, cipolla, coriandolo e lime.

ARRACHERA PER 2 PERSONE € 47,00

Diaphragma di vitello, chorizo, foglie di cactus, cipollotti, tutto dentro un mortaio di pietra vulcanica bollente. Servito con salsa di fagioli neri e lime.

A seguito dell'entrata in vigore del regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori: si rende noto alla rispettabile clientela che i nostri preparati potrebbero contenere tracce di:

- | | | | |
|--|--------------------------------------|--|---|
| - Cereali contenenti glutine e relativi prodotti | - Arachidi e relativi prodotti | - Diossido di zolfo e soliti in concentrazioni | - Lupini e relativi prodotti |
| - Crostacei e relativi prodotti | - Semi di soia e relativi prodotti | - maggiori di 10 Mg/Wg oppure 10 Mg/Litro | - Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, arachidi, noce di pecan, noce del Brasile, noci di queensand e relativi prodotti |
| - Uova e relativi prodotti | - Sedano e relativi prodotti | - Riportati come SO2 | |
| - Pesce e relativi prodotti | - Senape e relativi prodotti | | |
| | - Semi di sesamo e relativi prodotti | | |

Si prega di segnalare al personale di sala eventuali allergie. Tutti i nostri prodotti ed ingredienti potrebbero essere stati abbattuti, in conformità alle leggi di igiene e sanità.



ANTOJITOS

GUACAMOLE HECHO A MANO

Avocado fresco pestato, pomodoro, cipolla rossa, jalapeño e lime.

Dal Náhuatl Ahuacamolli (Salsa d'avocado). "È il dono di Quetzalcóatl per le civiltà preispaniche."

CON CHIPS

€ 12,00

CON ARRACHERA

€ 18,00

FRIJOLES REFritos

€ 10,00

Cremosa salsa di fagioli neri e formaggio fresco ideale per stuzzicare al centro.

I fagioli base dell'alimentazione messicana, già coltivati 9000 anni fa.

CHORIQUESO

€ 15,00

Formaggio fuso con chorizo.

Servito con tortilla di grano.

TACOS DE CANASTA (4pz) *Tipico taco di strada.*

€ 15,00

Tortilla di mais ripiena di patate e barbacoa/chorizo e fagioli.

Accompagnato da verdure sottoaceto.

TACOS

CARNE

TACOS CAMPECHANOS

€ 16,00

Due tacos di mais con suadero (vitello in confit) e chorizo con crosta di formaggio.

Salsa verde, coriandolo e cipolla.

QUESABIRRIA

€ 16,00

Due quesadillas ripieni di vitello e formaggio fuso a base di peperoncino e spezie.

Accompagnato da consome di cottura, cipolla, coriandolo e lime.

PESCE

VERACRUZ

€ 17,00

Gamberi croccanti al mais, crema di fagioli, purè di avocado e "salsa pico de gallo".

La nostra rivisitazione del taco di gamberi più famoso del Messico "Gobernador"

BAJA CALIFORNIA

€ 17,00

Ombrina in tempura di riso, "pico de gallo" all'ananas, verza, avocado e maionese al chipotle.

Taco tipico del Pacifico Nord, nato nel mercato "nero" di Ensenada

VEGETARIANO

DE LA MILPA (2 Tortillas di grano)

€ 15,00

Zucchine saltate con nopales (foglie di cactus), mais, fior d'ibisco e avocado. Maionese al chipotle.

Creato in base al agroecosistema di coltivazione preispanico "MILPA".

MACHETE DE CHAMPIÑOES

€ 15,00

Mega quesadilla di Mais ripiena di funghi con chile guajillo e formaggio.

COPERTO € 4,00