

# el Beso D'AUTORE

## TRIS DE TOSTADAS

*Degustazione di mini tostadas alla messicana*

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

€ 20,00

## TIRADITO (Filete de res rasurado)

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

€ 20,00

## AGUACHILE CASCABEL

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

€ 27,00

## SOPAS

### SOPA AZTECA

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

€ 18,00

### CREMA DE CALABAZA Y HUITLACOCHE CON FLOR DE CALABAZA RELLENA DE REQUESON

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

€ 18,00

## PESCADO AL MOJO DE AJO Y CASCABEL

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

€ 27,00

## PULPO DEL GOLFO

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.

€ 27,00

## CHAMORRO EN ADOBO

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

€ 25,00

## ENTOMATADO DE RES

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

Insalata di stagione, cactus e pomodoro.

€ 25,00

## PLATOS FUERTES

### 1/4 KG ( PER 2 PERSONE ) €35,00

#### 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.

### 1/2 KG ( PER 4 PERSONE ) €60,00

#### 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 mortero 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 spettabile clientela che i nostri preparati potrebbero contenere tracce di:

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

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

€ 15,00

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

*Creata 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