



Beso

GUACAMOLE HECHO A MANO

Avocado fresco pestato, pomodoro, cipolla rossa, jalapeño e lime. Mangialo con i chips di mais.

FRIJOLES REFritos

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

1

COCHINITA (1 pz) (10 cm)

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

2

BARBACOA (1 pz) (10 cm)

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

3

a scelta

PULPO DEL GOLFO

Pulpo a tripla cottura marinato con salsa “7 machos” (7 peperoncini non piccanti by AL CHILE), e un tocco di lime.
Insalata di stagione, pomodorini e verza al forno.

4

ENCHILADAS DE POLLO

Tortille di mais ripiena di pollo, bagnate con salsa di pomodoro, panna acida e formaggio fresco.

CHURROS

Frittelle dolci, cioccolato, crema dolci di fagioli, dulce de leche e frutta fresca.

50€

Per persona
(Bere escluso)

Servito esclusivamente per tutto il tavolo