



Bêso

1 **GUACAMOLE HECHO A MANO**

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

2 **FRIJOLES REFRITOS**

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

3 **COCHINITA (1 pz) (10 cm)**

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

4 **BARBACOA (1 pz) (10 cm)**

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

a scelta

5 **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.

6 **ENCHILADAS DE POLLO**

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

7 **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