

Beso

GUACAMOLE HECHO A MANO

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

TACOS DE CANASTA

Tortilla di mais ripiena di patate e barbacoa - Chorizo e fagioli.

VERACRUZ (1 pz) (10 cm)

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

TACOS CAMPECHANOS (1 pz) (10 cm)

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

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.

ENTOMATADO DE RES

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

Insalata di stagione, cactus e pomodoro.

CHURROS

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

60 €

Per persona
(Bere escluso)

Servito esclusivamente per tutto il tavolo