



ZERO20

MEXICAN FOOD · COCKTAILS AND DREAMS





COCKTAILS



RON

Mojito	8,9€
Rum, lime, menta, zucchero, soda	
Mojito alla frutta	9,9€
Rum, lime, menta, zucchero, frutta	
Caipirinha	8,9€
Cachaça, lime, zucchero	
Piña colada 	10,9€
Rum bianco, Malibu, succo d'ananas, latte, zucchero	
Cocobana	9,9€
Rum bianco, Malibu, succo d'ananas, zucchero	
Daiquiri	8,9€
Rum bianco, succo di limone, zucchero	
Daiquiri alla frutta	9,9€
Rum bianco, succo di limone, frutta, zucchero	
Cubalibre	8€
Rum Porthos, Coca-Cola, fetta di limone	
Zombie	10,9€
Rum bianco, rum scuro, brandy, assenzio, succo di limone, granatina, zucchero	

GINEBRA

Gin fizz	8,9€
Gin, succo di limone, soda	
Gin-tonic	8€
Gin, acqua tonica, fetta di limone	
Tom Collins	9,9€
Gin, succo di limone, zucchero, soda	

TEQUILA

Margarita	8,9€
Tequila, Cointreau, zucchero, succo di limone	
Margarita alla frutta	9,9€
Tequila, Cointreau, succo di limone, zucchero, frutta	
Margarita reina	10,9€
Tequila, Cointreau, succo di limone, zucchero, birra	
Tequila Sunrise	9,9€
Tequila, succo d'arancia, succo di limone, granatina	
Long Island Ice Tea	9,9€
Tequila, vodka, rum bianco, Cointreau, succo di limone, Coca-Cola, zuccheror	

VODKA

Sex on the beach	9,9€
Vodka, liquore alla pesca, granatina, succo d'arancia, zucchero	
Caipiroska	8,9€
Vodka, lime, zuccheror	
Swimming pool 	9,9€
Vodka, blue curaçao, Malibu, succo d'ananas, latte, zucchero	

WHISKY

Whisky con soda	8,9€
Whisky, succo di limone, soda	
Old fashioned	9,9€
Whisky, angostura, succo di limone, soda, zucchero	
Whisky sour	9,9€
Whisky, succo di limone, zucchero, albume d'uovo, angostura	



ZERO 20

MEXICAN FOOD COCKTAILS AND DREAMS

DA CONDIVIDERE

NACHOS CON FORMAGGIO  7,9€
Totopos di mais fatti in casa con formaggio fuso.

NACHOS CLASSICI O CHILI CON CARNE (+ 2 €)  11,9€
Totopos di mais fatti in casa, guacamole, pico de gallo, fagioli, formaggio, panna acida, jalapeños.

PATATAS BRAVAS  6,9€
Le nostre patate con salsa brava e aioli fatti in casa

TOSTADA DI CEVICHE    8,9€
Base croccante di mais, pesce, pico de gallo, mango, avocado, maionese (2 PZ)

TACOS DI PESCE FRITTO   7,9€
Taco croccante, pesce condito e saltato, cavolo, avocado (2 PZ)

CRUNCHY TUNA  9,9€
Base croccante di mais, guacamole, tonno fresco marinato con salsa Maggi, olio di sesamo ed erba cipollina (2 pezzi)

STRISCE DI POLLO   8,9€
Succose strisce di pollo impanate con panko, salsa agrodolce della casa e maionese chipotle.

OLIVE 3€
Ciotoline di olive.



ZERO 20

MEXICAN FOOD COCKTAILS AND DREAMS

NUESTRA TAQUERIA

(2UDS)

VEGETARIANI, VEGANI, PESCE

- CAVOLFIORE

7,9€

Cavolfiore in tempura con panna acida, pico de gallo e guacamole.
- VEGGIE

7,9€

Mix di peperoni rossi e verdi, cipolla, zucchine, carota, mango e sesamo.
- VEGETALE

7,9€

Formaggio fuso, fagioli, lattuga, pico de gallo, guacamole.
- NOPALES

7,9€

Formaggio fuso, cactus (nopales), pico de gallo, guacamole.
- FUNGHI AL PASTOR

7,9€

Mix di funghi marinati con achiote alla piastra, cipolla, coriandolo, ananas.
- BAJA CALIFORNIA

7,9€

pesce,Guacamole, cavolo, carota, salsa della casa e panna acida.

POLLO, MAIALE, MANZO

- CAMPECHANO

7,9€

Chorizo e manzo con cipolla, coriandolo e guacamole.
- LINGUA

8,9€

Lingua di manzo cotta a bassa temperatura, cipolla, coriandolo e guacamole.
- SUADERO

8,9€

Manzo cotto lentamente e confitato nello strutto di maiale, cipolla e coriandolo fresco.
- PASTOR

7,9€

Maiale marinato con salsa di achiote alla piastra, cipolla, coriandolo e cipolla.
- CARNITAS

7,9€

Maiale confit per 8 ore, cipolla, coriandolo, pomodoro, guacamole.
- COCHINITA PIBIL

8,9€

Maiale marinato con salsa di achiote, fagioli e cipolla marinata.
- CHICHARRÓN

7,9€

Pezzi di pancetta croccante, maionese chipotle, avocado, cipolla, coriandolo.
- POLLO IMPANATO

7,9€

Pollo croccante, patate julienne, maionese chipotle, avocado.
- ARRACHERA CON FORMAGGIO

8,9€

Diaframma di manzo alla griglia, mozzarella, guacamole, cipolla, coriandolo.



ZERO20

MEXICAN FOOD COCKTAILS AND DREAMS

PIATTI PRINCIPALI

- QUESADILLA MACHETE DI POLLO (opzione veggie)**  **14,9€**
Base spessa di mais, formaggio fuso, pico de gallo, lattuga, panna acida e pollo
- HUARACHE (opzione bistecca / maiale / pollo / veggie)**  **16,5€**
Base spessa di mais con fagioli, formaggio fuso, cipolla, coriandolo, guacamole, panna acida
- FAJITAS DI POLLO CON FORMAGGIO (ALAMBRE)**  **17,9€**
Strisce di pollo, formaggio, peperoni rossi e verdi, cipolla, zucchine con 4 tortillas di mais fatte in casa (OPZIONE VEGGIE)
- ENCHILADAS DI POLLO IN SALSA ROSSA (opzione veggie)**  **16,5€**
Quattro tortillas ricoperte di salsa piccante con pollo, formaggio, coriandolo, cipolla, panna acida
- CEVICHE**   **17,9€**
Pesce del giorno, coriandolo, cipolla, pomodoro, avocado, mango, totopos di mais fatti in casa e sesamo
- AGUACHILE (MOLTO PICCANTE)**   **18,9€**
Gambero cotto e marinato con lime e peperoncino verde, cetriolo, cipolla rossa, coriandolo e avocado
- COCHINITA PIBIL** **17,9€**
Maiale al forno marinato con achiote e spezie, servito con fagioli e cipolla rossa, accompagnato da 5 tortillas di mais fatte in casa





MEXICAN FOOD · COCKTAILS AND DREAMS

BEVANDE

- Acqua 70 cl - 3 €
- Acqua frizzante - 3 €
- Acqua di frutta naturale (mango, fragola o ananas) - 3,90 €
- Coca-Cola - 3 €
- Coca-Cola Zero - 3 €
- Fanta limone - 3 €
- Fanta arancia - 3 €
- Nestea - 3 €
- Aquarius - 3 €

- Corona / Negra Modelo / Modelo Especial / Pacífico - 3,50 € 
- Chelada Ambar / Michelada Ambar - 5,90 € 
- Michelada / Chelada birra messicana - 6,90 € 
- Gomichela - 6,90 € 
- Gomichela birra messicana - 7,90 € 

- Birra alla spina / Clara - 3 € 
- Caraffa Estrella Galicia - 5 € 
- Estrella Free (analcolica) - 3 € 
- IPA 4€ 

- Sangria (bicchiere) - 5,90 € 
- Calice di vino bianco - 3,50 € 
- Calice di vino rosso - 3,50 € 

Postre de la semana 5,20 €

Los 14 alérgenos que deben ser informados por obligación

