

- **HUEVOS DIVORCIADOS SPECIAL** 🌶️🌶️🌿
 due uova all'occhio di bue, troppo diverse per stare insieme. A coprire, la salsa roja e la salsa tomatillos.

6,00 €
- **CAZUELITA DE CAMARONES AL AJILLO** 🌶️
 gamberi grigi dell'Equador* cotti nella salsa all'aglio e peperoncino dello Chef. Leggermente piccante.

8,50 €
- **BOCATA HABANERO** 🌶️
 il nostro mix di assaggi, ottimo come introduzione alla cucina messicana

9,00 €
- **ALITAS DE POLLO**
 alette di pollo prima scelta, marinate e stufate, servite ricoperte di un generoso strato di salsa barbecue dello Chef. Semi di sesamo a guarnire

7,50 €
- **QUESADILLA (4 PEZZI)**
 tortilla di farina biancacotta su piastra, piegata a mezza luna e con ripieno a scelta *formaggio 🌿 6,00 € formaggio e funghi 🌿 7,00 € formaggio e pollo 7,50 € vegetariana 🌿 7,00 €*
- **TACOS (2 PEZZI)**
 uno dei simboli culinari della cucina di strada messicana, abilmente rivisitato dal nostro Chef. In tre succulente versioni *Tacos de Pollo 8,00 € Tacos de Papas y Chorizo 9,00 € Tacos de Camaron* 9,50 € Vegano (a base di seitan) 🌿 9,50 €*
- **PAPAS FRITAS** 🌿
 spicchi di patate scelte dallo chef, fritte e speziate *Salsa Rosa Salsa Adelita 🌶️🌶️ Guacamole di Avocado Freschi Salsa Barbecue Salsa Habanera dello Chef 🌶️🌶️🌶️*

7,00 €
- **NACHOS SONORA*** 🌶️🌿
 chips di mais cotte al forno ricoperte da guacamole, formaggio fuso, pico de gallo e jalapenos rajas

8,00 €
- **NACHOS YUCATECO*** 🌶️🌿
 chips di mais cotte al forno ricoperte da pure de frijoles, formaggio fuso e jalapenos rajas

8,00 €
- **CHILE RELLENO** 🌶️
 peperoni ripieni di piccadillo ricoperti di salsa green Mexican. Leggermente piccanti

7,00 €

- **QUESO FUNDIDO**

tipico piatto messicano per eccellenza. Formaggio fuso lentamente al forno a vapore, arricchito a scelta di *Funghi Champignon* 7,50 € *Salsa Chipotle dello Chef* 🌶️🌶️ 8,00 € *Chorizo (salsiccia marinata e speziata)* 8,00 €