

Bel Bodo

D'autore

Primeros platos

Carne

GUACAMOLE CON ARRACHERA

Guacamole servito con diaframma di vitello e chiles toreados (Peperoncini saltati con cipolla caramellata).

€ 16,00

CECINA RASURADA

Battuta di carne alla messicana, marinata con cipolla, coriandolo e lime, servita con avocado e ravanelli.

€ 14,00

TIRADITO (Filete de res rasurado)

"Carpaccio alla messicana" di filetto di vitello in salsa nera, ravanello, chips di jalapeño, purè di avocado e salsa macha.

€ 20,00

SOPE DE PATO (1pz)

Anatra alla griglia con spezie servita sopra tortilla di mais spessa, spalmata con salsa di chile morita, recado negro e cipolle sotto aceto.

€ 15,00

OSTRICA ALLA MESSICANA (1pz)

Ostrica fresca accompagnata di tris di salse •^{AL}CHILE• .

€ 5,00

TRIS DE TOSTADAS

Degustazione di mini tostadas alla messicana

Gamberi con guajillo / Pulpo enamorado / Tonno con salsa nera e salsa macha.

€ 20,00

CEVICHE MESSICO TORINO

Ombrina, cozze e vongole, con pesto alla messicana (coriandolo, menta, prezzemolo e pinoli)

€ 27,00

AGUACHILE CASCABEL

Gamberi crudi, marinato in guazzetto di salsa macha di chile cascabel, aglio, lime, arancia, ravanelli, cipolla e avocado.

€ 27,00

Primeros Platos

Pesce

CAMARONES A LA DIABLA

Gamberi grigliati con maionese piccante, accompagnati da insalata di pomodoro e salsa piccante.

€ 27,00

PULPO DEL GOLFO

Polpo a tripla cottura marinato con salsa "7 machos" (7 peperoncini non piccanti •^{AL}CHILE•) e un tocco di lime. Servito con insalata di stagione, pomodorini e verza al forno.

€ 27,00

CERDO EN ADOBO

Pork belly cotto a bassa temperatura, servito con crema di patate, chorizo de Toluca (Salsiccia alla messicana). Servito con purè di cipolla bruciata e riduzione di guajillo e ancho.

€ 25,00

ENCHILADA DE POLLO

Tortilla di mais ripiena di pollo, bagnate con salsa a scelta, panna acida e formaggio fresco. Rossa - Verde - Mole Poblano

€ 25,00

Platos fuertes

A seguito dell'entrata in vigore del regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori: si rende noto alla rispettabile clientela che i nostri preparati potrebbero contenere tracce di:

- | | | | |
|--|--------------------------------------|--|--|
| - Cereali contenenti glutine e relativi prodotti | - Arachidi e relativi prodotti | - Diossido di zolfo e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg oppure 10 mg/l. | - Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, arachidi, noce di pecan, noce del brasil, noci di queensand e relativi prodotti |
| - Crostacei e relativi prodotti | - Semi di soia e relativi prodotti | - Riportati come SO2 | |
| - Uova e relativi prodotti | - Sedano e relativi prodotti | - Lupini e relativi prodotti | |
| - Pesce e relativi prodotti | - Senape e relativi prodotti | | |
| | - Semi di sesamo e relativi prodotti | | |

Si prega di segnalare al personale di sala eventuali allergie. Tutti i nostri prodotti ed ingredienti potrebbero essere stati abbattuti, in conformità alle normative vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare.

Be el Beso

Antojitos

GUACAMOLE HECHO A MANO

€ 12,00

Avocado fresco pestato, pomodoro, cipolla rossa, jalapeño e lime.

Dal Náhuatl Ahuacamolli (Salsa d'avocado).

"È il dono di Quetzalcóatl per le civiltà preispaniche."

FRIJOLES REFRITOS

€ 10,00

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

I fagioli base dell'alimentazione messicana, già coltivati 9000 anni fa.

CHORIQUESO

€ 15,00

Formaggio fuso con chorizo.

Servito con tortilla di grano.

TACOS DE CANASTA (4pz)

€ 15,00

Tipico taco di strada

Tortilla di mais ripiena di patate e barbacoa /chorizo e fagioli.

Accompagnato da verdure sott'aceto.

Tacos

Carne

TACOS CAMPECHANOS (2pz)

€ 16,00

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

Salsa verde, coriandolo e cipolla.

QUESABIRRIA (2pz)

€ 16,00

Due quesadillas ripiene di **vitello e formaggio** fuso a base di peperoncino e spezie.

Accompagnato da consome di cottura, cipolla, coriandolo e lime.

Pesce

VERACRUZ (2pz)

€ 17,00

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

La nostra rivisitazione del taco di gamberi più famoso del Messico "Gobernador".

BAJA CALIFORNIA (2pz)

€ 17,00

Omrina in tempura di riso, "pico de gallo" all'ananas, verza, avocado e maionese al chipotle.

Taco tipico del Pacifico Nord, nato nel mercato "nero" di Ensenada.

Vegetariano

DE LA MILPA (2pz)

€ 15,00

Zucchine saltate con nopales (foglie di cactus), mais, fior d'ibisco, avocado e maionese al chipotle.

Creato ispirato all'agroecosistema di coltivazione preispanico "MILPA".

QUESADILLA FRITA (2pz)

€ 15,00

Fagottino ripieno di formaggio e funghi, servito con purè di avocado e salsa verde.

Molcajetes | 1/4 KG | €35.00 | Due persone

COCHINITA

Carne di maiale, marinata con achiote, arancia e spezie messicane, cotto in cartoccio di foglie di banana.

Servito con salsa di fagioli neri come base. Salsa X'nipek da parte. (Habanero). Antica tecnica maya.

BARBACOA

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

Servito con salsa verde, cipolla, coriandolo e lime.

ARRACHERA

Diaframma di vitello, chorizo, foglie di cactus, cipollotti, serviti in un mortaio di pietra vulcanica rovente.

Servito con salsa di fagioli neri e lime.

Coperto € 4,00 (Salse e Nachos)