

BAR E CANTINA

MARGARITAS frozen

FRESCHEZZA GHIACCIATA: UN'ESPLOSIONE DI GUSTO PER UN BRINDISI PERFETTO 6€ BICCHIERE 21 € LITRO

Frozen lime

Tequila, triple sec, succo di lime e ghiaccio tritato

Frozen fragola

Tequila, triple sec, succo di lime sciroppo di fragola e ghiaccio tritato

Frozen passion

Tequila, triple sec, succo di lime sciroppo al frutto della passione e ghiaccio tritato

MOJITOS

MOJITO CUBANO AUTENTICO, GHIACCIO INTERO E FRESCHEZZA IRRESISTIBILE

Cubano 7,5€

La ricetta tradizionale: con rum bianco, lime, menta e ghiaccio intero

Mojito Zenzero 7,5€

Con rum bianco, lime, menta, zenzero fresco e ghiaccio intero

VIRGIN COCKTAILS

IL GUSTO AUTENTICO SENZA ALCOL PER UN BRINDISI LEGGERO

Florida 6€

Succo di arancia, soda al pompelmo rosa, limone

Virgin Mojito 6€

Soda al pompelmo rosa, menta, zucchero bianco di canna

Gin Tonic Tanqueray o.o 7€

MARGARITAS

DAI CLASSICI AI TWIST CHE TI CONQUISTERANNO AL PRIMO SORSO

Margarita classico 7,5€

Tequila bianca, triple sec, succo di lime

Mezcalita 8,5€

Mezcal dal sentore affumicato, triple sec, succo di lime

Margarita de Oro 8,5€

Tequila reposado dalle e note più calde, triple sec, succo di lime

Tommy's Margarita 8,5€

Tequila reposado, sciroppo di agave, succo di lime

Paloma 8€

Tequila, lime, pompelmo rosa, sciroppo di agave soda

BIRRA SENZA GLUTINE

33 cl

Edit Mia 4.8% Lager Hell 5€

Edit Ipa 6,6% American Ipa 5€

La Sglutinata Birrificio Leumann 4.5% Pils 5,5€

San Miguel 5.4% Pale Lager 4,5€

SANGRIA

RICETTA DELLA CASA: VINO ROSSO, RUM SCURO, SUCCO DI ARANCIA E ZUCCHERO DI CANNA

Bicchiere 3,5€

Mezzo litro 6,5€

Litro 13€€

VINI

Spumante P.r. osé Blanc

F.lli Gancia 11,5%

Calice 4€ - Bottiglia 13€

Garnacha La Sastreria

100% Garnacha 13%

Calice 4,5€ - Bottiglia 14€

Garnacha rosè La Sastreria

100% Garnacha 13%

Bottiglia 14€

Tempranillo

Rioja Pueblo Viejo

100% Tempranillo 14%

Calice 4€ - Bottiglia 14€

Malbec Marraso

100% Malbec 13,5%

Bottiglia 16€

BIRRA

alla spina con glutine

Menabrea chiara 4,8%

piccola 20 cl 3,5€ media 40 cl 6,5€ litro 13€

Menabrea rossa doppio malto 7,2%

piccola 20 cl 4€ media 40 cl 7€ litro 14€

in bottiglia 33 cl con glutine

Corona 4,5% 4€

Corona Zero 4€

Bibite in lattina senza glutine 3,5€

Acqua 1/2 litro 1,5€

acqua potabile microfiltrata secondo decreto 181/2003 del 23.06.03

STUZZICHINI

Tapas mix 15€

Il meglio dello street food in un unico piatto degustazione:
3 tacos 1 quesadilla 1 empanadas
1 salsa con le chips croccanti

Guacamole 7,5€

Avocado, succo di lime e coriandolo ,
con chips croccanti. condimento a scelta tra:
pomodoro fresco
pico de gallo (pomodoro, cipolla,
lime, coriandolo)
chile jalapeño verde, agropiccante
formaggio Blu di Lanzo (lattosio)
salmone affumicato
bacon croccante

Pan de queso 7,5€

Un'icona della cucina sudamericana
dal caratteristico sapore di
formaggio. Servito caldo, 6 pezzi

Tris di Picanha 12€

La picanha è una pregiata carne
bovina nota per la sua tenerezza
e il ricco sapore. Con salsa 3 chili,
guacamole, pico de gallo

Empanadas 8€

Fagottini ripieni fritti, 4 o 6 pezzi
a seconda della grandezza.

Damplin 8€

Ravioli di pasta all'uovo riempiti
e chiusi a mano. Porzione da 6 pezzi.

Chips di mais 2,5€
Pico de Gallo 2,5€
Salsa Guacamole 3€
Hummus di avocado (arachidi) 3€
Salsa Ranchera poco piccante 2,5€
Salsa 3Chiles medio piccante 2,5€
Salsa Jalapeño Jelly agropiccante 3€
Salsa Habanera molto piccante 2,5€

TACOS

Tacos di pulled 4,5€

Taco di **Pulled Pork**, spalla
di maiale, bacon e jalapeño jelly

Taco di **Pulled Chicken**,
pollo con achiote (spezie rosse
profumate all'arancia)

Taco di **Pulled Beef**, punta di
petto di vitello, riduzione di vino
rosso, ravanelli

Tacos di pollo 4€

Taco di pollo con salsa **Green Curry**

Taco di pollo e salsa **Satay**
di cocco e arachidi

Taco di pollo con **jalapeño jelly**
agropiccante

Taco di pollo **Blu Ceasar**
con formaggio Blu di Lanzo (lattosio)

Tacos di vitello 4,5€

Taco di **Brisket**, con guacamole
e pico de gallo
(pomodoro ravanello cipolla coriandolo
e succo di lime)

Taco di **Chili con carne** e
peperoncino affumicato piccante

Taco di **Chili con carne** e
peperoncino affumicato piccante e
formaggio Blu di Lanzo (lattosio)

Tacos verdure 4,5€

Taco di verdure con jalapeño jelly
agropiccante

Taco di funghi shitake e zucca con
salsa green curry

Taco con hummus di avocado,
burro di arachidi, pico de gallo,
olive croccanti

Tacos di gamberi 4,5€

Taco di gamberi **primavera**,
con gel di prezzemolo e bacon
croccante

Taco di gamberi e salsa **green
curry**

Taco di gamberi e salsa **satay**
con cocco e arachidi

Taco di gamberi **classici alma**,
con guacamole e jalapeño jelly

Tacos di salmone 4,5€

Taco di salmone tradizionale
con guacamole e pico de gallo

Taco di salmone affumicato
e guacamole semplice

QUANTO È GRANDE UN TACO?

TACOS XL

tortilla morbida e più grande, con ingredienti gustosi e abbondanti.

Pulled Pork 10,5€
Spalla di maiale a lenta cottura, riso, bacon

Gringo 10,5€
Chili con carne piccante, riso, fagioli

Tampico 11,5€
Con pollo vitello e salsiccia chorizo di nostra produzione, riso, cipolle e peperoni

San Antonio 10,5€
Pollo,riso,mandorle, jalapeño jelly

Yucatan 10,5€
Pulled di pollo, riso, salsa all'arancia

Brisket 11,5€
Brisket di vitello, riso, guacamole e pico de gallo (pomodoro ravanello cipolla coriandolo e succo di lime)

Salmone 12,5€
Salmone, riso, guacamole e pico de gallo (pomodoro ravanello cipolla coriandolo e succo di lime)

QUESADILLAS

tortilla morbida e più grande, ripieno a base di formaggio (no lattosio)

Pulled Pork 9,5€
Spalla di maiale a lenta cottura, bacon

Chili con carne 9,5€
Carne di manzo piccante e formaggio Blu di Lanzo (lattosio)

Chorizo 9€
Salsiccia speziata di nostra produzione, peperoni

Verduras 8€
Verdure di stagione

Pescadilla 10,5€
Gamberi, guacamole, pico de gallo

BOWLS

riso bianco al lime, ingredienti freschi e sfiziosi

Green Curry Bowl 13,5€
Gamberi, verdure, salsa green curry,riso

Jelly Camarones Bowl 13,5€
Gamberi, verdure, jalapeño jelly agropiccante, riso

Salmon Bowl 13,5€
Salmone,hummus di avocado e burro di arachidi, pico de gallo, riso, ravanelli

Blu Ceasar Bowl 12,5€
Pollo al limone, bacon, formaggio Blu di Lanzo (lattosio), riso

LE TORTILLAS ALMA LATINA,
UN OMAGGIO ALLA TRADIZIONE MESSICANA,
SONO REALIZZATE
CON UNA RICETTA ESCLUSIVA
DI FARINE DI LENTICCHIE,
RISO E MAIS, ARRICCHITE CON SEMI
DI LINO PER UN'ELASTICITÀ PERFETTA
E UN COLORE UNICO.

ENCHILADAS

Due tortillas morbide arrotolate gratinate con salsa, crema di formaggio senza lattosio, riso al lime e fagioli rossi

SCEGLI IL RIPIENO

Pulled Pork
Pulled Chicken
Pulled Beef
Chili con Carne
Verdure

SCEGLI LA SALSA

Guajillo non piccante
Ranchera poco piccante
3 chili piccante
Habanero molto piccante

TUTTE LE COMBINAZIONI 9,5€

UN CONSIGLIO PER L'ENCHILADA?

Pulled Pork e salsa guajillo
Pulled Beef e salsa 3 chiles
Chili con Carne e salsa guajillo
Verdure e salsa ranchera

FAJITAS

Carni dal tradizionale taglio a strisce, con riso fagioli e tortillas

Fajitas de Pollo 13€
Pollo, peperoni, cipolle

Fajitas Ternera 14€
Vitello, peperoni, cipolle

Fajitas Mixta 15€
Pollo, vitello, chorizo, peperoni, cipolle

Fajitas de Pollo y Almendras 14€
Pollo, mandorle, jalapeños agropiccante

Fajitas Ahumada 15€
Vitello, pomodori, salsa 3 chiles piccante

SALSE E CONTORNI

Fagioli rossi 3€
Riso al lime 3€
Tortillas 3 pezzi 1€
Salsa 3 chili piccante 3€
Salsa guacamole 3€
Pico de gallo 2,5€

NACHOS

Bowl calda con una base di fagioli, servita con chips di mais

Nachos Pulled Pork 9,5€
Spalla di maiale a lunga cottura, salsa guajillo non piccante

Nachos Ternera 9€
Vitello, salsa ranchera leggermente piccante

Nachos Chorizo 8,5€
Salsiccia speziata, salsa guajillo non piccante

Nachos Classico 8,5€
Pollo, salsa ranchera leggermente piccante

Nachos Verdura 8,5€
Verdure miste di stagione, salsa guajillo non piccante

COPERTO 1,5€

ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI SECONDO STAGIONE E REPERIBILITÀ: CHORIZO DI NOSTRA PRODUZIONE, AVOCADO, GAMBERTI, FRUTTI ROSSI IL SALMONE È SOTTOPOSTO AD ABBATTIMENTO A -21°C PER UN MINIMO DI 48 ORE.

DOLCI

TUTTI SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO,
PREPARATI FRESCHI OGNI GIORNO.

Sweetaco 5,5€

Tortilla dolce e croccante
coperta di crema pasticcera
Salse: frutti rossi, cioccolato
caramello salato
Topping: crumble al cacao,
mandorle salate, scaglie di
fondente, scaglie di cocco

Bignè 6€

Ripieno di crema pasticcera
Salse: frutti rossi, cioccolato
caramello salato

Crema catalana 5,5€

Profumata con cannella
e limone, zucchero grezzo
leggermente caramellato

Empanada Dulce 4,5€

Fagottini ripieni di crema fritti

CAFFÈ' E AMARI

Caffè espresso 1,5€
Caffè messicano in tazza
grande, con arancia e cannella
2,5€
Ron Miel e Amari 3€

MEZCAL

IL MEZCAL NON È TEQUILA, ANCHE SE HANNO UNA COSA IN COMUNE:
L'AGAVE. IL MEZCAL È MOLTO PIÙ ANTICO.
L'AGAVE VIENE COTTA IN FORNI IPOGEOI, O IN GROSSE BUCHE NEL
TERRENO, UTILIZZANDO IL FUMO PRODOTTO DALLA COMBUSTIONE DELLA
LEGNA: DA QUI IL SUO TIPICO SAPORE AFFUMICATO.
LA PRODUZIONE È TIPICAMENTE TRADIZIONALE

Beneva 38% 5€

NOTE AROMATICHE: Agave,
legno, fumo, erbe aromatiche.

Vida 42% 8€

NOTE AROMATICHE: Miele,
vaniglia, zenzero, cannella,
sandalò, banana, mandarino.
Molto affumicato.

Peloton de la Muerte 40% 8€

NOTE AROMATICHE: Pesche
grigliate, frutti tropicali,
acetone, noci speziate, melone
verde, mela.

Encantado 43% 8€

NOTE AROMATICHE: Terra,
funghi, corteccia, papaya,
tonno affumicato, limone,
zenzero

TEQUILA

IL TEQUILA È IL DISTILLATO MESSICANO PIÙ CONOSCIUTO AL
MONDO. PER CHIAMARSI TEQUILA DEVE CONTENERE ALMENO
IL 51% DI AGAVE AZUL ED ESSERE PRODOTTO PRINCIPALMENTE
NELLO STATO DI JALISCO. IL TEQUILA SI DISTINGUE IN JOVEN,
REPOSADO (INVECCHIAMENTO 3-6 MESI) E AÑEJO
(INVECCHIAMENTO OLTRE 6 MESI)

1800 Silver 38% 7€

NOTE AROMATICHE:
Sentori di frutta dolce, pepe

Espolon blanco 40% 4€

NOTE AROMATICHE: Agave
tostato, caramello, limone,
vaniglia, pepe, frutta
tropicale

Altos Blanco 38% 5€

NOTE AROMATICHE: Agave
tostato, legno, vaniglia, miele,
lime, pepe

Espolon reposado 40% 5€

NOTE AROMATICHE: Agave
tostato, leggere note legnose
con frutti di bosco

Altos Reposado 38% 6€

NOTE AROMATICHE:
agrumate di arancia e
pompelmo, agave cotta e
vaniglia, legno

