

GUACAMOLE 7,5€

Avocado, succo di lime e coriandolo condito a scelta tra:

pomodoro fresco

pico de gallo (pomodoro

cipolla, lime)

chile jalapeño verde, agropiccante

formaggio Blu di Lanzo (lattosio)

salmone affumicato

bacon

PAN DE QUESO 8,5€

Panino al formaggio ripieno di pulled pork, cavolo rosso e maionese leggermente piccante.

EMPANADAS 8€

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

RAVIOLI DAMPLIN 8€

Ravioli di **pulled pork** con le carni di agrisalumeria Luiset

Ravioli di **funghi** in brodo di capperi e soia

BOWLS

Jelly Camarones Bowl 13,5€

Gamberi cotti a bassa temperatura, verdure, riso, jalapeño jelly agropiccante

Salmon Bowl 13,5€

Salmone, hummus di avocado e burro di arachidi, riso pico de gallo, ravanelli

Blu Ceasar Bowl 12,5€

Pollo al limone, bacon, formaggio Blu di Lanzo (lattosio), riso

QUESADILLAS

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

Chili con carne 9,5€

Carne di manzo piccante e formaggio Blu di Lanzo (lattosio)

Verduras 8€

Verdure di stagione

Pescadilla 10,5€

Gamberi, guacamole, pico de gallo

TACOS BRUNCH 10,5€

Uova strapazzate, chorizo, bacon formaggio blu di Lanzo (lattosio), riso e fagioli.

TACOS BRUNCH VEGGIE 10,5€

Uova strapazzate, riso, fagioli, funghi shitake, zucca, cavolo rosso

TACOS 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

TACOS DI PULLED 10,5€

Carne di maiale dell'agrisalumeria Luiset cotta per 18 ore a bassa temperatura. Riso, fagioli e salsa jalapeño verde, agropiccante.

DOLCI

Tutti i dolci sono di nostra produzione, senza glutine e lattosio

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

Bigné 6€

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

Crema catalana 5,5€

Profumata con cannella e limone, leggermente caramellata

Empanada Dulce 4,5€

Fagottini ripieni di crema fritti

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€

SANGRIA

Vino rosso succo di arancia, zucchero, rum scuro.
bicchiere 3,5€
1/2 litro 6,5€ 1 litro 13€

BIRRA ALLA SPINA

Menabrea chiara (glutine) 4,8°
piccola 20 cl 3,5€ media 40 cl 6,5€ litro 13€
Menabrea rossa doppio malto (glutine) 7,2%
piccola 20 cl 4€ media 40 cl 7€ litro 14,5€

BIRRE 33 CL SENZA GLUTINE

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€

BIRRE CON GLUTINE 33 CL

Corona (glutine) 4,5% 4€
Corona Zero (glutine) 5,9% 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

Caffè 1,5€

Coperto 1€