

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
sciropo di fragola e ghiaccio tritato

Frozen passion

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

MOJITOS

MOJITO CUBANO AUTENTICO, GHIACCIO INTERO E
FRESCHEZZA IRRESISTIBILE

Cubano 7,5€ La ricetta
tradizionale: rum bianco, lime,
menta, ghiaccio intero

Mojito Zenzero 7,5€

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

VIRGIN COCKTAILS

IL GUSTO AUTENTICO SENZA ALCOL PER UN BRINDISI LEGGERO

Florida 6€

Succo di arancia, limone,
soda al pompelmo rosa

Virgin Mojito 6€

Soda al pompelmo rosa, menta,
zucchero bianco di canna

Gin Tonic Tanqueray 0.0 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 note più
calde, triple sec, succo di lime

Tommy's Margarita 8,5€

Tequila reposado, sciropo
di agave, succo di lime

Paloma 8€

Tequila, lime, pompelmo rosa,
sciropo di agave, soda

BIRRE SENZA GLUTINE

La Sglutinata

Birrificio Leumann 4.5% Pils **5,5€**

San Miguel 5.4% Pale Lager 4,5€

BIRRE

Menabrea chiara 4,8%

20 cl 3,5€ media 40 cl 6,5€ litro 13€

Menabrea rossa doppio malto 7,2%

20 cl 4€ 40 cl 7€ litro 14€

Corona 4.5% 4€ 33cl

Corona Zero 4€ 33c

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€

Bibite in lattina 3,5€

Acqua 1/2 litro 1,5€ acqua

**potabile microfiltrata secondo
decreto 181/2003 del 23.06.03**

TORTILLAS ALMA LATINA,

SI PARTE DA QUI

RISO, MAIS, LENTICCHIE E SEMI DI LINO MACINATI:

NIENTE GLUTINE, SOLO ELASTICITÀ NATURALE.

OGNI TORTILLA È FRESCA DI GIORNATA,

TIRATA A MANO E COTTA AL VOLO SULLA PIASTRA CALDA,

PROPRIO COME VUOLE LA TRADIZIONE.

UN PANE PIATTO

CHE SI TRASFORMA

IN TACOS,

ENCHILADAS, QUESADILLAS, EMPANADAS

QUI SI MANGIA CON LE MANI, COME SI DEVE.

DIVERTITI, SPORCATI UN PO' E GODITI L'ESPERIENZA!

SÌ, È
TUTTO
SENZA
GLUTINE

STUZZICHINI

Tapas mix 15€

IL MEGLIO DELLO STREET FOOD IN UN UNICO PIATTO
DEGUSTAZIONE ANCHE IN VERSIONE VEGGIE:

3 tacos, 1 quesadilla
1 empanadas, 1 chips&salsa

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)

bacon croccante

Pan de queso 7,5€

Una icona della cucina centroamericana.
Soffici bigné al formaggio, li prepariamo
con parmigiano e pecorino dop.
Serviti caldo, 6 pezzi

Empanadas 8€

Fagottini ripieni fritti (4-6 pezzi)

RAVIOLI ALMA LATINA 9€

FATTI A MANO, RIPIENI DI
PULLED PORK

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

Tris di Picanha 12€

La picanha è una pregiata carne
bovina nota per la sua tenerezza
e il ricco sapore. Tre tacos con riso,
fagioli e salse di accompagnamento

Tris di Ribs 12€

Costine di maiale cotte lentamente a
bassa temperatura, così tenere da
sfilarsi dall'osso, Tre tacos
con riso al lime per un tocco fresco
ed equilibrato.

Tacos di pulled 4,5€

CARNI COTTE A LUNGO E A BASSA TEMPERATURA, COSÌ
MORBIDE DA POTER ESSERE SFILACCIATE FACILMENTE.

Pulled Pork, spalla di maiale
di Luiset, bacon e jalapeño jelly

Pollo pibil, pollo marinato
in achiote (spezie rosse)
e succo di agrumi

Barbacoa, carne di vitello
succosa e sfilacciata, con
guacamole e pico de gallo

Tacos di Chili 4,5€

CARNE DI VITELLO MACINATA, COTTA A LUNGO IN
POMODORO E UNA MISCELA ESCLUSIVA DI PEPERONCINI

Chili con carne e peperoncino
affumicato piccante

Chili con carne e scaglie di
formaggio Blu di Lanzo

TACOS

Tacos di pollo 4€

TENERO POLLO ALLEVATO IN LANGA A LUNGA COTTURA
AROMATIZZATO CON OLIO ESSENZIALE DI LIMONE

Pollo e salsa **Green Curry**

Pollo e salsa **Satay** con cocco
e arachidi

Pollo e **jalapeño jelly agropiccante**

Pollo **Blu Ceasar** con formaggio Blu
di Lanzo

Tacos verdure 4,5€

Verdure con jalapeño jelly
agropiccante

Funghi shitake e zucca
con salsa green curry

Hummus di avocado,
burro di arachidi, pico de gallo,
olive croccanti

Tacos di gamberi 4,5€

GAMBERI COTTI A BASSA TEMPERATURA IN SOTTOVUOTO,
UNA TECNICA CHE PRESERVA LA LORO CONSISTENZA SUCCOSA
E IL PROFUMO DELICATO DEL MARE, ESALTANDONE IL
SAPORE NATURALE

Gamberi **primavera**, con gel di
prezzemolo e bacon croccante

Gamberi e salsa **green curry**

Gamberi e salsa **satay**
con cocco e arachidi

Gamberi **classici alma**, con
guacamole e jalapeño jelly

TACOS XL

tortilla morbida e grande, con ingredienti gustosi e abbondanti.

Pulled Pork 10,5€

Spalla di maiale a lenta cottura, riso, bacon grigliato

Gringo 10,5€

Chili con carne 100% manzo macinata e cotta con pomodoro e chili affumicato piccante, riso e fagioli

Tampico 11,5€

Pollo, vitello, salsiccia di nostra produzione alla paprica dop affumicata, cipolle e peperoni arrostiti, riso al lime

San Antonio 10,5€

Strisce di pollo fajitas alla piastra, riso, mandorle tostate, jalapeño jelly agropiccante

Yucatan 10,5€

Pollo slow-cooked alla maniera dello Yucatan con achiote e agrumi, riso, salsa all'arancia

Barbacoa 11,5€

Vitello a lenta cottura, riso al lime, guacamole e pico de gallo (pomodoro ravanello cipolla coriandolo e succo di lime)

QUESADILLAS

tortilla morbida e grande piegata ad U, con il ripieno preferito su una base di formaggio caldo senza lattosio

Pulled Pork 9,5€

Spalla di maiale a lenta cottura, bacon grigliato

Chili con carne 9,5€

Carne 100% manzo macinata e cotta lentamente con pomodoro e chili affumicato piccante, con scaglie di formaggio Blu di Lanzo (lattosio)

Chorizo 9€

Salsiccia speziata di nostra produzione con paprika dop affumicata, peperoni grigliati

Verduras 8€

Verdure di stagione cotte a bassa temperatura

Pescadilla 10,5€

Gamberi cotti in sottovuoto, guacamole, pico de gallo

BOWLS

riso bianco al lime, ingredienti freschi e sfiziosi

Green Curry Bowl 13,5€

Gamberi cotti in sottovuoto verdure croccanti, salsa green curry, riso al lime

Jelly Camarones Bowl 13,5€

Gamberi cotti in sottovuoto verdure croccanti, salsa jalapeño jelly agropiccante, riso al lime

Blu Ceasar Bowl 12,5€

Pollo slow-cooked al limone, bacon, formaggio Blu di Lanzo (lattosio), riso al lime

ENCHILADAS

DUE TORTILLAS MORBIDE ARROTOLATE GRATINATE CON SALSA, CREMA DI FORMAGGIO SENZA LATTOSIO, RISO AL LIME E FAGIOLI ROSSI

SCEGLI IL RIPIENO

Pulled Pork
Pollo pibil
Barbacoa di vitello
Chili con Carne
Verdure

SCEGLI LA SALSA

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

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

TUTTE LE COMBINAZIONI DI ENCHILADAS 9,5€

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€

FAJITAS

CARNI DAL TAGLIO A STRISCE, COTTE SULLA PIASTRA ROVENTE CON CIPOLLE E PEPERONI, SERVITE CON TRADIZIONALE CONTORNO DI RISO FAGIOLI E TORTILLAS

Fajitas de Pollo 13€
Pollo, peperoni, cipolle

Fajitas Ternera 14€
Vitello, peperoni, cipolle

Fajitas Mixta 15€
Pollo, vitello, salsiccia di nostra produzione con paprika dop affumicata, peperoni, cipolle

Fajitas de Pollo y Almendras 14€
Pollo, mandorle tostate, jalapeño jelly agropiccante

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

NACHOS

BOWL A STRATI: BASE DI FAGIOLI, INGREDIENTE PRINCIPALE, LA SALSA GIUSTA E IL FORMAGGIO SENZA LATTOSIO A GRATINARE. CON CHIPS CROCCANTI DA INTINGERE.

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, GAMBERI, 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 e serviti con salsa di
frutta a parte

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 IPOGEI, 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,
vaniglia e legno