

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 CORTANDOLO CONDITO A SCELTA TRA:

Pomodoro fresco
Pico de gallo
(pomodoro, cipolla, lime)
Chile jalapeño verde
agropiccante
Formaggio Blu di
Lanzo

PAN DE QUESO 7.5€

Pan bigné caldo al formaggio, leggermente croccante fuori e morbido all'interno, 6 pezzi.

EMPANADAS 8€

Fagottini ripieni fritti, 4 pezzi

RAVIOLI 8€

PASTA FRESCA ALL'UOVO SENZA GLUTINE RICETTA ALMA LATINA. FATTI A MANO.

Pulled pork con le carni di agrisalumeria Luiset

TRIS DI TACOS

I TACOS SONO SEMPRE BUONI, PROVA QUESTI PENSATI PER IL PRANZO

TACOS BRUNCH 10,5€

Tre tacos con uova strapazzate, chorizo, bacon, formaggio blu di Lanzo, riso e fagioli.

TACOS BRUNCH VEGGIE 10,5€

Tre tacos con 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. Tre tacos con riso, fagioli e salse di accompagnamento

TACOS 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 PORK 12€

Tre tacos con spalla di maiale slow-cooked dell'agrisalumeria Luiset, con riso, fagioli e salsa jalapeño verde agropiccante

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, peperoncino affumicato piccante e scaglie di formaggio Blu di Lanzo

Verduras 8€

Verdure di stagione cotte a bassa temperatura

Pescadilla 10,5€

Gamberi cotti in sottovuoto, guacamole, pico de gallo

DOLCI

FRESCHI DI GIORNATA, 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€

Grande e 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

MENU DOMINGO 20€

SE SEI INDECISO, SCEGLI QUESTO MENU PENSATO PER TE

Empanadas

O Pan de queso

+

Tris di tacos brunch

O brunch veggie

O quesadilla chili

O quesadilla veggie

+

Calice di vino

O di sangria

SANGRIA

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

BIRRA ALLA SPINA (GLUTINE)

Menabrea chiara 4,8° 20 cl 3,5€ 40 cl 6,5€ litro 13€

Menabrea rossa doppio malto 7,2° 20 cl 4€ 40 cl 7€ litro 14,5€

BIRRE 33 CL SENZA GLUTINE

La Sglutinata Birrificio Leumann 4.5% Pils 5,5€

San Miguel 5.4% Pale Lager 4,5€

BIRRE 33 CL

Corona 4.5% 4€

Corona Zero 4€

VINI

Garnacha La Sastreria 100% Garnacha 13% Calice 4,5€ - Bottiglia 14€

Garnacha rosè La Sastreria 100% Garnacha 13% Bottiglia 14€

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

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.

COPERTO 1,5€

MENU DELLA DOMENICA

SI, È TUTTO SENZA GLUTINE