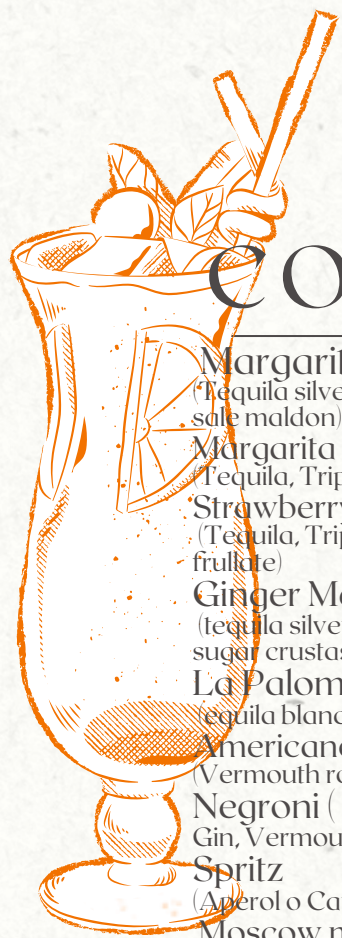


Drinks



COCKTAILS

- Margarita (Tequila silver, Triple Sec, Succo di lime fresco, bordato con sale maldon) €12
- Margarita Frozen (Tequila, Triple Sec, Succo di limone, ghiaccio tritato) €10
- Strawberry Margarita (Tequila, Triple Sec, Succo di lime, sciroppo di agave, fragole frullate)
- Ginger Margarita (tequila silver, triple sec, lime, fresh ginger syrup, mascobado sugar, crustas)
- La Paloma (tequila blanco tequila, lime, pink grape fruit soda)
- Americano (Vermouth rosso, Campari, Soda)
- Negroni (Gin, Vermouth rosso, Campari)
- Spritz (Aperol o Campari, Vino bianco, Soda)
- Moscow mule (vodka, lime, ginger beer)
- Dark & stormy (rum dark, lime, ginger beer) Gin tonic
- Agua Fresca

BEERS

- Corona €6
- Modello especial €6,5
- Negra modello €6,5
- XX Dos Equis €6,5
- Estrella Galicia €6



RED WINES

- Coppola €38
Zinfandel
- Bousquet Reserve €35
Pinot Noir
- OTELLO CECI €22
Lambrusco Emilia
- Passo Doble €24
MALBEC CORVINA
- Sangre de Toro Original €24
Merlot

WHITE WINES

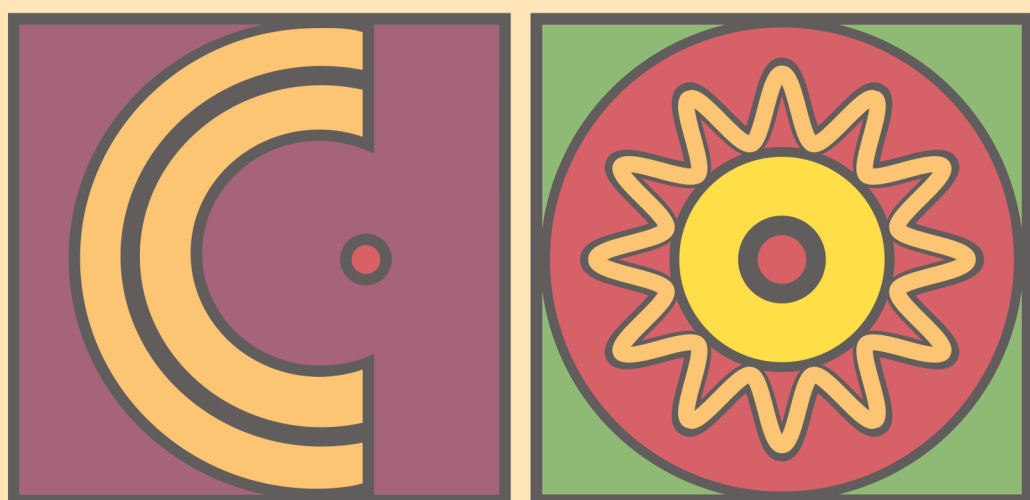
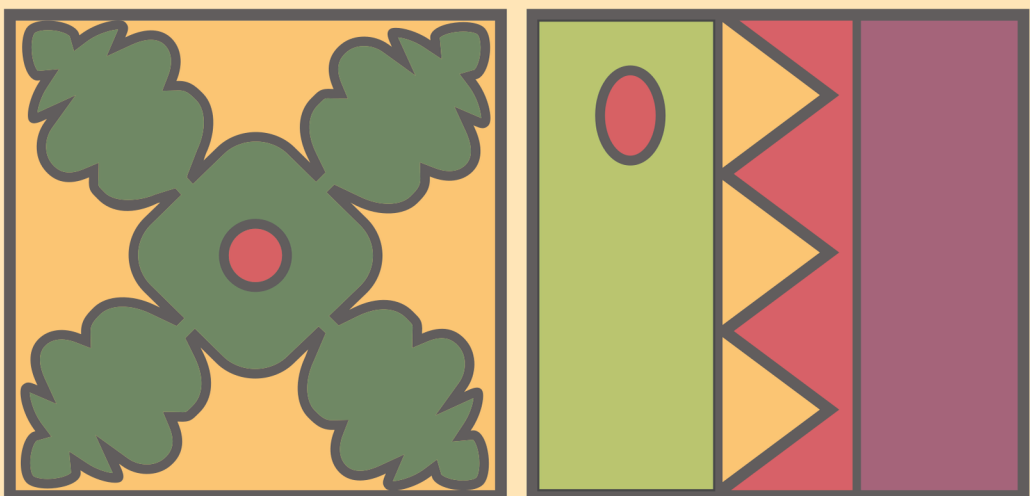
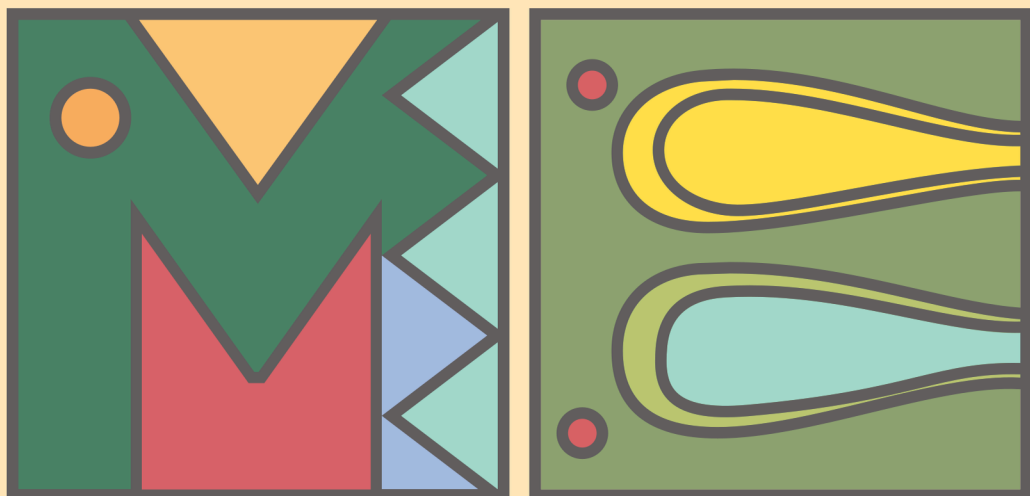


- Torres Viña Sol €22
- Torres Viña Esmeralda €24
- Torres Santa Digna €24
- Sangre de Toro - €26

ACQUA E BEVANDE

- Acqua naturale Panna €3,5
- Acqua frizzante S. Pellegrino €3,5
- Coca cola, Coca cola Light, €4,5

CLUB



R I S T O R A N T E

Da oltre vent'anni portiamo avanti la tradizione messicana secondo le ricette tramandate dal nostro vecchio Chef Tim, professore alla Cornell University e appassionato studioso della storia e della cucina messicana, nonché degli autentici valori della terra. Nella nuova sede queste tradizioni vengono rinnovate mantenendo la stessa qualità.

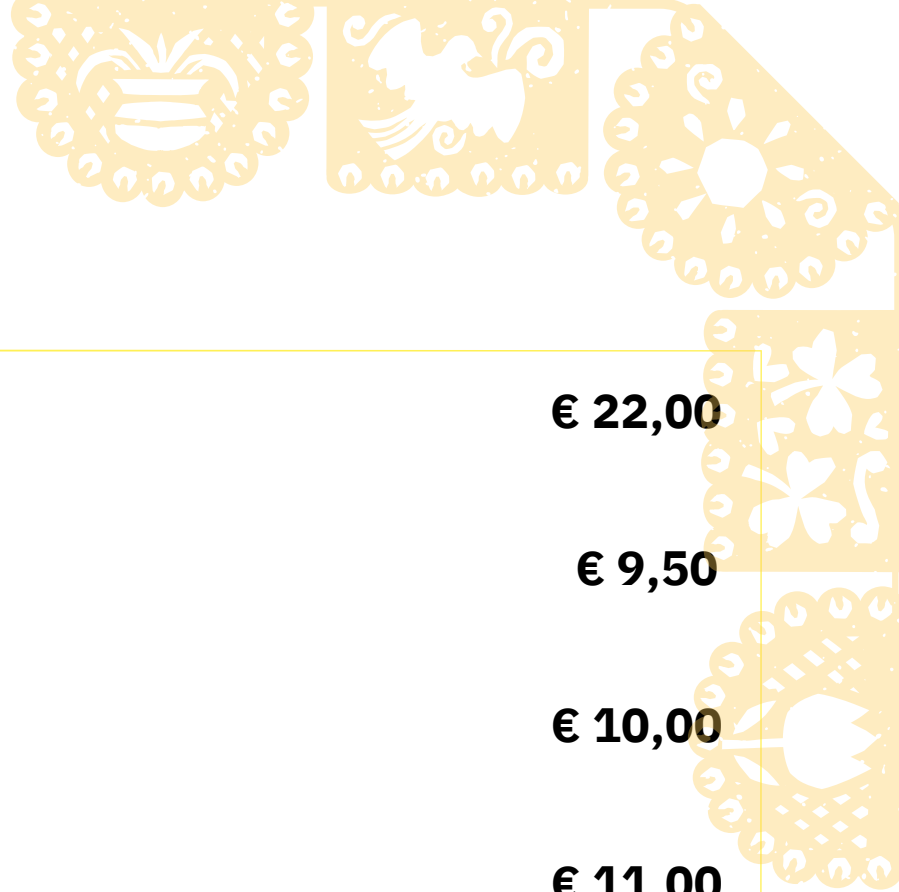
L'esaurimento di alcuni piatti è sintomo della freschezza degli stessi e delle lunghe preparazioni necessarie per alcuni di questi.



: Poco piccante



: Piccante



Entradas

Mixed Appetizer (per 2 persone)

Misto di appetizers Appetizers mix

€ 22,00

Guacamole

Tortilla chips croccanti servite con crema di avocado
Fried tortilla chips with guacamole

€ 9,50

Enchiladas de queso

Tortillas di mais ripiene di formaggio fuso con salsa rosada
Mais tortillas filled with melted cheese and rosada sauce

€ 10,00

Nachos Tipicos

Tortilla chips croccanti con carne di manzo e formaggio fuso
Tortillas chips with beef meat and melted cheese

€ 11,00

Nachos vegetariano

formaggio fuso, fagioli, pico de gallo e salsa piccante
Tortillas with melted cheese, beans, pico de gallo and hot sauce

€10,00

Tostadas

Tortillas di mais croccanti con fagioli neri, pomodoro, insalata,
formaggio e guacamole
Crispy corn tortillas with black beans, tomato, salad, cheese and guacamole

€ 11,00

Empanadas vegetariana

Sfoglia ripiena di patate e peperoni dolci servita con salsa verde
Potatoes and sweet peppers stuffed pastry served with green sauce

€ 11,00

Empanadas de picadillo

Sfoglia ripiena con carne macinata, patate, uvetta e mandorle servita con salsa rossa
Puff pastry filled with minced meat, potatoes, raisins, and almonds served with red sauce

€ 12,00

Ceviche de gambas

Gamberi marinati in succo di lime, Tabasco e pico de gallo servito con nachos P
Lime-marinated shrimp with Tabasco and pico de gallo served with nachos

€18,00

Tostadas

Tortillas di mais croccanti con fagioli neri, pomodoro, insalata,
formaggio e guacamole
Crispy corn tortillas with black beans, tomato, salad, cheese and guacamole

€11,00

Chicken Wings

di Pollo con salsa di chili Chipotle Rosted
chicken wings with chili Chipotle sauce

€10,00

Sopra de frijoles

Zuppa di fagioli neri
Black beans soup

€10,00

Sopa de pollo

Zuppa di pollo con mais
Chicken and corn soup

€12,00

Tamales

Foglia di mais ripiena con polenta di mais blanco e arista di maiale in salsa affumicata
masa Pork with smoked sauce

€14,00





Desserts

Mousse de chocolate

Mousse al cioccolato con crema inglese
Chocolate mousse with crème anglaise

€ 9.50

Mousse de Rompope

Mousse allo zabaione e tequila

Eggnog and tequila mousse

€ 8,50

Flan de coco

Flan al cocco con frutta fresca
Coconut flan with fresh fruit con fruta fresca

€ 8,00

Pecan pie

Torta di noci pecan, tipica delle festività natalizie americane

€ 9,50

Carrot cake

Torta di carote ricoperta di crema al latte e frutti rossi

€ 9,50

Desserts



* Per la preparazione di alcuni piatti potrebbero essere utilizzati ingredienti o congelati, in base alla stagionalità e alla reperibilità



Tradicionales Verduras

Arroz basmati aromatizado con jengibre

Riso basmati al profumo di zenzero
Basmati rice flavored with ginger

€ 4,50

Rajas con queso

Peperoni saltati in padella con formaggio
Peppers with melted cheese

€ 6,00

Ratatouille

Verdure miste al forno Baked mixed vegetables
Frijoles mexicali cooked with Mexicali beer and

€ 8,00

Frijoles refritos



Fagioli neri, messicani con formaggio Beans blacks, Mexicans with cheese

€ 8,00

Patate Pasilla

Patate cotte con chili pasilla Potatoes cooked with pasilla chili

€ 8,00

Frijoles mexicali



Fagioli rossi cotti con chorizo e birra
Red beans cooked with mexicali beer and chorizo

€ 9,00

Avogado e pollo

Lattuga, avogado, pollo sfilacciato con fragole
Lattuce, avogado, chicken and strawberries

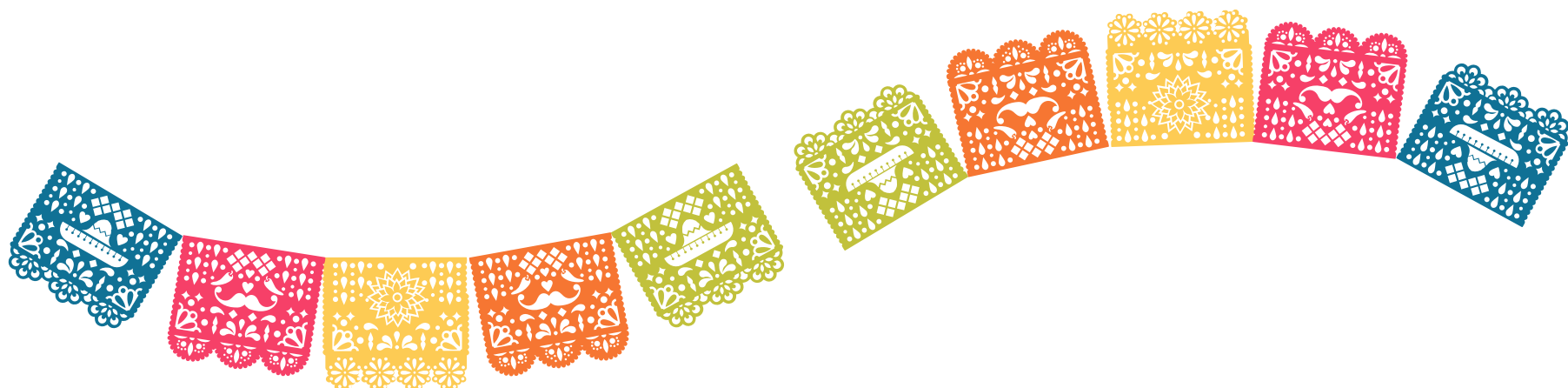
€ 14,00

Caesar Salad

Lattuga, acciughe, uova, formaggio, nachos e salsa caesar
Lettuce, anchovies, eggs, cheese, nachos, caesar dressing

€15,00

Verduras





A la Parrilla grill

Filete de ternera deshuesado

Tenera di Manzo
Boneless beef steak

€ 18,00

Pierna de pollo a la parrilla

Coscia di pollo ai ferri
Grilled chicken leg

€ 15,00

Filetto di manzo

Beef fillet with home potato chips, grilled vegetables and bbq souce

€ 22,00

T-bone Tex

T-bone with home potatoes chips, grilled vegetables and bbq souce

€28,00



Grilled Burgers

Hamburger

Burger with French Fries & bbq souce

€ 13,00

Hamburger con bacon e uovo

Jalisco Burger with bacon, egg, vegetables, French Fries

€ 18,00

Hamburger con formaggio

Cheeseburger with French Fries & bbq souce

€ 15,00

Hamburger di filetto al piatto

Fillet Burger with French Fries , bbq souce, sour cream

€ 20,00

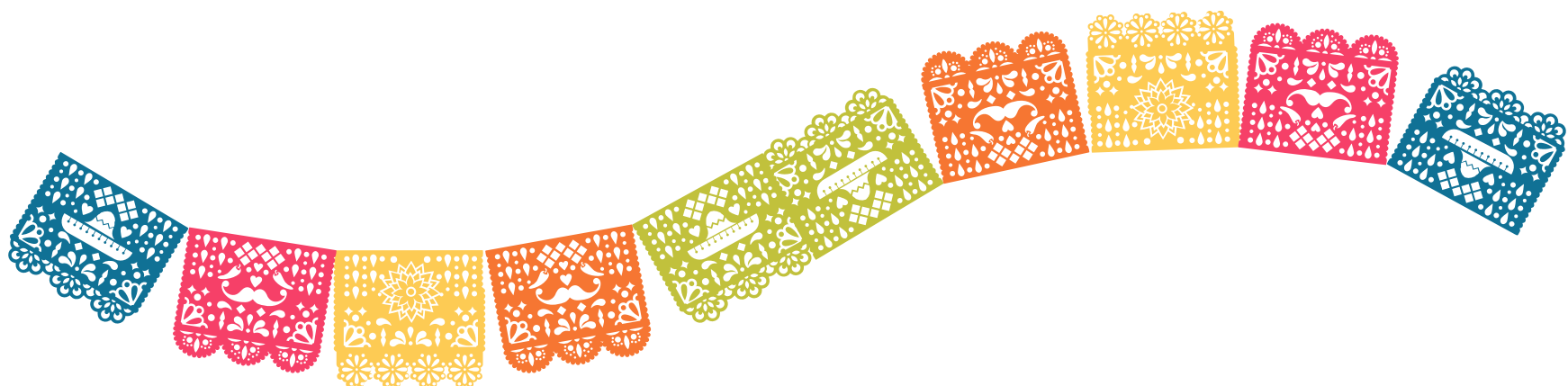
Hamburguesa de chorizo

Hamburger di chorizo con lattuga e pomodoro Chorizo burger with tomatoes and lettuce

€ 16,00

TUTTI I NOSTRI HAMBURGER SONO SERVITI CON PATATE FRITTE INSALATA SALSA BBQ E SOUR CREAM
All dishes are served with French fries, green salad, souces

Grill





Chimichanga de pollo

Tortilla di grano fritta con pollo sfilacciato, salsa di fagioli neri, pico de gallo, formaggio, servita con riso bianco e salse
Fried wheat flour tortilla with shredded chicken, black beans sauce, pico de gallo, cheese served with white rice and sauces

€ 16,00

Filete enchipotlados

Filetto di manzo in salsa agrodolce con chili chipotle
Beef fillet in chipotle sauce

€18,00

Burrito Vegetariano

Tortilla di farina bianca ripiena con verdure miste (zucchine, melanzane, peperoni) con formaggio fuso e servita con guacamole e sour cream
White flour tortilla filled with mixed vegetables and melted cheese, served with guacamole and sour cream

€14,00

Estofado al tamarindo

Stufato di carne di maiale marinato al tamarindo, servito con riso bianco e tortillas bianche
Beef stew tamarind marinated, served with white rice and white tortillas

€18,00

Pavo al Mole Poblano

Tacchino in salsa "MOLE POBLANO"
Turkey in "MOLE POBLANO" sauce

€18,00

Fajitas-

(consigliato per n.2 persone) Le nostri carni servite con tortillas, riso bianco e salse
Our meats served with tortillas, white rice and sauces

€40,00

Canestillo de Tinga

Bocconcini di maiale con patate e salsa chili chipotle, con cestino di tortilia croccante
Pork morsels with potatoes and chipotle sauce, with fried tortilla

€18,00

Chorizo - home made

Polpettine di salsiccia con spezie, saltate in padella con tequila, jalapeños e pomodoro
Sausage meatballs with tequila, jalapeños and tomatoes

€16,00

Platos Fuertes



Platos Fuertes

Quesadilla

Grande tortilla di farina bianca ripiena con formaggio, mais e salsa tipica
Big tortilla filled with cheese, corn and typical sauce

€10,00

EXTRAS

RED CHILE CHICKEN

€6,00

Grilled Shrimp

€8,00

Grilled beef

€12,00

pollo Pibil

Coscia di pollo cotta al cartoccio con arancia e pasta d'anchote
Chicken thighs cooked in foil with orange and anchote

€14,00

Burrito

Tortilla di farina bianca con carne di manzo, formaggio, fagioli neri, insalata e salsa tipica
White flour tortillas with beef, cheese, black beans, salad and typical sauce

€14,00

Burrito de pollo

Tortilla di farina bianca ripiene di pollo sfilacciato, formaggio, fagioli neri, insalata e guacamole
White flour tortillas with chicken, cheese, black beans, salad and typical sauce

€13,00

Tacos de pollo

Tortillas di farina bianca ripiene di pollo sfilacciato, con formaggio fuso e servite con guacamole
White flour tortillas with melted cheese, filled with shredded chicken and served with guacamole

€14,00

MEXICAN FRIED RICE

Chorizo, fried egg, bacon, corn, black beans, scallion, cilantro, tomato, chiles torreados

€12,00

EXTRAS

+ grilled jumbo shrimp

€10,00

+ grilled Choice Beef strip

€12,00

Enchiladas de pollo

Tortillas di mais con pollo, con salsa verde di tomatillo e sour cream
Corn tortillas with chicken, green tomatillo sauce and sour cream

€16,00

Camarones enchipotlados

Gamberoni saltati in padella con chili cipotle e tequila
King prawns cooked with chili chipotle sauce and tequila

€25,00

Chili con carne

Carne di manzo trita con fagioli rossi
Minced beef with red beans

€15,00

Chili veg

Tofu con fagioli rossi
Tofu with red beans

€15,00

Carne alla Tampiquena

Tagliata di manzo marinata con lime e jalopenos, servita con insalata e salse
Beef steak marinated with lime and jalopenos, served with salad and sauces

€24,00

Chimichanga

Tortilla di farina bianca frita ripiena con manzo, formaggio e fagioli, servita con guacamole e sour cream
Fried white flour tortilla filled with beef, cheese and beans, served with guacamole and sour cream

€16,50