



ENTRADAS/ ANTIPASTI

TOTOPOS CON SALSA: (€ 4,00)

Croccanti triangoli di tortilla di mais servite con la tradizionale salsa piccante e guacamole.
Crispy triangles of corn tortillas, served with the traditional hot sauce and guacamole.

NACHOS: (€ 8,00)

Tipicos: Croccanti triangoli di tortilla di mais guarnite con formaggio fuso, filetti di peperone dolce, e jalapeños.
Crispy triangles of corn tortillas, topped with melted cheese, sweet peppers and jalapeños.


Sonora: Tortilla grande di farina di grano, tagliata a spicchi con crema di fagioli, formaggio fuso e contorni messicani.
Large wheat flour tortilla, cut into wedges topped with beans cream, melted cheese and mexican garnishes.

Texas: Nachos Tipicos con Texas chili. 
Nachos Tipicos with Texas chili.

QUESO FUNDIDO: (€ 8,00)

Formaggio fuso condito con **champignon** o **chorizo**, servito con guacamole e chips.
Melted cheese topped with mushrooms or chorizo, served with guacamole and chips.

BURRITOS: (€ 8,00)

Piccante: Fagottino ripieno di chili serrano, condito con spezie messicane e formaggio, accompagnato da salse messicane. 
Dumpling stuffed with chili serrano, seasoned with Mexican spices and cheese, accompanied with Mexican sauces.

De legumbres: Fagottino ripieno di verdure miste e formaggio, accompagnato da salse messicane.
Dumpling stuffed with mixed vegetables and cheese, accompanied with Mexican sauces.

De chorizo: Fagottino ripieno di salsiccia messicana e formaggio, accompagnato da salse messicane.
Dumpling stuffed with Mexican sausage and cheese, accompanied with Mexican sauces.

ENTRADAS/ ANTIPASTI

ANTOJITOS FRITOS: (€ 8,00)

Alitas: Alette di pollo piccanti/*Spicy Chicken Wings.*

Queso fritto: Bastoncini di mozzarella impanati e fritti/*Mozzarella sticks breaded and fried*

Jalapeños rellenos: Peperoncini ripieni di formaggio, impanati e fritti/*Hot peppers stuffed with cheese, breaded and fried.*

Cipolla frita: Anelli di cipolla impanati e fritti/*Breaded and fried onion rings.*

ANTOJITOS FRITOS MISTO per 2 pers.: (€ 15,00)

Degustazione mista con alitas, cipolla frita, jalapeños rellenos, queso fritto.
Mixed tasting with alitas, fried onion, stuffed jalapeños, fried cheese.

FILETES DE PESCADO*: (€ 8,00)

Striscioline di pesce marinate, passate in pastella e fritte.
Fried strips of marinated fish.

CHEVICE*: (€ 16,00)

Crudo di pesce e gamberi, marinati con lime, aglio, pepe nero, cipolla, cilantro.
Raw fish and shrimps, marinated with lime, garlic, black pepper, onion, coriander.

TOSTADAS A LA MARY: (€ 9,00)

Tre croccanti tortillas farcite con una preparazione di **chorizo** o di **pollo**, insalata, panna acida e formaggio fresco, accompagnate da salse messicane.
Three crispy tortillas stuffed with a preparation of chorizo or chicken, salad, sour cream and cottage cheese, accompanied with Mexican sauces.

GRINGOS: (€ 8,00)

Due tortillas farcite con carne di maiale marinata e cotta al forno, con formaggio fuso e ananas, accompagnate da guacamole e lime.
Two tortillas stuffed with marinated and baked pork, with melted cheese and pineapple, served with guacamole and lime.

TAQUITOS DORADOS: (€ 8,00)

Rotolini di tortillas di mais, ripieni di tonno, servite con salsa, panna e formaggio fresco.
Rolls of corn tortillas, stuffed with tuna, served with sauce, sour cream and cottage cheese.

*Il pesce potrebbe essere surgelato, a seconda della disponibilità.

ESPECIALIDADES DE MI CASA

FAJITAS MIXTA: (x 1 persona € 20,00 / x 2p. € 36,00)

Striscioline di carne di manzo e pollo marinate, servite su una griglia fiammante con peperoni e cipolle, il tutto accompagnato da fagioli, pico de gallo, guacamole, formaggio, panna acida, jalapenos e servite con tortillas di farina di grano*.

Marinated strips of beef and chicken, on a flaming grill with peppers and onions, all accompanied with beans, pico de gallo, guacamole, cheese, jalapenos and served with wheat flour tortillas.*

FAJITAS DE POLLO:

Come la fajitas mixta ma con la variante della sola carne di pollo.

As the "fajitas mixta" but with the variant of only chicken.

FAJITAS DE RES:

Come la fajitas mixta ma con la variante della sola carne di manzo.

As the "fajitas mixta" but with the variant of only beef.

FAJITAS DE LEGUMBRES Y GAMBAS:

Come la fajitas mixta ma con la variante di verdure e gamberi.

As the "fajitas mixta" but with the variant of vegetables and shrimps.

FAJITAS DE POLLO Y GAMBAS:

Come la fajitas mixta ma con la variante di pollo, gamberi e verdure.

As the "fajitas mixta" but with the variant of chicken, shrimp and vegetables.

N.B.: Guacamole extra o salse in genere 2,00€ cad.

N.B.: Extra guacamole or any kind of sauce 2,00€ each

** Tortillas di mais per celiaci a richiesta*

** Corn Tortillas for celiac on request*

Platos del día:

ESPECIALIDAD DE CARNE COCINADA AL CARBÓN

CHURRASCO CRIOLLO: (€ 5,00 l'etto)

Costata con osso, grigliata, accompagnata con patate fritte e salsa chimichurri.
Grilled rib bone, accompanied by french-fried potatoes and chimichurri sauce.

BIFE ANCHO: (€ 20,00)

Angus argentino cotto alla griglia, servito con patate della Parrilla e salsa chimichurri.
Argentine Angus grilled, served with potatoes Parrilla and chimichurri sauce.

CORAZON DE RES Y VINO : (€ 22,00)

Controfiletto argentino cucinato in salsa di vino rosso con riso e pannocchia.
Argentine sirloin cooked in a sauce of red wine with rice and corn-cob.

ARRACHERA: (€ 22,00)

Entrecote argentina (black angus) marinata con spezie piccanti, cotta a carbone accompagnata da salsa di jalapenos, con patate al cartoccio.

Argentine entrecote (black angus) marinated with hot spices, cooked on coal accompanied by salsa jalapenos, with jacket potatoes.

PARRILLADA CRIOLLA: (x1 persona €22,00/ x2p. €40,00)

"Parrillada" di carne argentina mista, accompagnata da due salse speciali della casa e patata al cartoccio.

"Parillada" of Argentine beef mixture, accompanied by two special house sauces and jacket potatoes.

FILETTO AI TRE PEPI: (€ 25,00)

Filetto di carne del Nebraska cotta a carbone con crema di pepe rosa, verde e nero, con patate della Parrilla.

Fillet Steak Nebraska crush coal with creamy red pepper, green and black, with Parrilla potatoes.

FILETTO DELLO CHEF: (€ 25,00)

Filetto di carne del Nebraska, alla griglia, con contorno di verdure grigliate accompagnato con salsa chimichurri.

Grilled beef Fillet of Nebraska, to the grid, with a side dish of grilled vegetables accompanied by chimichurri sauce.

TAGLIATA DI CARNE ARGENTINA: (€ 22,00)

Controfiletto argentino, accompagnato da medaglione di patate ripieno di formaggio e salsa chimichurri.

Argentine sirloin, accompanied by medallion potatoes stuffed with cheese and chimichurri sauce.

TARTARE DI FILETTO : (€ 22,00)

Crudo di filetto di angus argentino, servito con crostini caldi e condimenti separati.

Raw fillet of Angus beef from Argentina, served with hot bread and separated condiments.

ENSALADAS/insalate

CHIKEN FAJITAS SALAD: (€ 13,00) (1,6,10,12)

Striscioline di carne di pollo marinate in spezie messicane, servite con una ricca insalata.

Strips of chicken marinated in Mexican spices , served with a generous salad.

BEEF FAJITAS SALAD: (€ 13,00) (1,6,10,12)

Striscioline di carne di manzo , servite su una ricca e gustosa insalata condita con salsa.

Strips of beef, served on a rich and tasty salad flavored with sauce.

QUESADILAS

QUESADILLA TRADICIONAL: (€ 13,00) (1,7)

Tortilla di farina di grano, ripiena di formaggio accompagnato da guacamole e sour cream.

Wheat flour tortilla , filled with cheese accompanied by guacamole and sour cream.

QUESADILLA PICCANTE: (€ 14,00) (1,6,7,12)

Tortilla di farina di grano, farcita con formaggio ,carne piccante, guacamole e sour cream.

Wheat flour tortilla , stuffed with cheese , spicy meat , guacamole and sour cream.

HAMBURGERS E SANDWICHES

BIG HAMBURGER: (€ 15,00) (1,7,11)

Hamburger gigante di Angus cotto sulla griglia con bacon, servito con formaggio fuso, insalata, pomodoro, patatine e cipolle fritte.

Giant Angus burger cooked on the grill with bacon , served with melted cheese , salad, tomato , chips and fried onions .

JUNIOR HAMBURGER : (€ 10,00) (1,7,10)

Hamburger piccolo di Angus, con formaggio e patatine fritte.

Small Angus burger with cheese and fries.

N.B. guacamole extra o salse in genere 1.00€ cad.

PLATOS DE CASA (€ 16,00)

ENCHILADAS VEGETARIANA: (1,6,7,10,12)

Tortilla grande di farina di grano farcita con verdure miste, formaggio, cipolla e salse.
Large wheat flour tortillas stuffed with mixed vegetables, cheese, onion and sauces.

ENCHILADAS DE POLLO: (1,6,7,10,12)

Tortilla grande di farina di grano farcita con verdure miste, formaggio e pollo, accompagnato da guacamole, fagioli e sour cream.
Large wheat flour tortillas stuffed with mixed vegetables, cheese and chicken, accompanied by guacamole, beans and sour cream.

CHILI SERRANO: (1,6,7,10,12)

Bocconcini di manzo e maiale cotti con spezie messicane e fagioli rossi, con tortillas e contorni messicani classici.
Chunks of beef and pork cooked with Mexican spices and red beans, tortillas and traditional Mexican side dishes.

CHILI CHICKEN: (1,6,7,10,12)

Bocconcini di pollo e verdure cotti in spezie messicane e fagioli neri, accompagnate da tortillas e contorni messicani classici.
Chunks of chicken and vegetables cooked in Mexican spices and black beans, accompanied by tortillas and traditional Mexican side dishes.

POLLO DEL DIABLO: ()

Spiedini di pollo alla diavola "piccante" accompagnato da riso e yuca.
Skewers of chicken in a spicy "hot" accompanied by rice and yuca.

POLLO AL COCCO: ()

Scaloppina di pollo aromatizzato in salsa a base di cocco con riso e insalata.
Escalope of chicken spiced sauce made with coconut rice and salad.

COSTILLAS A LA B.B.Q.: ()

Costine di maiale saltate in padella con salsa b.b.q., contorno di patatine fritte.
Pork chops sautéed with bbq sauce and french fries.

PESCADO

POLPO DELLA PARILLA: (€ 16,00) ()

Polipo saltato in padella con salsa speciale e patate dolci, accompagnato da insalata.
Sauteed octopus with special sauce and sweet potatoes, accompanied by salad.

GAMBAS DELLO YUCATAN: (€ 18,00) ()

Gamberi in pastella serviti con riso e salsa Chipotle.
Prawns in batter served with rice and chipotle sauce.

GAMBERONI ALLA BRACE: (€ 18,00) (V)

Gamberi alla brace, accompagnati da riso, guacamole e chimichurri.
Barbecued shrimp, served with rice, guacamole and chimichurri.

CAMARONES A LA DIABLA: (€ 18,00) (V)

Gamberoni saltati in padella con una marinatura piccante servito con riso e insalata mista.
Prawns stir-fried with a spicy marinade served with rice and salad.

DESSERTS (€ 6,00)

CREMA CATALANA FLAMBE'

CREMA DI MASCARPONE CON GRANELLA DI AMARETTI E TRUCIOLI AL CIOCCOLATO

SORBETTO AL MOJITO

CHEESE CAKE ALLA FRAGOLA O CIOCCOLATO

FLAN DE COCCO

BROWNIES' AL CIOCCOLATO CON NOCI
ACCOMPAGNATO DA GELATO ALLA CREMA E PANNA

WAFFEL CON CIOCCOLATO, GELATO E PANNA

BARCHETTA D'ANANAS FRESCO

TACOS DE LA PASIÓN - 3 MINI TACOS DI SFOGLIA DOLCE
CON MOUSSE AL MARACUJA E CIOCCOLATO BIANCO

BIRRE ARTIGIANALI MESSICANE

CERVEZA DE LOS MUERTOS € 6,00

Pale Ale - Amber Ale - Blonde Ale - IPA - Porter - Hefeweizen

BIRRE IN BOTTIGLIA

Mexicali - Pilsner - Corona (MEX) € 5,50

Sol - Modelo especial - Modelo negra (MEXICO) € 6,00

Quilmes (ARG) - Desperados (FRA) - Estrella (ESP) € 5,50

BIRRE ALLA SPINA

Poretti chiara	Piccola € 3,00 / Media € 5,50 / 1 lt € 12,00
Poretti Rossa	Piccola € 4,00 / Media € 5,50 / 1 lt € 12,00
Poretti doppio malto	Piccola € 4,00 / Media € 6,00 / 1 lt € 12,00
Waiss	Piccola € 4,00 / Media € 6,00 / 1 lt € 12,00
Sangria	Bicchiere € 5,00 / Caraffa 1 lt € 16,00
Margarita, Daiquiri,	Caraffa 1 Lt. € 22,00

BEVANDE E CAFFETTERIA

Acqua minerale	€ 2,00
Vino (calice)	€ 5,00
Coca cola, Fanta, Sprite, Tonica	€ 4,00
Caffè	€ 1,50
Cappuccino	€ 2,50
Caffè mexican (caffè, tequila, khalua, lime, cannella)	€ 4,50
Caffè della Parrilla (caffè, khalua, Baileys, panna, zucchero)	€ 5,00
Amari, grappe, chupito, tequila bumbum	€ 4,00
Zacapa 23 anni	€ 15,00
Matusalem / Brugal / Cacique 500	€ 8,00

COCKTAIL (€ 8,00)

Negroni:	campari-vermut rosso-gin
Americano:	campari-vermut rosso-soda
Sbagliato:	campari-vermut rosso-spumante
Negroski:	campari-vermut rosso-vodka
Spritz:	spumante-campari soda\aperol
Aperol soup:	sweet and sour-aperol
Campari orange:	campari-arancia
Campari scakerato:	campari-gin\vodka
Cocktail martini:	martini dry-gin
Martini dirty:	martini dry-vodka-olive
Vodka tini:	martini dry-vodka
Mimosa:	spremuta d'arancia-spumante
Bellini:	spumante-pesche
Rossini:	spumante-fragole
Kir:	creme de cassis-vino bianco
Kir royal:	creme de cassis-spumante
Manhattan:	canadian club-vermut rosso-angostura
Capirissima:	lime-zucchero-rum bianco*
Capirina:	lime-zucchero-chacaca*
Capiroska:	lime-zucchero-vodka *
Capitaca:	lime-zucchero-tequila-cachaca
Daiquiri:	limone-zucchero-rum *
Daiquiri frozen:	limone-zucchero-rum *
Black daiquiri:	limone-zucchero-rum scuro
Mojito:	lime-zucchero-menta-rum-soda*
Mai tai:	limone-lime-apricot brandy-rum chiaro-rum scuro-ananas-arancia-granatina-orzata
Our mai tai:	limone-lime-apricot brandy-rum chiaro-rum scuro-ananas-arancia-granatina-maracuja
Rum gimlet:	lime-zucchero-triple sec-rum
Vodka gimlet:	lime-zucchero-triple sec-vodka
Tequila gimlet:	lime-zucchero-triple sec-tequila
Jamaica julep:	frutta di stagione-lime-zucchero-menta-rum giamaicano-gingerale
Vodka julep:	frutta di stagione-lime-zucchero-menta-vodka-gingerale
Baby mint julep:	lime-zucchero-menta-vodka-jack daniel's

COCKTAIL (€ 8,00/€ 12,00)

Pina colada:	ananas-cocco-rum*
Baley's colada:	baley's-rum-cocco-ananas
Violet:	limone-zucchero-vodka-parfait d'amour
Amarretto soup:	limone-zucchero-amarretto di saronno
Vodka soup:	limone-zucchero-vodka*
Midori soup:	limone-zucchero-midori
Apple martini:	lime-mela verde-vodka
Lychee martini:	vodka-lychee
Vodka midori:	arancia- vodka-midori
Long Island ice tea:	limone-zucchero rum-gin-vodka- triple sec-coca cola
Long dragon ice tea:	limone-zucchero-rum-gin-vodka-lychee-ginger-ale
Long beach ice tea:	limone-zucchero-vodka-gin-rum-triple sec-cramberry
Japan ice te:	limone-zucchero-vodka-gin-rum-midori-lemon soda
Old Fashion:	zucchero-angostura-bourbon wisky-ginger-ale
Black russian:	kalhua-vodka
White russian:	kalhua-vodka-panna
Cosmopolitan:	lime-zucchero-vodka-cramberry
Gin Fizz:	limone-zucchero-gin-soda
Moscow mulla:	lime-zucchero-zenzero-cetriolo-menta-vodka-ginger-ale
Barritz:	limone-zucchero-vodka-polmpelmo rosa-lychee
Margarita:	limone-tequila-triple sec*
Margarita Prozerh:	limone-tequila-triple sec*
New York margarita:	limone-tequila triple sec-blue curacao
Silver margarita:	limone-triple sec-tequila patron silver (€ 12,00)
Gold margarita:	limone-triple sec-tequila patron reposado (€ 12,00)
Platinum margarita:	limone-triple sec-tequila patron anejo (€ 12,00)
El dorado margarita:	limone-triple sec- tequila-miele
Midori margarita:	limone-triple sec- tequila-midori
Acapulco:	limone triple sec-tequila-ananas
Acapulco gold colada:	tequila-rum-ananas-pompelmo-cocco
Ay caramba:	ananas-lime-tequila-triple sec-peperoncino
Signorita:	limone- zucchero-pompelmo rosa-tequila-lychee

*Fragola - pesca - maracuja - mela verde - banana

CONTORNI MESSICANI extra

Fagioli neri (conchiglia) <i>black beans</i>	€ 2,00
Pico de gallo (conchiglia)	€ 2,00
Jalapeños	€ 3,00
Guacamole	€ 2,00
Soup Cream	€ 2,00
Salsa chipotles	€ 2,00
Salsa habanero	€ 2,00
Piattino di Riso <i>extra rice portion</i>	€ 3,00

INFORMATIVA ALLERGENI REGOLAMENTO 1169/2011

Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande; siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

EN: Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

ES: Estimado cliente, nuestro personal estará encantado de ayudarle a elegir el mejor plato relacionado con cualquier tema específico alergia o intolerancia alimentaria. Nuestro personal está bien entrenado y esperamos que encontraremos la mejor manera de satisfacer a nuestros clientes y también satisfacer sus necesidades específicas.

DE: Liber Besucher/Kunde, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.

ELENCO ALLERGENI:

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o del Queensland e i loro prodotti)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO₂
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.