



MENU

BAR - RISTORANTE

CAFETERÍA



CAFFE	1.20 €
CAFFE MACCHIATO	1.30 €
CAFFE DECA	1.40 €
CAFFE MAROCCHINO	1.50 €
CAFFE AMERICANO	1.40 €
CAFFE CORRETTO	2€
CAFFE ORZO PICCOLO	1.50 €
CAFFE ORZO GRANDE	2€
CAFFE GINSENG PICCOLO	1.50 €
CAFFE GINSENG GRANDE	2€
CAPPUCCINO	1.60 €
CAPPUCCINO DECA	1.80 €
CAPPUCCINO MANDORLA	2.20 €
CAPPUCCINO LATTE SOIA	2€
CAPPUCCINO GINSENG	2€
CAPPUCCINO ORZO	2€
THE CALDO	2€
THE CALDO BIO.	3€
TISANA	3.50 €
SPREMUTA	3.50 €
SUCCO FRUTTA	3€
FRULLATI FRUTTA DA	5€
CENTRIFUGHE DA	7€



MENU

BAR - RISTORANTE



Brioche

BRIOCHES

1.50 €

BISCOTTERIA PICCOLA DA

0.50 €

BISCOTTERIA GRANDE DA

1.50 €

MUFFIN

2€

CIAMBELLA PICCOLA

1€



Dolce

TIRAMISU

5€

QUESADILLA

3€

GELATINA

3€

TORTA

3€

FLAN

3€



ALLERGENI

Prestate attenzione

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.

Sappi comunque che i cibi e le bevande somministrate in questo locale sono prodotti in laboratori e cucine dove si utilizzano e si servono alimenti contenenti i seguenti allergeni:

1.GLUTINE, 2.CROSTACEI, 3.UOVA,
4.PESCE, 5.ARACHIDI, 6.SOIA, 7.LATTE,
8.FRUTTA GUSCIO, 9.SEDANO,
10.SENAPE, 11.SESAMO, 12.ANIDRIDE
SOLFOROSA, 13.LUPINI, 14.MOLLUSCHI

E che non é possibile escludere una contaminazione crociata specialmente in presenza di servizio libero a buffet.



MENU

BAR - RISTORANTE

ENTRADAS ANTIPASTI



Platano

PLATANO FRITO CON QUESO

Banana frita matura con formaggio fresco

6€

PLATANO FRITO

Banana frita matura

3€



Empanadas

MIXTA 3PZ

Farina di mais (gluten free), ripieni (a scelta) di carne, pollo o formaggio, guacamole (avocado, coriandolo, lime, sale), pico de gallo (pomodoro, cipolla rossa, lime, coriandolo, sale)

10€

UNIDAD 1 PZ

Farina di mais, ripieno (a scelta) di carne, pollo o formaggio, guacamole (avocado, coriandolo, lime), pico de gallo (pomodoro, cipolla rossa, lime, coriandolo, sale)

4€



Nachos

Tortilla croccanti di mais, salsa chili (carne trita maiale e manzo, sugo pomodoro, fagioli rossi), guacamole (avocado, coriandolo, lime, sale), formaggio grattugiato, coriandolo fresco

12€



MENU

BAR - RISTORANTE



Chicharron

Carne di maiale fritta,
tortilla di mais fritta,
insalata (pomodoro,
cipolla rossa, cetriolo,
coriandolo fresco)

13€



Quesadilla (Gringas)

Tortilla di farina
doppio zero, carne al
pastor (maiale),
formaggio fuso e
ananas.

10€



MENU

BAR - RISTORANTE

INFANTIL



Salchipapas

Wrustel (pollo e tacchino), patatine fritte con salse varie

8€



Chicharron de Pollo

Bocconcini di pollo impanati con patatine fritte

10€



Hot dog

Pane, guacamole (avocado, coriandolo, lime, sale), escabeche in aceto (verdure cotte: cavolo cappuccio, cipolla, carota), wurstel (pollo e tacchino) al vapore, ketchup, maionese, senape. Contorno di patatine fritte.

10€



MENU

BAR - RISTORANTE

TACOS



Tacos al Pastor

4PZ Tortilla di farina di mais (senza glutine), carne di maiale (cotta e marinata, ananas) cipolla cotta e cruda, guacamole (avocado, coriandolo, lime, sale), rapanelli, coriandolo fresco

12€



Tacos Queso Birria

4PZ Tortilla di farina di mais (senza glutine), carne di manzo sminuzzata, formaggio fuso, consomè di birria, cipolla coriandolo fresco

13€



Tacos de Lengua

4PZ Tortilla di farina di mais (senza glutine), lingua di manzo (cotta e marinata), pomodoro, cipolla rossa, coriandolo, guacamole (avocado, cipolla, lime, sale), coriandolo fresco.

12€



MENU

BAR - RISTORANTE

PLATOS FUERTES



Alitas

ALITAS FUEGO

Alette di pollo impanate, bagnate in salsa piccante e sesamo, servite con riso bianco o patate fritte, insalata (pomodoro, cipolla rossa, cetriolo, coriandolo)

14€

ALITAS 5PZ

5 Alette di pollo impanate, bagnate in salsa piccante e sesamo.

8€

Alitas BBQ

Alette di pollo impanate, bagnate in salsa BBQ, servite con riso bianco o patate fritte, insalata (pomodoro, cipolla rossa, cetriolo, coriandolo)

14€



Costillas BBQ

Costine di maiale in salsa BBQ servite con riso bianco o patate fritte, insalata (pomodoro, cipolla rossa, cetriolo, coriandolo fresco)

14€



MENU

BAR - RISTORANTE



Pollo Frito (Broaster)

Pollo fritto impanato
servito con riso bianco o
patate fritte, insalata
(pomodoro, cipolla rossa,
cetriolo, coriandolo fresco)

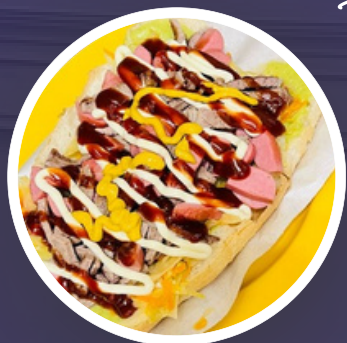
14€



Pescado Frito

Orata frita servita con riso
bianco o patate fritte,
insalata (pomodoro, cipolla
rossa, cetriolo, coriandolo
fresco)

17€



Torta Mexicana

Pane, guacamole (avocado,
coriandolo, lime, sal), carne di
manzo e wurstel alla piastra
(pollo e tacchino), escabeche in
aceto (verdure cotte: cavolo
cappuccio, cipolla, carota),
ketchup, maionese, senape.

10€



MENU

BAR - RISTORANTE



Parrillada Mixta

Grigliata mista marinata alle erbe: Carne di manzo, braciola, petto di pollo, wurstel, salamella, patate fritte, insalata (pomodoro, cipolla rossa, cetriolo, coriandolo fresco)

23€



Carne Asada

Bistecca di manzo marinata, guacamole (avocado, coriandolo, lime, sale), pico de gallo (pomodoro, cipolla rossa, lime, coriandolo, sale), crema di fagioli neri, riso in bianco, 2pz tortilla di mais, escabeche in aceto (verdure cotte: cavolo cappuccio, cipolla, carota), cipollotti.

13€



MENU

BAR - RISTORANTE

SOPAS ZUPPE



Sopa de Pata

Zampa di manzo, trippa di manzo, carote, patate, chayote (sechio o güisquil), manioca, platano, mais dolce, cavolo, cipollotto, coriandolo.

13€



Sopa de Res

Carne di manzo, carota, patate, chayote (sechio o güisquil), cavolo, manioca, platano, mais dolce, cipollotto, coriandolo.

12€



Sopa de Gallina

Gallina, carote, patate, chayote (sechio o güisquil), manioca, mais dolce, pastina, cipollotto, coriandolo.

13€



MENU

BAR - RISTORANTE



Sopa de Mariscos

(SOLO DOMENICA)

Zuppa di pesce, cozze, polpo, granchio, gamberi, trancio di pesce, calamari, coriandolo.

17€



Sopa de Tortilla Piccola

Zuppa di pomodoro e peperoni secchi messicani, pollo sminuzzato, tortilla di mais frita, formaggio fresco, avocado, panna acida, coriandolo.

12€



Sopa de Tortilla Grande

Zuppa di pomodoro e peperoni secchi messicani, pollo sminuzzato, tortilla di mais frita, formaggio fresco, avocado, panna acida, coriandolo.

15€



MENU

BAR - RISTORANTE

SUPLEMENTOS EXTRA



ARROZ (RISO IN BIANCO)	3€
FRIJOL (CREMA DI FAGIOLI)	3€
TORTILLA FRITTA	3€
PATATE FATTE IN CASA	3€
PATATINE FRITTE	3€
PLATANO FRITTO (BANANA MASCHIO)	3€
QUESO FRESCO (FORMAGGIO FRESCO)	3€
INSALATA	3€

SALSAS SALSE



SALSA BBQ	1.50 €
SALSA PICCANTE	1.50 €
SALSA GUACAMOLE	1€
PICO DE GALLO PICCANTE	2€
PICO DE GALLO PQ.	1€
KETCHUP	0.30 €
MAIONESE	0.30 €
CREMA (PANNA ACIDA)	1€



MENU

BAR - RISTORANTE

BEBIDAS (BEVANDE)



ACQUA GASSATA	1.20 €
ACQUA NATURALE	1.20 €
BIBITA LATTINA Coca cola, Fanta, Sprite	2.50 €
BIBITA VETRO Coca cola, Fanta, Sprite	3€
ESTATHE LATTINA PESCA	2.50 €
ESTATHE LATTINA LIMONE	2.50 €
FUZE TEA PICCOLO PESCA	3€
FUZE TEA PICCOLO LIMONE	3€
THE 1.5LT. GRANDE PESCA	4€
THE 1.5LT. GRANDE LIMONE	4€
ARANCIATA AMARA	3.50 €
CHINOTTO	3.50 €
CAMPARI	3.50 €
CRODINO	3€
RED BULL	3.50 €
POWER RADE ORANGE	3.50 €
POWER RADE BLU	3.50 €
POWER RADE ROSSO	3.50 €
MONSTER	3.50 €



MENU

BAR - RISTORANTE

FRESCOS BIBITE FATTE IN CASA

Tamarindo



¼ Lt

2.50 €

½ Lt

5€

1 Lt

10€

Jamaica (ibisco o carcade)



¼ Lt

2.50 €

½ Lt

5€

1 Lt

10€

Horchata



¼ Lt

2.50 €

½ Lt

5€

1 Lt

10€



MENU

BAR - RISTORANTE

VINOS



PROSECCO CALICE	4€
CALICE VINO BIANCO	4€
CALICE VINO ROSSO	4€
VINO ROSSO BOTTIGLIA DA	12€
PROSECCO BOTTIGLIA DA	14€
VINO SPUMANTE BOTTIGLIA DA	14€
VINO SPUMANTE CALICE	4€
VINO BIANCO BOTTIGLIA DA	12€

BIRRA



MORETTI 66CL	3.5€
HEINEKEN 66CL	4€
HEINEKEN PEQ. 33CL	3€
CORONA 33CL	3.5€
TENNENT'S 33CL	4€
MESSINA 33CL	3.5€
CERES 33CL	4€
ICHNUSA NO. FILTR.	3.5€
ICHNUSA ANIMA S.	3.5€
BIRRA SPINA MEDIA Bionda o Ipa	5€
BIRRA SPINA PICCOLA Bionda o Ipa	3€



MENU

BAR - RISTORANTE

LICORES



AMARI DA

3€

TEQUILA DA

3€

SAMBUCA DA

3€

GRAPPA DA

3€

WHISKY DA

5€

RUM DA

5€

SPRITZ

Aperol o Campari

7€

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattitolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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 concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) e i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di

allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati