



LA PLAZA PUB

IL TAQUERIA -PUB- BIRRERIA

Viale XX Settembre 199 Avenza -Carrara MS
www.plazapub.com Tel 0585 51554 - 3335641574

Per una cena informale , vieni a trovarci in taqueria, trovi il vero cibo da strada messicano con Tacos di ogni tipo ma anche piatti e specialita della cucina messicana, i tavoli apparecchiati con tovagliette di carta
Puoi mangiare : Piatti combinati, tacos , enchiladas, sopa, piatti come cochinita e tinga poblano, inoltre tortas : i tipici panini messicani con maialino , tinga, chili con carne e fagioli ed inoltre hot dog, hamburger con chili ma anche i classici rtutti fatti con carne fresca macinata.

Vuoi mangiare la vera cucina messicana?
o voli in Messico o vieni a trovarci.



PIATTI COMBINATI

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1) VEGETALE: | € 10,00 |
| Frijoles refritos, Riso, Insalata, Enchilada Verde , Enchilada Rossa, Quesadillas | |
| 2) CARNITA: | € 12,00 |
| Riso, Insalata, Taco di Tinga Poblano, Taco al Pastor , Chili con carne e fagioli, con tortillas di mais | |
| 3) MIXTA: | € 12,00 |
| Frijoles refritos, Riso, Insalata, Enchilada, Taco di Tinga Poblano, Quesadillas | |
| 4) MIXTO TACOS 4 Tacos misti | € 12,00 |



- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Patate Fritte* con formaggio e jalapeño | € 5,00 |
| Piatto con Patatine fritte ricoperte di formaggio fuso in forno e jalapeño a rondelle | |
| NACHOS TIPICOS | € 6,00 |
| Piatto Nachos ricoperti di formaggio fuso in forno e jalapeño a rondelle | |

Scarica questo menu in PDF



www.plazapub.com/MenuPDF/Pub.pdf

MENU COMPLETI 20 €

SABOR MEXICANO

Crema di Elote
Tacos Piccante
Alambre oppure Parilla di Pollo

VEGETARIANO

Crema di Elote
Tostada Vegetale
Enchiladas

**CON TOTOPOS E SALSA
OMAGGIO**

L
A
P
L
A
Z
A
P
U
B
D
A
L
1
9
9
4
C
O
N
V
O
I

ANTOJITOS STUZZICHINI E ANTIPASTI

Queso Fundido: (Formaggio fuso) € 7

Formaggio fuso con Chorizo* o Jalapeño servito con quattro tortillas



Tostada Norteña: € 7

Tortillas fritte con carne di manzo speziata, formaggio, fagioli e panna acida.



Tostada Vegetale: € 7

Tortilla di mais fritta, con crema di fagioli neri formaggio magro, peperoni dolci grigliati e tagliati a strisce, iceberg e pico de gallo (pomodori a cubetti con cipolla e peperoncino), con crema di latte.

Crema Elote € 5

Cremina vellutata di mais e latte accompagnata con rajas di tortillas di mais

Guacamole : € 7

Avocado schiacciato, Cipolla, Pomodori, peperoncino, lime, servito con ciotola di nachos.



Jalapeño Ripieni: € 6

Peperoncini* fritti ripieni di formaggio 5 pezzi

Fagioli: Fagioli neri alla mexicana € 5

Mozzarelline Fritte: € 6

TROIAIO: Mixto fritto € 7

Patate Fritte* formaggio e jalapeño € 4

Piatto con Patatine fritte ricoperte di formaggio fuso in forno e jalapeño a rondelle

NACHOS TIPICOS € 6

Piatto Nachos ricoperti di formaggio fuso in forno e jalapeño a rondelle



TOTOPOS € 5

Una selezione di 5 salse di diverse piccantezze e sapori, servite con totopos di nostra produzione,



TACOS

Tacos de Tinga Poblano: € 7

DUE Tortillas di mais con carne di maiale stufata e sfilettata cotta con patate, chorizo*, pomodoro, servito con formaggio magro e crema.



Tacos di pollo in salsa verde : € 7

DUE Tortillas di mais con carne di pollo sfilettata cotta in salsa di tomatillo verde.

Gringa di Pollo: € 7

DUE Tortillas di grano con carne di pollo cotta alla piastra e speziata, cotta con formaggio

Tacos Piccante: € 7

DUE Tortillas di grano con chili con carne e fagioli e salsa piccante

Tacos al Pastor: 3 pezzi € 7

Metodo di cottura importato da immigrati Libanesi nel 1800, viene cotto come il Kebab Turco, ma la carne è di maiale e le spezie sono quelle tradizionali messicane, il classico cibo da strada che si trova in tutte le città ad ogni angolo, 3 tortillas servite con carne, cipolla dolce tritata e coriandolo.



Quesadillas: € 6

DUE tortillas di grano con formaggio e Jalapeño cotte alla piastra

Quesadillas Flor Calabaza: € 6

DUE tortillas di grano con formaggio e fiori di zucca cotta alla piastra



TACOS MIXTI: € 12

Quattro tacos misti a sorpresa.



SOPAS e ENCHILADAS

ENCHILADA MINERA € 8



La Enchilada è un piatto comune in tutto il Messico, in Guanajuato territorio di miniere e cuochi di strada, le mogli dei lavoratori le portavano alle miniere e gli uomini affamati chiamarono così questo piatto.

Tortillas leggermente fritte in chile Ancho ripiene di formaggio, ricoperte con carote e patate passate in padella nell'olio di cottura delle tortillas.

ENCHILADA € 7,90



DUE Tortillas di mais ripiene di verdure, crema di fagioli, ricoperte con salsa rossa e formaggio magro o salsa verde, crema di latte e cipolla.

SOPA AZTECA € 7,90



Zuppa di pomodoro e verdure con tortillas fritte, avocado formaggio magro e crema di latte.

POSTRES - DOLCI

PRODUZIONE PROPRIA

Crema Quemada

Crema Bruciata variante messicana della crema Catalana Spagnola € 5



Flan Napolitano o Messicano

Un dolce tipico di tutto il paese, ispirato al Crem Caramel ma molto più cremoso e con aggiunta di una piccola quantità di Philadelphia € 5



Pay de Limon

Un dolce tipico di tutto il paese ma particolarmente nella costa Sud Pacifica dolce fatto con tre lattini diversi aromatizzato al gusto di Lime e con una base di biscotti tipo affogati con l'impasto tipo Tiramisù € 5



Postre de Queso

Un CheeseCake con leggero retrogusto di Lime € 5



POSTRES - DOLCI

Con Cioccolato normale o piccante

Gallettes de Coco y Chocolate

Biscottini morbidi di cocco ricoperti di cioccolato fondente € 5



PIATTI

CEVICHE de Pescado € 7,90



Tortilla di mais tostata alla piastra a supporto di un letto di "pico de gallo" (pomodori tagliati a cubetti, cipolla bianca dolce tritata con chile Serrano, coriandolo fresco e sale) ricoperto

da pesce* sfilettato cotto in lime, acqua sale e bacche di pepe rosa, di un gusto fresco e delicato, specialità costa del Pacifico.

ALETTE di POLLO € 7,90

Alette di pollo* passate nel peperoncino e salsa di spezie rossa cotte in forno.

FAJITA QUESADILLA € 8,90

Due tortillas di farina con al centro Cipolla, Formaggio, Peperoncini e pollo sfilettato e cotto alla piastra,

SPECIALE Chili Formaggio & Nachos € 8,90

Chili con carne e fagioli, formaggio con 4 Tortillas a parte

TINGA POBLANO € 11,90



Carne di maiale stufata e sfilettata cotta con patate, chorizo*, pomodoro, servito con formaggio magro e crema e 4 tortillas di mais a parte.

COCHINITA PIBILL € 15,00



Carne di maiale da latte fatta marinare per 24 ore in succo di arancia, achiote (bacca sub tropicale) e erbe aromatiche, successivamente avvolta in

foglie di banano e racchiusa in teglia chiusa con stagnola e fatta cuocere ad una temperatura di 150 gradi per 4/5 ore (in base alla quantità) successivamente sfilettata e servita con riso a la messicana, cipolle agrodolci all'habanero e quattro tortillas a porzione

CURIOSITA

Quella Messicana l'unica CUCINA al mondo Patrimonio Mondiale dell'Umanità U.N.E.S.C.O dal 2010

TORTAS PANINI E HAMBURGER MESSICANI

HAMBURGER al Chili con carne e fagioli 7,50
Hamburger di carne di manzo cotto alla piastra e ricoperto con insalata formaggio e chili con carne e fagioli.

TORTA de Chili con carne e fagioli 7,50
Panino riempito di Chili con carne e fagioli , Carne di manzo e maiale macinata e cotta in pentola a fuoco basso, con birra, spezie varie, pereoncino, fagioli, cipolla e pomodoro.

TORTA de Cochinita Pibill 7,50
Panino con Carne di Maiale marinata 24 ore con achiote e succo di arancia, avvolto in foglie di banano e cotto 4 ore in forno a 150 gradi.

HOT DOG al Chili con carne e fagioli 7,50
Hot dog con wurstel cotto alla piastra e Chili con carne e fagioli con cipolle dolci grigliate e senape Una nostra creazione ...Spettacolare...

TORTA de Tinga Poblana 7,50
Panino con Tinga Poblana, Carne di lomo di maiale cotta per un paio di ore, con odori e spezie, successivamente sfilettata e passata in padella con Chorizo e stufata con patate, pomodoro e spezie per 2 ore , servita con formaggio magro e crema di latte,

HAMBURGER INFERNALE 8,50
Hamburger di carne di manzo cotto alla piastra con carne di manzo prima scelta e 160 gr di peso impastata con crema di habanero , si puo avere in tre gradi di piccantezza

SOFT - SUPER - EXTRA

Per chi non è allenato consigliamo piccante soft.

Una nostra creazione con piccantezza estrema.

HOT DOG

41 - Hot Dog 1: Ketchup, Maionese 4,50

42 - Hot Dog 2: Senape, Crauti 4,50

45 - Hot Dog 5: Ketchup, Patate* 4,50

48 - Perro Rabbioso 5,50
Incluso tra le 30 cose piu piccanti al mondo dal mensile Men's Healt

HOT DOG al Chili con carne e fagioli 7,50
Hot dog con wurstel cotto alla piastra e Chili con carne e fagioli con cipolle dolci grigliate e senape Una nostra creazione ...Spettacolare...



CURIOSITA

Il Messico nazione del Nord America è una Repubblica Federale ed è formata da 32 stati, 9 regioni gastronomiche diverse ed inoltre ci vivono 58 etnie indiane

Tutti i nostri HAMBURGER sono fatti con carne FRESCA di prima scelta , macinata e lavorata in proprio con nostra ricetta

HAMBURGUESA

- 61 - Ham 1: Fontina, Lattuga, Ketchup
- 62 - Ham 2 : Maionese, Ketchup, Patate* Fritte
- 64 - Ham 4: Pomodoro, Lattuga, Maionese, Ketchup
- 65 - Ham 5: Melanzane*, Fontina, Maionese, Ketchup

Burger gr 120

carne 120 gr peso totale circa 300 gr € 6,00

Super Burger gr 160

carne 160 gr peso totale circa 400 gr € 8,00

Maxi Burger gr 340

carne 340 gr peso totale 1 KG € 14,00



PANINI O FOCACCE

PANINI O FOCACCE Panini * Focacce*

01 Gonzales 5,50 6,50
Tonno, Pomodoro, Maionese Lattuga

03 Messico 5,50 6,50
Rucola, Pomodoro, Fontina, Crudo

07 Boia Rosso 5,50 6,50
Insalata, Pecorino, Cipolla, Salsa n°3, Salame Piccante

16 Primavera 6,00 7,00
Cotto, Pomodoro, Mozzarella, Origano

18 El Diablo 5,00 6,00
Salame Piccante, Cipolla, Salsa nm°1

27 Topolino Ciccio 7,00 8,00
Panino ripieno con involtino di prosciutto cotto e fontina scaldato sulla piastra, pomodoro, e salsa piccante leggera

VEGETARIANI

19 Scorticatore 5,50 6,50
Peperoncini Verdi, Pecorino, Cipolla, Salsa Ranchera

24 Orizaba 5,00 6,00
Mozzarella, Pomodoro, Origano

39 Vegetariano 4,50 5,50
Pomodoro, melanza* rucola



BIRRE alla SPINA

	piccola	media
TENNENT'S SUPER Bionda Doppio Malto al 9 % Scozia	4,00	7,00
TENNENT'S SCOTCH Bionda Doppio Malto al 9 % Scozia	4,00	7,00
HERRNBRAUN TRADICION Bionda Lager alcool 5 % Germania	3,50	5,50
HOEGAARDEN Bianca alcool 5 % Belgio	5,00	8,00
CHOUFFE cl.33 Bionda alc 8 % Belgio		6,00
GUINNESS Surge cl.33 Nera alc 5 % Irlanda		5,00
COCA COLA spina	2,50	4,00
SOMMERGIBILE con birra bionda cl.50		7,50
SOMMERGIBILE con Tennent's Birra con chupito di Tequila affogato all'interno	cl.50	8,50

BIRRA ARTIGIANALE MESSICANA

CERVEZA DE LOS MUERTOS € 6,00

Amber Ale - Death Becomes You

Bel colore ramato con un bel cappello di schiuma. una piacevolissima ale in equilibrio tra il dolce del toffee e le note caramello • **Alc. Vol. 5.5 %** • **Bitter 30 IBU**

Pale Ale - Queen of the Night

Ambrato e corpo medio, piacevole aroma floreale con un amaro ben distinguibile • **Alc. Vol. 4.8 %** • **Bitter 30 IBU**

Ipa - Hop on or Die

Ramata, corpo pieno, evidenti note di malto ottimamente bilanciate tra una delicata dolcezza e la giusta dose di amaro. • **Alc. Vol. 6.8 %** • **Bitter 83 IBU**

Hefeweizen - Immortal Beloved

Birra di frumento dorata con evidenti profumi di banana e chiodi di garofano. Corpo medio ed amarezza poco evidente • **Alc. Vol 5.5 %** • **Bitter 12 IBU**

Blonde Ale - Death Riders a Pale

Birra dal colore dorato ben equilibrata, corpo medio, gusto dolce di caramello e un piacevole finale delicatamente amaro. • **Alc. Vol. 5.6 %** • **Bitter 18 IBU**

Porter - Pay the ferryman

Colore marrone scuro con rosse sfumature corpo pieno e note di malto e cioccolato finale con luppolo evidente, caramello seguito da note di caffè, • **Alc. Vol. 5.0 %** • **Bitter 18 IBU**

BIRRE BOTTIGLIA

Belgio

Chimay tappo blu € 5,50

Boucanier € 5,50

Germania

Becks € 4,00

Franziskaner cl 50 € 5,50

Francia

Desperados € 4,50

Adelscott € 4,50

Stati Uniti

Bud Waiser € 4,00

Danimarca

Ceres € 4,50

Olanda

Heineken € 4,00

Scozia

Tennent's Super € 4,50

Cestello di: Corona

6 bottiglie € 19,90

Caraffa Birra Spina Bionda

lt 1,5 € 15,00



BIRRA ARTIGIANALE

AYNGER UR WEISSE 50 cl € 6,00

Birra prodotta con malti di orzo e frumento di tradizione bavarese. Aroma ampio e ricco. Ottima con piatti delicati ma anche con leggera piccantezza • **Alc. Vol. 5.8 %**

AYNGER JAHRHUNDERT 50 cl € 6,00

Colore giallo oro, leggero sentore di lievito mielato. Amaro equilibrato. Ottima per carni ed affettati • **Alc. Vol. 5.5 %**

RIEGLE DUNKEL 50 cl € 6,00

Birra rossa molto scura non pastorizzata. Sapore forte, molto percettibile il gusto del malto • **Alc. Vol. 4,9%**

RIEGLE SPEZIATOR 33 cl € 5,50

Scura doppio malto non pastorizzata, gusto morbido intenso, sentori di caramello, per piatti gusto forte • **Alc. Vol. 8.5 %**

BIRRE MESSICANE	
CORONA	4,00
CLARO	4,00
NEGRA MODELO	5,50
MODELO ESPECIAL	5,50
PACIFICO	5,50

CURIOSITA

Il consumo di BIRRA pro capite in Messico è di 65 litri l'anno, quasi il doppio di quello italiano

COCKTAILS

Lucifero	7,50
Chartreuse Giallo e Verde	
B 52	7,50
Kalua, Crema Whisky, Grand Manier	
Spiffire	7,50
Curaçao, Amaretto, Vermut, Vodka	
Irish Coffee	7,00
Whisky, Zuccheri di canna, Caffè, Panna	
Sabrina	6,50
Arancia, Vodka, Granatina, Limone	
Onda Verde	6,50
Vodka, Cointreau, Limone, Curaçao blu	
Piña Colada	6,50
Latte di Cocco, Rum, Ananas	
Caipiriña	6,50
Chachaca, Lime, Zuccheri Canna	
Caipirissima alla fragola	6,50
Rum, Limone, Zuccheri, Fragola	
Caipiroska alla fragola	6,50
Vodka, Succo Fragola, Limone, Zuccheri	
Surf Rider	6,50
Arancia, Limone, Martini, Vodka, Granatina	
Pescanito	6,50
Pesca, Vodka, Ananas, Arancia.	
Cuba Libre	6,00
Havana Club, Coca, Limone, Ghiaccio	
Mojito	7,00
Havana Club, Seltz, Lime, Ghiaccio, menta	

COCKTAILS MESSICANI

Tequila Sunrise	6,50
Tequila, Succo Arancia, Granatina	
Margarita	6,50
Tequila, Lime, Triple Sec	
Caipirita	6,50
Tequila, lime, zucchero di canna	
ADIOS VIDA de M...	7,50
Tequila, vodka, rum gin, blu curacao, sprite	
Ay caramba	7,00
Tequila, triple sec, lime, peperoncino, coriandolo	
Cucaracha	6,00
Kalua, Tequila	
Acapulco	6,50
Tequila, Succo Ananas Triple sec, succo limone	

ANALCOLICI

Florida	6,00
Granatina, Limone, Arancia, Pompelmo	
Malibù	6,00
Batida Cocco, Succo Fragola, Ananas	
Oasi	6,00
Arancia, Limone, Fragola	
Ischia	6,00
Arancia, Limone, Pesca	



ALLERGENI

ESPAÑOL:

Estimado visitante / huésped, si usted tiene alergias / intolerancias alimentares preguntar informacion es acerca de nuestra comida y las bebidas. Estamos preparados para aconsejarle de la mejor manera

ITALIANO:

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

ENGLISH:

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.

Caffe	1,50
Cappuccino	2,00
Cioccolata	4,00
Ponche Livor.	4,00



Caraffa Margarita lt 1	23,00
Margarita	6,00
Acqua lt 0,5	2,00

ALCOOLICI

Whisky	5,00
Amari e Fernet	3,00
Crema Whisky	4,00
Whisky Riserva Da :	6,00
Rum Bianco	4,00
Rum Anejo Da:	5,00
Rum e Pera	5,00

TEQUILERIA

Tequila Bianca	3,00
Tequila Reposado	5,00
Metzcal con gusano	5,00
BUM BUM	4,00

Tequila speciali chiedere lista

APERITIVI

Campari soda o Crodino	3,00
Prosecco	3,50
Spritz	5,00

BIBITE

Coca Cola	3,00
Coca Cola Zero	3,00
Lemonsoda	3,00
Aranciata	3,00
Sprite	3,00
Chinotto	3,00
Acqua Tonica	3,00
Estathe	3,00
Acqua lt. 0,5	2,00
Succhi Pago	3,00

CURIOSITA

Il primo tequila venne prodotta in Messico nel XVI secolo nei pressi della località dove dopo il 1666 sorgerà la città di Tequila.

Le popolazioni azteche producevano una variante di pulque detta **ixtac octli** ("il liquore bianco"), molto prima dell'arrivo degli spagnoli nel 1521, ottenuta dalla fermentazione del succo dell'agave.

VINI MESSICANI

Nebbiolo Reserva Privada 2013 (L.A.Cetto Mexico)

Dal colore rosso granato con riflessi violacei, si presenta al naso con aromi di frutta rossa matura, spezie e cuoio. Al palato è particolarmente intenso confermando il suo carattere speziato e fruttato.

Un vino di gran pregio, equilibrio e persistenza.

alcol: 14,00° € 22,00

Zinfandel (L.A.Cetto Mexico)

Dal colore rosso rubino intenso, si presenta al naso con sentori di frutti rossi e neri.

Al palato particolarmente fruttato, persistente e gradevolmente tannico.

alcol: 14,00° € 18,00

Petit Sirah (L.A.Cetto Mexico)

Dal colore rosso rubino con sfumature violacee, si presenta al naso con sentori marcati di ibisco e di frutti rossi freschi quali more e lamponi.

Al palato è coerente e gradevolmente tannico.

alcol: 13,50° € 18,00

Cabernet Sauvignon (L.A.Cetto Mexico)

Dal colore rosso rubino intenso e luminoso, si presenta al naso con aromi di frutta rossa e spezie tra le quali spiccano il pepe, la cannella ed i chiodi di garofano.

Al palato è equilibrato, persistente e gradevolmente tannico

alcol: 13,50° € 18,00

BIANCHI

Chenin Blanc (L.A.Cetto Mexico)

Dal colore giallo paglierino pallido con riflessi verdognoli, si presenta al naso con sentori di frutta evidenziando ananas e guava. Al palato è fresco, e vivace.

alcol: 12,50° € 16,00

Chardonnay (L.A.Cetto Mexico)

Dal colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati, si presenta al naso con aromi di agrumi, melaverde e burro fresco. Al palato: fresco, agrumato vivace.

alcol: 13,00° € 16,00

Don Luis Viogner (L.A.Cetto Mexico)

Dal colore giallo intenso con riflessi dorati, si presenta al naso con un bouquet intenso, fruttato con evidenza di mela verde, pera e guava. Al palato è potente sottolineando un giusto equilibrio tra acidità ed alcol Uva: Viogner

alcol: 13,50° € 21,00



Italia

Primitivo Puglia IGP	Fonte Frontini	13,0%	12,00
Morellino Scansano DOCG	T.Grazie	14,5%	14,00
Primitivo Salento IGT	Tessuto	12,5%	14,00
Chianti dei Senesi DOC	Le Ginestre	12,5%	12,00
Nero d'Avola DOC	Fonte Frontini	13,0 %	12,00
Cannonau di Sardegna DOC	Ninfeo	14,0%	12,00
Chianti DOCG	Terra delle Grazie	13,0%	12,00

BIANCHI

Vermentino di Sardegna DOC	Ninfeo	12,0%	12,00
Muller Thurgau Frizzante	Cavit	12,5%	15,00

Mezze Bottiglie ml 375

Chianti DOCG	Terra delle Grazie	13,0%	7,00
Nero d'Avola IGT	Terre Zagorra	13,5%	7,00
Falanghina Sannio DOCG	Livia Antica	13,0 %	7,00

Bianco o Rosso

1/4 litro	3,00
1/2 litro	5,50
1 litro	10,00

MENU COMPLETI CONSIGLIATI

SABOR PLAZA

15 € a persona

18€ con dolce del giorno

Crema Elote

Crema vellutata di mais fresco

Mix Fritto

Selezioni di assaggi fritti

Un Tacos o un Torta Messicana a scelta

Si puo scegliere tra un Tacos , una torta mexicana