

MENU MEXICO EN LA PIEL

€ 22 a persona (minimo 2 persone)

1) Crema di Elote

Vellutata di mais cotto nel latte con spolverata di peperoncino, pomodoro, e olio

2) Queso Fundido e Fagioli Neri e due Tortillas di Mais di nostra produzione
Formaggio fuso e fagioli neri alla messicana con 2 tortillas di mais-nostra produzione

3) Piatto con 5 assaggi misti a sorpresa con cupola riso alla Messicana
piatto unico con selezione di assaggi della cucina di vari stati Messicani

MENU MEXICANA

€ 28 a persona (minimo 2 persone)

1) Crema di Elote

Vellutata di mais cotto nel latte con spolverata di peperoncino, pomodoro, e olio

2) Piatto con 5 assaggi misti a sorpresa con cupola riso alla Messicana
piatto unico con selezione di assaggi della cucina di vari stati Messicani

3) Secondo Piatto a scelta tra : Cochinita - Alambre - Tinga Poblano - Parilla di pollo

MENU DEL REY

€ 32 a persona 5 portate + dolce

Il menu è personale e va ordinato da tutti i componenti del tavolo

1) Crema Elote - Tutto il Messico -

Crema vellutata di mais fresco (Elote) con spolverata di peperoncino, pomodoro sedano e olio
Sfizioso

2) Tostada de Ceviche di Pesce* - Costa del Pacifico -

Tortilla di mais fritta a supporto di un letto di "pico de gallo" (pomodori a cubetti cipolla dolce tritata , peperoncino Serrano, coriandolo) pesce sfilettato cotto in lime salamoia e bacche di pepe rosa. Un gusto fresco e delicato.

3) Enchilada Minera - Guanajuato, centro del Messico -

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

Tortillas in chile Guajillo ripiene di formaggio, ricoperte con carote e patate passati in padella nella cottura delle tortillas. Ottimo piatto con contrasto di sapori

4) Cochinita Pibill - Yucatan -

Maiale da latte fatto marinare per 24 ore in succo di arancia, achiote (bacca sub tropicale) e erbe aromatiche, avvolta in foglie di banano e racchiusa in teglia chiusa e fatta cuocere ad una temperatura di 150 gradi per 4/5 ore poi sfilettata e servita con riso a la messicana , cipolle agrodolci all' habanero.

Uno dei migliori classici della cucina yucateca

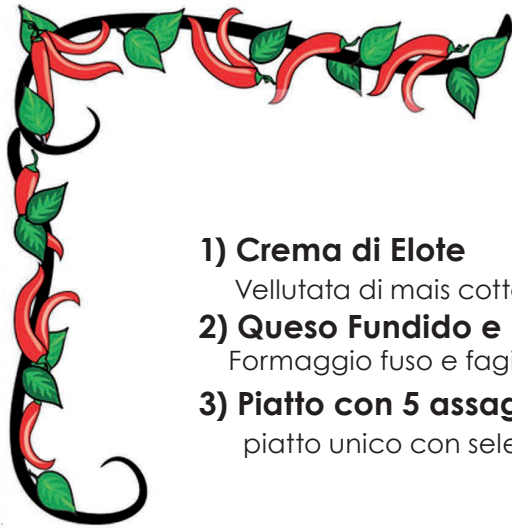
5) Embarrada - Oaxaca -

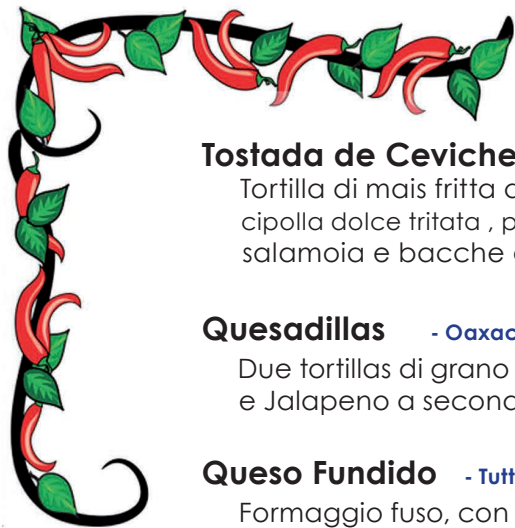
Tortillas di mais con salsa verde, "nopales" (palette di cactus) cotte con chorizo, cipolla e aglio, ricoperto con spolverata di formaggio magro. Un sapore unico

Dolce

A scelta tra i nostri dolci del giorno di nostra produzione

Ad ogni tavolo, con le ordinazioni verrà servita una ciotola di Totopos con selezione di salse di vari sapore e peccantezza.





ENTRADAS

Tostada de Ceviche di Pesce* - Costa del Pacifico -

Tortilla di mais fritta a supporto di un letto di "pico de gallo" (pomodori a cubetti cipolla dolce tritata , peperoncino Serrano, coriandolo) pesce sfilettato cotto in lime salamoia e bacche di pepe rosa. € 8

Quesadillas - Oaxaca -

Due tortillas di grano ripiene di formaggio magro e fiori di zucca oppure: pomodoro e Jalapeno a secondo disponibilità, cotte alla piastra. € 6

Queso Fundido - Tutto il Messico -

Formaggio fuso, con Chorizo o jalapeño, servito con 4 tortillas di mais. € 6

Tostada Vegetale: - Tutto il Messico -

Tortilla di mais tostata o fritta, ricoperta di crema di fagioli neri formaggio magro peperoni dolci grigliati e tagliati a strisce, iceberg a julienne e pico de gallo (pomodori a cubetti con cipolla e peperoncino), con crema di latte € 7

Filetto de Cerdo - Centro Messico -

Filetto di maiale in marinatura a base di arancia e achiote (bacca tropicale) cotto alla piastra e avvolto nel lardo che trasmette alla carne sapore e morbidezza, servito con una riduzione di miele di agave, aceto di mele e succo d' arancia € 9

Selezione Entradas

Ceviche de pescado - Filetto di maiale - Quesadillas - Riso, in un unico piatto € 14

non si fanno modifiche

TACOS

Tacos di Pollo in Salsa verde - Tutto il Messico -

Due tortillas di mais riempite con carne di pollo sfilettata , cotta alla piastra in salsa verde di tomatillo (pomodorino verde primordiale del continente americano) € 7

Tacos di "Tinga Poblana" - Puebla -

"Tinga" è la carne sfilettata finemente per riempire facilmente le tortillas e formare i "Tacos". Questo piatto tipico della città di Puebla, è formato da due tacos ripieni con carne sfilettata di maiale stufata con patate, chorizo pomodoro, chipotle (peperoncino affumicato), ricoperto con crema di latte e formaggio magro. € 7

Tacos al Pastor - Tutto il Messico -

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. € 7

Gringas - Nord Messico -

Variante del Taco al Pastor, creata per i Gringos, Carne al pastor con aggiunta di formaggio servita dentro due tortillas di grano invece che mais, questa variazione per soddisfare i gusti degli statunitensi detti appunto "Gringo". € 7

Selezione Tacos

Selezione di 4 tacos misti a sorpresa € 14





ENCHILADAS y SOPAS

Enchiladas Verdes o Rojas - Tutto il Messico -

Le enchiladas sono tortillas che vengono affogate in salsa piccante rossa o verde e successivamente riempite di verdure e crema di fagioli, arrotolate e ricoperte con salsa e cotte in forno e servite la verde con la crema di latte e la rossa con formaggio magro € 7

Sopa Azteca - Mexico DF -

Squisita zuppa a base di pomodoro con erbe speziate, molto gustosa e servita con striscioline di tortillas fritte, cubetti di avocado, crema di latte e formaggio magro, € 7

Sopa Tarasca - Michoacan -

Ottima zuppa a base di crema di fagioli neri e pomodoro molto bilanciata nel gusto, servita con striscioline di tortillas fritte, cubetti di avocado, formaggio magro, € 8

Enchilada Minera - Guanajuato -

La Enchilada è un piatto comune in tutto il Messico, in Guanajuato territorio di miniere; cuochi di strada e le mogli dei lavoratori li portavano alle miniere agli uomini affamati che la chiamavano così. Tortillas in chile Guajillo ripiene di formaggio, ricoperte con carote e patate passate in padella nel olio di cottura delle tortillas € 9

PLATOS FUERTAS

(SECONDI PIATTI)

Tinga Poblana - Puebla -

"Tinga" è la carne sfilettata finemente, in modo che possa essere usata per riempire facilmente le tortillas per formare dei "Tacos". Questo piatto tipico della città di Puebla, è formato da carne sfilettata di maiale stufata con patate, chorizo* pomodoro, chipotle" (peperoncino secco e affumicato), spezie varie, servito ricoperto con crema di latte e formaggio magro e quattro tortillas di mais a porzione € 12

Alambre de Res - Centro Messico -

Piatto con peperoni a strisce, cipolle dolci rosse e carne di manzo marinata, tutto cotto alla piastra ricoperto di formaggio magro fatto fondere, servito con 4 tortillas di mais a porzione € 12

Parilla de Pollo - Tutto il Messico -

Carne di pollo, peperoni e cipolla rossa, cotte a strisce alla piastra e servita con riso, insalata crema di latte e con quattro tortillas di mais a porzione € 13

Cochinita Pibill - Yucatan -

Maiale da latte fatto marinare per 24 ore in succo di arancia, achiote (bacca sub tropicale) e erbe aromatiche, avvolta in foglie di banano e racchiusa in teglia chiusa e fatta cuocere ad una temperatura di 150 gradi per 4/5 ore poi sfilettata e servita con riso a la messicana, cipolle agrodolci all' habanero. € 15

Pollo al Mole Negro Poblano - Puebla -

Pollo cotto in salsa "Mole" salsa della cucina tipica messicana, la più conosciuta in Messico e usata nella cucina delle Feste, è fatta con oltre 50 ingredienti diversi, servito con riso, insalata fagioli, enchilada e tortillas di mais a parte € 15

Carne de Arrachera

Taglio speciale di carne tenerissima e squisita in marinata apposita, asada servita con fagioli neri guacamole, riso alla messicana, verdure accompagnata da tortillas di mais 240 gr € 19





PIATTI UNICI

Parilla Mixta

Carni di: manzo, maiale ,pollo , peperoni e cipolla rossa ,cotte a strisce e servita con riso, fagioli e crema di latte e quattro tortillas di mais a porzione € 16

Pechuga Plancha

Petto di pollo alla piastra , servito con enchilada, fagioli neri alla messicana riso e verdure due tortillas a porzione € 15

Carnita Asada

220 gr carne cotta alla piastra , servita con enchilada, fagioli, riso e verdure € 16

Carne Tampiqueña

220 grammi in due strisce, di carne alla piastra, servita con crema di fagioli, riso, guacamole enchilada, riso e verdure € 16

PIATTI MARE

Polpo* Ajillo

Questo polpo passato in padella in un soffritto di aglio , cipolla e peperoncino Jalapeno dopo di che si aggiunge una crema di chile Guajillo, (peperoncino dolce essiccato e fatto bollire in acqua per qualche minuto e frullato molto finemente), lasciato ritirare qualche minuto per raggiungere una consistenza cremosa ed un gusto deciso molto piacevole, servito con verdure in foglie e cupola di riso e finito con un filo di olio extra vergine di oliva € 15

Filetti di pesce (Branzino)*

Filetti di pesce cotti in padella si possono avere alla Messicana(cotti con cipolla bianca jalapeno e aglio oppure in salsa diavola (salsa piccante con chile chipotle) € 15

Camarones*

Gamberoni cotti in padella si possono avere alla Messicana: cotti con cipolla bianca , Jalapeno e aglio e serviti con riso alla messicana insalata e guacamole oppure in **salsa diavola** (salsa piccante con chile chipotle) € 16

CONTORNI

Frijoles negro a la mexicana

Fagioli neri , cotti in padella con pomodoro e peperoncino Jalapeno e/o Habanero serviti con spololverata di formaggio magro € 6

Guacamole

Crema di avocado con cipolla, peperoncino, lime , pomodoro e sale , servita con Totopos (triangoli di tortillas gialle fritti) € 7

Nopalitos

Palette di cactus , cotte in padella con aglio, cipolla , peperoncino e pomodoro a cubetti e servite con insalatina e due tortiullas di mais € 7





POSTRES - DOLCI

PRODUZIONE PROPRIA

Pay de Limon

Un dolce tipico di tutto il paese ma particolarmente nella costa **Sud Pacifica** dolce fatto con tre latti diversi aromatizzato al gusto di Lime con una base di biscotti tipo

Maria affogati € 5



Crema Quemada

Crema Bruciata una 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



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



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

