



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 frita 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 frita 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 frita, 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 passati 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 appositamente, 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 spolverata 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 tortillas 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

