

ANTOJITOS

(stuzzuchini e antipasti)

Queso Fundido: (Formaggio fuso) € 7,00
Formaggio fuso con Chorizo* o Jalapeño servito con quattro tortillas

Tostada Norteña: € 7,00
Tortillas frita con carne di manzo speziata, formaggio, fagioli e panna acida.

Tostada Vegetale: € 7,00
Tortilla di mais frita, 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 € 5,00
Cremina vellutata di mais e latte accompagnata con rajas di tortillas di mais

Guacamole : € 7,00
Avocado schiacciato, Cipolla, Pomodori, peperoncino, lime, servito con ciotola di nachos.

Jalapeño Ripieni: € 6,00
Peperoncini* fritti ripieni di formaggio 5 pezzi

Fagioli: Fagioli neri alla mexicana € 5,00

Mozzarelline Fritte: € 5,00

Troiaio Mixto fritto € 7,00



TACOS

Tacos de Tinga Poblano: € 7,00
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 : € 7,00
DUE Tortillas di mais con carne di pollo sfilettata cotta in salsa di tomatillo verde.

Gringa di Pollo: € 7,00
DUE Tortillas di grano con carne di pollo cotta alla piastra e speziata, cotta con formaggio magro.

Tacos Piccante: € 7,00
DUE Tortillas di grano con chili con carne e fagioli e salsa piccante

Tacos al Pastor: 3 pezzi € 7,00
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: € 6,00
DUE tortillas di grano con formaggio e Jalapeño cotte alla piastra

Quesadillas Flor Calabaza: € 6,00
DUE tortillas di grano con formaggio e fiori di zucca cotta alla piastra.

Tacos Misti 4 pezzi € 12,00
QUATTRO Tacos Misti



SOPAS e ENCHILADAS

Enchilada Minera € 8,00
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 fritte leggermente in chile Ancho ripiene di formaggio, ricoperte con carote e patate passate in padella



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 cipolle bianche.



SOPA AZTECA € 7,90
Zuppa di pomodoro e verdure con tortillas fritte avocado formaggio magro e crema latte



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 peperoncino Serrano, coriandolo fresco e sale) ricoperto da pesce* sfilettato cotto in lime , acqua salata e bacche di pepe rosa, di un gusto fresco e delicato, specialità di tutta la costa del Pacifico,



ALETTE di POLLO € 7,90
Alette di pollo* passate nel peperoncino e salsa di spezie rossa

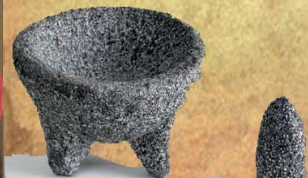
FAJITA QUESADILLA € 8,90
Due tortillas di farina con al centro Cipolla, Formaggio, Peperoncini e pollo sfilettato e cotto alla piastra, SPECIALE

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 QUATTRO 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



*Alimento che potrebbe essere Congelato



TORTAS



TORTA de Cochinita Pibill

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,

Gustoso piatto della cucina Yucateca. Da Provare

euro 7,50



HAMBURGER al Chili con carne e fagioli

Hamburger di carne di manzo cotto alla piastra e ricoperto con insalata formaggio e chili con carne e fagioli.

Nostra creazione con contrasti di sapori eccezionali

euro 7,50



TORTA de Chili con carne e fagioli

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

Squisito piatto del nord del Messico e Texas

euro 7,50



HOT DOG al Chili con carne e fagioli

Hot dog con wurstel cotto alla piastra e Chili con carne e fagioli con cipolle dolci grigliate e senape

Una nostra creazione ...Spettacolare...

euro 7,50



TORTA de Tinga Poblana

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,

Un ottimo piatto della cucina Poblana

Prelibato

euro 7,50



HAMBURGER INFERNALE

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 può avere in tre gradi di piccantezza

SOFT - SUPER - EXTRA

Per chi non è allenato consigliamo il piccante normale

Una nostra creazione con piccantezza estrema.

euro 8,50

HAMBURGER con carne FRESCA di prima scelta, macinata e lavorata con nostra ricetta

Ham 1

Fontina, Lattuga, Ketchup

Ham 2

Maionese, Ketchup, Patate fritte dentro il panino

Ham 4

Pomodoro, Lattuga, Maionese, Ketchup

Gli Hamburger si possono avere di varie pesature:

Gr 120 euro 6,00

Gr 160 euro 8,00

Gr 340 euro 14,00



TAQUERIA

MENU

LA PLAZA PUB
TAQUERIA _ BIRRERIA

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 specialità 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 tutti 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

*Alimento Congelato

