

LA PLAZA PUB

Il Locale è in stile Messicano e rappresenta una piazza Messicana con Panchine, Tavoli ed un chiosco tipico (Banco Bar) dove si vende Birra, Focacce, Panini e Specialità Messicane e tante Salse Piccanti. Oltre a 40 tipi di focacce, 40 tipi di Panini, 10 tipi di Pani Arabo. Tra cui il Famoso "Super Puerco" Tra i vari Hot Dog, è compreso il "Perro Rabbioso" (considerato dalla rivista Men's Health come l'hot dog più piccante al mondo). Hamburger, Piatti con formaggi e salumi ed inoltre La "PLAZA DE FUEGO" un assaggio delle cose più piccanti che serviamo nel PUB.



Il Locale offre anche una vasta scelta di Piatti Tex Mex che vanno dal Chili con Carne e Fagioli al Pollo alla Messicana alle varie Tortillas e Tacos con Guacamole, Salsa Ubriaca (con Birra e Tequila), Salsa al Formaggio ecc. Inoltre disponiamo di una grande quantità di Tequila e Mezcal con Gusano (larva dell'Agave che viene immessa dentro la bottiglia durante l'imbottigliamento), una vasta scelta di Cocktail, tutto allietato da Musica Latino Americana e Mariachi.

Durante la settimana se siete fortunati potete essere intrattenuti da GUIDO con dei giochi di prestigio che vi lasceranno, letteralmente, a Bocca Aperta (Viva la Modestia).

Vieni al nostro Locale e potrai assaggiare la:

SALSA PIU PICCANTE AL MONDO



Non pensare: "Che sarà mai?" perché è così piccante che se assaggi una quantità pari ad un granello di sabbia e corri in bagno a mettere la lingua in ammollo.

Così piccante che, nemmeno con l'immaginazione potrai avvicinarti alla reale piccantezza - Infatti dico sempre: "È dieci volte più forte di quanto ogni normale mente umana possa immaginare"

Vieni ti sfido a non piangere !!!

VI OFFRIAMO

Vasta scelta di BIRRE IN BOTTIGLIA

con circa 40 Marche differenti BIRRE alla SPINA

con le migliori marche come:

GUINNESS,
TENNENT'S Scotch
TENNENT'S Super
MENABREA .
HOEGAARDEN,
BUD WAISER

Pepsi Cola alla spina

Succhi Pago
Bibite Analcoliche

Tantissimi tipi di:

PANINI
FOCACCE
CREPES
PANI ARABI
HOT DOG
HAMBURGER
PIATTI FREDDI
TACOS
SPECIALITA MESSICANE
COCKTAILS INTERNAZIONALI
ed Esclusivi
25 MARCHE di TEQUILA



www.plazapub.com

PER TROVARCI



- 2 Km da Marina Carrara
- 6 km da Massa
- 23 Km da Viareggio
- 18 km da La Spezia
- 6 Km da Marina di Massa
- 45 Km da Pisa
- 110 km da Firenze



RISTORANTE MESSICANO e BIRRERIA

EL REY La Plaza Pub



Vieni e Innamorati della Vera Cucina Messicana

La Plaza Pub - El Rey
v.le XX Settembre 199 - AVENZA (MS)
Tel: 0585 51554 - 331 5454033 - www.elrey.it
Fax: 0585 040522 e-mail: guido@elrey.it

LA CUCINA MESSICANA

La Cucina è un arte: la sottilezza degli odori, il piacere dei sapori e l'originalità di questi, costituiscono tutta una manifestazione culturale, sociale e religiosa di questo popolo. Il Messico si può conoscere attraverso i suoi piatti. Così puoi trovare la storia di questi, così come gli ingredienti che caratterizzano la cucina messicana; ricette tipiche e contributo del Messico per il mondo in questa arte.

Per questo All'interno del locale "La Plaza Pub" di Avenza troverete il ristorante Messicano El Rey "UN LOCALE NEL LOCALE"

Qualificato come uno dei migliori ristoranti italiani di cucina messicana in Italia, nato all'interno del La Plaza Pub che è presente dal 1994.

In questi anni, sia per la passione che ci lega al Messico e per i frequenti viaggi, in questo paese, lo studio in loco delle tradizioni culinarie e dei particolari ingredienti, riusciamo a proporre alla nostra clientela dei piatti messicani, basati su ricette (recepte personalmente da noi) ed ingredienti originali, tali da soddisfare anche i palati più esigenti.

La nostra cucina varia dai piatti tradizionali ai piatti di cucina casera, all'alta cucina messicana con specialità prehispaniche, di cucina mestizia, messicana e moderna. Quindi, vi offriamo la stessa qualità dei migliori ristoranti Messicani in Messico con ingredienti freschi ed originali, che vengono lavorati con sapienza e passione. Il tutto viene proposto in un ambiente tipico, sia per l'arredamento che per i colori e la musica proposta.

Purtroppo in Italia come nel resto dell'Europa, siamo stati influenzati dai media e immaginiamo la cucina messicana solo a base di fritti, fagioli o cipolle con sapori piccantissimi, ma la vera cucina messicana è una delle più varie e gustose cucine al mondo, bontà e varietà che è dovuta ai diversi climi del paese (in Messico si trovano una tale quantità di vegetali e animali che non hanno uguali in nessuna altra parte del mondo), dalla diverse culture, (quindi la cucina ha preso il meglio della cultura indigena e spagnola) ed in più non dobbiamo tralasciare la fervida fantasia Messicana che li porta a fare accostamenti di cibi veramente eccezionali.

Da noi non troverete quei cibi precotti e preparati dalla grande industria, che solitamente si trovano nei TEX MEX e che null'altro hanno a che fare con la VERA cucina Messicana, ma soltanto prodotti freschi e originali, come nei migliori Ristoranti Messicani in Messico.

Guido il Massicano

ANCHE LE TORTILLAS LE FACCIAMO NOI

La nostra produzione di tortillas di mais con maseca originale, importata direttamente dal Messico



ALCUNE SPECIALITA'

CHILE EN NOGADA



COCHINITA

PIBIL

POLLO al MOLE



Le Tortillas, queste sconosciute

TORTILLAS: - Possiamo paragonare le tortillas alla nostra pasta, la pasta, è la sfoglia vuota e a seconda della forma che gli viene data o il ripieno la pasta diventa: Lasagne, spaghetti, maccheroni, ravioli ecc. Per le tortillas è la stessa cosa, che a seconda della lavorazione o della forma diventano:

Tacos, Enchiladas, quesadillas, tostados ecc.

Nota: Le tortillas tradizionali sono fatte con un impasto di farina di mais e acqua, si ottengono pressando con un particolare utensile (tortilladora a lato nella foto) una pallina del suddetto impasto, il risultato è una sfoglia di forma circolare e dello spessore di pochi millimetri, che viene cotta su una piastra caldissima, girandola due volte e lasciandola per circa 30 secondi per lato.



Abbiamo come risultato delle tortillas morbide che servono per avvolgere sia carne che pesce, verdure e formaggi.

A seconda della forma o del ripieno diventano:

TACOS: Le tortillas riempite con carne e/o verdure piegate in due
FLAUTES: Tortillas ripiene arrotolate a sigaro
QUESADILLAS: Tortillas ripiene di formaggio piegate in due, e chiuse possono essere cotte alla piastra o fritte.
ENCHILADAS: Letteralmente "impeperoncinate" la tortilla viene frita leggermente in olio bollente e immersa in una salsa piccante, possono essere riempite con qualunque cosa e arrotolate come i flautes. Normalmente vengono coperte con panna acida o formaggio magro e cipolla dolce tagliata finemente.

Se fritte invece diventano:

TOSTADOS: Tortillas di farina di mais gialla frita intera, serve per base per carni, verdure, pesce ecc.

TOTOPOS: Tortillas tagliate a triangolini e fritti, le famose "chips" che servono come accompagnamento per diverse salse, come Guacamole, pico de gallo ecc.

RAJAS: Tortillas tagliate a striscioline di 1 cm circa, vengono usate per le zuppe come noi usiamo i crostini.

OTTIMA CUCINA PERCHE' CUCINIAMO... CON AMORE !!!

IL MENU

ENTRADAS		TACOS	
CEVICHE DE PESCADO:	€ 8,00	TOSTADO NORTEÑO:	€ 6,00
QUESO FUNDIDO:	€ 6,00	TACOS DE TINGA:	€ 7,00
CERDO BORRACHO:	€ 8,00	TACOS del PASTOR:	€ 7,00
POLLO AL MOLE:	€ 8,00	TACOS DE POLLO Chipotle:	€ 7,00
CEVICHE DE PESCADO VERACRUZANA	€ 9,00	TRITACOS: Tre Tacos misti	€ 12,00
QUESO PICADILLO:	€ 7,00	TACOS DE POLLO al Pastor:	€ 7,00
		TACOS DE Flor de Jamaica:	€ 7,00
PLATOS UNICOS		ENCHILADAS, SOPAS, ARROZ	
CARNITA ASADA	€ 15,00	ENCHILADA: verde o rossa	€ 7,00
POLLO AL MOLE San Andres	€ 15,00	SOPA AZTECA:-	€ 6,00
PECHUGA PLANCHA	€ 15,00	SOPA TARASCA:-	€ 8,00
FAJITAS MIXTA:	€ 15,00	ARROZ CUITLAICOCHÉ : per 2 persone	€ 18,00
CARNITA TAMPIQUEÑA :	€ 16,00	ARROZ TOHATLAN : Per 2 persone	€ 15,00
PLATOS FUERTOS		ALTRO	
COCHINITA PIBILL:	€ 14,00	GUACAMOLE	€ 6,00
PECHUGA RELLENA	€ 14,00	TOSTADO VEGETAL	€ 5,00
CARNITA PLANCHA :	€ 15,00	NOPALITOS :	€ 7,00
ALAMBRE:	€ 12,00	PAPAS Y CHORIZO: -Patate e chorizo	€ 6,00
FAJITAS POLLO:	€ 12,00	Alambre vegetal y queso	€ 8,00
FILETTO A LA MEXICANA :	€ 16,00	FRIJOLES CHARRO:	€ 6,00
MIXTO de CARNITAS : per due	€ 26,00	DOLCI produzione propria	€ 5,00
TINGA POBLANO:	€ 12,00		
FILETTE de CERDO:	€ 12,00		
QUESO y FRIJOLES:	€ 10,00		
DEL MAR			
CAMARONES MOJO DE AJO:	€ 16,00		
CAMARONES A LA MEXICANA:	€ 16,00		
PULPO A LA MEXICANA:	€ 9,00		
PULPO EN SALSA VERDE:	€ 9,00		
PULPO A LA DIABLA:	€ 9,00		
PULPO A L'AJILLO:	€ 9,00		
FILETTO PESCADO a la DIABLA :	€ 14,00		
FILETTO PESCADO a Ajo :	€ 14,00		



IL BERE

Corona
 Dos XX Lager
 Dos XX Amber
 Tecate
 Negra Modelo
 Modelo Especial
 Bohemia
 Victoria
 Pacifico
 Sol

Vino L.A. Cetto
 Petit Sirah
 Zinfandel
 Chardonnay

BUD alla Spina

Degustazione classica € 25,00

3 assaggi antipasti
 2 Assaggi Primi
 1 Assaggio di un Secondo

Degustazione Messicana € 24,00

3 assaggi antipasti
 1 Primo
 1 Assaggio di un Secondo

Degustazione B € 25,00

3 assaggi antipasti
 1 Secondo di Carne

Degustazione Antipasti € 14,00

3 assaggi antipasti

Degustazione del MARE € 26,00

1 Ceviche Pescado
 1 Primo
 1 Secondo di Mare