TUTTI I NOSTRI PRODOTTI
SONO 100% HOMEMADE

MENU TAQUERIA

MEXICANO AUTENTICO
NO TEX-MEX

TUTTI I MENU COMPRENDONO **BEVANDA** A SCELTA,
PORZIONE DI **TOTOPOS** ARTIGIANALI E **SALSA ROJA** FATTA IN CASA

MENU TACOS



16,9€

SCEGLI IL TUO GUSTO:
COCHINITA PIBIL
POLLO PIBIL
MOLIDA VEG
TROMPO AL PASTOR +1€
SUADERO +3€
BIRRIA DE RES +5€

3 TACOS

NON SI EFFETTUA NESSUNA MODIFICA AI TACOS

MENU BURRITO



17,9€

SCEGLI IL TUO GUSTO:
COCHINITA PIBIL
POLLO PIBIL
MOLIDA VEG
TROMPO AL PASTOR +1€

MENU COMBO



20,9€

SCEGLI FINO A 2 GUSTI:
COCHINITA PIBIL
POLLO PIBIL
TROMPO AL PASTOR +0,5€
SUADERO +2€
BIRRIA DE RES +3,5€

4 TACOS

NON SI EFFETTUA NESSUNA MODIFICA AI TACOS

EXTRA

TACOS (MAIS)

10CM	COCHINITA PIBIL	10,9€
10CM	POLLO PIBIL	10,9€
10CM	MOLIDA VEG	10,9€
10CM	TROMPO AL PASTOR	11,9€
10CM	SUADERO	13,9€
12CM	BIRRIA DE RES	15,9€

NON SI EFFETTUA NESSUNA MODIFICA AI TACOS

BURRITOS (30CM - GRANO)

COCHINITA PIBIL	11,9€
POLLO PIBIL	11,9€
MOLIDA VEG	11,9€
TROMPO AL PASTOR	12,9€

QUESADILLAS (24CM - MAIS)

FRIJOLES	5,9€
FRIJOLES Y AGUACATE	7,9€
TROMPO AL PASTOR	10,9€
POLLO Y FRIJOLES	10,9€

ENTRADAS Y SALSAS

TOTOPOS	5€
GUACAMOLE	2,5€
ROJA	1,5€
ROJA PICCANTE	1,5€
VERDE PICCANTE	2€
PIÑA Y HABANERO	2,5€
PIÑA Y HABANERO FUEGO	3€
FRIJOLES REFRITOS	2€

POSTRES

PAY DE QUESO/TRES LECHES	4,9€
MANGO PREPARADO	4,9€

BEBIDAS

COCA COLA 33CL	3€
COCA COLA ZERO 33CL	3€
AGUA DE TAMARINDO	3,5€
AGUA DE JAMAICA	3,5€
CORONA 33CL	5€
ACQUA NATURALE 50CL	2€
ACQUA FRIZZANTE 50CL	2€
COPA SANGRIA	5€
MODELO ESPECIAL	6€
PACIFICO	6€
NEGRA MODELO	7€

INFO

CHE BEVANDA É INCLUSA NEL MENU?

- AGUA DE TAMARINDO
- AGUA DE JAMAICA
- COCA COLA 33CL
- COCA ZERO 33CL
- ACQUA NATURALE 50 CL
- ACQUA FRIZZANTE
- COPA SANGRIA +2€
- CORONA 33 CL +2€

CARNAL

IL TUO PARERE VALE TANTISSIMO !!!

CON UNA RECENSIONE AIUTI A FAR CRESCERE IL NOSTRO PROGETTO DI TAQUERIA MESSICANA AUTENTICA.

INQUADRA E LASCIA UNA RECENSIONE

	TACO (MAIS)	BURRITO (GRANO)	QUESADILLA (MAIS)
TROMPO AL PASTOR CIUDAD DE MEXICO COPPA DI MAIALE MARINATA IN ADOBO E COTTA SUL TROMPO A FIAMMA	PASTOR AL TROMPO, SALSA DE PIÑA Y HABANERO, SALSA DE CHIPOTLE, CIPOLLA, CORIANDOLO, LIME.	PASTOR AL TROMPO, RISO CON FAGIOLI "REFRITOS", GUACAMOLE, SALSA DE CHIPOTLE, SALSA DE PINA Y HABANERO.	PASTOR AL TROMPO, FORMAGGIO FUSO, SALSA DE PIÑA Y HABANERO, SALSA DE CHIPOTLE, GUACAMOLE, CORIANDOLO E CIPOLLA.
COCHINITA PIBIL YUCATAN SPALLA DI MAIALE MARINATA IN ADOBO YUCATECO E COTTA PER 10 ORE AVVOLTA ALL'INTERNO DI FOGLIE DI PLATANO	COCHINITA PIBIL, CIPOLLA VIOLA MARINATA, SALSA ROJA TATEMADA (A BASE DI TOMATILLO VERDE POMODORO E HABANERO).	COCHINITA PIBIL, CIPOLLA VIOLA MARINATA, SALSA ROJA TATEMADA (A BASE DI TOMATILLO VERDE POMODORO E HABANERO), INSALATA ICEBERG, GUACAMOLE.	
POLLO PIBIL YUCATAN PETTO DI POLLO MARINATO IN ADOBO YUCATECO E COTTO PER 8 ORE AVVOLTO ALL'INTERNO DI FOGLIE DI PLATANO	POLLO PIBIL, CIPOLLA VIOLA MARINATA, MAIONESE DE HABANERO	POLLO PIBIL, CIPOLLA VIOLA MARINATA, MAIONESE DE HABANERO, INSALATA ICEBERG, GUACAMOLE.	POLLO PIBIL, FORMAGGIO FUSO, FAGIOLI "REFRITOS" (CREMA DI FAGIOLI), SALSA DE CHIPOTLE.
BIRRIA DE RES JALISCO CARNE DI MANZO MARINATA ALLA "BIRRIA" E COTTA PER 6 ORE SERVITA CON TRADIZIONALE CONSOMMÈ.	BIRRIA DE RES, FORMAGGIO FUSO, CIPOLLA, CORIANDOLO, LIME E CONSOMMÈ (FONDO DI COTTURA)		
SUADERO CIUDAD DE MEXICO CARNE DI MANZO COTTA LENTAMENTE NEL SUO FONDO E POI TERMINATA IN GRIGLIA	SUADERO DI MANZO, SALSA VERDE (A BASE DI TOMATILLO AVOCADO E JALAPEÑO), CIPOLLA, CORIANDOLO, LIME.		
MOLIDA VEG MACINATO PLANT BASED 100%VEGANO DI BEYOND MEAT A BASE DI PROTEINE DI LEGUMI E RISO (PRIVO DI SOIA E GLUTINE) PREPARATA CON MARINATURA MESSICANA FATTA IN CASA	MOLIDA VEG, SALSA ROJA, GUACAMOLE, CIPOLLA, CORIANDOLO, LIME.	MOLIDA VEG, RISO CON FAGIOLI "REFRITOS", SALSA ROJA, GUACAMOLE, INSALATA ICEBERG.	

FRIJOLES
FAGIOLI "REFRITOS" (CREMA DI FAGIOLI), FORMAGGIO FUSO

FRIJOLES Y AGUACATE
FAGIOLI "REFRITOS" (CREMA DI FAGIOLI), FORMAGGIO FUSO, AVOCADO, SALSA DI CHIPOTLE