

BIENVENIDOS

EL VERDADERO SABOR MEXICANO



¡MI CASA ES TU CASA,
PERO MI TACO ES MI TACO!

TORTILLAS Y SALSAS ARTESANALES

COPERTO 2,5€ A PERSONA

LE NOSTRE PORZIONI CONSIGLIATE

I NOSTRI TACOS SONO PICCOLINI, PROPRIO COME IN MESSICO:

- TORTILLA DA 10 CM PER TUTTI I TACOS
- TORTILLA DA 12 CM PER LA BIRRIA, LEGGERMENTE PIÙ GRANDE E SUPER SUCCOSA

PER AIUTARVI A SCEGLIERE LA QUANTITÀ IDEALE — SENZA ORDINARE NÉ TROPPO NÉ TROPPO POCO — VI DIAMO LE NOSTRE COMBO CONSIGLIATE:

1) FORMULA TACOS (LA PIÙ SCELTA)

- 1 ANTIPASTO OGNI 2 PERSONE (NACHOS O TOTOPOS)
- + 4 TACOS A TESTA

--> PERFETTA SE VOLETE ASSAGGIARE PIÙ GUSTI, CONDIVIDERE E VIVERE IL LATO PIÙ AUTENTICO DI EL TACO AZUL.

2) FORMULA MIX (TACOS + BURRITO)

- 1 ANTIPASTO OGNI 2 PERSONE
- + 2 TACOS A TESTA
- + ½ BURRITO A PERSONA

--> LA SOLUZIONE IDEALE SE AMATE I TACOS MA VOLETE ANCHE LA PARTE PIÙ “GODURIOSA” E ABBONDANTE DEL BURRITO.

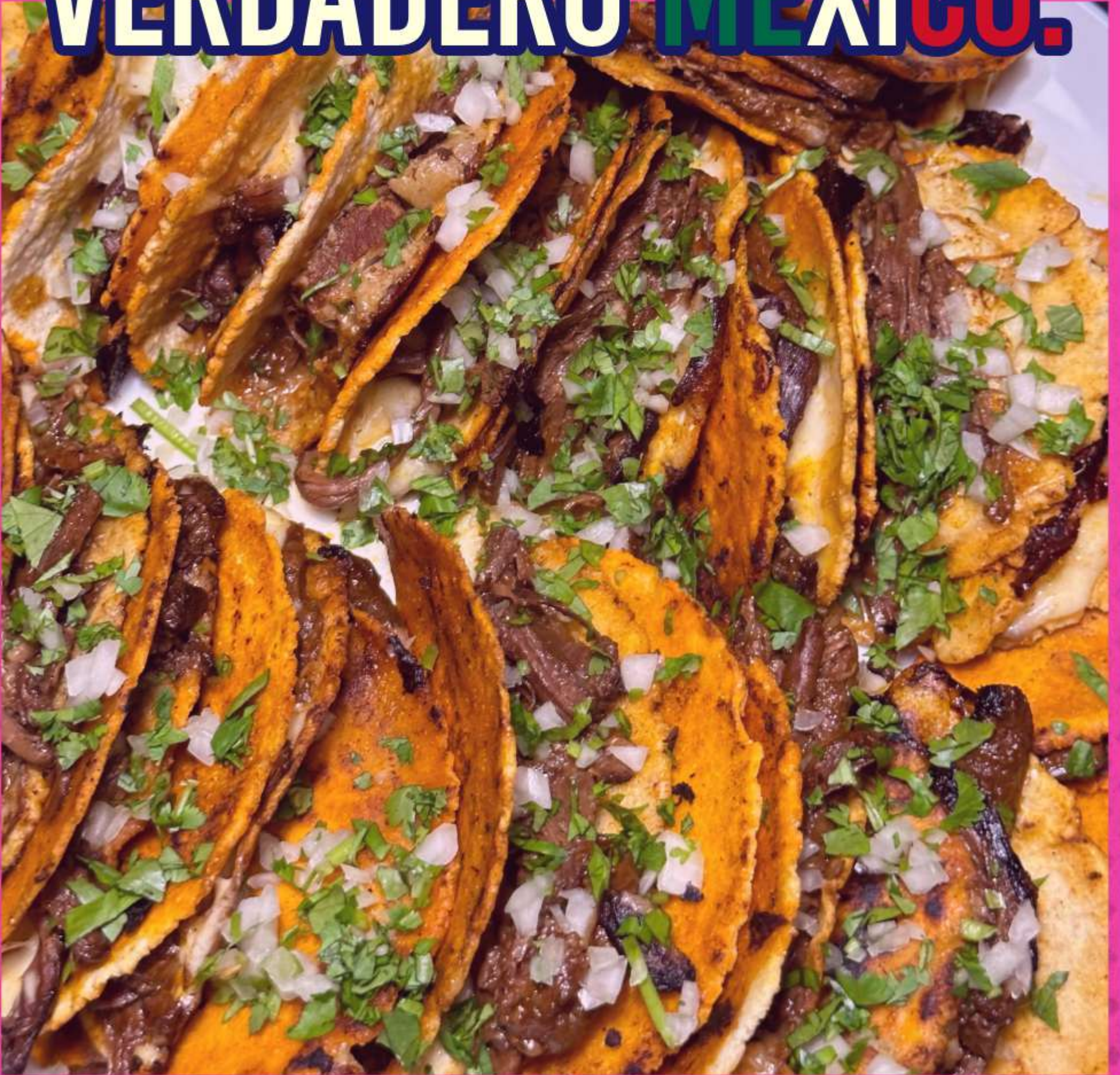
...E NON DIMENTICATE I TOTOPOS!

SUPER CONSIGLIATI I NOSTRI TOTOPOS ARTIGIANALI, FATTI COME SI DEVE:

PROFUMATI, CROCCANTI, DORATI E LONTANISSIMI DALLE TORTILLA CHIPS INDUSTRIALI.

ACCOMPAGNATELI CON LE NOSTRE SALSE HOMEMADE — È IL MODO MIGLIORE PER INIZIARE.

**PREPÁRATE PA' UN VIAJE
CULINARIO DIRECTO AL
VERDADERO MÉXICO.**



**AQUÍ NO HAY FAJITAS,
SOLO TACOS CHINGONES
DE BIRRIA, PASTOR O COCHINITA.**



ENTRADAS



TOTOPOS Y...

PORZIONE DI TOTOPOS ARTIGIANALI DI FARINA DI MAIS
100% NATURALE, SERVITI CON

- SALSA ROJA 6€
- GUACAMOLE 9€
- PICO DE GALLO 7€
- MIXTO 17€



NACHOS "EL TACO AZUL" 12€ ⁽⁷⁾

PORZIONE DI NACHOS ARTIGIANALI DI FARINA DI MAIS 100%
NATURALE CON FORMAGGIO FUSO E PORZIONI PICCOLE DI
GUACAMOLE E SALSA ROJA.

PORCIÓN DE GUACAMOLE 7€

LA NOSTRA GUACAMOLE (GRANDE) FATTA IN CASA, CON
AVOCADO FRESCO, POMODORO, CIPOLLA E CORIANDOLO.

LE NOSTRE SALSE PICCANTI:

ROJA PICANTE 2,5€ 🌶️🌶️🌶️

VERDE PICANTE 2,5€ 🌶️

PIÑA Y HABANERO 3€ 🌶️

PIÑA Y HABANERO FUEGO 3,5€ 🌶️🌶️🌶️🌶️

TATEMADA DE TOMATE ROJO, TOMATILLO VERDE, Y
HABANERO 3€ 🌶️

EXTRA TOTOPOS 5€



SOMOS TAQUEROS



LOS HOMBRES TAMBIÉN LLORAN Y LAS MUJERES TAMBIEN SE COMEN 8 TACOS...





NON SI EFFETTUANO MODIFICHE AI TACOS!

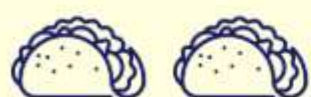
TACOS



TROMPO AL PASTOR 8€

COPPA DI MAIALE MARINATA AL "PASTOR" E COTTA AL TROMPO, SALSA ROJA PICCANTE, CIPOLLA, CORIANDOLO E SALSA DE PIÑA Y HABANERO.

EXTRA SUPER CONSIGLIATO DALLO CHEF -> SALSA PIÑA Y HABANERO FUEGO



BISTEC DE PICAÑA 10€

PICAÑA DI MANZO ARGENTINA PREMIUM, SALSA VERDE, CIPOLLA E CORIANDOLO.

EXTRA SUPER CONSIGLIATO DALLO CHEF -> SALSA VERDE PICCANTE



BIRRIA DE RES 15€ ⁽⁷⁾

ENTRAÑA DI MANZO MARINATA ALLA "BIRRIA" E COTTA PER OLTRE 6 ORE, FORMAGGIO FUSO, CIPOLLA, CORIANDOLO E CONSOMME DE BIRRIA.

EXTRA SUPER CONSIGLIATO DALLO CHEF -> SALSA VERDE PICCANTE



ARRACHERA 12€ ⁽¹⁰⁾

(MINIMO 2 PORZIONI)

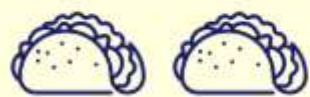
ARRACHERA INTERNA DI BLACK ANGUS AMERICANO PREMIUM, SALSA VERDE, CIPOLLA E CORIANDOLO

EXTRA SUPER CONSIGLIATO DALLO CHEF -> SALSA VERDE PICCANTE



COCHINITA PIBIL 10€

SPALLA E COSTINE DI MAIALE COTTO PER OLTRE 10 ORE IN FOGLIE DI PLATANO ALLA "PIBIL", SALSA TATEMADA DE TOMATE ROJO TOMATILLO VERDE E HABANERO, CIPOLLA VIOLA MARINATA, GUACAMOLE



MOLIDA VEG 8€ ⁽¹⁰⁾

TRITA DE BEYOND MEAT (*), SALSA ROJA, GUACAMOLE E PICO DE GALLO.



POLLO PIBIL 8€ ⁽³⁾

POLLO MARINATO E COTTO PER OLTRE 8 ORE IN FOGLIE DI PLATANO ALLA "PIBIL", MAIONESE DE HABANERO, CIPOLLA VIOLA MARINATA, GUACAMOLE

TUTTI I TACOS SI SERVONO IN PORZIONI DI 2 UNITA'

TUTTI I NOSTRI TACOS SONO FATTI CON TORTILLA ARTIGIANALI DI FARINA DI MAIS 100% NATURALE



**Y SI TIENES
MUCHA
HAMBRE...**



**...DEJA QUE UN BURRITO
BIEN CARGADO
HAGA EL TRABAJO.**



BURRITOS

POLLO PIBIL 13€ (1, 3)

POLLO MARINATO E COTTO PER OLTRE 8 ORE IN FOGLIE DI PLATANO ALLA "PIBIL", MAIONESE DE HABANERO, CIPOLLA VIOLA MARINATA, INSALATA ICEBERG, LETTO DI GUACAMOLE



BISTEC DE PICAÑA 17€ (1, 7, 10)

PICAÑA DI MANZO ARGENTINA PREMIUM, GUACAMOLE, RISO CON FAGIOLI "REFRITOS", FORMAGGIO FUSO E SALSA ROJA.

TROMPO AL PASTOR 13€ (1, 7)

COPPA DI MAIALE MARINATA AL "PASTOR" E COTTA AL TROMPO, RISO CON FAGIOLI "REFRITOS", GUACAMOLE, FORMAGGIO FUSO E SALSA ROJA.

COCHINITA PIBIL 15€ (1)

SPALLA E COSTINE DI MAIALE MARINATO E COTTO PER OLTRE 10 ORE IN FOGLIE DI PLATANO ALLA "PIBIL", SALSA TATEMADA DE TOMATE ROJO TOMATILLO VERDE E HABANERO, CIPOLLA VIOLA MARINATA, INSALATA ICEBERG, GUACAMOLE

MOLIDA VEG 12€ (1, 10)

TRITA DE BEYOND MEAT (*), RISO CON FAGIOLI "REFRITOS", GUACAMOLE, INSALATA ICEBERG E SALSA ROJA.

MOLIDA VEG Y QUESO 13€ (1, 7, 10)

TRITA DE BEYOND MEAT (*), RISO CON FAGIOLI "REFRITOS", FORMAGGIO FUSO, GUACAMOLE, INSALATA ICEBERG E SALSA ROJA.

TUTTI I NOSTRI BURRITOS SONO REALIZZATI CON UNA TORTILLA DI FARINA DI GRANO DI 30 CM SECONDO LA TRADIZIONALE RICETTA MESSICANA



¡ARRIBA, ABAJO,



**AL CENTRO
Y PA' DENTRO!**



BEBIDAS

SOFT DRINKS 3,5€

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO

JARRITOS 5€

LIME, MANGO, MANDARINO, GUAVA, TAMARINDO

CERVEZA EN BOTELLA ⁽¹⁾

MODELO ESPECIAL 6€, PACIFICO 6€, NEGRA MODELO 7€, CORONA 5€

CORONA PREPARADA 6€

CORONA, SALE, LIME

MARGARITA 9€

TEQUILA 1800 SILVER 100% AGAVE, TRIPLE SEC, LIME, SALE

MARGARITA DE MEZCAL 11€

MEZCAL DEL MAGUEY VIDA, TRIPLE SEC, LIME, TAJIN

COPA DE VINO TINTO MEXICANO 10€

BAJA CALIFORNIA - VALLE DE GUADALUPE ZINFANDEL 2023 LA.CETTO

CARAFASANGRIA 17€

1L

COPA SANGRIA 5€

BICCHIERE



VINOS TINTOS MEXICANOS

BAJA CALIFORNIA - VALLE DE GUADALUPE

LA. CETTO

CABERNET SAUVIGNON 2021 75 CL 39€

ZINFANDEL 2023 75 CL 45€

PETIT SYRAH 2020 75 CL 53€

COPA DE ZINFANDEL 2023 LA. CETTO 10€



MEZCAL



MEZCAL PREPARADO 45ML

SERVITO CON FETTA D'ARANCIA E TAJIN

DEL MAGUEY VIDA 7€

400 CONEJOS 8€

LOS DANZANTES 9€



TEQUILAS

DEGUSTAZIONE HERRADURA 10€

PERCORSO NELL'INVECCHIAMENTO DEL TEQUILA COSÌ COMPOSTO:

15ML JOVEN + 15ML REPOSADO, 15ML AÑEJO

TEQUILA JOVEN 30ML

CAZADORES BLANCO 3€

1800 BLANCO 4€

DON JULIO BLANCO 5€

HERRADURA SILVER 5€

TEQUILA REPOSADO 30ML

HERRADURA REPOSADO 6€

DON JULIO REPOSADO 7€

TEQUILA AÑEJO 30ML

HERRADURA AÑEJO 8€

PATRON AÑEJO 8€



POSTRES, FRUTAS FRESCAS Y DULCES

TOSTADA ALLA NUTELLA 3,5€ (6, 7, 8)

1 TORTILLA DI MAIS DA 17CM FRITTA FARCITA CON NUTELLA, ZUCCHERO A VELO, FRUTTI DI BOSCO

TOSTADAS DULCE DE LECHE Y NUECES 3,5€ (6, 7, 8)

1 TORTILLA DI MAIS DA 17CM FRITTA FARCITA CON DULCE DE LECHE E NOCI

PIÑA V/A PREPARADA 7€

ANANAS PREMIUM VIA AEREA ALLA MESSICANA CONDITIO CON TAJIN, LIME, SALE

MANGO PREPARADO 7€

MANGO VERDE PREMIUM ALLA MESSICANA CONDITIO CON TAJIN, LIME, SALE

MIX DULCES MEXICANOS 10€

MIX DI CARMELLE PICCANTI MESSICANE COMPOSTO DI: 1 LUCAS MUECAS CHAMOY, 4 MIGUELITOS CHILES POWDER BAG, 6 VERO PICAFRESAS, 2 TARRITO BEER LOLLIPOP, 1 PULPARINDOTS EXTRA HOT/MANGO, 1 PULPARINDO WATERMELON, 1 PULPARINDO RED



PERCHE' LA FRUTTA A LA MEXICANA?

IN MESSICO LA FRUTTA SI MANGIA COSÌ: CON LIME, SALE E TAJÍN. NON È SOLO UNO SNACK, È PARTE DELLA NOSTRA CULTURA QUOTIDIANA, DALLE STRADE DELLE CITTÀ ALLE SPIAGGE.

E SÌ, LA MANGIAMO COSÌ: RINFRESCATA CON IL LIME E CON IL TOCCO PICCANTE-ACIDO DEL TAJÍN.

ABBIAMO DUNQUE VOLUTO PORTARE ANCHE QUI QUESTA ABITUDINE SEMPLICE MA PIENA DI IDENTITÀ, PERCHÉ RACCONTARE IL MESSICO PER NOI PASSA DALLE COSE PIÙ VERE DEL VIVERE QUOTIDIANO.



Sartoria Azul

MILANO - CDMX

T-SHIRT SARTORIA AZUL 50€

T-SHIRT RELAXED FIT DI NOSTRA PRODUZIONE MADE IN ITALY 100% COTONE PREMIUM 270GR CON
PACHE "LOTERIA MEXICANA" PRODOTTA ARTIGIANALMENTE IN MESSICO

VESTIBILITA: UNISEX

TAGLIE DISPONIBILI: XS, S, M, L, XL



LEGENDA ALLERGENI

- 1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE
- 2) CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI
- 3) UOVA E PRODOTTI DERIVATI
- 4) PESCE E PRODOTTI DERIVATI
- 5) ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI
- 6) SOIA E PRODOTTI DERIVATI
- 7) LATTE E PRODOTTI DERIVATI
- 8) FRUTTA A GUSCIO
- 9) SEDANO E PRODOTTI DERIVATI
- 10) SENAPE E PRODOTTI DERIVATI
- 11) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN
CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10MG/L
ESPRESSI COME SO₂
- 13) LUPINI E PRODOTTI DERIVATI
- 14) MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI

**I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI DA (*)
POTREBBERO ESSERE SURGELATI**

