

EL TROPICO LATINO



Cafeteria Taqueria



M E N U



Bar Restaurante Mexicano



*El Tropic Latino, dal 1992 è il ristorante messicano di Piacenza.
Siamo orgogliosi di portare la tradizione del Mexico,
la qualità sempre curata anche nei particolari, e un'atmosfera accogliente.*

*El tropico Latino nasce nel 1992 in centro storico a Piacenza,
in un edificio del 1700, a 330 metri da Piazza dei Cavalli.*

*Sarete avvolti dai colori caldi delle terre messicane,
dai disegni tipici sulle pareti e dalle decorazioni che trovate nelle due sale.*

*La storia di questo locale si nota anche dal segno delle tequila bum bum battute sul bancone
e sui tavolini in legno e colorati.*

*Si possono gustare piatti tipici messicani come le fajitas, le enchilladas rojas, i burritos
oppure il chile con carne, con le eccezionali tortillas.*

Da provare anche gli antojtos come le mitiche buffalo wings o il queso fundido.

*Per accompagnare i piatti prova gli ottimi margarita, frozen o classico, daiquiri, sangria, mojito
e gradevoli cocktail analcolici.*

*Per chi preferisce la birra, c'è un'ampia scelta di birre messicane e non,
così come eccellenti vini bianchi o rossi, piacentini e cileni.*

E perché non fermarsi anche per un buon aperitivo prima di cena.

*L'ambiente è rallegrato dalla musica, gradevole e rilassante per passare una piacevole serata
in coppia o in compagnia; è inoltre, un'ottima idea per festeggiare compleanni, anniversari,
feste di laurea e ricorrenze varie.*



SIAMO APERTI
DALLE ORE 18:30 ALLE ORE 1:00
DAL MARTEDÌ ALLA DOMENICA

Via Mazzini, 77/A - Piacenza

TEL. 0523/335932

WWW.TROPICOPACENZA.COM



El Tropico
Latino Piacenza



#latinoeltropico



Whatsapp
339 5327569

Cervezas

MEXICANE

CORONA	€ 5,00
MODELO ESPECIAL	€ 6,00
MODELO NEGRA	€ 6,00
PACIFICO	€ 6,00

CERVEZAS EMBOTELLADAS

DESPERADOS birra e tequila Francia	€ 5,50
PAULANER WEISS 50 cl Germania	€ 6,50
TENNENT'S SUPER (33 cl)	€ 6,00
BREWDOG PUNK IPA (33 cl)	€ 6,00

ALLA SPINA

PICCOLA (20 cl)	€ 3,50
MEDIA (40 cl)	€ 6,00
GRANDE (50 cl)	€ 7,00
CARAFFA (1 litro)	€ 12,50
BIRRA ROSSA doppio malto 33cl.	€ 6,50
PICCOLA (20 cl) con tequila e limone	€ 5,50
MEDIA (40 cl) con tequila e limone	€ 7,50



Vinos

ROJOS

“Natura”
vino organico
CABERNET
SAUVIGNON
Cile € 20,50

“Natura”
vino organico
SYRAH,
MOURVEDRE,
MERLOT
Cile € 20,50

“Natura”
vino organico
CARMENERE
Cile € 20,50

GUTTURNIO
fermo € 19,50

GUTTURNIO
frizzante € 18,00

ROSSO fermo
Spina
(1/4 litro) € 3,50
(1/2 litro) € 6,50
(1 litro) € 12,00

BLANCOS

“Natura”
vino organico
CHARDONNAY
Cile € 20,50

ORTRUGO
frizzante € 17,00

SPUMANTE
Brut/Dolce € 17,00

PROSECCO € 17,00

BIANCO frizz.
Spina
(1/4 litro) € 3,50
(1/2 litro) € 6,50
(1 litro) € 12,00

CALICE

PROSECCO € 4,50

ORTRUGO € 5,00

GUTTURNIO
Frizzante € 5,00

GUTTURNIO
Fermo € 4,50

VINI CILENI € 5,50



Cafè



CAFE'
MEXICANO
Caffè, tequila e
cannella € 3,50

CAFE'
TROPICO
Caffè,
crema Whisky,
liquore di caffè,
panna montata,
cannella € 3,50

CAFE'
ESPECIAL
Caffè, Brandy,
Rum scuro,
crema Whisky € 3,50

CAFE'
ESPRESSO € 1,80

CAFFÈ ORZO € 1,80

CAFFÈ
AMERICANO € 1,80

CAFFÈ
CORRETTO € 3,50

Soft Drinks and Water

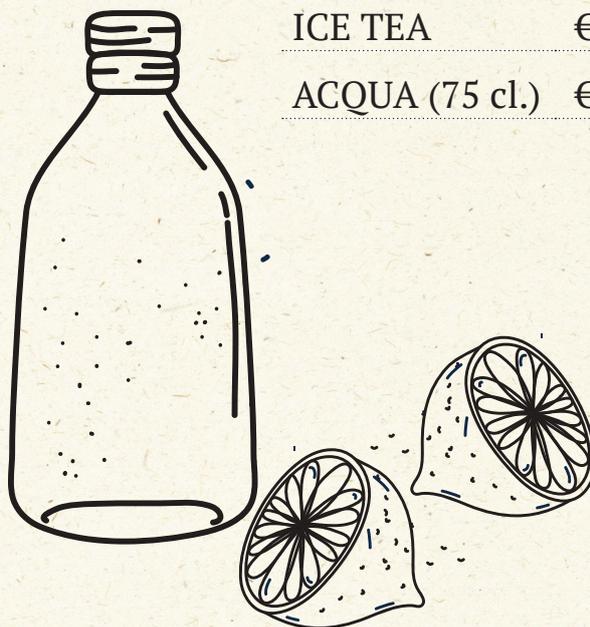
COCA COLA
SPRITE
TONICA
- piccola € 3,50
- media € 4,50
- 1 litro € 11,00

LEMON SODA
COCA COLA
COCA ZERO
FANTA € 3,50

SUCCHI DI
FRUTTA € 3,50

ICE TEA € 3,50

ACQUA (75 cl.) € 2,80



Tequila Rum e...



TEQUILA

BIANCA o Sale y Limone	€ 5,00
GOLD	€ 5,00

MEZCAL

MONTELOBOS	€ 6,50
BENEVA	€ 5,00
ILEGAL REPOSADO	€ 6,50
400 CONEJOS	€ 6,50



RUM

PAMPERO	€ 5,00
HAVANA CLUB 7 anni	€ 5,50
MATUZALEM 7 anni	€ 6,00
MATUZALEM 15 anni	€ 6,50
MATUZALEM 23 anni	€ 7,50
ZACAPA 23 anni	€ 7,50
DIPLOMATICO	€ 7,00

WHISKY

JACK DANIELS	€ 5,00
OBAN	€ 6,50
CARDHU	€ 7,00

LIQUORI

JAGERMAISTER MONTENEGRO AVERNA AMARO DEL CAPO FERNET-BRANCA, BRANCA MENTA	€ 5,00
GRAPPA	€ 4,50
VECCHIA ROMAGNA	€ 4,00
SAMBUCA MOLINARI	€ 4,50
BAILEYS	€ 4,50
VODKA	€ 4,50
LIMONCINO NOCINO BARGNOLINO	€ 4,50
COINTREAU	€ 5,00
GRAND MARNIER	€ 5,00

el Papel del Tequila y Cocktail



PESTATI

€ 9,00
1 caraffa da 1 l. € 30,00

MOJITO RUM, lime,
zucchero di canna,
menta fresca

CAIPIRISSIMA
RUM, lime, zucchero
di canna

CAIPIORANGE RUM
SCURO, lime, zucchero
di canna, arancia

CAIPIGERVEZA
RUM SCURO, BIRRA,
zucchero di canna,
lime

VIUDA NEGRA
SOUTHERN
COMFORT, RUM
SCURO, zucchero di
canna, lime

CAIPIROSKA
VODKA, lime,
zucchero di canna

CAIPIFRESAS VODKA,
lime, zucchero
di canna, fragole

CAIPIRIÑA
CACHAÇA, lime,
zucchero di canna

VIRGIN

COCKTAIL
ANALCOLICI € 7,50

VIRGIN COLADA
ananas, succo di
ananas, sciroppo di
cocco

VIRGIN COCO LOCO
ananas, succo di
ananas, sciroppo di
cocco, granatina

VIRGIN CAIPI lime,
zucchero di canna,
acqua tonica, sciroppo
di maracuja

SHOTS

TEQUILA BUM
BUM TEQUILA,
sprite, succo di
limone € 4,00

TEQUILA
BUM BUM
ALLA FRAGOLA
TEQUILA, sprite,
succo di limone,
sciroppo alla
fragola € 4,50

TEQUILA SALE
E LIMONE
TEQUILA, sale e
limone a parte € 5,00

B52 LIQUORE
AL CAFFÉ,
BAILEYS,
GRAND
MARNIER (alla
fiamma) € 5,50

FROZEN

con ghiaccio tritato
finissimo € 8,50
1 caraffa da 1 l. € 24,00

MARGARITA FROZEN

TEQUILA, triple sec,
sciroppo al gusto
di limone, fragola,
ananas, pesca, frutti di
bosco

DAIQUIRI FROZEN

RUM, succo di limone,
sciroppo al gusto
di limone, fragola,
ananas, pesca, frutti di
bosco

TROPICO COCKTAIL

MARGARITA

TEQUILA,
cointreau, succo
di limone € 9,00
1 caraffa da 1 l. € 30,00

MARGARITA

GOLD TEQUILA
GOLD,
Cointreau, succo
di limone € 9,00
1 caraffa da 1 l. € 30,00

PALOMA

TEQUILA, succo
di lime, sciroppo
d'agave, soda
pompelmo rosa € 9,00

SANGRIA

€ 8,50
1 caraffa da 1 l. € 23,00

VINO, triple sec, succo
di arancia, frutta in
pezzi

DAIQUIRI RUM,
succo di limone,
zucchero liquido € 9,00

PIÑA COLADA

RUM, ananas,
sciroppo di
cocco € 9,00

TEQUILA SUNRISE

TEQUILA, succo
di arancia,
granatina € 9,00

COCO LOCO

RUM, ananas,
succo di ananas,
sciroppo di
cocco, granatina € 9,00

CUBA LIBRE

RUM, lime,
zucchero di
canna, coca cola € 9,00

LONG ISLAND

ICE TEA RUM,
VODKA, GIN,
TEQUILA, triple
sec, succo di
limone, coca cola € 9,00

VODKA COCKTAIL

**SEX ON THE
BEACH** VODKA,
peach tree,
cranberry,
succo di arancia € 9,00

VODKA SOUR
VODKA, limone
e zucchero € 9,00

MOSKOW MULE
VODKA, Ginger
beer, menta,
lime, zenzero € 9,00

CLASSIC

NEGRONI
MARTINI ROSSO,
CAMPARI, GIN € 8,50

AMERICANO
MARTINI ROSSO,
CAMPARI, soda € 7,50

**NEGRONI
MEXICANO**
MARTINI ROSSO,
CAMPARI,
MEZCAL,
sale nero € 8,50

SPRITZ APEROL,
PROSECCO, soda € 6,00

HUGO TROPICO
PROSECCO,
sciroppo fiori di
sambuco, foglie
di menta € 6,00

TEQUILA E MEZCAL

PREZZI A RICHIESTA

Le nostre Tequile e Mezcal vengono importati direttamente dal Messico per cui la disponibilita' potrebbe variare.

1800 SILVER

Agave blu di Weber invecchiato 8-12 anni.

Il liquido è a doppia distillazione e viene miscelato insieme ad una speciale selezione di tequila bianca per aggiungere complessità e carattere. Il risultato è un tequila premium dal sapore più morbido ed interessante. Il gusto pulito ed equilibrato con sentori di frutta dolce e pepe è perfetto, sorseggiato, on the rock, al colpo o in un cocktail.

1800 REPOSADO

Agave blu di Weber invecchiato 8-12 anni.

Stagionato in botti di rovere americano e francese per non meno di sei mesi. Questo ricco liquido ha note di caramello burroso, spezie delicate e un tocco di smokiess, che arriva dal processo di finitura.

Perfetto in un cocktail oppure on the rock.

1800 ANEJO

Agave blu di Weber invecchiato 8-12 anni.

Viene invecchiato in botti di rovere francese per un minimo di 14 mesi. Sapori speziati e ben arrotondati con ricordi di rovere tostato, vaniglia e butterscotch. Questo tequila profondo e lussuoso è ideale da sorseggiare.

TEQUILA AHA TORO REPOSADO

Elaborato artigianalmente 100% Agave Azul Tequilana Weber. Colore ambrato, invecchiato 12 mesi in barili di rovere bianca americana.

Profumo intenso, sentori di frutta gialla matura. Sapore suadente, morbido, finale sapido, liquirizia e leggero di rovere.

TEQUILA AHA TORO ANEJO

Elaborato artigianalmente 100% Agave Azul Tequilana Weber - Colore scuro, finemente intenso, invecchiato 24 mesi in barili di rovere bianca americana. Intenso, sentori speziati di pepe e vaniglia. Sapore sapido e morbido. Finale di legno e ciliegia.

TEQUILA
1921 BLANCO

TEQUILA
1921 REPOSADO

TEQUILA
1921 RESERVA

TEQUILA
ESPOLÓN BLANCA

JOSE CUERVO
TEQUILA SILVER

JOSE CUERVO
TEQUILA PREMIUM

JOSE CUERVO
TEQUILA ESPECIAL ORO

KAH - DAY OF THE DEAD
TEQUILA

DON JULIO ANEJO

MEZCAL MONTELOBOS

MEZCAL 400 CONEJOS

MEZCAL BENEVA



LEGENDA DELLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE



cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.



tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima come: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte gelati e creme etc.



tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.



latte, tofu, spaghetti, etc.



yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.



sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili



presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.



si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.



oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.



consERVE di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.



nei cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume.



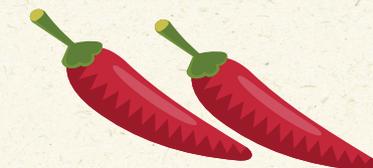
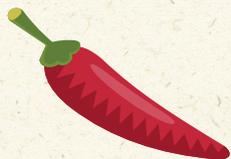
canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.



tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi



snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.



PIATTO PICCANTE

**PIATTO
MOLTO PICCANTE**

**PIATTO
VEGETARIANO**



*a richiesta alcuni piatti possono essere serviti
piu' o meno piccanti*

*a richiesta, in alcuni piatti
gli ingredienti allergenici possono essere
sostituiti*

*le tortillas, il pesce e gli antojitos fritos
da noi utilizzati sono surgelati*

AGGIUNTE DI SALSE O JALAPENOS

€ 2,00

COPERTO E SERVIZIO

€ 1,50

Antojitos

TOSTADITOS Y SALSA

Chips di mais e salsa piccante € 3,50



GUACAMOLE Y TOSTADITOS

Crema di avocados, cipolla e spezie, servita con chips € 4,50



PEQUEÑO Tortilla di farina arrotolata e ripiena a scelta con: chile o carne trita e formaggio, dorata al forno e servita con salsa piccante a parte

€ 5,50



QUESO FUNDIDO Formaggio fuso con aggiunta, a scelta, di: jalapenos/mais/chorizo o verdure grigliate e servito con tortillas € 8,00

CHILE PEQUEÑO Un assaggio del nostro Chile con carne guarnito con chips € 8,00



CHEVICHE Gamberetti conditi con succo di limone, jalapeños, prezzemolo, cipolle e pomodori € 7,50



TACO LIGHT Due tortillas di farina di mais ripiene di carne di manzo cucinata con spezie messicane e servite con lattuga, pomodori e formaggio € 9,00



BUFFALO WINGS Ali di pollo fritte servite con salsa barbacoa (agrodolce e leggermente piccante) € 8,00



TAQUITOS Tortillas di farina arrotolate e ripiene a scelta di Chile con carne o pollo o verdure e servite con sour cream e guacamole € 8,50



Antojitos FRITOS

PATAS SABROSAS Patate a
spicchi insaporite con spezie
e servite con salsa ranchera € 5,50

QUESO FRITO Bastoncini di
mozzarella impanati e fritti,
serviti con salsa ranchera € 6,50

ONION RINGS Anelli di cipolla
impanati e fritti, serviti con
salsa ranchera € 6,50

CROQUETAS DE POLLO
Crocchette di pollo condite
con spezie messicane
leggermente piccanti e
servite con salsa ranchera € 7,00

JALAPEÑOS RELLEÑOS
Peperoncini messicani
leggermente piccanti
farciti con Cheddar Cheese,
impanati, fritti, serviti con
guacamole € 7,50

PINCHOS TROPICALES Mini
spiedini di pollo e ananas
marinati in spezie non
piccanti, serviti con salsa
ranchera € 7,00

COMBINACIÓN DE ANTOJITOS
Due o tre tipi diversi di
antojitos fritos a vostra scelta € 9,00



Nachos

NACHOS TIPICOS Chips di mais con formaggio fuso, jalapeños e peperoni



€ 8,50

Porzione piccola € 7,50

NACHOS BLANCO

Chips di mais coperte con formaggio fuso



€ 7,50

Porzione piccola € 6,50

NACHOS DEL SOL Chips di mais coperte con formaggio fuso, crema di fagioli, lattuga, pomodori, guacamole e sour cream



€ 9,50

Porzione piccola € 8,50

NACHOS PALMEROS Chips di mais coperte con formaggio fuso, pomodori, jalapeños e origano



€ 8,00

Porzione piccola € 7,00

NACHOS CON VERDURAS

Chips di mais coperte con formaggio fuso e verdure grigliate



€ 8,00

Porzione piccola € 7,00

NACHOS DEL PUEBLO

Chips di mais coperte con formaggio fuso, prosciutto, prezzemolo, olive e, a richiesta, jalapeños



€ 8,00

Porzione piccola € 7,00

NACHOS JALISCO Chips di mais coperte con formaggio fuso e Chile con carne



€ 8,50

Porzione piccola € 7,50

NACHOS GUANAJUATO

Chips di mais coperte con formaggio fuso e pollo, salsa barbacoa, pomodori, prezzemolo e jalapeños



€ 9,00

Porzione piccola € 8,00

NACHOS DEL TIGRE

Chips di mais coperte con formaggio fuso, frutti di mare e salsa piccante



€ 8,50

Porzione piccola € 7,50



Quesadillas

Tortillas di farina di grano
ripiene con:

QUESO

formaggio



€ 7,50

QUESO E JAMON

formaggio e prosciutto



€ 8,50

QUESO E POLLO

formaggio e pollo



€ 8,50

QUESO E CHILE CON CARNE

formaggio e Chile con carne



€ 9,00

QUESO E CALIFORNIA MEAT

formaggio e carne con spezie



€ 9,00

Ensaladas

FAJITAS SALAD

Striscioline di pollo calde,
marinate in spezie messicane
servite su insalata mista
condita con vinaigrette



€ 9,50

ENSALADA DE DURANGO

Insalata mista con avocado,
pomodori, gamberetti,
condita con vinaigrette



€ 9,50

CHICKEN SALAD

Pollo,
lattuga, mais, formaggio,
olive nere e pomodori conditi
con vinaigrette



€ 8,50

ENSALADA MARISCOS

frutti di mare su base
di insalata mista

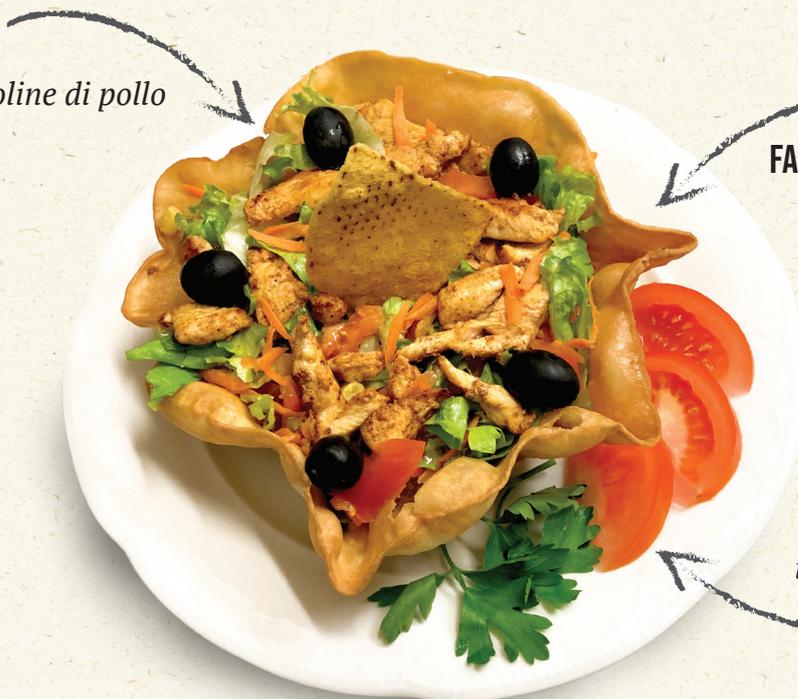


€ 9,50

striscioline di pollo

FAJITAS SALAD

insalata mista



Platos Fuertes

BURRITO Tortilla di farina di grano arrotolata e farcita con carne e formaggio, servita con crema di fagioli e riso messicano  

€ 11,50

BURRITO DE POLLO   
Tortilla di farina di grano arrotolata e farcita con formaggio, pollo sfilettato in salsa, servita con insalata mista

€ 10,50

BURRITO DE VERDURAS  
Tortilla di farina di grano arrotolata e farcita con verdure grigliate e formaggio, servita con guacamole e sour cream

€ 10,50

BURRITO DEL MAR    
Tortilla di farina di grano arrotolata con un ripieno a base di frutti di mare e formaggio, serviti con riso messicano e salsa ranchera

€ 11,50

BURRITO DE CHILE    
Tortilla di farina di grano arrotolata e farcita con chile con carne e formaggio, servita con riso messicano e sour cream

€ 12,50

CHEVICHE POLLO 
Pollo sfilettato condito con succo di limone, salsa cocktail, jalapenos, prezzemolo, cipolle e pomodori 

€ 10,00

CHEVICHE DE GAMBERI  
Gamberetti conditi con olio, succo di limone, jalapeños, prezzemolo, cipolle e pomodori 

€ 11,00

SOFT TACOS   
Due tortillas di farina di grano farcite con carne o pollo guarnite con lattuga, pomodori e formaggio e servite con riso messicano e crema di fagioli

€ 11,50

CHILE CON CARNE   
Bocconcini di manzo e maiale, stufati con fagioli e peperoncino, guarniti con sour cream e serviti con tortillas di farina 

€ 14,00

VEGETABLES BURGER  
Hamburger di verdure miste servito con fagioli rossi in salsa di soia e riso messicano 

€ 11,50

TORTILLA YERBA BUENA    
Tortilla di farina di grano con formaggio, verdure grigliate e fagioli rossi, guarnita con guacamole e sour cream 

€ 9,50



riso messicano

salsa ranchera

BURRITO DEL MAR

CAMARONES FIESTAS

Gamberoni avvolti in pancetta affumicata, saltati in padella e serviti con insalata esotica

€ 16,00



CAMARONES A LA DIABLA

Gamberoni saltati in padella con salsa piccante, accompagnati da insalata e riso messicano

€ 16,50



ENCHILADAS POBLANAS

Due tortillas di mais ripiene di pollo condite con salsa bbq e peperoni, servite con formaggio fuso, riso e fagioli

€ 9,50



ENCHILADAS ROJAS

Tacos con pollo sfilettato in salsa rojas, coperte con salsa enchilada, sour cream, cipolla e formaggio fuso, servite con riso e insalata

€ 12,50



ENCHILADAS VERDES

Tacos con pollo sfilettato, poco formaggio e salsa tomatillos verdes, servite con riso messicano, insalata e guarnite con sour cream e cipolla

€ 13,00



ALAMBRE Striscioline di manzo o pollo cotte alla griglia, guarnite con formaggio e peperoni, con tortillas, guacamole e sour cream



€ 12,50

FUEGO Fagioli rossi in umido cucinati con chorizo e pancetta affumicata serviti con riso messicano

€ 12,00



DEGUSTACION DEL TROPICO
(per 1 persona)

Degustazione formulata con diversi assaggi dei nostri piatti più tipici, piccanti o non piccanti a vostra scelta

€ 15,00



DEGUSTACION DI BURRITOS
(per 2 persone)

Assaggio dei 5 tipi di burritos del nostro menù, con riso messicano, guacamole e sour cream

€ 24,00



pancetta affumicata

CAMARONES FIESTAS



a la Grilla

MEDALLONES A LA PIMIENTA

Filetto di manzo grigliato servito con salsa piccante e patata ripiena al formaggio



€ 21,00

FILETE VILLA RICA

Filetto di manzo alla griglia insaporito con salsa a base di tequila e servito con insalata mista o patatine



€ 21,00

FILETE DEL DESERTO

Filetto di manzo alla griglia servito con insalata o patatine



€ 20,00

TACOS AL CARBON

Controfiletto di manzo grigliato avvolto in una tortilla accompagnata da insalata mista, riso e Pico de gallo



€ 17,50

POLLO CAMINO REAL

Filetto di pollo grigliato con salsa a base di chili leggermente piccante, servito con insalata o patatine



€ 14,00

BARBACOA Costine di maiale al forno con salsa barbacoa (agrodolce e leggermente piccante) servite con riso e insalata



€ 14,00

PICADA CALIENTE

Hamburger di 220 gr. di ottima carne di manzo con chipotle, grigliato, servito in panino e, a parte, cipolla, pomodori, insalata, patate speziate.



A richiesta senape/ketchup € 13,50

EL BISTECÒN

Controfiletto tagliato alto e grigliato, servito con insalata o patatine



€ 22,00

DOS CONTINENTES

Bistecca scelta di manzo alla griglia servita con patatine

€ 15,00

PARRILLA

per 2 o più persone
Caratteristica grigliata latino americana composta da diversi tipi di carne insaporita con speciali salse e servita con tortillas



€ 35,00



Fajitas

(per 2 persone) **FIESTAS**

Le nostre Fajitas vengono servite su una griglia fumante, guarnite con peperoncino e accompagnate da Pico de Gallo, guacamole, sour cream, formaggio e tortillas di farina (per le Fajitas Tropico e Vegetales cambiano i contorni. A richiesta crema di fagioli).

FAJITAS TROPICO

Striscioline di carne di maiale marinate in spezie messicane con ananas e banane, pico de gallo, formaggio, guacamole, sour cream



€ 31,00

FAJITAS DEL SOL

Striscioline di carne di manzo marinate in spezie messicane e con peperoni



€ 32,00

FAJITAS POLLO Striscioline di pollo marinati in spezie messicane e con peperoni



€ 31,00

COMBO FAJITAS Striscioline di manzo e pollo marinate in spezie messicane e con peperoni



€ 31,00

FAJITAS POLLO Y VEGETALES

Filetti di pollo marinati in spezie messicane con verdure miste spadellate, sour cream, guacamole



€ 30,00

FAJITAS GAMBAS Gamberoni e pollo marinato in spezie messicane, con peperoni e ananas



€ 34,00



Menù de los Niños

MINI TAQUITOS Tortillas
di farina di grano con
ripieno di pollo o verdure,
formaggio, servite con
patatine € 8,00



MINI PINCHOS Mini spiedini
di pollo e ananas (marinati
in spezie non piccanti)
serviti con patatine e
ketchup € 8,00



MINI SOFT TACOS
Due tortillas di farina di
grano farcite con formaggio
e prosciutto, servite con
patatine € 8,00



MINI POLLO Petto di pollo
grigliato, servito con riso
o patatine € 8,00



MINI FAJITAS SALAD
Striscioline di pollo calde
marinate in spezie non
piccanti, servite con
patatine o insalata € 8,00



PARA COMPLETAR

ENSALADA MIXTA

Lattuga, pomodori, mais,
carote condita con salsa
vinaigrette

€ 4,00

FRIJOLES REFritos

Crema di fagioli messicana

€ 4,00

ARROZ MEXICANO

Riso messicano

€ 4,50

ORDEN DE TORTILLAS

DE HARINA Tre tortillas
di farina di grano

€ 3,50

CONTORNO FAJITAS

PICO DE GALLO

Combinazione di pomodori,
cipolla, jalapeños e
prezzemolo fresco

€ 4,00

JALAPEÑOS Peperoncini
messicani piccanti

€ 3,00

SOUR CREAM Panna acida

€ 2,50

GUACAMOLE Crema di
avocados, cipolle e spezie

€ 3,50

PATAS FRITAS Patatine fritte

€ 5,00

SALSE

€ 3,00

FORMAGGIO

€ 3,00

GUACAMOLE



PICO DE GALLO



PATATINE FRITTE



Dolces



CHEESE CAKE Torta al formaggio leggera e soffice, con una crosta di biscotti al cacao € 6,00



BELGIAN WAFFLES Ricca cialda dolce a nido d'ape, servita calda, con sciroppo d'acero e gelato € 6,00



TORTELLAS Due tortillas di grano ripiene di calda crema "Nutella" guarnite con panna montata € 6,00



BROWNIE Il classico brownie al cioccolato fondente con noci, gelato alla crema e panna € 6,00



CHOCOLATE CAKE Torta tipo pandispagna con cocco grattugiato e gocce di cioccolato, servita con panna montata € 6,00



MOUSSE CIOCCOLATO AL PEPERONCINO Delicato, con panna fresca e cioccolato al peperoncino € 6,00





OREO CAKE

Torta gelato con biscotti Oreo, americana al 100%



€ 7,00



PLATANOS AL RHUM

Banana caramellata, saltata nel rum, servita con gelato e panna montata



€ 6,00



SORBETTO LIMON Y TEQUILA

Coppa di sorbetto al limone con tequila

€ 5,00



CARAMEL APPLE PIE

Torta di mele e cannella al caramello, servita calda con un fiocco di panna montata



€ 6,00



HELADO DEL TROPICO

Gelato alla crema con panna montata, crema di menta, crema caffè e noci



€ 6,00



PIÑA FRESCA

Ananas tagliato a fette

€ 6,00



CHURROS

Pasticcino messicano servito con gelato, sciroppo d'acero e caramello



€ 6,00



FRESAS Y CREMA Coppa di fragole fresche con panna



€ 6,00



Via Mazzini, 77/A - Piacenza

TEL. 0523/335932

ORDINA ON-LINE

**Take away/Delivery
direttamente su**

WWW.TROPICOPIACENZA.COM

MENÙ DA ASPORTO

**Tutti i giorni, tranne il lunedì.
Ordini a domicilio/delivery
non vengono effettuati venerdì e sabato**

PAGAMENTI PAYPAL/CASH



El Tropico
Latino Piacenza



#latinoeltropico



Whatsapp
339 5327569