Restaurante Mexicano

DRINK & MENÚ

I NOSTRI DRINK

CERVEZAS

MEXICANE	CORONA	€ 5,00
	MODELO ESPECIAL	€ 6,00
	PACIFICO	€ 6,00
EMBOTELLADAS	DESPERADOS *birra e tequila*	€ 5,50
	PAULANER WEISS 50 cl	€ 6,50
	TENNENT'S SUPER (33 cl)	€ 6,00
	BREWDOG PUNK IPA (33 cl)	€ 6,00
ALLA SPINA	**BIRRA BIONDA**	
	PICCOLA (20 cl)	€ 3,50
	MEDIA (40 cl)	€ 6,00
	GRANDE (50 cl)	€ 7,00
	CARAFFA (1 litro)	€ 12,50
	PICCOLA (20 cl) *con tequila e limone*	€ 5,50
	MEDIA (40 cl) *con tequila e limone*	€ 7,50
	BIRRA ROSSA *doppio malto*	
	PICCOLA (30 cl)	€ 6,50
	MEDIA (40 cl)	€ 7,50
	CARAFFA (1 litro)	€ 15,00

VINOS

ROJOS	PINOT NOIR *Alto Adige*	€ 20,50
	CARMENERE *Alto Adige*	€ 20,50
	CABERNET SAUVIGNON *Colli*	€ 12,50
	GUTTURNIO *fermo*	€ 19,50
	GUTTURNIO *frizzante*	€ 18,00
	ROSSO *fermo Spina* (1/4 litro)	€ 4,00
	(1/2 litro)	€ 7,00
	(1 litro)	€ 13,00
BLANCOS	"Natura" *vino organico* CHARDONNAY *Colli*	€ 20,50
	ORTRUGO *frizzante*	€ 17,00
	SPUMANTE	€ 17,00
	PROSECCO	€ 17,00
	BIANCO *frizzante Spina* (1/4 litro)	€ 4,00
	(1/2 litro)	€ 7,00
	(1 litro)	€ 13,00
CALICE	PROSECCO	€ 5,00
	ORTRUGO	€ 5,00
	GUTTURNIO *Frizzante*	€ 5,00
	GUTTURNIO *Fermo*	€ 4,50
	VINI CILENI	€ 6,00

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

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*	
CAIPICERVEZA *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 ghiacchio 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.	€ 32,00
MARGARITA GOLD *TEQUILA GOLD, Cointreau, succo di limone*	€ 9,00
1 CARAFFA DA 1 L.	€ 32,00
PALOMA *TEQUILA, succo di lime, sciroppo d'agave, soda pompelmo rosa*	€ 9,00
SANGRIA *VINO, triple sec, succo di arancia, frutta in pezzi*	€ 8,50
1 CARAFFA DA 1 L	€ 23,00
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,*	€ 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
NEGRONI *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

SOFT DRINKS AND WATER

COCA COLA SPRITE / TONICA	
- piccola	€ 3,50
- media	€ 3,50
- 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.)	€3,00

TEQUILA E MEZCAL

Secondo disponibilità. Prezzi a richiesta

1800 SILVER
Agave blu di Weber invecchiato 8-12 anni

1800 REPOSADO
Agave blu di Weber invecchiato 8-12 anni.

1800 ANEJO
Agave blu di Weber invecchiato 8-12 anni

TEQUILA AHA TORO REPOSADO
Elaborato artigianalmente100%. Agave Azul Tequilana Weber

TEQUILA AHA TORO ANEJO
Elaborato artigianalmente100%. Agave Azul Tequilana Weber

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

TEQUILA 1921 BLANCO

TEQUILA 1921 REPOSADO

TEQUILA 1921 RESERVA

TEQUILA ESPOLÒN 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

CAFFÈ

CAFE' MEXICANO *Caffè, tequila e cannella*	€4,00
CAFE' TROPICO *Caffè, crema Whisky, liquore di caffè, panna montata, cannella*	€4,00
CAFE' ESPECIAL *Caffè, Brandy, Rum scuro, crema Whisky*	€4,00

CAFE' EXPRESSO	€ 2,00
CAFE' ORZO	€ 2,00
CAFE' AMERICANO	€ 2,00
CAFE' CORRETTO	€4,00

I NOSTRI PIATTI

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 arrosti, 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

AGGIUNTE DI SALSE O JALAPEÑOS	€ 2,00
COPERTO E SERVIZIO	€ 1,50

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

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

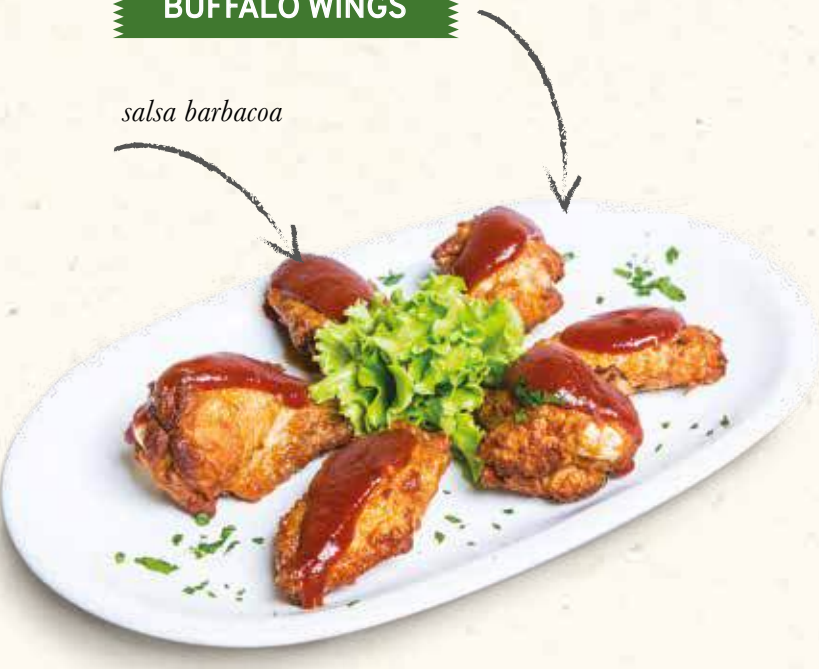
TACO LIGHT *Due tortillas di farina di mais ripiene di carne di manzo cucinata con spezie messicane e servite con lattuga, pomodori e formaggio* € 9,00

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 formaggio, servite con sour cream e guacamole* € 8,50

BUFFALO WINGS

salsa barbacoa



salsa ranchera

PINCHOS TROPICALES

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* €9,00
Porzione piccola €8,00

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

NACHOS DEL SOL

QUESADILLAS

Tortillas di farina di grano ripiene con:

QUESO *formaggio* €8,00

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

FAJITAS SALAD

ENSALADAS

FAJITAS SALAD *Striscioline di pollo calde, marinate in spezie messicane servite su insalata mista condita con vinaigrette* € 10,00

ENSALADA DE DURANGO *Insalata mista con avocado, pomodori, gamberetti, condita con vinaigrette* € 10,00

CHICKEN SALAD *Pollo, lattuga, mais, formaggio, olive nere e pomodori conditi con vinaigrette* € 9,00

ENSALADA MARISCOS *Frutti di mare su base di insalata mista* € 9,50

PLATOS FUERTES

BURRITO
Tortilla di farina di grano arrotolata e farcita con carne e formaggio, servita con crema di fagioli e riso messicano
€ 12,00

BURRITO DE POLLO
Tortilla di farina di grano arrotolata e farcita con formaggio, pollo sfilettato in salsa, servita con insalata mista
€ 11,00

BURRITO DE VERDURAS
Tortilla di farina di grano arrotolata e farcita con verdure grigliate e formaggio, servita con guacamole e sour cream
€ 11,00

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
€ 12,00

BURRITO DE CHILE
Tortilla di farina di grano arrotolata e farcita con chile con carne e formaggio, servita con riso messicano e sour cream
€ 13,00

CHEVICHE POLLO
Pollo sfilettato condito con succo di limone, salsa cocktail, jalapenos, prezzemolo, cipolle e pomodori
€ 11,00

CHEVICHE DE GAMBERI
Gamberetti conditi con olio, succo di limone, jalapeños, prezzemolo, cipolle e pomodori
€ 12,00

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
€ 12,00

CHILE CON CARNE
Bocconcini di manzo e maiale, stufati con fagioli e peperoncino, guarniti con sour cream e serviti con tortillas di farina
€ 15,00

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
€ 10,00

CAMARONES FIESTAS
Gamberoni avvolti in pancetta affumicata, saltati in padella e serviti con insalata esotica
€ 16,00

CAMARONES FIESTAS

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
€ 10,00

ENCHILADAS ROJAS
Tacos con pollo sfilettato in salsa rojas, coperte con salsa enchilada, sour cream, cipolla e formaggio fuso, servite con riso e insalata
€ 13,00

ENCHILADAS verdes
Tacos con pollo sfilettato, poco formaggio e salsa tomatillos verdes, servite con riso messicano, insalata e guarnite con sour cream e cipolla
€ 13,50

ALAMBRE
Striscioline di manzo o pollo cotte alla griglia, guarnite con formaggio e peperoni, con tortillas, guacamole e sour cream
€ 13,00

FUEGO
Fagioli rossi in umido cucinati con chorizo e pancetta affumicata serviti con riso messicano
€ 13,00

DEGUSTACION DEL TROPICO
(per 1 persona)
Degustazione formulata con diversi assaggi dei nostri piatti più tipici, piccanti o non piccanti a vostra scelta
€ 16,00

DEGUSTACION DI BURRITOS
(per 2 persone)
Assaggio dei 5 tipi di burritos del nostro menù, con riso messicano, guacamole e sour cream
€ 24,00

A LA GRILLA

MEDALLONES A LA PIMIENTA
Filetto di manzo grigliato servito con salsa piccante, insalata mista o patatine € 22,00

FILETE VILLA RICA
Filetto di manzo alla griglia insaporito con salsa a base di tequila e servito con insalata mista o patatine € 22,00

FILETE DEL DESERTO
Filetto di manzo alla griglia servito con insalata o patatine € 22,00

TACOS AL CARBON
Controfiletto di manzo grigliato, con salsa chimichiurri, avvolto in una tortilla accompagnata da insalata mista, riso e Pico de gallo € 18,00

POLLO CAMINO REAL
Filetto di pollo grigliato con salsa a base di chili leggermente piccante, servito con insalata o patatine € 15,00

BARBACOA *Costine di maiale al forno con salsa barbacoa (agrodolce e leggermente piccante) servite con riso e insalata* € 16,00

PICADA CALIENTE
Hamburger di ottima carne di manzo, grigliato, servito in panino e, a parte, cipolla, pomodori, insalata, patate speziate.
A richiesta salsa piccante/senape/ketchup € 14,00

EL BISTECÒN
Controfiletto tagliato alto e grigliato con salsa chimichurri, servito con insalata o patatine € 24,00

DOS CONTINENTES
Bistecca scelta di manzo alla griglia servita con patatine € 16,00

PARRILLA
(per 2 o più persone)
Caratteristica grigliata latino americana composta da diversi tipi di carne insaporita con speciali salse e servita con tortillas €36,00

FAJITAS FIESTAS (per 2 persone)

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 € 32,00

FAJITAS DEL SOL
Striscioline di carne di manzo marinate in spezie messicane e con peperoni € 33,00

FAJITAS POLLO
Striscioline di pollo marinate in spezie messicane e con peperoni € 32,00

COMBO FAJITAS *Striscioline di manzo e pollo marinate in spezie messicane e con peperoni* € 32,00

FAJITAS POLLO Y VEGETALES
Filetti di pollo marinati in in spezie messicane con verdure miste spadellate, sour cream, guacamole € 31,00

FAJITAS GAMBAS
Gamberoni e pollo marinato in spezie messicane, con peperoni e ananas € 34,00

MINI POLLO

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 € 5,50

PICO DE GALLO
Combinazione di pomodori, cipolla, a lapeños 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

AGGIUNTE DI SALSE O JALAPEÑOS € 2,00

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 €10,00

MINI FAJITAS SALAD *Striscioline di pollo calde marinate in spezie non piccanti, servite con patatine o insalata* €10,00

DULCES

CHEESE CAKE

Torta al formaggio leggera e soffice, con una crosta di biscotti al cacao

€ 6,00

TORTELLAS

Due tortillas di grano ripiene di calda crema "Nutella" guarnite con panna montata

€ 6,00

CHOCOLATE CAKE

Torta tipo pandispagna con cocco grattugiato e gocce di cioccolato, servita con panna montata

€ 6,00

BELGIAN WAFFLES

Ricca cialda dolce a nido d'ape, servita calda, con sciroppo d'acero e gelato

€ 6,00

BROWNIE

Il classico brownie al cioccolato fondente con noci, gelato alla crema e panna

€ 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

SORBETTO LIMON Y TEQUILA

Coppa di sorbetto al limone con tequila

€ 6,00

HELADO DEL TROPICO

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

€ 6,00

CHURROS

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

€ 6,00

PLATANOS AL RHUM

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

€ 6,00

CARAMEL APPLE PIE

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

€ 6,00

PIÑA FRESCA

Ananas tagliato a fette

€ 6,00

FRESAS Y CREMA

Coppa di fragole fresche con panna

€ 6,00

EL TROPICO LATINO

Cafeteria Taqueria

Via Mazzini, 77/A - Piacenza
Tel. 0523/335932

WWW.TROPICOPIACENZA.COM

TAKE-AWAY

TUTTI I GIORNI
ESCLUSO IL SABATO

LUNEDÍ CHIUSO

siamo aperti DALLE ORE 18:30 ALLE ORE 1:00 dal martedì alla domenica

El Tropico
Latino Piacenza

@latinoeltropico

Whatsapp
331 2173684