

Casa MEXICO

MENU TAPAS

TACO DE CERDO 9

taco di mais | mora romagnola al pastor | cotica soffiata | guacamole

BUNUELOS, MAZZANCOLLE E CHIPOTLE 10

frittelle messicane | salsa rosa al chipotle | mazzancolle scottate

NACHOS, RAGÙ E PECORINO 9

Nacho croccanti | ragù di mora romagnola e vacca vecchia | pecorino toscano di grotta

TOSTADAS, PESTO E POMODORO ARROSTO 8

tostada croccante di mais | pesto genovese | pomodori alla brace | due gocce di tabasco

QUESADILLAS 9

formaggio d'alpeggio | arachidi | guacamole

Casa MEXICO

MENU CENA

CARNE 55

Carpaccio di vacca vecchia e pico de gallo

Tamales di mais, pastor di mora romagnola e tortilla liquida

Gnocchi poblano giallo, mais, noci pecan e formaggio di capra

Galletto, peperone verde e mole di arachidi

Granita di habanero, carota selvatica, mandarino e mezcal

PESCADO 55

Ventresca di tonno rosso e augachile

Bunuelos, scorfano mantecato e pimenton ahumado

Pasta, mazzancolle e frijoles

Salpicon di rana pescatrice

Granita di habanero, carota selvatica, mandarino e mezcal

DESCONOCIDO 65

Per i buongustai: un'avventura di 6 portate a sorpresa di carne e pesce!

Casa MEXICO

DRINK LIST

by Gianluca Nicoli

COYOTE 11

Tequila Casamigos blanco | Lime | Mango |
Salsa BBQ | Crusta di Tajin

SANGRITA 11

Tequila Casamigos blanco | Succo di pomodoro |
Lime | Jalapeno

OLIVA'S MARGARITA 11

Tequila Casamigos blanco | Lime | Agave | Oliva
Taggiasca | Crusta di sale e pepe

PENICILINA 11

Tequila Casamigos reposado | Lime | Agave |
Zenzero | Mezcal Casamigos nebulizzato

BATANGA 11

Tequila Casamigos blanco | Lime | Cola

SPONSORED BY

