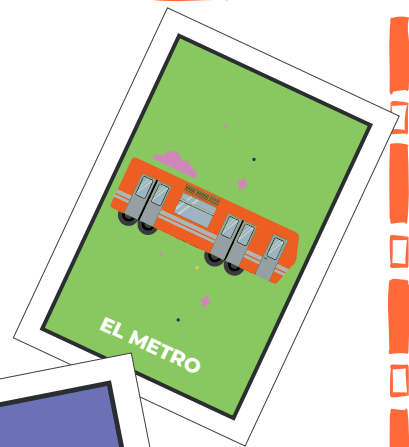
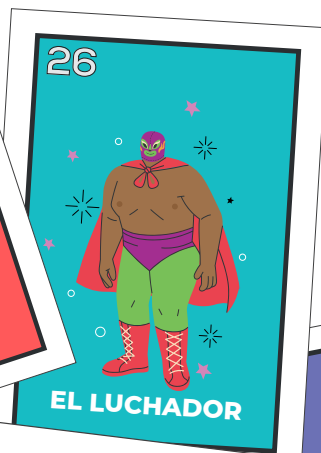
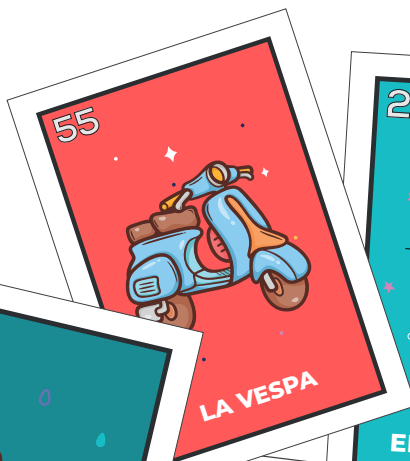


23



LOS TACOS

Tortilla di mais 12cm
Corn tortilla 12 cm

Al Pastor

4.00€

Maiale marinato in spezie messicane, coriandolo, cipolla, ananas.

Pork marinated in Mexican spices, coriander, onion, and pineapple.

Carnitas

4.00€

Maiale, cotiche croccanti, avocado, cipolla e coriandolo.

Pork with crispy pork skin, avocado, onion and coriander.

Pollo

4.00€

Pollo alla piastra, lemon pepper, coriandolo, cipolla e avocado.

Grilled chicken with lemon pepper, coriander, onion and avocado.

Chorizo con Papas

3.50€

Patate cucinate in padella con chorizo, servite con panna acida.

Potatoes and sausage cooked in a pan, and served with sour cream.

Cochinita Pibil

3.50€

Maiale marinato in spezie messicane, cipolla rossa.

Pork marinated in Mexican spices and red onion.

Bistec

4.00€

Manzo cotto alla piastra, avocado, cipolla e coriandolo.

Grilled Beef, avocado, onion and coriander.

Campechano

4.00€

Manzo Cotto alla piastra, formaggio fuso e bacon.

Grilled Beef, melted cheese and bacon.

Suadero

4.00€

Carne di manzo cucinata a fuoco lento per lungo tempo, coriandolo e cipolla.

Slow-cooked beef, coriander and onion.

Barbacoa de Res

4.00€

Manzo cotto al vapore, spezie messicane, cipolla e coriandolo.

Steamed beef cooked in mexican spices, onion and coriander.

Camarón al Pastor

4.50€

Gamberi al pastor, crema di avocado, cipolla rossa.

Shrimp marinated pastor style, avocado cream and red onion.

TACOS VEGETARIANOS

Hongos

4.00€

Fiori di zucca, epazote, funghi e formaggio fuso.

Zucchini flowers, epazote, mushrooms and melted cheese.

Milpa

4.00€

Zucchine, pomodoro, cipolla, mais bianco, aglio e origano.

Zucchini, tomato, onion, white corn, garlic and oregano.

Nopales

4.00€

Nopales, cipolla, coriandolo, pomodori.

Nopales, tomato, coriander and onion.



44



LAS GRINGAS

Tortilla di farina 25cm
White flour tortilla 25cm

Gringa al pastor

7.50€

Piadina di farina, formaggio fuso e carne al pastor, coriandolo, cipolla e ananas.

White flour tortilla, with melted cheese, pastor, served with coriander onion and ananas.

Gringa de pollo

8.00€

Piadina di farina con pollo alla piastra, formaggio fuso, coriandolo, cipolla e avocado.

White flour tortilla with melted cheese, grilled chicken, onion, coriander and avocado.

Gringa de bistec

8.00€

Piadina di farina con carne di manzo, formaggio fuso, coriandolo, cipolla, avocado.

White flour tortilla with melted cheese, beef, coriander, onion.

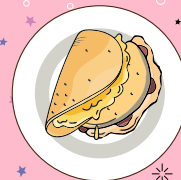
Gringa campechana

8.00€

Piadina di farina con carne di manzo, formaggio fuso, bacon.

White flour tortilla with melted cheese, beef, bacon.

42



LAS QUESADILLAS

Tortilla di farina 25cm
White flour tortilla 25cm

Quesadilla queso

5.50€

Piadina di farina con formaggio fuso.

White flour tortilla with melted cheese.

Quesadilla fiore di zucca

6.50€

Piadina di farina con formaggio fuso e fiori di zucca.

White flour tortilla with zucchini flowers and melted cheese.

Quesadilla de funghi

6.50€

Piadina di farina con formaggio fuso e funghi.

White flour tortilla with mushrooms and melted cheese.

Quesadilla de milpa

6.50€

Piadina di farina con crema di fagioli, zucchine, pomodoro, cipolla, mais bianco e origano.

White flour tortilla, refried beans with zucchini, tomato, onion, white corn and oregano.

59



ALTRE SPECIALITA'

Tostada de ceviche

10.00€

▣ Pesce bianco marinato in succo di lime, pepe e sale, cipolla, coriandolo, pomodoro, chipotle mayo su tostada croccante di mais.

▣ White fish marinated in lemon juice, salt and pepper, onion, tomato, coriander, chipotle mayo, served on a crispy corn tortilla.

Pambazo

7.50€

Panino con chorizo con papas, insalata, panna acida e formaggio.

Chorizo con papas sandwich with sour cream, salad and cheese.

Guacamole

10.00€

Crema di avocado, lime, cipolla, coriandolo e pomodoro, servito con totopos.

Avocado cream, with lime, onion and tomato, served with crispy tortillas.

Pico de gallo

5.50€

Pomodori, cipolla, coriandolo e lime, servito con tortillas croccanti.

Tomato, onion, coriander and lime, served with crispy tortillas.

CONSULTARE GLI ALLERGENI NEL LIBRO CHE SI TROVA IN CASSA
▣ PRODOTTO SURGELATO



52



DOLCI

3 leches

5.50€

Pan di Spagna imbevuto in una miscela di tre tipi di latte e rum, panna e pesche.

Spanish sponge cake drenched in a rich blend of triple milk, rum, cream and sweet peaches.

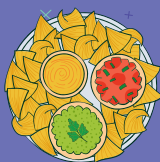
Chocoflan

5.50€

Torta al cioccolato e flan cremoso con cajeta.

Chocolate cake with creamy flan topped with sweet cajeta.

41



NACHOS SPECIAL

Tortillas croccanti di mais, formaggio fuso, panna acida, fagioli e avocado, carne a scelta: POLLO, AL PASTOR, BISTEC.

Crispy tortillas, sour cream, refried beans, avocado and melted cheese, served with: POLLO, PASTOR or BISTEC at choice.

Nachos de pollo

11.00€

Nachos de bistec

12.00€

Nachos al pastor

11.00€

Nachos vegetariano

11.00€

Tortillas croccanti di mais, formaggio fuso, panna acida, fagioli e avocado e milpa.

Crispy tortillas, sour cream, refried beans, avocado and melted cheese, served with milpa.

Nachos solo fagioli

6.00€

Tortillas croccanti di mais, fagioli, panna acida, formaggio.

Crispy tortillas, refried beans, sour cream and cheese.



EL JALAPENO

TAQUERIA & SHOP

60



BEVANDE

Acqua	1.00€
Coca-Cola / Fanta / Sprite	2.80€
Boing Mango / Guayaba	3.50€
Agua de Jamaica	3.50€
Agua de Horchata	3.50€
Sangria - Soda all'uva	3.00€
Sidral	3.00€
Caffè	1.50€
Caffè americano	2.00€

52



BIRRE

Corona	4.00€
Pacifico	5.50€
Negra Modelo	5.50€
Modelo Especial	5.50€
Birre Varie Messicane	5.50€

21



SHOTS DE TEQUILA / MEZCAL

Nueve B Blanco	4.50€
Nueve B Cristalino	8.50€
1800 Silver	6.00€
1800 Reposado	7.00€
Jose Cuervo Tradicional Silver	5.00€
Herradura Reposado	6.00€
Cazadores Blanco	4.00€
Espolon reposado	5.00€
Corralejo Blanco	5.50€
Jose Cuervo Tradicional Silver	5.00€
Los danzantes mezcal	8.50€
Picaflor Mezcal	8.00€
Alipus	9.00€
Nock	8.00€
Beneva	5.00€

43



COCKTAILS

Margarita 8.50€

Succo di lime fresco, liquore di arancio, sciroppo di canna fatto in casa e Tequila reposado.

Prepared with fresh lime juice, orange liqueur, homemade cane syrup and Tequila.

Margarita frozen 8.50€

Succo di lime fresco, liquore di arancio, sciroppo di canna fatto in casa e Tequila reposado, frozen.

Prepared with fresh lime juice, orange liqueur, homemade cane syrup and Tequila, frozen.

Margarita Mango 9.00€

Tequila reposado, succo di lime, sciroppo di canna fatto in casa, succo di mango fatto in casa.

Tequila reposado, lime juice, homemade cane syrup, homemade mango syrup.

Paloma 8.50€

Tequila reposado, soda al pompelmo e succo di lime.

Tequila, grapefruit soda and lime juice.

Mezcalita Mango e jalapeño 9.50€

Mezcal con jalapeño in infusione, sciroppo di mango fatto in casa, succo di lime.

Mezcal with jalapeño infusion, homemade mango syrup, lime juice.

Carajillo 9.00€

Caffè, liquore del 43 e un bordo di marzapane di arachidi.

Coffee, 43 liqueur and a peanut marzipan rim.

Michelada 7.50€

Birra corona, succo di lime, salsa della casa piccante e Tajin, servita con una cannuccia di tamarindo.

Corona beer, lime juice, spicy house sauce and Tajin, served with a tamarind straw.

Michelada con Clamato 9.00€

Birra corona, succo di lime, salsa della casa piccante e Tajin, servita con clamato (succo di pomodoro e vongole) e una cannuccia di tamarindo.

Corona beer, lime juice, spicy house sauce and Tajin, served with clamato (tomato juice and clams) and a tamarind straw.

Michelada especial 8.50€

Birra a scelta tra Negra Modelo, Modelo Especial, Pacifico, con succo di lime, salsa della casa, Tajin, servita con una cannuccia di tamarindo.

Beer of your choice between Negra Modelo, Modelo Especial, Pacifico with lime juice, house sauce, Tajin, served with a tamarind straw.

Chelada con Corona 6.00€

Birra Corona, sale e succo di lime.

Corona beer, salt and lime juice.