

## PARA PICAR

**GUACAMOLE** CON TORTILLA CHIPS DI MAIS - **12**

**QUESO FUNDIDO** FORMAGGI MESSICANI, CHILI POBLANO E CHORIZO - **10**

**NACHOS CANTEEN** CON FORMAGGIO FUSO, GUACAMOLE, CREMA DI FAGIOLI, PEPERONI, SOUR CREAM E JALAPEÑOS - **12**

**QUESADILLAS** TORTILLA AZUL DI HUITLACOCHÉ CON FIORI DI ZUCCHINA E FORMAGGIO OAXACA - **10**

**JALAPEÑOS RELLENOS** PEPERONCINI IMPANATI, RIPIENI DI FORMAGGIO E BACON CROCCANTE - **12**

**CAMARONES** CODE DI GAMBERI IMPANATI CON SCAGLIE DI COCCO, SERVITI CON SALSA AL MANGO E HABANERO - **12**

**PULPO A LA PARILLA** TENTACOLO DI POLPO MARINATO E COTTO AL GRILL, SERVITO CON TORTILLAS DI CORIANDOLO, CREMA DI AVOCADO E FAGIOLI - **16**

**GORDITA DE POLLO** TORTILLA DI MAIS FARCITA CON TINGA DE POLLO, CHORIZO, SALSA DI POMODORO E CHIPOTLE - **12**

## CEVICHES

**TOSTADA DE SALMÓN** CON AVOCADO, LIME E SESAMO SERVITO SU TOSTADA DI MAIS - **16**

**AGUA CHILE DE ATÚN** CARPACCIO DI TONNO CRUDO SU LETTO DI SALSA DI LIME, JALAPEÑO, CORIANDOLO E CIPOLLA, CON AVOCADO E RAVANELLI - **16**

**CEVICHE DE CAMARONES** CON PICO DE GALLO, AVOCADO, CORIANDOLO, LIME - **14**

**CEVICHE TROPICAL** CUBETTI DI ORATA MARINATA CON SUCCO DI LIME SPEZIATO, MANGO, MARACUJA, CIPOLLA ROSSA, RAVANELLI E CORIANDOLO - **16**

**AGUA CHILE ROJO** CARPACCIO DI CAPESANTE MARINATE CON SUCCO DI LIME SPEZIATO, PEPERONCINO PIQUIN, CHICCHI DI MAIS, CIPOLLA ROSSA, CORIANDOLO E SALE ROSA DELL'HIMALAYA - **16**

**CEVICHE DE LANGOSTA** ARAGOSTA A CUBETTI MARINATA CON LIME, PEPERONCINO ROSSO, POMODORINI, CIPOLLA ROSSA, PATATA DOLCE, CORIANDOLO E SALE NERO - **22**

## TACOS (2 PER ORDINE)

**AL PASTOR** CARNE DI MAIALE ALLO SPIEDO, ANANAS, CORIANDOLO, CIPOLLA E LIME - **10**

**CAMARONES** GAMBERI IN PASTELLA, MAYO AL CHIPOTLE E INSALATA DI CAVOLO - **10**

**TARTARE DE ATÚN** CON GUACAMOLE, LIME, JALAPEÑO E CORIANDOLO - **13**

**GRILLED STEAK** STRACCETTI DI ENTRECOTE AL GRILL, GUACAMOLE, CORIANDOLO E SALSA CHIMICHURRI - **12**

**BARBACOA** CARNE DI AGNELLO COTTA AL FORNO IN FOGLIE DI AGAVE, SERVITA CON CIPOLLA, CORIANDOLO E SALSA BORRACHA - **12**

**TIKIN XIC** FILETTO DI MERLUZZO MARINATO CON PEPERONCINI MESSICANI, AXIOTE E SUCCO DI ARANCIA, COTTO AL FORNO NELLA FOGLIA DI BANANO - **12**

## FAJITAS

CON CIPOLLA, PEPERONI ROSSI, VERDI E GIALLI ACCOMPAGNATE DA TORTILLAS, GUACAMOLE, PICO DE GALLO E SOUR CREAM

**POLLO MARINADO** - SINGOLA **18** / DOPPIA **28**

**CAMARONES AL GRILL** - SINGOLA **22** / DOPPIA **32**

**ANGUS ARGENTINO** - SINGOLA **22** / DOPPIA **32**

**MIXTA POLLO Y ANGUS ARGENTINO** - SINGOLA **22** / DOPPIA **32**

## PLATOS FUERTES

**ARRACHERA GRILL** ASADO DI MANZO AL GRILL ACCOMPAGNATO DA RISO, INSALATA E CREMA DI FAGIOLI - **24**

**ATÚN CANTEEN** TRANCETTI DI TONNO ROSSO SCOTTATO E IMPANATO CON PANCO, AVOCADO E VINAIGRETTE DI CORIANDOLO E LIME - **28**

**CARNE ASADA AL CHIPOTLE** ENTRECOTE DI ANGUS ARGENTINO AL GRILL CON GRAVY DI CHIPOTLE E BAKED POTATO - **29**

**ALAMBRE** CUBETTI DI MANZO, CIPOLLA, PEPERONCINI, CHORIZO E PROSCIUTTO COTTO, SERVITO SU PIASTRA CALDA CON FORMAGGIO GRATINATO, ACCOMPAGNATI DA TORTILLAS E SALSA BORRACHA - **24**

**HUARACHE** TORTILLA OVALE CON CARNE DI MANZO, FORMAGGIO FUSO, CREMA DI FAGIOLI, INSALATA, RAVANELLI E SALSA VERDE - **24**

**SALMÓN AL GRILL** TRANCIO DI SALMONE ALLA PIASTRA SERVITO SU LETTO DI QUINOA E VERDURE COTTE A BASSA TEMPERATURA CON CREMA DI AVOCADO, JALAPEÑOS E CORIANDOLO - **24**

**PESCADO EMPAPELADO** FILETTO DI RICCIOLA COTTO AL FORNO IN FOGLIE DI BANANO CON ERBE AROMATICHE, CIPOLLA, POMODORO E OLIVE, ACCOMPAGNATO DA INSALATA - **28**

**CAMARONES AL TEQUILA** GAMBERONI FLAMBÉ ALLA TEQUILA, ACCOMPAGNATI DA RISO E INSALATA - **26**

## GUARNICIONES Y ENSALADAS

**ENSALADA MIXTA** MISTICANZA, CAROTE, POMODORINI, MAIS E MENTA - **6**

**ENSALADA DE NOPALES** CACTUS, INSALATA, CIPOLLA, POMODORO, AVOCADO, CORIANDOLO E FORMAGGIO FRESCO - **10**

**FRIJOLES REFritos** CREMA DI FAGIOLI NERI - **5**

**FRIJOLES CHARROS** FAGIOLI NERI INTERI CON CHORIZO - **5**

**BAKED POTATO** CON CHORIZO E SOUR CREAM - **5**

**ARROZ MEXICANO** RISO MESSICANO - **5**

**ENSALADA DE AGUACATE** AVOCADO A CUBETTI, CIPOLLOTTI ARROSTO, CORIANDOLO E OLIO AL LIMONE - **8**

## POSTRES

**CHURROS CON DULCE DE LECHE** - **8**

**PASTEL DE MAIZ CON HELADO DE PISTACHE** TORTA DI MAIS CON GELATO AL PISTACCHIO - **7**

**MOUSSE DE MANGO** - **7**

**PASTEL DE QUESO** TORTA AL FORMAGGIO CON SALSA DI GUAVA - **8**

**PLATANO FRITO** PLATANO FRITTO SERVITO CON CREMA AL LATTE, MARMELLATA DI FRAGOLE E PANNA MONTATA - **8**

**GELATO DEL GIORNO** - **6**



(petit)  
ITALIAN BISTRO

SAIGON  
RESTAURANT VIETNAMESE

SHIMOKITA  
JAPANESE TAPAS  
OPENING SOON

CANTEEN  
Mexican Kitchen & Tequila Bar  
Milano - Poltu Quatu - Courmayeur

## PARA PICAR

**GUACAMOLE** WITH CORN TORTILLA CHIPS - **12**

**QUESO FUNDIDO** MEXICAN CHEESE, CHILI POBLANO AND CHORIZO - **10**

**NACHOS CANTEEN** WITH MELTED CHEESE, GUACAMOLE, BEANS CREAM, SOUR CREAM AND JALAPEÑOS - **12**

**QUESADILLAS HUITLACOCHÉ** BLUE TORTILLAS WITH ZUCCHINI FLOWERS AND OAXACA CHEESE - **10**

**JALAPEÑOS RELLENOS** MEXICAN CHILI PEPPERS WITH CREAM CHEESE AND CRISPY BACON - **12**

**CAMARONES** FRIED PRAWN BREADED WITH COCONUT AND SERVED WITH MANGO AND HABANERO SAUCE - **12**

**PULPO A LA PARILLA** GRILLED MARINATED OCTOPUS SERVED WITH CORIANDER TORTILLAS, AVOCADO AND BEANS CREAM - **16**

**GORDITA DE POLLO** CORN TORTILLA FILLED WITH CHICKEN TINGA, CHORIZO, TOMATO SAUCE AND CHIPOTLE - **12**

## CEVICHE

**TOSTADA DE SALMÓN** SALMON WITH AVOCADO, LIME AND SESAME, SERVED ON CORN TOSTADA - **16**

**AGUA CHILE DE ATÚN** RAW TUNA CARPACCIO ON LIME SAUCE WITH JALAPEÑO, CORIANDER, ONION, AVOCADO AND RADISH - **16**

**CEVICHE DE CAMARONES** SHRIMP WITH PICO DE GALLO, AVOCADO, CORIANDER, LIME - **14**

**CEVICHE TROPICAL** SEA BREAM MARINATED IN AROMATIC LIME, MANGO, PASSION FRUIT, RED ONIONS, RADISH AND CORIANDER - **16**

**AGUA CHILE ROJO** SEA SCALLOP CARPACCIO MARINATED IN AROMATIC LIME, CORN, RED ONION, CORIANDER AND HIMALAYAN PINK SALT - **16**

**CEVICHE DE LANGOSTA** LOBSTER CEVICHE MARINATED IN LIME, RED CHILI PEPPER, TOMATOES, RED ONION, SWEET POTATO, CORIANDER AND BLACK SALT - **22**

## TACOS (2 PER ORDER)

**AL PASTOR** MARINATED AND ROASTED PORK MEAT, PINEAPPLE, CORIANDER, ONION AND LIME - **10**

**CAMARONES** FRIED PRAWNS, CHIPOTLE MAYO AND CABBAGE SALAD - **10**

**TARTARE DE ATÚN** TUNA TARTARE WITH GUACAMOLE, LIME, JALAPEÑO AND CORIANDER - **13**

**GRILLED STEAK** GRILLED BEEF STEAK SLICES, GUACAMOLE, CORIANDER AND CHIMICHURRI SAUCE - **12**

**BARBACOA** LAMB MEAT COOKED IN THE OVEN IN AGAVE LEAF, SERVED WITH ONION, CORIANDER AND BERRACHA SAUCE - **12**

**TIKIN XIC** MARINATED COD IN MEXICAN CHILI PEPPERS, AXIOTE AND ORANGE JUICE, COOKED IN THE OVEN IN A BANANA LEAF - **12**

## FAJITAS

WITH ONIONS, RED, GREEN AND YELLOW SWEET PEPPERS, SERVED WITH TORTILLAS, GUACAMOLE, PICO DE GALLO AND SOUR CREAM

**MARINATED CHICKEN** - SINGLE **18** / DOUBLE **28**

**GRILLED PRAWNS** - SINGLE **22** / DOUBLE **32**

**ANGUS BEEF** - SINGLE **22** / DOUBLE **32**

**MIXED CHICKEN AND ANGUS BEEF** - SINGLE **22** / DOUBLE **32**

## PLATOS FUERTES

**ARRACHERA GRILL** GRILLED BEEF ASADO SERVED WITH RICE, SALAD AND BEANS CREAM - **24**

**ATÚN CANTEEN** TUNA SLICES BOILED AND BREADED WITH PANCO, AVOCADO AND VINAIGRETTE OF CORIANDER AND LIME, SERVED WITH MEXICAN RICE - **28**

**CARNE ASADA AL CHIPOTLE** GRILLED ANGUS ENTRECOTE, CHIPOTLE GRAVY AND BAKED POTATO - **29**

**ALAMBRE** BEEF SLICES, ONION, CHILI PEPPERS, CHORIZO AND COOKED HAM, SERVED ON WARM PLATE WITH GRATIN CHEESE, TORTILLAS AND BERRACHA SAUCE - **24**

**HUARACHE** OVAL TORTILLA WITH BEEF SLICES, MELTED CHEESE, BEANS CREAM, SALAD, RADISH AND GREEN SAUCE - **24**

**SALMÓN AL GRILL** GRILLED SALMON SERVED WITH QUINOA, LOW TEMPERATURE COOKED VEGETABLES, AVOCADO CREAM, JALAPEÑOS AND CORIANDER - **24**

**PESCADO EMPAPELADO** AMBERJACK FILLET COOKED IN THE OVEN IN A BANANA LEAF WITH AROMATIC HERBS, ONION, TOMATO AND OLIVES, SERVED WITH SALAD - **28**

**CAMARONES AL TEQUILA** GRILLED PRAWNS IN TEQUILA SERVED WITH RICE AND SALAD - **26**

## GUARNICIONES Y ENSALADAS

**ENSALADA MIXTA** WITH WILD SALAD, CARROTS, TOMATOES, CORN AND MINT - **6**

**ENSALADA DE NOPALES** CACTUS, SALAD, ONIONS, TOMATOES, AVOCADO, CORIANDER AND FRESH CHEESE - **10**

**FRIJOLES REFritos** BLACK BEANS CREAM - **5**

**FRIJOLES CHARROS** BLACK BEANS WITH CHORIZO - **5**

**BAKED POTATO** WITH CHORIZO AND SOUR CREAM - **5**

**ARROZ MEXICANO** MEXICAN RICE - **5**

**ENSALADA DE AGUACATE** SLICED AVOCADO, ROASTED SPRING ONIONS, CORIANDER AND LEMON OIL - **8**

## POSTRES

**CHURROS CON DULCE DE LECHE** - **8**

**PASTEL DE MAIZ CON HELADO DE PISTACHE** CORN CAKE WITH PISTACHIO ICE CREAM - **7**

**MOUSSE DE MANGO** MANGO MOUSSE - **7**

**PASTEL DE QUESO** CHEESECAKE WITH GUAVA SAUCE - **8**

**PLATANO FRITO** FRIED BANANA SERVED WITH MILK CREAM, STRAWBERRY JAM AND WHIPPED CREAM - **8**

**GELATO DEL GIORNO** ICE CREAM OF THE DAY - **6**



(petit)  
ITALIAN BISTRO

SAIGON  
RESTAURANT VIETNAMESE

SHIMOKITA  
JAPANESE TAPAS  
OPENING SOON

CANTEEN  
Mexican Kitchen & Tequila Bar  
Milano - Poltu Quatu - Courmayeur

FOR ALLERGIES, PLEASE DEMAND TO YOUR WAITER  
DUE TO AVAILABILITY OF FRESH PRODUCTS, SOME MAY BE FROZEN

WWW.LUCAGUELFICOMPANY.COM