

PARA PICAR

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

ELOTES PANNOCCHIA DI MAIS AL GRILL CON MAIONESE, LIME, FORMAGGIO FRESCO E PEPERONCINO IN POLVERE - **8**

QUESO FUNDIDO FORMAGGI MESSICANI, CHILI POBLANO E CHORIZO - **12**

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 E 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**

FILETE DE PESCADO FRITO FILETTO DI MERLUZZO IN PASTELLA ALLA BIRRA, FRITTO E CON SPICCHIO DI LIME - **14**

TOSTADA DE SALMÓN CON AVOCADO, LIME E SESAMO SERVITO SU TOSTADA DE 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 JAMAICA CARPACCIO DI BRANZINO MARINATO IN SALSA DI JAMAICA (FIORE DI IBISCO) CON CIPOLLA ROSSA, CORIANDOLO E MAIS - **14**

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

TACOS (2 PER ORDINE)

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

ESTILO ENSENADA GAMBERI IN PASTELLA FRITTI CON INSALATA DI CAVOLO - **10**

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

SUADERO CARNE DI MANZO ALLA GRIGLIA CON SALSA AL CETRIOLO, CIPOLLA, CORIANDOLO E HABANERO - **12**

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

COSTILLA PUNTINE DI MAIALE COTTE A BASSA TEMPERATURA, ALLA PIASTRA E SERVITE CON SALSA AL MANGO, CIPOLLA E HABANERO - **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**

COPERTO - 3

PER ALLERGIE PARTICOLARI, CHIEDERE AL PERSONALE.

PER MANCANZA DI REPERIBILITÀ DEL FRESCO, ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI

PLATOS FUERTES

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

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

PICANHA A LA TAMPIQUEÑA SERVITA CON FAGIOLI, RISO, GUACAMOLE E QUESO ASADO - **26**

POLLO AL HUITLACOCHÉ SUPREMA DI POLLO COTTA A BASSA TEMPERATURA SERVITA CON SALSA DI HUITLACOCHÉ E RISO ALLA GIARDINIERA - **24**

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

CAMARONES AL CHIPOTLE CODE DI GAMBERI SALTATI IN PADELLA CON SALSA DI CHIPOTLE (PEPERONCINO MESSICANO), ACCOMPAGNATI DA RISO ALLA GIARDINIERA E INSALATA MISTA - **24**

SALMÓN AL GRILL TRANCIO DI SALMONE ALLA PIASTRA SERVITO CON CREMA DI AVOCADO E INSALATA DI NOPALES - **26**

PESCADO EN ADOBO FILETTO DI BRANZINO MARINATO IN SALSA DI PEPERONCINO GUAJILLO (NON PICCANTE) CON RISO ALLA GIARDINIERA E FAGIOLI - **28**

LANGOSTA TROPICAL ARAGOSTA SERVITA CON MANGO E PAPAYA, CONDITA CON VINAIGRETTE DI JALAPEÑO - **39**

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**

FRIJOLE DE LA OLLA FAGIOLI BORLOTTI INTERI CON CHORIZO - **5**

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

ARROZ A LA JARDINERA RISO ALLA GIARDINIERA - **5**

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

POSTRES

CHURROS CON DULCE DE LECHE - **8**

PASTEL DE CHOCOLATE PICANTE CUORE CALDO LEGGERMENTE SPICY - **8**

MOUSSE DE MANGO - **8**

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

PASTEL CON MERMELADA DE GUAJILLO TORTA SOFFICE SERVITA CON MARMELLATA DI PEPERONCINO MESSICANO NON PICCANTE E MIRTILLI - **8**

GELATO DEL GIORNO - **6**



(petit)
ITALIAN BISTRO

SAIGON
RESTAURANT VIETNAMEIS

SHIMOKITA
JAPANESE TAPAS

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

GLACÉ
SWEET CONCEPT
NEXT OPENING SEPTEMBER 2018

PARA PICAR

GUACAMOLE WITH CORN TORTILLA CHIPS - **12**

ELOTES CORN ON THE COB WITH MAYONNAISE, LIME, FRESH CHEESE AND CHILI PEPPER - **8**

QUESO FUNDIDO MEXICAN CHEESE, CHILI POBLANO AND CHORIZO - **12**

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

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

JALAPEÑOS RELLENOS BREADED 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**

FILETE DE PESCADO FRITO FRIED COD FILLET IN BEER BATTER SERVED WITH LIME - **14**

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

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

CEVICHE DE JAMAICA SEABASS CARPACCIO MARINATED IN JAMAICA SAUCE (HIBISCUS FLOWERS) WITH RED ONIONS, CORIANDER AND CORN - **14**

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

TACOS (2 PER ORDER)

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

ESTILO ENSENADA FRIED BATTERED PRAWNS WITH CABBAGE SALAD - **10**

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

SUADERO GRILLED BEEF WITH CUCUMBER, HABANERO PEPPER AND CORIANDER SAUCE - **12**

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

COSTILLA LOW TEMPERATURE COOKED PORK RIBS, GRILLED AND SERVED WITH A SAUCE OF MANGO, ONION AND HABANERO PEPPER - **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**

COVER CHARGE - 3

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

PLATOS FUERTES

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

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

PICANHA A LA TAMPIQUEÑA PICANHA MEAT SERVED WITH BEANS, RICE, GUACAMOLE AND ASADO CHEESE - **26**

POLLO AL HUITLACOCHÉ CHICKEN SERVED WITH HUITLACOCHÉ SAUCE AND RICE WITH VEGETABLES - **24**

ATÚN CANTEEN SAUTEED TUNA SLICES BREADED WITH PANCO SERVED WITH AVOCADO, CORIANDER AND LIME VINAIGRETTE - **28**

CAMARONES AL CHIPOTLE SAUTEED SHRIMP WITH CHIPOTLE SAUCE, RICE WITH VEGETABLES AND MIXED SALAD - **24**

SALMÓN AL GRILL GRILLED SALMON WITH AVOCADO CREAM AND NOPALES SALAD - **26**

PESCADO EN ADOBO SEABASS FILLET MARINATED IN GUAJILLO PEPPER, RICE WITH VEGETABLES AND BEANS - **28**

LANGOSTA TROPICAL LOBSTER WITH MANGO AND PAPAYA, SERVED WITH JALAPEÑO VINAIGRETTE - **39**

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 DE LA OLLA WHOLE BORLOTTI BEANS WITH CHORIZO - **5**

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

ARROZ A LA JARDINERA RICE WITH VEGETABLES - **5**

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

POSTRES

CHURROS CON DULCE DE LECHE - **8**

PASTEL DE CHOCOLATE PICANTE CHOCOLATE CAKE WITH WARM CENTER SLIGHTLY SPICY - **8**

MOUSSE DE MANGO MANGO MOUSSE - **8**

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

PASTEL CON MERMELADA DE GUAJILLO SOFT CAKE SERVED WITH MEXICAN CHILI PEPPER JAM (NOT SPICY) AND BLUEBERRIES - **8**

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



(petit)
ITALIAN BISTRO

SAIGON
RESTAURANT VIETNAMIEN

SHIMOKITA
JAPANESE TAPAS

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

GLACÉ
SWEET CONCEPT
NEXT OPENING SEPTEMBER 2018