

COCKTAILS

INTERNATIONAL COCKTAILS - 12

CLASSIC MARGARITA - 12

TEQUILA, LIME, TRIPLESEC

PERFECT MARGARITA - 12

TEQUILA, PATRON CITRONGE, SUCCO DI LIME, SUCCO D'ARANCIA

FRUIT MARGARITA - 12

TEQUILA, TRIPLESEC, LIME E FRUTTA A SCELTA TRA: PASSION FRUIT, MANGO, FRAGOLA, TAMARINDO

ELDER FLOR MARGARITA - 12

TEQUILA, ST. GERMAIN, SUCCO DI LIME

CADILLAC MARGARITA - 12

SUCCO DI LIME, GRAN MARNIER, TEQUILA

PATRON MOJITO - 15

PATRON TEQUILA, LIME A PEZZI, ZUCCHERO DI CANNA, MENTA, AGAVE NECTAR E SODA

MEZCALINA - 12

MEZCAL, ST. GERMAIN, GINGER BEER, SUCCO DI POMPELMO

BABY ROSE - 15

PATRON SILVER, PATRON CITRONGE, SUCCO DI LIME, SCIROPPO DI AGAVE, LIQUORE DI LAMPONI, LAMPONI FRESCHI, TOP PROSECCO

BEER MARGARITA - 12

TEQUILA, LIME, TRIPLESEC, TOP CERVEZA

OUR NEGRONI - 12

MEZCAL, BITTER MARTINI, MARTINI RUBINO, BITTER LAVANDA

BAJA MEXICO - 12

MEZCAL, PATRON CITRONGE, SUCCO D'ANANAS, SCIROPPO D'AGAVE, SUCCO DI LIME, FOGLIE DI CORIANDOLO, BORDATURA TAHIN

FRESQUITO - 12

MEZCAL, SUCCO DI POMPELMO, SCIROPPO DI ZUCCHERO, BITTER AL CARDAMOMO, BITTER AL POMPELMO, TOP PROSECCO

TOJOE'S - 12

MEZCAL, SCIROPPO D'AGAVE, SUCCO DI LIME, BITTER AL CIOCCOLATO

PARA PICAR

GUACAMOLE CON TORTILLA CHIPS DI MAIS - 12

WITH CORN TORTILLA CHIPS

QUESO FUNDIDO FORMAGGI MESSICANI, CHILI POBLANO E CHORIZO - 12

MEXICAN CHEESE, CHILI POBLANO AND CHORIZO

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

WITH MELTED CHEESE, BEANS CREAM, SWEET PEPPERS, SOUR CREAM AND JALAPEÑOS

QUESADILLAS TORTILLA CON FIORI DI ZUCCHINA E FORMAGGIO OAXACA - 10

TORTILLAS WITH ZUCCHINI FLOWERS AND OAXACA CHEESE

CAMARONES CODE DI GAMBERI IMPANATI CON SCAGLIE DI COCCO E SERVITI CON SALSA AL MANGO E HABANERO - 14

FRIED PRAWN BREADED WITH COCONUT FLAKES AND SERVED WITH MANGO AND HABANERO SAUCE

PULPO A LA PARILLA TENTACOLO DI POLPO MARINATO E COTTO AL GRILL, SERVITO CON TORTILLAS

DI CORIANDOLO, CREMA DI AVOCADO E FAGIOLI - 16

GRILLED MARINATED OCTOPUS SERVED WITH CORIANDER TORTILLAS, AVOCADO AND BEANS CREAM

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

CORN TOSTADA WITH SALMON TARTARE, AVOCADO, LIME AND SESAME SEEDS

AGUA CHILE DE ATÚN CARPACCIO DI TONNO CRUDO SU LETTO DI SALSA DI LIME, JALAPEÑO,

CORIANDOLO E CIPOLLA, CON AVOCADO E RAVANELLI - 16

RAW TUNA CARPACCIO WITH LIME, JALAPEÑO, CORIANDER AND ONION SAUCE WITH AVOCADO AND RADISH

CEVICHE DE JAMAICA CARPACCIO DI BRANZINO MARINATO IN SALSA JAMAICA (FIORE DI IBISCO)

CON CIPOLLA ROSSA, CORIANDOLO E MAIS - 16

SEABASS CARPACCIO MARINATED IN JAMAICA SAUCE (HIBISCUS FLOWERS) WITH RED ONIONS, CORIANDER AND CORN

CEVICHE TROPICAL CUBETTI DI ORATA MARINATA CON SUCCO DI LIME SPEZIATO, MANGO, MARACUJA,

CIPOLLA ROSSA, RAVANELLI E CORIANDOLO - 16

SEA BREAM MARINATED IN AROMATIC LIME, MANGO, PASSION FRUIT, RED ONIONS, RADISH AND CORIANDER

COPERTO / COVER CHARGE - 3

PER ALLERGIE PARTICOLARI, CHIEDERE AL PERSONALE. PER MANCANZA DI REPERIBILITÀ DEL FRESCO, ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI

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



TACOS (2 PER ORDINE)

AL PASTOR CARNE DI MAIALE ALLO SPIEDO, ANANAS, CORIANDOLO, CIPOLLA E LIME - 12

MARINATED AND ROASTED PORK MEAT, PINEAPPLE, CORIANDER, ONION AND LIME

CAMARONES GAMBERI IN PASTELLA, MAYO AL CHIPOTLE E INSALATA DI CAVOLO - 12

FRIED PRAWNS, CHIPOTLE MAYO AND CABBAGE SALAD

TARTARE DE ATÚN CON GUACAMOLE, LIME, JALAPEÑO E CORIANDOLO - 14

TUNA TARTARE WITH GUACAMOLE, LIME, JALAPEÑO AND CORIANDER

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

GRILLED BEEF STEAK SLICES, GUACAMOLE, CORIANDER AND CHIMICHURRI SAUCE

VEGGIE ZUCCHINE, POMODORO, MAIS, PEPERONCINO POBLANO E CREAM CHEESE - 10

ZUCCHINI, TOMATOES, CORN, POBLANO PEPPER AND CREAM CHEESE

FAJITAS

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

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

AND SOUR CREAM

POLLO MARINADO MARINATED CHICKEN - 22

CAMARONES AL GRILL GRILLED PRAWNS - 24

ANGUS ARGENTINO ANGUS BEEF - 24

MIXTA POLLO Y ANGUS ARGENTINO MIX OF CHICKEN AND ANGUS BEEF - 24

PLATOS FUERTES

BURRITO VEGGIE CON RATATOUILLE DI VERDURE, FAGIOLI E FORMAGGIO, ACCOMPAGNATO DA RISO E INSALATA MISTA - 18

VEGGIE BURRITO WITH VEGETABLES RATATOUILLE, BEANS, CHEESE, SERVED WITH RICE AND MIXED SALAD

BURRITO DE POLLO POLLO MARINATO AVVOLTO IN TORTILLA E ACCOMPAGNATO DA RISO E FAGIOLI CON CHORIZO - 20

MARINATED CHICKEN WRAPPED IN A TORTILLA, SERVED WITH RICE AND BEANS WITH CHORIZO

PICANHA A LA TAMPIQUEÑA SERVITA CON FAGIOLI, RISO, GUACAMOLE E QUESO ASADO - 28

PICANHA MEAT SERVED WITH BEANS, RICE, GUACAMOLE AND ASADO CHEESE

ATÚN CANTEEN TRANCETTI DI TONNO ROSSO SCOTTATO E IMPANATO CON PANCO SERVITO CON AVOCADO, VINAIGRETTE

DI CORIANDOLO E LIME, ACCOMPAGNATO DA RISO ALLA GIARDINIERA E INSALATA MISTA - 28

SAUTEED TUNA SLICES BREADED WITH PANCO, WITH AVOCADO, CORIANDER AND LIME VINAIGRETTE, SERVED WITH RICE

AND MIXED SALAD

CAMARONES AL CHIPOTLE CODE DI GAMBERI SALTATI IN PADELLA CON SALSA DI CHIPOTLE (PEPERONCINO MESSICANO),

ACCOMPAGNATI DA RISO ALLA GIARDINIERA E INSALATA MISTA - 26

SAUTEED SHRIMP WITH CHIPOTLE SAUCE, RICE WITH VEGETABLES AND MIXED SALAD

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

GRILLED SALMON WITH AVOCADO CREAM AND NOPALES SALAD

BRANZINO EN ADOBO FILETTO DI BRANZINO MARINATO IN SALSA DI PEPERONCINO GUAJILLO (NON PICCANTE)

CON RISO ALLA GIARDINIERA E FAGIOLI - 29

SEABASS FILLET MARINATED IN GUAJILLO PEPPER, RICE WITH VEGETABLES AND BEANS

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

GRILLED ANGUS ENTRECÔTE, CHIPOTLE GRAVY AND BAKED POTATO

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

LOBSTER WITH MANGO AND PAPAYA, SERVED WITH JALAPEÑO VINAIGRETTE

GUARNICIONES Y ENSALADAS

ENSALADA MIXTA MISTICANZA, CAROTE, POMODORINI, MAIS E MENTA - 5

WITH WILD SALAD, CARROTS, TOMATOES, CORN AND MINT

FRIJOLES DE LA OLLA FAGIOLI BORLOTTI INTERI CON CHORIZO - 5

WHOLE BORLOTTI BEANS WITH CHORIZO

BAKED POTATO CON CHORIZO E SOUR CREAM - 5

ARROZ A LA JARDINERA RISO ALLA GIARDINIERA - 5

RICE WITH VEGETABLES

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

SLICED AVOCADO, ROASTED SPRING ONIONS, CORIANDER AND LEMON OIL

POSTRES

CHURROS CON DULCE DE LECHE - 6

MOUSSE DE MANGO MANGO MOUSSE - 6

PASTEL DE MAIZ CON HELADO DE PISTACHE TORTA DI MAIS CON GELATO AL PISTACCHIO - 6

CORN CAKE WITH PISTACHIO ICE CREAM

GELATO DEL DÍA ICE CREAM OF THE DAY - 5

FRUTA TROPICAL TROPICAL FRUIT - 8

