

## 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 HUITLACOCHE 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**

**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**



WWW.LUCAGUELFICOMPANY.COM

## PLATOS FUERTES

**FILETE RES EN ADOBO** FILETTO DI MANZO BAGNATO CON SALSA DI CHILE GUAJILLO E MANDORLE, ACCOMPAGNATO DA INSALATA DI MELE, UVA PASSA, NOCI E PANNA - **26**

**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 ENCACAHUATADO** SUPREMA DI POLLO COTTA A BASSA TEMPERATURA, SERVITA CON SALSA DI ARACHIDI E RISO ALLA GIARDINIERA - **24**

**ATÚN ALLA DIABLA** BISTECA DI TONNO ROSSO SPENNELLATO CON CHILE CHIPOTLE (LEGGERMENTE PICCANTE) SERVITO SU CREMA DI CECI - **28**

**CAMARONES AL AJILLO** CODE DI GAMBERI SALTATI IN PADELLA CON SALSA DI GUAJILLO (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**

**FILETE DE RÓBALO Y JALAPEÑO** FILETTO DI BRANZINO ALLA PIASTRA CON CREMA DI JALAPEÑO NON PICCANTE, ACCOMPAGNATO DA RISO AL NERO DI SEPPIA - **28**

## 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 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**

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

## CERVEZA

NEGRA MODELO **8**

MODELO ESPECIAL **8**

DIA DE MUERTOS **8**  
*BLONDE ALE, PORTER, IPA, AMBER ALE, HEFFENWEIZE*

CORONA **8**

SOL **8**

MEXICALI **8**

## VINO

BIANCO **8**

ROSSO **8**

PROSECCO **8**

**GARRAFA**  
SANGRIA **25**

**COPERTO - 3**

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

## 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 PARRILLA** GRILLED MARINATED OCTOPUS SERVED WITH CORIANDER TORTILLAS, AVOCADO AND BEANS CREAM - **16**

**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 BORRACHA 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**



WWW.LUCAGUELFICOMPANY.COM

## PLATOS FUERTES

**FILETE DE RES EN ADOBO** BEEF FILLET WITH GUAJILLO AND ALMOND SAUCE, SERVED WITH APPLE, RAISINS, NUTS AND CREAM SALAD - **26**

**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 ENCACAHUATADO** CHICKEN COOKED AT LOW TEMPERATURE, SERVED WITH PEANUT SAUCE AND RICE WITH VEGETABLES - **24**

**ATÚN A LA DIABLA** SAUTEED TUNA SLICES COATED WITH CHILI CHIPOTLE AND SERVED WITH CHICKPEAS CREAM - **28**

**CAMARONES AL AJILLO** SAUTEED SHRIMP WITH GUAJILLO SAUCE, SERVED WITH RICE WITH VEGETABLES AND MIXED SALAD - **24**

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

**FILETE DE RÓBALO Y JALAPEÑO** GRILLED SEABASS FILLET WITH JALAPEÑO CREAM, SERVED WITH SEPIA INK RICE - **28**

## 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**

**FRIJOLE 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**

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

## CERVEZA

NEGRA MODELO **8**

MODELO ESPECIAL **8**

DIA DE MUERTOS **8**

*BLONDE ALE, PORTER, IPA, AMBER ALE, HEFFENWEIZE*

CORONA **8**

SOL **8**

MEXICALI **8**

## VINO

BIANCO **8**

ROSSO **8**

PROSECCO **8**

**GARRAFA**  
SANGRIA **25**

**COVER CHARGE - 3**

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