

## TEQUILA & MEZCAL COCKTAILS

**TOMMY'S MARGARITA PATRÓN - 15**  
PATRÓN TEQUILA SILVER, LIME, AGAVE SYRUP

**CLASSIC MARGARITA - 15**  
PATRÓN TEQUILA SILVER, LIME, TRIPLESEC

**FRUIT MARGARITA - 15**  
PATRÓN TEQUILA SILVER, LIME, TRIPLESEC & FRUIT:  
PASSION FRUIT, MANGO OR FRAGOLA

**SPICY MARGARITA - 15**  
TEQUILA CAZADORES INFUSED WITH JALAPEÑOS,  
LIME, TRIPLESEC AND TOMATO JUICE

**ELDER FLOR MARGARITA - 15**  
PATRÓN TEQUILA SILVER, ST. GERMAIN, LIME

**PALOMA - 15**  
TEQUILA PATRÓN, LIME, GRAPEFRUIT SODA,  
AGAVE SYRUP

**EL DIABLO - 15**  
PATRÓN REPOSADO, CREME DE CASSIS, LIME,  
GINGER BEER

**MEZCAL SOUR - 15**  
MEZCAL, LIME, LIQUID SUGAR, EGG WHITE

**MEXICAN OLD FASHION - 15**  
MEZCAL, JERRY THOMAS BITTER,SUGAR, SODA

## PARA PICAR

**GUACAMOLE** CON TORTILLA CHIPS DI MAIS / *WITH CORN TORTILLA CHIPS* - **16**

**NACHOS CANTEEN** CON FORMAGGIO FUSO, CREMA DI FAGIOLI, PEPERONI, SOUR CREAM E JALAPEÑOS - **16**  
*WITH MELTED CHEESE, BEANS CREAM, SWEET PEPPERS, SOUR CREAM AND JALAPEÑOS*

**CAMARONES** CODE DI GAMBERI IMPANATI CON SCAGLIE DI COCCO, SERVITI CON SALSA AL MANGO E HABANERO - **20**  
*FRIED PRAWN BREADED WITH COCONUT FLAKES, SERVED WITH MANGO AND HABANERO SAUCE*

**PULPO A LA PARILLA** TORTILLA, POLPO AFFUMICATO E MARINATO AL GUAJILLO, INSALATA DI FAGIOLI, SALICORNIA, POMODORO, JALAPEÑOS, CIPOLLA SOTTO ACETO, MAIO AL GUAJILLO E CREMA DI AVOCADO - **20**  
*TORTILLAS, SMOKED OCTOPUS MARINATED IN GUAJILLO, BEAN SALAD, GLASSWORT, TOMATO, JALAPEÑOS, PICKLED ONION, GUAJILLO MAYONESE AND AVOCADO CREAM*

**TRILOGIA DE TOSTADAS** CON TONNO, CAPESANTE, POLPO / *TUNA, SCALLOPS, OCTOPUS* - **22**

**TOSTADA DE SALMÓN** CON AVOCADO, SALSA DI SOIA, LIME E SESAMO SERVITO SU TOSTADA DE MAIS - **22**  
*CORN TOSTADA WITH SALMON TARTARE, AVOCADO, SOIA SAUCE, LIME, AND SESAME SEEDS*

**ALBONDIGAS DE CAMARÓN** POLPETTE DI GAMBERI, JALAPEÑO, ERBA CIPOLLINA, SCALOGNO, MAIO DI MENTA, MAIO DI GUAJILLO, MAIO DI GAMBERI - **22**  
*SHRIMPS, JALAPEÑO, CHIVES, SHALLOT, MINT MAYO, GUAJILLO MAYO, SHRIMPS MAYO*

**CHORIQUESO** FORMAGGIO FUSO, CHORIZO, LIME, TORTILLAS DI GRANO - **18**  
*MELTED CHEESE, CHORIZO, LIME, SERVED WITH FLOUR TORTILLAS*

**CEVICHE TROPICAL** CUBETTI DI ORATA MARINATA CON SUCCO DI LIME SPEZIATO, MANGO, MARACUJA, CIPOLLA ROSSA, RAVANELLI E CORIANDOLO - **22**  
*SEA BREAM MARINATED IN AROMATIC LIME, MANGO, PASSION FRUIT, RED ONIONS, RADISH, AND CORIANDER*

**AGUACHILE** MIN. 2 PERSONE SUCCO DI LIME SPEZIATO, POLPO, ORATA, GAMBERI, CAPESANTE, AVOCADO, CETRIOLO, CIPOLLA ROSSA, JALAPEÑO, CORIANDOLO, SERVITO NEL MOLCAJETE - **22 PP**  
*(MIN 2 PERSONS) OCTOPUS, SEA BREAM, PRAWNS, SCALLOPS, AVOCADO, CUCUMBER, RED ONION IN SPICED LIME JUICE, JALAPEÑO AND CORIANDER SERVED IN MOLCAJETE*

## TACOS (2 PER ORDINE - 2 FOR ORDER)

**AL PASTOR** CARNE DI MAIALE ALLO SPIEDO, ANANAS, CORIANDOLO, CIPOLLA E LIME - **14**  
*MARINATED AND ROASTED PORK MEAT, PINEAPPLE, CORIANDER, ONION AND LIME*

**SUADERO** CARNE DI MANZO CONFIT, CIPOLLA, CORIANDOLO, LIME, SALSA ROJA - **12**  
*BEEF, ONION, CORIANDER, LIME AND SALSA ROJA*

**TARTARE DE ATÚN** CON GUACAMOLE, LIME, JALAPEÑO, RAVANELLO E CORIANDOLO - **18**  
*TUNA TARTARE WITH GUACAMOLE, LIME, JALAPEÑO, RADISH, AND CORIANDER*

**CARNITAS** CARNE DI MAIALE CONFIT, CIPOLLA CORIANDOLO, SALSA VERDE - **18**  
*PORK MEAT, ONION, CORIANDER, SALSA VERDE*

**PESCADO** PESCE IN TEMPURA DI CENERE DI PEPERONCINO, INSALATA DI CAVOLO, MAIO AL HABANERO, SALSA DI PICO DE GALLO, LIME - **18**  
*CHILI PEPPER FISH TEMPURA, CABBAGE SALAD, HABANERO CHILI MAYO, PICO DE GALLO SAUCE, LIME*

**BAJA CALIFORNIA** GAMBERI FRITTI CON CHIPOTLE, CAVOLO ROSSO E BIANCO, CREMA DI AVOCADO E MAYO SPICY - **18**  
*FRIED SHRIMPS WITH CHIPOTLE, RED AND WHITE CABBAGE, AVOCADO CREAM AND SPICY MAYO*

## SIGNATURE COCKTAILS

**MANGORITA - 15**  
PATRÓN TEQUILA, LIME, TRIPLESEC, MANGO PUREE,  
SAL DE GUSANO

**LOCO SOCIAL - 15**  
MEZCAL, LAPHROIGH 10 YRS, LIME, CAMOMILLE  
LIQUOR, LIQUID SUGAR

**MEZCALINA - 15**  
MEZCAL, ST. GERMAIN, GINGER BEER, GRAPEFRUIT  
JUICE

**STREET BLOOD - 15**  
PATRÓN TEQUILA, BRAMBLE GIN, RASPBERRY,  
ORANGE JUICE, SAL DE TAJIN

**PLOMO - 15**  
BENEDICTINE, DARK RHUM, PIMENTO DRAM, LIME,  
SUGAR

**LA GRANADA - 15**  
MEZCAL, APEROL, POMEGRANATE, GINGER BEER

**AMEXICANO - 15**  
PATRÓN AÑEJO, VERMOUTH COCCHI, ORANGE BITTER

**LUCHADORES - 15**  
TEQUILA, LIME, SYRUP, STRAWBERRY BITTER

**CLANDESTINO - 15**  
MEZCAL, JACK DANIELS, AGAVE SYRUP, GREEN APPLE  
LIQUOR, CINNAMON SPRAY

## 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* - **28**

**CAMARONES AL GRILL** *GRILLED PRAWNS* - **32**

**ANGUS ARGENTINO** *ANGUS BEEF* - **32**

**MIXTA POLLO Y ANGUS ARGENTINO** *MIX OF CHICKEN AND ANGUS BEEF* - **32**

## PLATOS FUERTES

**BURRITO DE POLLO** POLLO MARINATO AVVOLTO IN TORTILLA CON FORMAGGIO, CIPOLLA, PEPPERONI,  
CREMA DI AVOCADO, MAIO SPICY E ACCOMPAGNATO DA INSALATA E PATATINE FRITTE - **28**

*MARINATED CHICKEN WRAPPED IN A TORTILLA WITH CHEESE, ONIONS, SWEET PEPPERS, AVOCADO CREAM,  
SPICY MAYO, SERVED WITH SALAD AND FRIES*

**SALMÓN A LA PARRILLA** TRANCIO DI SALMONE ALLA PIASTRA INSALATA, POMODORO, MANGO, AVOCADO,  
DRESSING AL SESAMO, VINAGRETTE DI MANGO, CREMA DI AVOCADO, SESAMO PEPE ROSSO - **30**

*GRILLED SALMON SERVED SALAD, TOMATO, MANGO, AVOCADO, SESAME DRESSING, MANGO VINAGRETTE,  
AVOCADO CREAM, SESAME SEEDS AND RED PEPPER*

**PICANHA** RISO ALLA GIARDINIERA, INSALATA DI AVOCADO, FRIJOLES CHARROS, RAVANELLI, CORIANDOLO - **32**  
*SERVED WITH RICE WITH VEGETABLES, AVOCADO SALAD, MEXICAN BEANS, RADISH AND CORIANDER*

**ENCHILADA DE CAPESANTE** TORTILLA DI MAIS, CAPESANTE, SALSA DI POMODORO AFFUMICATO, PANNA  
ACIDA, FORMAGGIO FRESCO, CIPOLLA SOTTO ACETO - **28**

*CORN TORTILLA WITH SCALLOPS, SMOKED TOMATO SAUCE, SOUR CREAM, FRESH CHEESE, PICKLED ONION*

**ATÚN CANTEEN** TRANCETTI DI TONNO ROSSO SCOTTATO CON HUMMUS AL CHIPOTLE, RISO VENERE  
E SALSA DI MANGO - **32**

*SAUTEED TUNA SLICES WITH CHIPOTLE HUMMUS, VENERE RICE AND MANGO SAUCE*

**CAMARONES AL HORNO** GAMBERI AL FORNO, SALSA DI PEPPERONI, AIOLI E INSALATA DI AVOCADO - **34**  
*BAKED PRAWNS WITH PEPPER SAUCE, AIOLI AND AVOCADO SALAD*

**CARNE ASADA AL CHIPOTLE** ENTRECOTE DI ANGUS ARGENTINO AL GRILL CON GRAVY DI CHIPOTLE  
E CHIMICHURRI E BAKED POTATO - **34**

*GRILLED ANGUS ENTRECÔTE WITH CHIPOTLE GRAVY, CHIMICHURRI AND BAKED POTATO*

**MOLCAJETE PER DUE - 70**

PICANHA, ENTRECOTE, PETTO DI POLLO E CHORIZO CON SALSA VERDE, SERVITO NEL MOLCAJETE

*(FOR 2) PICANHA, ENTRECOTE, CHICKEN BREAST AND CHORIZO WITH SALSA VERDE SERVED IN MOLCAJETE*

**COWBOY STEAK (1/1,10 KG) PER DUE - 90**

BISTECA TEXANA CON PATATE "MACHAS", PANE FATTO IN CASA, CHIMICHURRI, GRAVY PROFUMATO  
AL MEZCAL E BURRO AROMATICO

*(FOR 2 PERSONS) STEAK WITH CORN, POTATOES, BREAD, CHIMICHURRI, MEZCAL GRAVY AND BUTTER*

## GUARNICIONES Y ENSALADAS

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

*WITH WILD SALAD, CARROTS, TOMATOES, CORN AND MINT*

**FRIJOLES CHARROS** FAGIOLI BORLOTTI INTERI  
CON CHORIZO - **6**

*WHOLE BORLOTTI BEANS WITH CHORIZO*

**BAKED POTATO** CHORIZO & SOUR CREAM - **6**

**ARROZ A LA JARDINERA** RICE WITH VEGETABLES - **6**

**PATATINE FRITTE** *FRIES* - **6**

**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*

## POSTRES

**PASTEL DE QUESO** TORTA DI FORMAGGIO  
AL MANGO - **8**

*CHEESECAKE WITH MANGO SAUCE*

**MAGNUM CANTEEN** CIOCCOLATO AL LATTE  
E FONDENTE AROMATIZZATO ALLO ZENZERO E  
LAMPONI, GELATO ALLA VANIGLIA CON UVETTA  
AL MEZCAL - **8**  
*WHITE AND DARK CHOCOLATE, GINGER, RA-  
SPBERRIES, VANILLA AND MEZCAL FLAVORED  
GRAPES*

**CREME BRULÉE** AL AVOCADO - **8**  
*AVOCADO CREME BRULÉE*

**CHURROS** AL CIOCCOLATO - **8**  
*CHURROS WITH CHOCOLATE SAUCE*