

COCKTAILS

INTERNATIONAL COCKTAILS - 15

TOMMY'S MARGARITA - 15

PATRON SILVER, LIME JUICE, AGAVE

CLASSIC MARGARITA - 15

TEQUILA, LIME JUICE, TRIPLESEC

FRUIT MARGARITA - 15

TEQUILA, LIME, TRIPLESEC & FRUIT:
PASSION FRUIT, MANGO OR FRAGOLA

SPICY MARGARITA - 15

TEQUILA, LIME JUICE, JALAPEÑOS AND TOMATO JUICE

ELDER FLOR MARGARITA - 15

PATRON SILVER, ST. GERMAIN, LIME JUICE

EL DIABLO - 15

TEQUILA REPOSADO, CASSIS CREAM, LIME JUICE, GINGER BEER

MEZCAL SOUR - 15

MEZCAL, LEMON JUICE, LIQUID SUGAR

MANGORITA - 15

TEQUILA, LIME, TRIPLESEC, MANGO PUREE, SAL DE GUSANO

EL BURRO - 15

MEZCAL, MARTINI AMBRATO, LIME AND LEMON JUICE, AGAVE, GRAPEFRUIT

PIÑA BORRACHA COLADA - 15

PINNEAPPLE, COCONUT MILK, WHITE MARTINI, TEQUILA

MEZCALINA - 15

MEZCAL, ST. GERMAIN, GINGER BEER, GRAPEFRUIT JUICE

PALOMA - 15

TEQUILA, LIME, GRAPEFRUIT SODA, AGAVE SYRUP

PARA PICAR

GUACAMOLE CON TORTILLA CHIPS DI MAIS - 16

WITH CORN TORTILLA CHIPS

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 TENTACOLO DI POLPO MARINATO E COTTO AL GRILL, SERVITO CON TORTILLAS,

CREMA DI AVOCADO E FAGIOLI - **20**

GRILLED MARINATED OCTOPUS SERVED WITH TORTILLAS, AVOCADO AND BEANS CREAM

TOSTADA DE SALMÓN CON AVOCADO, LIME E SESAMO SERVITO SU TOSTADA DE MAIS - 22

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

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

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

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

TARTARE DE ATÚN CON GUACAMOLE, LIME, JALAPEÑO, RAVANELLO E CORIANDOLO - 18

TUNA TARTARE WITH GUACAMOLE, LIME, JALAPEÑO, RADISH AND CORIANDER

GRILLED STEAK STRACCETTI DI ENTRECOTE AL GRILL, GUACAMOLE, CORIANDOLO E SALSA CHIMICHURRI - 18

GRILLED BEEF STEAK SLICES, GUACAMOLE, CORIANDER AND CHIMICHURRI SAUCE

VEGGIE ZUCCHINE, POMODORO, MAIS, PEPERONCINO POBLANO E CREAM CHEESE - 12

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* - 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, FORMAGGIO, PEPERONI, CIPOLLA, MAIS ACCOMPAGNATO DA RISO E FAGIOLI CON CHORIZO - **28**

MARINATED CHICKEN WRAPPED IN A TORTILLA, CHEESE, PEPPERS, ONION & CORN SERVED WITH RICE AND BEANS WITH CHORIZO

PICANHA A LA TAMPIQUEÑA SERVITA CON FAGIOLI, RISO, GUACAMOLE - 32

PICANHA MEAT SERVED WITH BEANS, RICE, GUACAMOLE

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

SAUTEED TUNA SLICES WITH CHIPOTLE HUMMUS, RICE WITH VEGETABLES AND MANGO SAUCE

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**

CAMARONES AL HORNO GAMBERI AL FORNO, SALSA DI PEPERONI, 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

GUARNICIONES Y ENSALADAS

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

WITH WILD SALAD, CARROTS, TOMATOES, CORN AND MINT

FRIJOLES DE LA OLLA FAGIOLI MESSICANI INTERI CON CHORIZO - 6

WHOLE MEXICAN BEANS WITH CHORIZO

BAKED POTATO CON CHORIZO E SOUR CREAM - 6

ARROZ A LA JARDINERA RISO ALLA GIARDINIERA - 6

RICE WITH VEGETABLES

POSTRES

CHEESECAKE ALLA FRAGOLA *STRAWBERRY CHEESECAKE* - 9

MOUSSE DE MANGO *MANGO MOUSSE* - 9

GELATO DEL DÍA *ICE CREAM OF THE DAY* - 7

PASTEL DE CHOCOLATE CON GELATO - 9

CHOCOLATE CAKE WITH GELATO

CHURROS - 9

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.*