BISTRO' MEXICANO



MENU

"Il Bistrò è il ristorante messicano che cerca di soddisfare le esigenze di tutti.
La simpatia, i colori e la musica ti accompagnano..."

«El Bistrò es un restaurante Mexicano que trata de satisfacer las exigencias de todos.
La simpatia, los colores y la musica te acompañaran...»

"Dall'aperitivo con fiumi di sangria, margarita, mojito..."

«Del aperitivo con rios de sangria, margarita, mojito...»

"Alla cena con piatti piccanti e non piccanti dai sapori etnici e speziati adatti a tutti i palati..."

«A la cena con platos picantes y no, de sabores etnicos y especiados para todos los gustos...»

"Fino a tarda sera con la vasta gamma di favolosi cocktails da bere in compagnia!"

«Hasta la noche con la amplia gama de extraordinarios cocteles para tomar en compañia!»

BUON DIVERTIMENTO!!
¡¡BUEN PROVECHO!!

un poco de Historia

Pochi sanno che molte delle cucine europee, compresa quella italiana, utilizzano ingredienti coltivati per la prima volta in Messico dagli Aztechi e dai Maya addirittura 7000 anni prima di Cristo.

Granoturco, peperoni, fagioli, avocados, zucchine, ananas…… Furono portati dalle Americhe in Europa da Cristoforo Colombo solo dopo il 1492.

La cucina messicana si basa dunque sulle materie prime, da sempre disponibili in Messico, quali fagioli (Frijoles), peperoncino (Chili), riso, pomodoro e avocados che accompagnano quasi sempre i piatti come contorno o sotto forma di sfiziose salse.

Inoltre tutti i piatti sono caratterizzati dalla presenza della "tortilla mexicana" ottenuta da un semplice impasto di acqua, sale e farina stesa in forma molto sottile e tondeggiante.

Cervezas



Bottiglia

Corona Mexico (pale lager) € 4,00
Birra bionda, servita con lime. (35,5 cl.) 4,5% Vol.

Modelo Especial (pils) € 5,00
Birra bionda messicana. (35,5 cl.) 4,5% Vol.

S. Miguel (lager) € 4,00
Birra bionda spagnola. (33 cl.) 5,0% Vol.

Desperados (lager) € 4,00
Birra bionda aromatizzata alla tequila,
servita con lime. (33 cl.) 5,9% Vol.

Specialità

	Piccola	Media
Celada (specialità messicana) Birra rossa, succo di limone, ghiaccio e sale intorno al bicchiere.	€ 4,50	€ 6,50
Michelada (specialità messicana) Birra bionda, succo di lime, ghiaccio, succo di pomodoro, tabasco, sale.	€ 4,50	€ 6,50
Giamaica (specialità giamaicana) Birra rossa, rhum scuro e ghiaccio.	€ 4,50	€ 6,50
Dorada (specialità messicana) Birra bionda, tequila e ghiaccio.	€ 4,50	€ 6,50

Spina

	Piccola	Media	Caraffa 1L.
Birra Bionda	€ 3,00	€ 5,00	€ 11,00
Birra Rossa	€ 3,50	€ 5,50	€ 12,00

CERVEZERIA MEXICANA

LA MUERTE
MEXICAN BEER



BLONDE ALE 355 ml.

"LA CHICA"

Blonde Ale dal colore dorato e con una piccola testa di colore bianco sporco.
Al naso sprigiona aromi floreali, di malto, di frutta e di caramello.
Al palato, ha sapori di luppolo e fruttati accompagnati da una leggera amarezza per un finale secco e maltato.

Alc. 5,5°



€ 6.00



AMBER ALE 355 ml.

"EL MUSICO"

Questa birra artigianale messicana in stile Amber Ale rivela una volta versata nel bicchiere un colore marrone scuro con una piccola schiuma chiara.
Al naso emana aromi maltati con note di caramello, caffè e zucchero di canna.
I sapori ricalcano gli aromi.
Fresca e facile da bere.

Alc. 5°



€ 6.00

CERVEZERIA MEXICANA

LA MUERTE
MEXICAN BEER

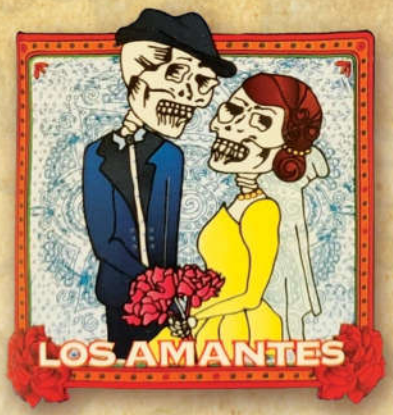


HEFEWEIZEN 355 ml.

€ 6,00

"LOS AMANTES"

Hefeweizen preparata per "el dia de los muertos".
Los Amantes si presenta nel bicchiere con un giallo pallido e torbido.
Al naso offre aromi di banana e lievito.
Al palato rivela tutta la sua generosità graziea note di banana, albicocca, chiodi di garofano e miele.
Alc. Vol. 5,7°



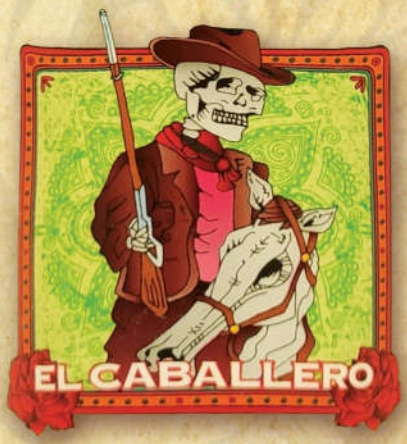


IPA 355 cl.

€ 6,00

"EL CABALLERO"

La Caballero è una birra in stile IPA dal colore biondo ramato ed è sormontato da una sottile testa bianca che sprigiona forti e piacevoli profumi di malto, luppolo e agrumi.
I sapori sono classici dello stile IPA, l'amaro del luppolo si sposa alla perfezione con il mix di malto e il fruttato degli agrumi.
Alc. 7,8°





LAGER 330 ml.

€ 6,00

"EL CONQUISTADOR"

Leggera e rinfrescante, questa birra di colore giallo brillante è sormontata da una sottile testa bianca e rilascia note maltate, erbacee, luppolate che lasciano il posto a morbidi sapori di cereali, malto, mais e luppolo, incastonati in un corpo leggero e leggermente frizzante per un finale maltato.
Alc. 4,5°



Bebidas



Sangria Mexicana	(Bicchiere)	€ 4,00
	(1/2 Litro)	€ 9,00
Sangria Mexicana Blanca	(1 Litro)	€ 16,00
Vino Rosso / Bianco Cileno, Argentino, Spagnolo	(Bicchiere)	€ 3,50
	(Bottiglia)	€ 16,00
Prosecco	(Bicchiere)	€ 3,50
	(Bottiglia)	€ 16,00
Vino Sfuso Rosso	(1/2 Litro)	€ 6,00
	(1 Litro)	€ 10,00
Vino Sfuso Bianco	(1/2 Litro)	€ 6,00
	(1 Litro)	€ 10,00
Succhi di Frutta		€ 3,00
Bibite in Lattina		€ 3,00
Pepsi	(Piccola)	€ 3,00
	(Media)	€ 4,00
Acqua Minerale	(1/2 Litro)	€ 2,00
	(1 Litro)	€ 2,50

Para Comenzar



Nachos Tipicos — € 8,00
Chips di granoturco serviti con formaggio fuso,
accompagnati da 4 salse tipiche: salsa hamidera,
salsa de fuego, salsa guacamole, salsa pico de gallo.

Nachos y Frijoles — € 7,00
Chips di granoturco serviti con formaggio fuso,
fagioli neri messicani, salsa guacamole.

Nachos y Chili — € 9,00
Chips di granoturco, serviti con formaggio fuso e
con carne con chili, accompagnati da salsa guacamole,
salsa pico de gallo e jalapeños a rondelle.

Nachos y Purè — € 7,00
Chips di granoturco, serviti con purè di faioli rossi,
accompagnati da salsa guacamole
e salsa pico de gallo.

Nachos y Salsa — € 5,50
Chips di granoturco con salsa de fuego.

Nachos y Guacamole — € 5,50
Chips di granoturco con salsa guacamole.

Quesadillas



Quesadillas Clasicas — € 6,50

3 Mini tortillas fritte ripiene di formaggio fuso
e peperoncini jalapeños tritati, servite con salsa hamidera.

Quesadillas y Chili — € 7,00

3 Mini tortillas fritte ripiene di carne di manzo con chili
e formaggio fuso, servite con salsa pico de gallo.

Quesadillas y Verdure — € 7,00

3 Mini tortillas fritte ripiene di formaggio fuso
e verdure ai ferri, servite con salsa guacamole.

Quesadillas de Pollo — € 7,00

3 Mini tortillas fritte ripiene di formaggio fuso e pollo,
servite con salsa guacamole.

Quesadillas de Fuego — € 7,50

3 Mini tortillas fritte ripiene di formaggio fuso e carne di manzo
con verdure e chili, servite con salsa chipotle.

Piattino con 4 salse — € 2,00

Piattino con 4 tortillas — € 1,00

Ciotola di formaggio fuso — € 1,00

1 Salsa — € 0,50

Leggermente piccante · Piccante · Molto piccante · Piccantissimo

Platos Fuertes

Tacos

Due tortillas ripiene con carne di manzo speziata con chili e cannella.
Servite con riso alla messicana, fagioli neri e insalata fresca.



€ 17,00

Tacos Vegetariano

Due tortillas ripiene con verdure saltate in padella con salsa de fuego.
Servite con riso, fagioli neri messicani e insalata fresca.



€ 17,00

Burrito

Tortilla ripiena con fagioli neri messicani e formaggio fuso.
Servita con riso alla messicana, insalata fresca e guacamole.



€ 15,50

Burrito con Chili

Tortilla ripiena di carne con chili e formaggio fuso.
Servita con purè di fagioli rossi, pomodori e un cestino di tortilla con insalata e avocado fresco.



€ 16,00

Burrito y Verdure

Tortilla ripiena con verdure speziate e formaggio fuso.
Servita con purè di fagioli rossi, yuca fritta e insalata fresca.



€ 16,00

Leggermente piccante | Piccante | Molto piccante | Piccantissimo

Burrito Caliente

€ 16,50

Tortilla ripiena di chorizo, rajas rojas, formaggio fuso e insalata.
Servita con riso bianco spadellato con cipolla caramellata su una tortilla di granoturco nero, guacamole e insalata fresca.



Burrito del Niño

€ 16,50

Tortilla ripiena di pollo, cornados, formaggio fuso e insalata.
Servita con anelli di cipolla fritti, riso bianco e salsa hamidera.



Los Sombreros

€ 17,00

Tre tortillas servite:
1 con carne con chili e fagioli neri messicani,
1 con purè di fagioli rossi,
1 con rondelle di pannocchie
su un letto di guacamole ricoperte di formaggio fuso.Tutto accompagnato da un piattino di riso alla messicana e insalata fresca.



Tortilla con Chili di Carne

€ 18,00

Carne di manzo speziata con chili e cannella.
Servita sulla piastra, accompagnata con 2 tortilla da riempire e un piattino di fagioli rossi messicani con insalata fresca.



Enchiladas Ranchera

€ 18,00

Pollo spadellato con salsa ranchera piccante, accompagnato da 2 tortilla.
Servito con riso spadellato con cipolle caramellate e insalata.



Leggermente piccante | Piccante | Molto piccante | Piccantissimo

Tortilla Mexicana

€ 14,50

Tortilla aromatizzata al pomodoro
farcita con salsa hamidera,
prosciutto crudo e formaggio.
Servita con riso alla messicana,
una patata scavata ripiena di
purè di fagioli rossi e insalata fresca.



Tortilla y Verdure

€ 14,50

Tortilla aromatizzata agli spinaci farcita
con verdure ai ferri e formaggio.
Servita con riso alla messicana,
una patata scavata ripiena di
formaggio fuso e insalata fresca.



Fajitas

€ 16,50

Petto di pollo sfilettato speziato con
cipolla, curry, cumino e coriandolo.
Servito sulla piastra con 2 tortillas
da riempire e accompagnato da un
piattino di riso alla messicana,
fagioli rossi e insalata fresca.



Fajitas y Verdure

€ 16,00

Verdure sfilettate speziate con curry,
cumino e coriandolo.
Servite sulla piastra con 2 tortillas
da riempire e accompagnato da un
piattino di riso bianco,
fagioli neri e insalata fresca.



Leggermente piccante Piccante Molto piccante Piccantissimo

Spiedone Maya

€ 16,50

Spiedone di pollo aromatizzato.
Servito con riso alla messicana,
verdure saltate con salsa de fuego,
insalata fresca e 3 salse.



Chuvizo Caliente

€ 16,50

Salsiccia messicana piccante e speziata.
Servita con verdure spadellate con
salsa de fuego, riso alla messicana,
insalata fresca e due tortillas.



Tostadas de Pollo

€ 16,00

Cestino di tortilla ripieno di pollo
con salsa di jalapeños ricoperto
di formaggio fuso.
Servito con riso, fagioli neri
messicani e insalata fresca.



Pollo Borracho

€ 17,50

Bocconcini di pollo con panna
sfumati con tequila.
Serviti con purè di fagioli rossi,
riso alla messicana e insalata fresca.



Enchiladas

€ 17,00

Tortilla ripiena di pollo
con salsa de fuego,
ricoperta di salsa ranchera.
Servita con fagioli rossi messicani,
riso e insalata fresca.



Leggermente piccante Piccante Molto piccante Piccantissimo

Tinga

€ 17,50

Pollo sfilacciato spadellato con
chorizo e chipotle.
Servito in un cestino di tortilla
accompagnato da riso bianco,
purè di fagioli rossi ed insalata fresca.



Empanadas y Chili

€ 16,50

Tortilla ripiena di carne con chili,
formaggio fuso e chipotle,
chiusa a mezzaluna e fritta.
Servita con un cestino ripieno
di riso bianco ricoperto di
fagioli neri messicani e con insalata fresca.



Empanadas y Cactus

€ 16,00

Tortilla ripiena con cactus e
peperoni con formaggio fuso,
chiusa a mezzaluna e fritta.
Servita con un cestino ripieno di
purè di fagioli rossi e insalata fresca.



Empanadas de Pollo

€ 15,50

Tortilla ripiena con pollo e
formaggio fuso,
chiusa a mezzaluna e fritta.
Servita con un cestino di
tortilla ripieno di insalata
con avocado fresco e 2 salse.



Empanadas de Verdure

€ 14,50

Tortilla ripiena con verdure
speziate e formaggio fuso,
chiusa a mezzaluna e fritta.
Servita con insalata fresca,
guacamole e pomodori.



Leggermente piccante Piccante Molto piccante Piccantissimo

Albondigas y Chipotle

€ 16,50

Polpettine di manzo speziate con chipotle.
Servite con riso bianco, purè di
fagioli rossi e insalata fresca.



Pollo Mole

€ 17,00

Pollo spadellato con mole poblano
e sfumato con la birra.
Servito in un cestino di tortilla,
accompagnato da riso bianco,
purè di fagioli rossi e insalata fresca.



Pollo Mole Verde Caliente

€ 17,50

Pollo spadellato con mole verde e rajas rojas.
Servito in un cestino di tortilla,
accompagnato da riso bianco,
guacamole e insalata fresca
su una tortilla di granoturco nero.



Un, Dos, Tres

€ 17,50

Tre tortillas di mais croccanti ripiene
con guacamole, insalata, pico de gallo,
formaggio fuso pomodoro e ...
Un con carne con chili;
Dos con verdure speziate;
Tres con pollo;
accompangate da un piattino con insalata
e riso mexicano.



Palitos de Pollo

€ 16,00

Due spiedini di pollo.
Serviti con riso alla messicana,
insalata fresca ed un cestiono
ripieno di fagioli neri.



Leggermente piccante Piccante Molto piccante Piccantissimo

Stufato Mexicano

€ 18,50

Carne con chili spadellata con chorizo, fagioli rossi, mais e salsa di habanero verde.
Accompagnata con due tortillas, riso mexicano e insalata.





Arroz Rico

€ 17,50

Riso messicano saltato con chorizo e pollo con rajas rojas.
Accompagnato da insalata fresca con avocado e 2 salse.



Mexburger y Jalapeños

€ 17,50

Maxi hamburger di manzo da 225gr. aromatizzato con salsa di jalapeños, appoggiato su un letto di formaggio fuso e racchiuso in una tortilla, accompagnato da cornados, purè di fagioli rossi ed insalata fresca.



Mexburger y Chipotle

€ 17,50

Maxi hamburger di manzo da 225gr. aromatizzato con salsa di chipotle, affiancato da una toritlla di granoturco nero con peperoni spadellati con cactus, cipolla e formaggio fuso.
Serviti con guacamole ed insalata fresca.



Leggermente piccante Piccante Molto piccante Piccantissimo

Tamales

€ 16,50

Foglia di granoturco ripiena di
carne di manzo con piselli, olive nere,
peperoni e salsa de fuego.
Servita con due tortillas da riempire,
riso alla messicana e insalata fresca.



Res de Fuego

€ 17,50

Carne di manzo con verdure,
rajas rojas de jalapeños e
salsa di habanero.
Servita sulla piastra, accompagnata
con 2 tortillas, insalata e riso alla messicana.



Arroz

€ 4,00

Un piattino di riso (bianco/messicano)

Frijoles

€ 4,00

Un piattino di fagioli (neri/rossi/purè)

Coperto

€ 1,50

Alcuni prodotti poterbbero essere congelati alla fonte.
Per particolari esigenze alimentari, Siete pregati di rivolgervi al personale il quale Vi fornirà informazioni dettagliate. Grazie

Leggermente piccante Piccante Molto piccante Piccantissimo

Su Prenotazione

minimo 4 porzioni

Paella Mexicana

Riso con verdure, frutti di mare,
cosce di pollo, scampi, cozze
e code di gamberi.



€ 20,00
a porzione

Para Los Niños

Mini Tacos Sincronizado

€ 6,00

Tortilla ripiena di prosciutto cotto e formaggio,
servita con nachos y queso e salsa hamidera.

Palito y Cornados

€ 8,00

Spiedino di pollo accompagnato con
patatine fritte con granoturco macinato.

Pollo y Arroz

€ 8,00

Filetti di pollo impanati e fritti
accompagnati con riso bianco e salsa hamidera.

Leggermente piccante Piccante Molto piccante Piccantissimo

Fritos



Bocaditos de Pollo — € 6,50

Bocconcini di filetto di pollo croccanti,
serviti con salsa pico de gallo.

Anillos y Quesitos — € 6,50

Bis di anelli di cipolla alla birra e bocconcini di formaggio,
serviti con salsa guacamole.

Jalapeños Verdes — € 6,50

Peperoncini Jalapeños verdi ripieni di formaggio cremoso,
serviti con salsa guacamole.

Jalapeños Rojos — € 6,50

Peperoncini Jalapeños rossi ripieni di formaggio cremoso,
serviti con salsa pico de gallo.

Teezers — € 6,50

Piccoli involtini di patate ripieni di formaggio fuso,
serviti con salsa pico de gallo.

Leggermente piccante · Piccante · Molto piccante · Piccantissimo

Cornados

€ 6,50

Patatine fritte con granoturco macinato
leggermente dolci, soffici dentro croccanti fuori,
servite con salsa guacamole e salsa pico de gallo.

Gambas Fritas

€ 7,00

Soffici gamberetti impanati, serviti con
salsa ranchera aromatizzata al pepe.



Hongos Picantes

€ 6,00

Funghi piccanti impanati e fritti,
serviti con salsa guacamole.



Queso y Habanero

€ 6,50

Bocconcini di formaggio fuso con pezzetti di habanero
impanati e fritti con un gusto intenso
e piccantissimo, serviti con salsa chipotle.

Bocados de Guacamole

€ 6,50

Bocconcini di guacamole croccanti impanati, serviti con
salsa ranchera aromatizzata al pepe.

Palitos de Yuca

€ 6,50

Bastoncini di yuca fritti, serviti con
salsa ranchera aromatizzata al pepe.

 Leggermente piccante

 Piccante

 Molto piccante

 Piccantissimo

Postres Para Completar



Oreo — € 6,00

Torta tex-mex al cioccolato e philadelphia.

Churros Lazos — € 6,00

Frittelle messicane ricoperte di zucchero a velo
accompagnate da una ciotola di nutella.

Quesadillas y Chocolate — € 6,00

2 Mini tortillas fritte ripiene con nutella
e ricoperte di zucchero a velo.

Quesadillas y Piña — € 6,00

2 Mini tortillas fritte ripiene con bocconcini di ananas.

Cafès Especiales



Caffè Espresso	€ 1,50
Caffè Decaffeinato	€ 2,00
Caffè D'orzo	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,50
Caffè Latino Caffè, crema di whisky, liquore al caffè, panna montata, cannella.	€ 4,50
Caffè Caribe Caffè, rhum, zucchero di canna, panna montata e polvere di caffè.	€ 4,50
Caffè Señorita Caffè, crema di whisky, liquore al caffè, amaretto, panna montata e polvere di caffè.	€ 4,50
Caffè Antillano Caffè, rhum, crema di cocco, latte, panna montata e una colata di vov.	€ 4,50
Caffè Fuerte Caffè, brandy, crema di whisky, rhum.	€ 4,00
Caffè Mexicano Caffè, tequila, cannella.	€ 4,00

Tequila



Espinoza	€ 3,00
Cuervo Blanca	€ 3,00
Cuervo Gold	€ 4,00
Sauza Blanca	€ 3,00
Sauza Gold	€ 4,00
Mezcal	€ 4,50
Patrón Silver	€ 4,50
Patrón Repusado	€ 5,50
Patrón Añejo	€ 6,00

...e tante altre!

Amaro	€ 3,50
Grappa	€ 3,00
Grappa Barrique	€ 4,00
Whisky	€ 4,00

Rhum



Cuba



Havana Añejo Blanco	€ 3,00
Havana Añejo Especial	€ 4,00
Havana 3 años	€ 3,00
Havana 7 años	€ 4,00
Matusalem 7 años	€ 4,00
Matusalem 15 años	€ 7,00

Venezuela



Bacardi Carta Blanca	€ 3,00
Bacardi 8 Años	€ 5,00
Bacardi Carta Oro	€ 4,00
Cacique Añejo	€ 4,50
Cacique Reserve "500"	€ 5,50
Santa Teresa Añejo	€ 5,00
Santa Teresa 1976	€ 5,50
Diplomatico Planas	€ 5,50
Diplomatico Mantuano	€ 5,50
Diplomatico Reserva Exclusiva	€ 6,00
Pampero Blanco	€ 3,00
Pampero Especial	€ 3,50
Pampero Seleccion 1938	€ 4,00
Pampero Anniversario	€ 5,00

Jamaica



Appleton Estate	€ 5,00

Guatemala



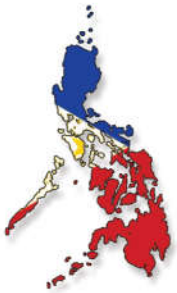
Malteco 10 años	€ 5,00
Malteco 15 años	€ 6,00

Nicaragua



Flor de Caña 5 años	€ 4,50
Flor de Caña 7 años	€ 5,50

Filippine



Don Papa	€ 5,50

Santo Domingo



Brugal Blanco	€ 3,50
Brugal Añejo	€ 4,50
Brugal Extra Viejo	€ 5,50

Martinica



Saint James	€ 5,00
J. Bally	€ 5,00

* Fetta d'arancia, zucchero di canna e polvere di caffè	+ € 0,50

Cócteles



Suerte — € 7,00

Rhum, brandy, vodka, ace, sciroppo di fragola.

Cabrun — € 7,00

Vodka, brandy, pompelmo, tonica.

Margarita — € 7,00

Tequila, triple sec., succo di limone
e sale intorno al bicchiere.

Fruits Margarita — € 7,00

Tequila, triple sec., succo di limone, fragola o pesca
o cocco o ananas... e zucchero intorno al bicchiere.

Strawberry Colada — € 7,00

Rhum, fragola, arancia, succo di limone.

Piñacolada — € 7,00

Rhum, batida de coco, ananas.

Daiquiri — € 7,00

Rhum, succo di limone, zucchero.

Strawberry Daiquiri — € 7,00
Rhum, fragola, succo di limone.

Mirtillo Daiquiri — € 7,00
Rhum, mirtillo, lampone, succo di limone.

Banana Daiquiri — € 7,00
Rhum, banana, succo di limone.

Peach Daiquiri — € 7,00
Rhum, pesca, succo di limone.

Papaya Daiquiri — € 7,00
Rhum, papaya, succo di limone.

Maracuja Daiquiri — € 7,00
Rhum, maracuja, succo di limone.

Mojito — € 7,00
Rhum, lime, menta fresca, zucchero di canna, soda e ghiaccio tritato.

Cubito — € 7,00
Rhum scuro, coca cola, lime, zucchero di canna, ghiaccio tritato.

Sambuquito Twoglow — € 7,00
Sambuca, lime, arancia, limone, menta fresca,
zucchero di canna, soda e ghiaccio tritato.

Viuda Negra — € 7,00
Rhum scuro, southern comfort, lime, zucchero di canna, ghiaccio tritato.

Chapala — € 7,00
Tequila, contreau, arancia, succo di limone, granatina.

Lady Pantera — € 7,00
Tequila, fragola, ananas, pompelmo, succo di limone.

El Diablo — € 7,00
Tequila, creme de cassis, succo di lime.

Mexicana — € 7,00
Mezcal, succo di limone, anans, granatina.

Bacardi Cocktail — € 7,00
Bacardi, succo di limone, granatina.

Cuba libre — € 7,00
Rhum scuro, coca cola, succo di lime.

Rumba — € 7,00
Rhum scuro, ananas, arancia, pompelmo.

Mex Iced Tea — € 7,00
Tequila, vodka, triple sec., rhum bianco, gin, cachaca, coca cola, succo di limone, lime, zucchero di canna e ghiaccio tritato.

Tequila Sunrise — € 7,00
Tequila, arancia, granatina.

Tequila Boom Boom — € 5,00
Tequila, tonica e .....

Cucaracha (alla fiamma) — € 5,50
Tequila, kahlua, fuoco.

Caipiriña — € 7,00
Cachaca, lime, zucchero di canna, ghiaccio tritato.

Caipiriña Papaya — € 7,00
Cachaca, lime, papaya, zucchero di canna, ghiaccio tritato.

Caipiriña Maracuja — € 7,00
Cachaca, lime, maracuja, zucchero di canna, ghiaccio tritato.

Caipiriña Ananas — € 7,00
Cachaca, lime, ananas, zucchero di canna, ghiaccio tritato.

Caipimex — € 7,00
Tequila, lime, zucchero di canna, ghiaccio tritato.

Caipiwoska — € 7,00
Vodka, lime, zucchero di canna, ghiaccio tritato.

Caipiwoska alla Fragola — € 7,00
Vodka, lime, fragoline, zucchero di canna, ghiaccio tritato.

Caipiwoska ai Frutti di Bosco — € 7,00
Vodka, lime, frutti di bosco, zucchero di canna, ghiaccio tritato.

Caipiwoska al Kiwi — € 7,00
Vodka, lime, kiwi, zucchero di canna, ghiaccio tritato.

Caipirissima — € 7,00
Rhum, lime, zucchero di canna, ghiaccio tritato.

Caipiorange — € 7,00
Rhum, lime, arancia, zucchero di canna, ghiaccio tritato.

Sin Alcohol



Sunrise — € 5,00

Tonica, arancia, granatina.

Caipitonic — € 5,00

Tonica, arancia, lime, zucchero di canna, ghiaccio tritato.

Conga — € 5,00

Ananas, arancia, pompelmo, granatina.

Tropical — € 5,00

Ananas, fragola, cocco, tonica.

Mix fruit — € 5,00

Ananas, pompelmo, fragola, limone.