

MENU



BIENVENIDOS



**LA QUALITÀ DEI NOSTRI PRODOTTI È FRUTTO DI
UNA COSTANTE RICERCA DI MATERIE PRIME
PREGIATE.**



**SAPEVI PER ESEMPIO CHE LA NOSTRA SALSA
CHEDDAR CONTIENE NOCE MOSCATA?!**

TI INVITIAMO A SEGNALARE EVENTUALI ALLERGIE AL NOSTRO PERSONALE DI SALA
CHE SAPRÀ SEMPRE INDIRIZZARTI NELLA MIGLIORE DIREZIONE. I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE:
CROSTACEI, UOVA, LATTOSIO, GLUTINE, SPEZIE VARIE, FRUTTA A GUSCIO E FRUTTI ROSSI.

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



VINO

**CALICE DI VINO
BIANCO LOS PAGOS**  **5€**

**CALICE DI VINO
ROSSO LOS PAGOS**  **5€**

**LOS PAGOS
CHARDONNAY**  **18€**

Chardonnay cileno dal colore paglierino con riflessi verdognoli. Naso delicato e fruttato, palato pieno, secco e sapido.

**LOS PAGOS
CABERNET**  **18€**

Cabernet Sauvignon cileno. Note di frutta rossa matura, ciliegia e fragola, con accenni di timo e menta. Tannini morbidi e ben definiti.

PUEBLO VIEJO  **22€**

Tempranillo della Rioja, affinato in botte. Frutta rossa, spezie e note di vaniglia. Ideale con carni e piatti speziati.

TINTO DE MEZCAL  **58€**

Vino ibrido a base Merlot, affinato in botti di mezcal. Note affumicate, vinoso ed erbaceo con un finale speziato. Si serve fresco.

**TERRAZAS DE LOS
ANDES MALBEC**  **42€**

Malbec argentino di Mendoza. Frutti rossi e neri, sentori di violetta e spezie di montagna. Fresco, vibrante e di lunga persistenza.

**SANGRE DE
TORO**  **22€**

Rosso spagnolo (Garnacha e Cariñena). Rubino intenso, frutta rossa matura, spezie dolci e liquirizia. Morbido e avvolgente.

**SANGRIA CON FRUTTA
MISTA**

Vino rosso, frutta fresca di stagione e spezie lasciati macerare. Fresca, fruttata, da condividere.

CALICE 5€ / 1/2 LITRO 9€ / 1 LITRO 17€

 Vino Rosso
 Vino bianco

APERITIVOS

**LAS TORTILLAS
CHIPS AL NATURAL** 4€

TEX MEX FRIES 7€

patatine fritte artigianali con cheddar fuso e chorizo

PLATANO 10€

Platano pastellato e fritto servito con lime, pico de gallo.

ALITAS RANCHERA 🌶️ 8,5€

Alette di pollo marinate in salsa ranchera

CAMARONES 18€

Gamberi fritti in pastella, serviti con lime, cilantro, ananas alla griglia, accompagnato da salsa taquera

**PATATINE FRITTE
ARTIGIANALI A
FIAMMIFERO** 5€

ALITAS DE POLLO 🌶️ 10€

Alette di pollo pastellate e fritte, servite con salsa classica, pico de gallo, sour cream e jalapenos

ALITAS DE FUEGO 🌶️🌶️🌶️ 8,5€

Alette di pollo marinate in salsa taquera

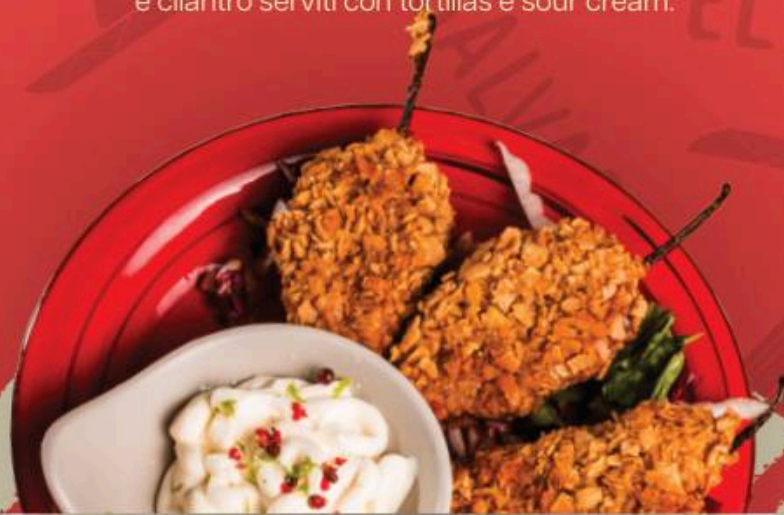
ALITAS BARBACOA 8,5€

Alette di pollo marinate con spezie e glassate in salsa BBQ

JALAPENOS FRITTO 10€
[NOSTRA PRODUZIONE] 🌶️🌶️🌶️

Peperoncini ripieni di formaggio fresco, lime e cilantro serviti con tortillas e sour cream.

🌶️ leggermente piccante
🌶️🌶️ mediamente piccante
🌶️🌶️🌶️ molto piccante



NACHOS

SONORA

Chorizo (salsa ispanica), cheddar, pico de gallo, sour cream, guacamole, jalapenos

10€

CHIHUAHUA

10€

Straccetti di pollo, salsa ranchera, cipolla rossa, bacon, guacamole, cheddar fuso

EL SALVADOR

10€

Macinato di manzo, peperoni, jalapenos, pico de gallo, guacamole, nopalitas (cactus), formaggio cheddar, cilantro, olive

FRIDA (VEGANO)

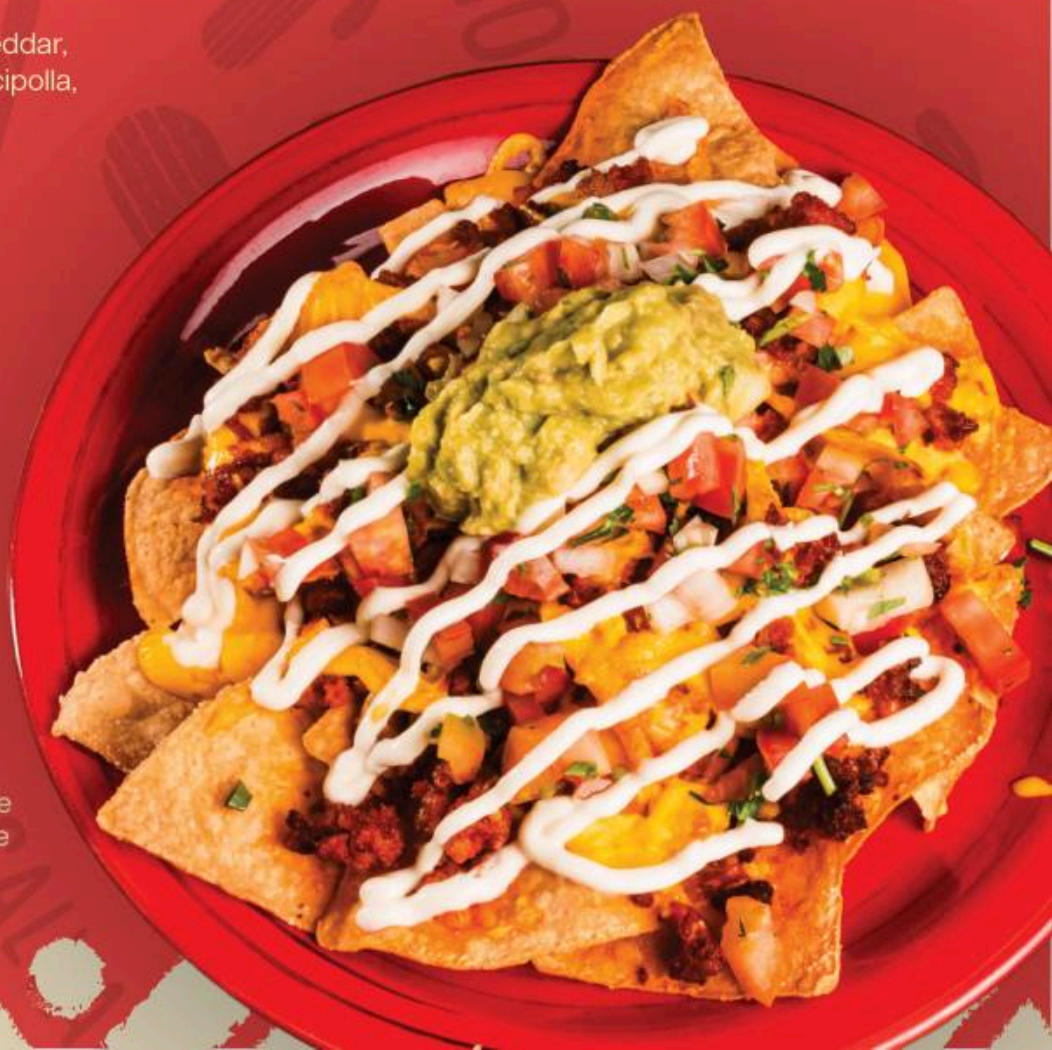
10€

Soffritto di tofu, salsa taquera, nopalitas (cactus), mais, fagioli refritos, guacamole

VEGETARIANO

10€

Peperoni, jalapenos, pico de gallo, guacamole, nopalitas (cactus), cheddar, cilantro, olive nere, salsa classica, cipolla, mais



leggermente piccante
mediamente piccante
molto piccante

LE NOSTRE SALSE

SALSA CLASSICA

Salsa a base principalmente di pomodori e peperoni leggermente piccante. La proponiamo anche nella versione affumicata (+ piccante)

SALSA CHEDDAR

Salsa di nostra produzione a base di formaggio (contiene glutine)

SALSA RANCHERA

Salsa di nostra produzione a base principalmente di pomodoro, cipolla, origano, di bassa piccantezza

SALSA GUACAMOLE

Salsa di nostra produzione a base di avocado, pomodori, cipolle, lime

SALSA TAQUERA

Salsa di nostra produzione a base di pomodori, cipolle, peperoncini (habanero y jalapenos) particolarmente affumicata e piccante

SALSA VERDE

Salsa di nostra produzione a base di pomodori "Tomatillos verde" e peperoncini verdi

FAGIOLI REFRITOS

Crema di fagioli neri di nostra produzione

EL SALVADOR HOT

Salsa a base di aglio, olio, pepe, peperoncino, peperoni, aceto, prezzemolo e limone

1 SALSA = 2,50€
3 SALSE = 5,00€



leggermente piccante
mediamente piccante
molto piccante

BIBITE

ACQUA NATURALE/
GASSATA 50 CL 2€

COCA-COLA 3€

COCA-COLA ZERO 3€

COCA-COLA
DOPPIO ZERO 3€

FUZE TEA PESCA E
ROSE 3€

FUZE TEA LIMONE E
ZENZERO 3€

ORAN SODA/ LEMON
SODA 3€

SUCCO BIO PLOSE
PERA 4€

BIO POMPELMO ROSA 4€

CAFFÈ ESPRESSO 1,50€

CAFFÈ AMERICANO 4€

QUESADILLAS

ZACATECAS 11€

Macinato di manzo, insalata, patatine cheddar, pomodoro

AGUACATE Y POLLO 13€

Avocado, straccetti di pollo, pomodoro, cipolla rossa, cilantro, insalata, peperoncino fresco, succo di lime, cheddar fuso e sour cream

PANTORILLA MOLIDA 11€

Macinato di manzo, cheddar, pico de gallo, sour cream, insalata

PECHUGA A LA PLACHA 13€

Straccetti di pollo alla piastra, peperoni, cipolla, cheddar fuso, jalapenos e mais

AGUACATE (VEGETARIANO) 11€

Avocado, pomodoro, cipolla rossa, cilantro, insalata, peperoncino fresco, succo di lime, cheddar fuso e sour cream

ELDORADO 13€

Chorrito, peperoni, cheddar fuso, cipolle, patatine, salsa classica

CARNITAS DE CERDO 13€

Pulled pork, patatine fritte, pico de gallo, salsa verde, cilantro, formaggio Monterey Jack



leggermente piccante
mediamente piccante
molto piccante

BURRITOS

FERRAMBO

12€

Straccetti di pollo, insalata, cheddar, guacamole

PORKIÑO

13€

Pulled pork, patatine, cheddar fuso, bacon

TORREON

13,50€

Macinato di manzo, bacon, fagioli neri, cheddar e insalata

EL NIÑO

11€

Straccetti di pollo, bacon, patatine fritte e cheddar fuso

VEGAN BURRITO

11€

Fagioli neri, riso, cipolla rossa, nopalitos (cactus), peperoni, mais, guacamole

SPECIALI

GUERRERO 🌶️

13,50€

Macinato di manzo, bacon, fagioli neri, riso al cumino, salsa ranchera, cheddar e sour cream

ACAPULCO 🌶️🌶️

16€

Gamberetti**, insalata, guacamole, pico de gallo, sour cream, jalapeño fresco

EL MARIACHI 🌶️🌶️🌶️ 13,50€

Pulled pork, formaggio Monterey, fagioli neri, insalata, salsa taquera

SINALOA 🌶️

13,50€

Chorizo (salsiccia hispanica), riso, fagioli neri, cipolla rossa, cheddar, salsa classica

🌶️ leggermente piccante
🌶️🌶️ mediamente piccante
🌶️🌶️🌶️ molto piccante



TACOS

TACO SUPREMO 🌶️

13€

Macinato di manzo, peperoni, jalapenos, pico de gallo, nopalitos (cactus), cheddar, cilantro, olive

KIKIRIKI TACO

13€

Straccetti di pollo, bacon, guacamole, formaggio monterey, insalata e patate al forno

TACO CAMARON

16€

Gamberetti*, insalata, guacamole, pico de gallo, mayo al lime

BEEF TACO (SOFT)

13€

Macinato di manzo, cheddar, insalata, pomodoro, patate al forno e salsa dip

TACO AL PASTOR

13€

Dadolata di maiale, cilantro, insalata, sour cream, guacamole, pico de gallo e salsa dip

TEX TACO (SOFT) 🌶️🌶️

13€

Pulled pork, formaggio monterey, fagioli neri, insalata, salsa salvador hot

TACO DURANGO 🌶️🌶️

13€

Pollo speziato pastellato e fritto, insalata, salsa affumicata, cheddar fuso, guacamole e sour cream



leggermente piccante
mediamente piccante
molto piccante

FAJITAS

FAJITA CLASSICA 🌶️ 19€

Straccetti di entrecote di manzo, straccetti di pollo, peperoni, cipolle rosse, mais, pico de gallo, guacamole, cilantro, cheddar, jalapenos

PORK FAJITA 🌶️🌶️🌶️ 19€

Dadolata di maiale, peperoni, cipolle, cheddar, pico de gallo, mais, salsa chipotle (hot)



TEX-MEX

CHILI CON CARNE 🌶️🌶️ 16€

Tegamino di ragù di manzo, fagioli red kidney, jalapenos, cheddar, sour cream

ENCHILADAS 🌶️🌶️ 17€

Due involtini di tortillas al forno ripieni di macinato di manzo, fagioli refritos, cheddar, serviti con fagioli, cheddar, salsa chili e sour cream

CHIMICHANGAS 14€

Due involtini fritti ripieni di macinato di manzo, cheddar, fagioli refritos serviti con riso lime e cilantro

CHIMICHANGAS [VEGETARIANO] 13€

Macinato di manzo, cheddar, insalata, pomodoro, patate al forno e salsa dip



🌶️ leggermente piccante
🌶️🌶️ mediamente piccante
🌶️🌶️🌶️ molto piccante

GRILL & BBQ

ASADO DE TIRA

20€

Taglio trasversale di 3/4 costole di manzo con patate al forno

CARNE RANCHERA 🌶

26€

Entrecôte alla griglia speziata, servita con salsa chimichurri, cilantro e patate al forno messicane

COSTILLAS DE CERDO 18€

Costine di maiale marinate con tequila, mezcal e arancia, leggermente grigliate, cotte al forno e glassate con salsa BBQ, servite con patate al forno messicane.



ENTRECÔTE Y GUARNICIÓN

26€

Tagliata di entrecôte di manzo con contorno a scelta.

CONTORNI

FAGIOLI NERI

6€

PATATE AL FORNO

5€

RISO AL CUMINO

5€

RISO AL LIME E CILANTRO

5€



leggermente piccante
mediamente piccante
molto piccante

PANINI

CHEESEKACTUS

11,50€

Hamburger 180gr, insalata, pomodoro, cipolle, bacon, cheddar, patatine, cactus

MEXICAN BURGER

12€

Hamburger 180gr, pomodori grigliati, cipolle caramellate alla sangria, fagioli refritos, peperoncino habanero fresco, bacon, insalata, chipotle in addobbo (hot), patatine

PORCA VACCA

13€

Hamburger 180gr pulled pork, cheddar, cipolle caramellate alla sangria, patatine

EL PASO

12€

Doppio chorizo (salsiccia ispanica), monterrey jack cheese, guacamole, pico de gallo

CLASSIC TEX CHEESEBURGER

10€

Hamburger 180gr, insalata, pomodoro, cipolle, bacon, cheddar, patatine

SCEGLI IL TUO BUN,
IL PREZZO È LO STESSO!

- BUN CLASSICO
- BUN AMERICANO
- BUN AI CEREALI

OGNI PANINO È ACCOMPAGNATO DA
PATATINE FRITTE

SAN ANTONIO

12€

Doppio chorizo, monterrey jack cheese, patate al forno, salsa dip e peperoni



leggermente piccante
mediamente piccante
molto piccante



VEGAN E VEGETARIANI

FRIDA (NACHOS) 🌶️🌶️🌶️ 10€

Soffritto di tofu, salsa taquera, nopalitos (cactus), mais, fagioli refritos, guacamole

PLATANO 10€

Platano pastellato e fritto servito con lime, pico de gallo e sciroppo di agave

JALAPENOS FRITTO 🌶️🌶️🌶️ 10€

Peperoncini ripieni di formaggio fresco, lime e cilantro serviti con tortillas e sour cream (Nostra produzione)

QUESADILLAS AGUACATE 🌶️ 11€

Avocado, pomodoro, cipolla rossa, cilantro, insalata, peperoncino fresco, succo di lime, cheddar fuso, sour cream

NACHOS VEGETARIANO 🌶️ 10€

Peperoni, jalapenos, pico de gallo, guacamole, nopalitos (cactus), cheddar, cilantro, olive, salsa classica, cipolla, mais

VEGAN BURRITO 11€

Fagioli neri, riso, cipolla rossa, nopalitos (cactus), peperoni, mais, guacamole

CHIMICHANGAS VEGETARIANO 13€

Due involtini fritti ripieni di cipolle, peperoni, cheddar, fagioli refritos serviti con riso, lime e cilantro



🌶️ leggermente piccante
🌶️🌶️ mediamente piccante
🌶️🌶️🌶️ molto piccante

INSALATE

CAESAR SALAD

13€

Insalata romana, salsa caesar, petto di pollo, bacon, acciuga, parmigiano reggiano, crostini e olio evo

OLOMECA

13€

Gamberi, avocado, insalata romana, radicchio, succo di lime e olio evo

MAYA

11€

Insalata romana, radicchio, mais, pico de gallo, guacamole, pollo, olio evo

AZTECA

11€

Insalata romana, radicchio, mais, tofu, avocado, cipolla, olive, olio evo

DOLCI

CHURROS AL DULCE DE LECHE

6€

CHURROS AL CIOCCOLATO

6€

CREMA CATALANA

6€

TEQUILAMISÙ

6€



BIRRE IN BOTTIGLIA

CORONA 4,5%

4€

La corona è una american adjunct lager, ossia uno stile lager dal corpo leggero, essa presenta una gradazione alcolica di 4,5% in volume e un colore giallo paglierino, con una schiuma sottile ed evanescente

MONGOZO [GLUTEN FREE]

5€

Pils bionda belga, biologica e naturalmente senza glutine (malto di riso). Colore dorato brillante, naso fresco di luppolo, palato morbido e delicatamente amaro.

THERESIANER STRONG ALE 8,5%

6€

Il suo nome è "Strong", come la sua composizione: solo malti di prima scelta, con accenti di liquirizia e note di frutta secca, armoniosamente intrecciati con il caffè tostato. Birra dal sapore dolce, accompagnato da sentori di liquirizia, frutta secca e caffè. Corposa, di colore ambrato carico

HOBGOBLIN IPA 5,5% 6,5€

Al naso offre freschi sentori floreali, di frutta tropicale e accenni agrumati di scorza di pompelmo e arancia. Al palato è fresca e con un'ottima bevibilità, con note agrumate ed erbacee in sottofondo. Termina in un finale acidulo rinfrescante e piacevolmente amaro

THERESIANER VIENNA 5,3%

5,5€

Una lager dal colore ramato, con schiuma compatta e limpida. È caratterizzata da un perfetto equilibrio tra malto e luppolo, con note di caramello, frutta secca, spezie, vaniglia e un leggero tostato al palato. La thesesianer ha una gradazione alcolica del 5,3% VOL e un corpo rotondo

CORONA ZERO 0% 4€

Birra analcolica prodotta con ingredienti 100% naturali. Il gusto rinfrescante di corona con zero alcool! Gusto: leggermente luppolato e leggermente amaro. Da gustare con una fetta di lime

BIRRE ALLA SPINA



SAN MIGUEL – LAGER 5.4°

Belgio – fresco, bassa

Una lager rinfrescante che affonda le radici nel 1890, anno della sua nascita a Manila, nelle Filippine, prima di essere prodotta anche in Spagna, dove oggi è diventata una delle birre più amate e diffuse.

40 CL 5,50€



LEFFE RITUEL 9 – PALE ALE 9°

Belgio – luppolato, alta

Gli aromi che produce sono dolci e fruttati, con sentori di pesca ed agrumi che si intrecciano con note di lievito e di luppolo.

33 CL 6,50€



GUINNESS – STOUT 4.2°

Irlanda – caffè, alta

La stout irlandese per antonomasia, più conosciuta al mondo, dall'inconfondibile aroma.

PINTA 7€



FRANZISKANER WEISSE – WEISS 5°

Germania – fruttato, alta

Una birra di frumento dal colore biondo e dalla ricca schiuma bianca. I sentori al naso e al palato sono caratterizzati da note di malto, lievito, grano.

30 CL 4€ / 50 CL 6,50€

COCKTAIL

TEQUILA SUN RISE

8€

Tequila Blanco, spremuta d'Arancia, Granatina

BATANCA

8€

Tequila blanco, Cola, succo Lime fresco, sale

FROZEN PIÑA COLADA

9€

Rum blanco, Ananas frullata, Cocco

MOJITO SALVADOR

8€

Rum blanco, succo di Lime, Zucchero di canna, Menta, Soda al Pompelmo rosa

PISCO SOUR

12€

Pisco, succo Lime fresco, triple sec, Foamer

SPRITZ BITTER

8€

Bitter all'Arancia, Prosecco, Soda

VIOLET SPRITZ

8€

Gin alle Viole, Prosecco, Soda

FROZEN VIRGIN COLADA ANALCHOLIC

9€

Ananas frullata fresca, sciroppo di Cocco

TEGRONI

8€

Tequila blanco, Bitter, Vermouth rosso

CAIPIRINA

8€

Cachaça, succo Lime fresco, Zucchero di canna

MOJITO

9€

Rum blanco, succo di Lime, Zucchero di canna, Menta, Soda

MICHELADA

12€

Corona Extra, succo di Pomodoro, succo di Lime

SPRITZ

8€

Aperitivo all'Arancia, Prosecco, Soda

LIMONCELLO SPRITZ

8€

Limoncello, Prosecco, Soda

VIRGIN MOJITO ANALCHOLIC

7€

Succo di Lime fresco, zucchero di Canna, Menta fresca, tonica al Pompelmo rosa

FRIO ANALCHOLIC

7€

Succo di Arancia, succo di Lime fresco, Orzata, Granatina

MARGARITA

MARGARITA

8€

Tequila blanco, succo di Lime fresco, Triple sec

MARGARITA REPOSADO

9€

Tequila reposado, succo di Lime fresco, Triple sec

TOMMY'S MARGARITA

9€

Tequila blanco, succo di Lime fresco, Triple sec,
sciropo d'Agave

MARGARITA REPOSADO TROMBA

15€

Tequila Tromba reposado, succo di Lime fresco,
Triple sec

MARGARITA AÑEJO TROMBA

18€

Tequila Tromba Añejo, succo di Lime fresco, Triple
sec

SPICY TOMMY'S MARGARITA

14€

Tequila Ghost, succo di Lime fresco, Triple sec,
sciropo d'Agave

XAMAN MARGARITA

15€

Mezcal Xaman, succo di Lime fresco, Triple sec

MARGARITA DE LA MUERTE

13€

Mezcal Peloton de la Muerte, succo di Lime fresco,
Triple sec

MARGARITA DE PICO

18€

Mezcal Jarabe de Pico, succo di Lime fresco,
Triple sec

MARGARITA DE LUZ

20€

Mezcal Contraluz, succo di Lime fresco, Triple sec

MARGARITA MALACARA

17€

Mezcal Malacara, succo di Lime fresco, Triple sec

MARGARITA DE LOS MISTERIOS

20€

Mezcal Contraluz, succo di Lime fresco, Triple sec

PALOMA

PALOMA

8€

Tequila blanco, mezzo Lime, Soda al Pompelmo rosa

SPICY PALOMA

14€

Tequila Ghost, mezzo Lime, bottiglietta di Soda al Pompelmo rosa

PALOMA REPOSADO

15€

Tequila Tromba reposado, mezzo Lime fresco, bottiglietta di Soda al Pompelmo rosa

XAMAN PALOMA

15€

Xaman Mezcal, mezzo Lime, bottiglietta di Soda al Pompelmo rosa

PALOMA CODIGO

15€

Tequila Codigo, mezzo Lime, bottiglietta di Soda al Pompelmo rosa

GIN TONIC

BERRY BROSS TONIC

9€

Gin Berry Bross & Rudd, tonica Pink Pepper

SOX TONIC

13€

Gin Sox, tonica Old Tonic

TABAR DRY TONIC

12€

Gin Tabar Dry, tonica Pink Pepper

VIOLET TONIC

9€

Gin JJ Whitley fiori di Violetta, tonica Franklin Indian

JENSEN'S TONIC

10€

Gin Jensen's, tonica Franklyn Indian

N*3 TONIC

10€

Gin N*3, tonica Pink Pepper

TABAR C TONIC

12€

Gin Tabar al Bergamotto, tonica Old Tonic

GIN TONIC MANGO E PAPAIA

15€

Gin JJ Whitley Mango e Papaia, tonica Franklin Indian

MEZCAL

*PREZZI
AL CICCHETTO

PELTON DE LA MUERTE 4€

100% agave, prodotto a Oaxaca (Messico)

CONTRALUZ 8€

Equilibrata purezza, mezcal 100% artigianale

MALACARA 7€

Fresca esplosione di erba verde, tè al limone, scorza di pompelmo e ananas

XAMAN 5€

Da agavi mature, doppia distillazione in alambicchi di rame da artigiani locali

JARABE DE PICO 7€

Inconfondibile profumo di mandarino, travolgente al primo contatto

ARTESANAL JOVEN 8€

45% Alc. Vol. – PRODUZIONE LIMITATA – ottenuto da agavi 100% naturali tramite metodi artigianali

TEQUILA

*PREZZI
AL CICCHETTO

TISCAZ 3€

Scelta eccellente per gli amanti della tequila

CODIGO 6€

Solo le migliori agave mature, selezionate a mano

TROMBA AÑEJO 7€

Invecchiata in botti di rovere bianco americano fino a 24 mesi

GHOST 5€

Tequila 100% agave azul con un tocco di spezie

TROMBA REPOSADO 6€

Invecchiata in botti di rovere bianco americano fino a 12 mesi



ELSALVADOR

CANTINA MESSICANA E GRILL

