

NACHOS

NACHOS GUACAMOLE 12€



Tortilla chips, guacamole, pico de gallo.

NACHOS BODEGA 13€



Tortilla chips, crema di formaggio, coriandolo, chorizo e jalapeño, con salsa guacamole servita a parte.

Allergeni: glutine, latte nella crema di formaggio.

NACHOS DEL SOL 12€



Tortilla chips, crema di formaggio, coriandolo e jalapeño. Salsa guacamole servita a parte.

Allergeni: glutine, latte nella crema di formaggio.

NACHOS MEXICO 14€



Tortilla chips, crema di formaggio, chili con carne, coriandolo, pico de gallo. Salsa guacamole servita a parte.

Allergeni: glutine, latte e solfiti.

PESCADOS

CEVICHE 18€

Ombrina, leche de tigre, ají, cipolla rossa e mais fritto.

Allergeni: pesce, latte, sedano.

SPECIAL

TRIS DI TARTARE 19€

Tostadas di mais viola, con salmone, ombrina e gambero argentino*.

Allergeni: pesce, crostacei, latte, sedano, soia, sesamo.

TIRADITO 18€

Ombrina, leche de tigre all'ají, patata dolce e mais.

Allergeni: pesce, latte, sedano.

QUINOA ALLA HUANCAÍNA 22€

Quinoa con salsa alla huancaína, capesante e polpo.

Allergeni: crostacei, molluschi, latte, pesce, soia, sedano, glutine, uova, sedano.

ESCLUSIVA BODEGA

TACOS 2X PORZIONE

TACOS COSTINA DI MANZO 13€

Tortilla di mais, insalata iceberg, costina di manzo sfilacciata, prezzemolo, cipolla caramellata. Pico de Gallo e salsa guacamole a parte.

PICANHA 12€

Tortilla di mais, straccetti di picanha, erba cipollina, salsa chimichurri e guacamole a parte.

+ VENDUTO

POLLO 11€

Tortilla di mais, pollo marinato, peperoni, cipolla frita, coriandolo e salsa guacamole a parte.

CHORIZO 11€



Tortilla di mais, salsiccia di maiale, insalata iceberg, cipolle caramellate, coriandolo e jalapeño, salsa guacamole a parte.

PULLED PORK 12€

Tortilla di mais, pulled pork, cavolo rosso, nachos sbriciolato e spicy mayo. salsa guacamole a parte.

Allergeni: uova.

SALMONE 13€

Tortilla di mais, tartare di salmone marinato in salsa la calle, scaglie di mandorle, insalata e salsa guacamole a parte.

Allergeni: pesce, soia, frutta a guscio.

GAMBERI 13€

Tortilla di mais, mazzancolle tropicali* saltate alla griglia, insalata e on top pico de Gallo. Salsa guacamole a parte.

Allergeni: crostacei.

POLPO 14€

Tortilla di mais, tentacoli di polpo grigliato, guacamole, olive taggiasche, salsa alle olive e pico de gallo a parte.

Allergeni: uova, molluschi

CONSIGLIATO



Piccante



Vegetariano

BURRITOS

Serviti con salsa guacamole e Bodega a parte

PISTOLERO 16€

Tortilla di grano, pollo e manzo marinati, mix di riso basmati e venere, peperoni, carote, zucchine, formaggio, fagioli neri, insalata Iceberg e cipolla caramellata.

Allergeni: glutine, latte, senape.

PURO POLLO 16€

Tortilla di grano, pollo marinato, formaggio, mix riso basmati e venere, fagioli neri, cipolla caramellata e insalata iceberg.

Allergeni: glutine, latte.

VEGETARIANO 14€

Tortilla di grano, mix di riso basmati e venere, formaggio, fagioli neri, cavolo rosso, peperoni, carote, zucchine.

Allergeni: glutine, latte.

SALMÓN 18€

Tortilla di grano, tartar di salmone, caprino, mix di riso basmati e venere marinati nella soia, carote, zucchine, peperoni e insalata. Servito con Salsa "La calle" a parte

Allergeni: pesce, glutine, latte, soia.

CHORIZO 16€

Tortilla di grano, chorizo cotto, mix di riso basmati e venere, fagioli neri, peperoni, zucchine, carote, cavolo rosso.

Allergeni: glutine.

CARNE

COSTILLAS DE RES 25€

ESCLUSIVA BODEGA

Costine di manzo cotte lentamente e glassate al fondo di manzo, servite con purè di patate dolci e zucca, asparagi e pomodorini saltati.

Allergeni: latte.

FILETTO IN SALSA MADEIRA 27€

Filetto di manzo scottato e sfumato al vino rosso in salsa Madeira, servito con purè di mandioca e pomodorini saltati e rosmarino.

Allergeni: latte, solfiti.

PICANHA MEXICANA 23€

+ VENDUTO

Picanha grigliata servita su piastra calda con purè di patate al formaggio servito con salsa cimichurri, carote baby* e baby corn*.

Allergeni: latte.

RIBS GRINGO 21€

Ribs marinate in salsa barbecue e cotte a bassa temperatura, servite con patate dolci fritte* carote baby e baby corn.

Allergeni: solfiti.

CHILLI CON CARNE 18€

Carne macinata di manzo e suino stufati con fagioli, mais dolce, pomodorini e basilico. Servito con tortilla di mais e una porzione di riso bianco e panna acida a parte.

Allergeni: solfiti.

POLLO RANCHERO 19€

Petto di pollo marinato e grigliato servito con mix di riso basmati e venere marinati in salsa di soia, peperoni, zucchine, carote, insalata mista, servito con salsa verde a parte.

Allergeni: soia, uova nella salsa verde

I piatti contrassegnati con * sono preparati con la migliore materia prima congelata o surgelata all'origine



Piccante



Vegetariano

FAJITAS

Servite su piastra calda, accompagnata da riso basmati, fagioli neri, guacamole, pico de gallo e 4 tortillas di mais calde.

MIXTA 20€

Straccetti di pollo e manzo marinati e grigliati con peperoni, carote, zucchine, cipolla caramellata, coriandolo.

Allergeni: senape.

POLLO 19€

Straccetti di pollo marinati e grigliati con peperoni, carote e zucchine, cipolla caramellata, coriandolo.

COYOTE 15€

Carote, zucchine, peperoni, mais, patate alla griglia, coriandolo.

GAMBAS* 21€

Mazzancolla tropicale* grigliati con pomodorini, zucchine, peperoni, carote, coriandolo.

Allergeni: crostacei.

QUESADILLAS

LAPAZ 13€

Fragrante tortillas di grano formaggio filante, pollo, mais dolce, coriandolo servito con guacamole e salsa verde a parte.

Allergeni: glutine, latte, uova nella salsa verde.

PUEBLA 14€

Fragrante tortillas di grano, formaggio filante, coriandolo, straccetti di manzo marinati, insalata, pomodorini, avocado, pico de gallo e guacamole a parte

Allergeni: glutine, latte, senape.

MÈRIDA 14€

Fragrante tortillas di grano, formaggio filante, coriandolo, rucola cuore di palma, verdure saltate e olive taggiasche con guacamole e vinagrete al basilico a parte.

Allergeni: glutine, latte, senape.

SPECIAL

CONTORNI E FRITOS

PATATA AL CARTOCCIO 6€

con crema di formaggio, jalapeño e coriandolo o

Allergeni: latte.

PATATA AL CARTOCCIO CON CHORIZO 7€

crema di formaggio coriandolo, jalapeño e chorizo*

Allergeni: latte

AVOCADO ALLA GRIGLIA 10€

Insalata mista con avocado intero alla griglia condito da salsa "La Calle" e erba cipollina e sesamo.

Allergeni: soia, sesamo.

VERDURE SALTATE IN SALSA "LA CALLE" 6€

Allergeni: soia

PATATE AL FORNO 6€

con salsa al formaggio a parte

Allergeni: uova nella salsa

PATATE FRITTE DOLCI E DORATE * 6€

Con salsa bodega a parte

Allergeni: uova nella salsa

MEXICO JALAPEÑO BITES* 6€

Con salsa Bodega a parte

Allergeni: glutine, latte, uova nella salsa.

BASTONCINI DI TAPIOCA CON FORMAGGIO 7€

Con salsa al basilico a parte

PATACONES (platano fritto) 6€

Con pico de gallo

MANDIOCA FRITTA 6€

Con salsa bodega a parte

Allergeni: latte, uova nella salsa.



Piccante



Vegetariano



MENU BIMBI



CHICKEN NUGGETS* 10€

Pepite di pollo fritte servite con riso Bianco basmati e patatine fritte*.

Allergeni: glutine.

STRACCETTI DI CARNE 13€

Straccetti di filetto di manzo alla piastra servito con riso bianco basmati e patatine fritte*.

BURGER 12€

Pane, Hamburger*, pomodoro, insalata servito con patatine fritte*, con maionese a parte

Allergeni: glutine, uova nella salsa.

QUESADILLA SOLO FORMAGGIO 12€

Fragrante tortillas di grano, con formaggio filante, e salsa guacamole a parte.

Allergeni: glutine e latte

DOLCI

CHURROS 7€

Frittelle* rivestite di zucchero e cannella servite con dulce de leche o crema di nocciola a parte.

Allergeni: glutine, latte, frutta a guscio, uova.

CREMA CATALANA 6€

Crema catalana tradizionale servita nel coccio di ceramica, con una croccante superficie di zucchero caramellato.

Allergeni: latte, uova, glutine frutta a guscio soia.

CHEESE CAKE * 7€

Torta Cheese Cake con topping frutti di bosco o al cioccolato, dulce de leche e passion fruit, con panna montata.

Allergeni: glutine, latte, frutta a guscio.

TORTINO CUORE CALDO 7€

Morbido tortino al cioccolato con un goloso cuore caldo e cremoso al cioccolato con pallina di gelato alla crema.

Allergeni: Glutine, uova, latte, soia, frutta a guscio, senape.

ISPIRAZIONE AL MANDARINO 8€

Semifreddo monoporzione con base croccante di biscotto al cioccolato e delicata crema al Mandarino Tardivo di Ciaculli.

Allergeni: glutine, uova, latte, soia.

SCRIGNO MELE E MANDORLE 8€

Sottile pasta fillo con ripieno di crema di mandorle e mela a cubetti, con pallina di gelato alla crema.

Allergeni: glutine, latte, uova, frutta a guscio (mandorle), solfiti.

AGGIUNTE

LE NOSTRE SALSE 2€

Pico de Gallo, chimichurri, maio spicy (uova), panna acida (latte), crema di formaggio (latte), salsa bodega (uova), salsa verde (uova) salsa spicy Bodega, Salsa Huancaína.

SALSA GUACAMOLE 3€

TORTILLAS DI MAIS 4 UNITÀ 2€

RISO BIANCO 2€

FAGIOLI 2€

JALAPEÑOS 2€

CAFFÈ ESPRESSO 1,50€

CAFFÈ MACCHIATO 2€

CAFFÈ DECAFFEINATO 1,50€

GINSENG 1,50€

ORZO 1,50€

Coperto 2,5€

DRINKS

ACQUA 0,75 NATURALE 2,50€
ACQUA 0,75 FRIZZANTE 2,50€
SOFT DRINK 4€

ROSSI

CABERNET BORGO CANEDO, PIEMONTE 19€	CALICE 6€
VALPOLICELLA RIPASSO GIAROLA, VENETO 28€	
VERTIGO FELLUGA, FRIULI VENEZIA GIULIA 39€	
PRIMITIVO PUMO SAN MARZANO, PUGLIA 21€	

Allergeni: solfiti

BIANCHI

CHARDONNAY LAVIS, TRENTO 27€	
SHARIS FELLUGA, FRIULI VENEZIA GIULIA 39€	
FALANGHINA LUNANERA, CAMPANIA 19€	CALICE 6€
EDDA SAN MARZANO, PUGLIA 39€	
VERMENTINO MESA, SARDEGNA 21€	CALICE 6€

Allergeni: solfiti

BOLLICINE

VALDOBBIADENE BORTOLOMIOL, VENETO 27€	CALICE 6€
CUVÉE PRESTIGE CA DEL BOSCO, LOMBARDIA 81€	
BRUT CONTADI CASTALDI, LOMBARDIA 55€	CALICE 7€
ROSÉ CONTADI CASTALDI, LOMBARDIA 67€	
SATÈN CONTADI CASTALDI, LOMBARDIA 67€	
MOËT CHANDON IMPÉRIAL, FRANCIA 130€	

Allergeni: solfiti

BIRRE DAL MESSICO IN BOTTIGLIA

MODELO NEGRA 6€
CORONA 6€
PACIFICO 6€

Allergeni: glutine

BIRRA ALLA SPINA

STELLA ARTOIS 0.40CL 6€
STELLA ARTOIS 0.20CL 4€

Allergeni: glutine

CARAFFA DI SANGRIA	21.00€
CALICE DI SANGRIA	5.00€



BODEGA MEXICANA

BUSINESS LUNCH

La pausa pranzo a due passi dal tuo ufficio.

16€

TUTTO INCLUSO

Base + proteina + contorno



Buoni pasto accettati



Viale Premuda 17, Milano

