

MENU PRANZO

DAL MESSICO

FAJITAS COYOTE 13€

Carote, zucchine, peperoni, mais e patate alla griglia.
Servite su piastra calda, accompagnata da riso basmati, fagioli neri,
guacamole*, pico de gallo e 4 tortillas di mais calde.

BURRITO VEGETARIANO 12€

Tortilla di grano, mix di riso basmati e venere, formaggio, fagioli neri,
cavolo rosso, peperoni, carote, zucchine
con salsa Guacamole e Bodega (servita a parte)

Allergeni: glutine, latte, senape, solfiti nella salsa

INCLUSO ACQUA COPERTO E CAFFÈ

NUOVA
FORMULA

BUSINESS LUNCH 16€

PERSONALIZZA IL TUO PIATTO SCEGLIENDO UNA BASE,
UNA PROTEINA E VERDURA

1

- RISO BIANCO
- RISO NERO
- QUINOA

2

- PICANHA
- SALMONE
- POLLO
- POLPO
- TOFU

3

- VERDURE SALTATE
-
- PATATE AL FORNO

INCLUSO ACQUA COPERTO E CAFFÈ

SALAD

MEXICAN CAESAR 12€

Insalata iceberg, straccetti di pollo marinati, carote, pomodorini
scaglie di grana padano,
crostini di pane e salsa caesar

Allergeni: latte, uova, senape, solfiti

TORO FRESH 13€

Songino, rucola, pomodorini, filetto di manzo saltato all' aceto balsamico,
pomodori secchi, cipolla caramellata e crostini di pane.

Allergeni: uova, senape, solfiti

PACIFIC BOWL 13€

Insalata mista, avocado, salmone grigliato, scaglie di mandorle, pomodori
secchi, caprino.

Allergeni: pesce, latte, senape, solfiti, frutta a guscio.

ENSALADA AZTECA 10€

Insalata mista, formaggio feta, cetrioli marinati, pomodorini, olive nere,
vinagrete al mango.

Allergeni: latte, senape, solfiti

ENSALADA PUEBLA 11€

Ceci, insalata mista, carpaccio di zucchine marinate, peperoni grigliati, mais
dolce, salsa "La calle".

Allergeni: latte, senape, solfiti

INCLUSO ACQUA COPERTO E CAFFÈ

L'APERITIVO DA BODEGA

DALLE 18:00 ALLE 21:00

Ogni drink è accompagnato da nachos

Piatto aperitivo

BEVANDE A PARTE

NACHOS

FRITTI MISTI

PATACONES

CHILLI CON CARNE

VERDURE SALTATE

MIX DI SALSE

MINI TORTILLAS

12.00€

Calice di sangria

SERVITO CON NACHOS E SALSE:

FORMAGGIO - GUACAMOLE -

CREMA DI FAGIOLI

5.00€