



**GENTILE CLIENTE NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI,
SIAMO PERÒ A DISPOSIZIONE PER DIVIDERE EQUAMENTE
L'IMPORTO FRA I PARTECIPANTI**



LAPARRILLAMEXICANAMILANO

LAPARRILLAMEXICANA@LIVE.COM

+39 02 3614449



WIFI: LA PARRILLA
PWD: parrillaMexicana

**PER FAVORIRE UNA PIACEVOLE ESPERIENZA A TUTTI I
NOSTRI GENTILI OSPITI, CI PERMETTIAMO DI
SOTTOLINEARE ALCUNE SEMPLICI NORME DI CORTESIA:**

- Si richiede un abbigliamento adeguato;
- Nei giorni a doppio turno, i clienti del primo turno sono pregati di lasciare il tavolo entro le 22:15;
- Non si effettuano conti separati, ma solo divisi equamente tra i componenti dello stesso tavolo;
- In caso di mancato e/o tempestivo preavviso della riduzione del numero di prenotati, potrebbe essere applicata al conto una penale di 30€ per ogni coperto mancante;
- Nel secondo turno dei weekend e nei prefestivi è richiesta una spesa minima di €55 a persona;
- La direzione declina ogni responsabilità per qualsiasi oggetto smarrito o dimenticato all'interno del locale;
- Chiediamo inoltre di richiedere la Fattura, prima dell'emissione dello scontrino (doc. commerciale).

- Appropriate attire is required;
- On double-seat days, first-seat customers are asked to vacate their tables by 10:15 PM;
- Separate bills are not given, but rather divided equally among all guests at the same table;
- In the event of failure to give timely notice of a reduction in the number of guests, a penalty of €30 for each missing place, may be applied to the bill;
- During the second shift on weekends and on the days before holidays, a minimum spend of €55 per person is required;
- Management declines all responsibility for items of any kind lost or forgotten inside the restaurant;

**CARO/A OSPITE, SE HAI DELLE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI
COMUNICALO E CHIEDI INFORMAZIONI AL NOSTRO PERSONALE;
SIAMO PREPARATI PER CONSIGLIARTI NEL MIGLIORE DEI MODI.**

EN:

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

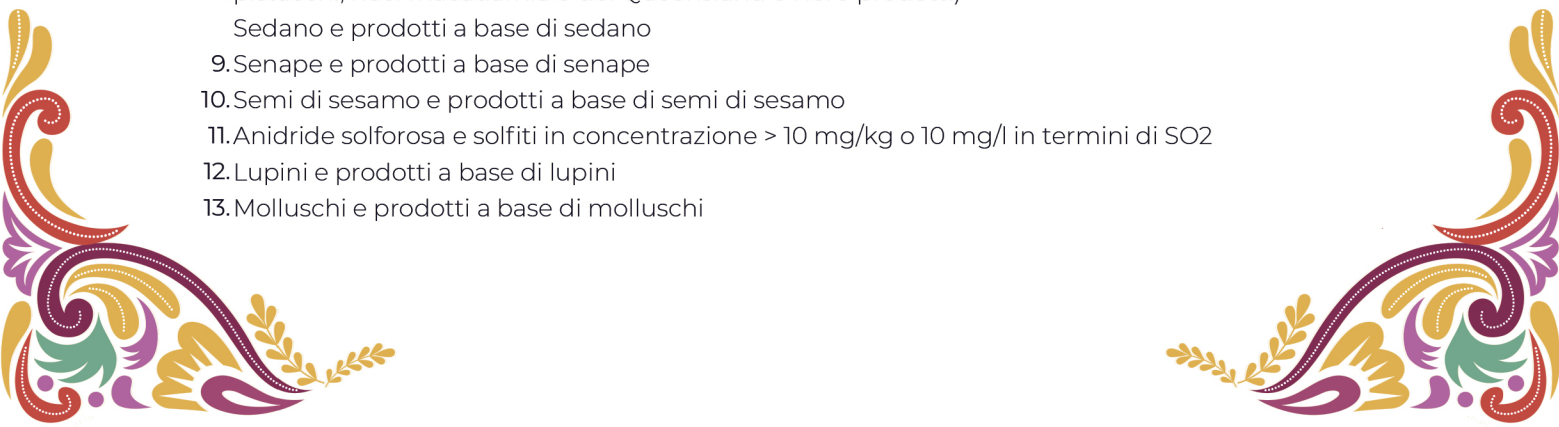
ES:

Estimado cliente, nuestro personal estará encantado de ayudarle a elegir el mejor plato relacionado con cualquier tema específico alergia o intolerancia alimentaria. Nuestro personal está bien entrenado y esperamos que encontraremos la mejor manera de satisfacer a nuestros clientes y también satisfacer sus necesidades específicas.

DE:

Lieber Besucher/Kunde, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.

ELENCO ALLERGENI:

- 1.Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati
 - 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei
 - 3.Uova e prodotti a base di uova
 - 4.Pesce e prodotti a base di pesce
 - 5.Soja e prodotti a base di soia
 - 6.Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
 - 7.Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile,
 - 8.pistacchi, noci macadamia o del Queensland e i loro prodotti)
Sedano e prodotti a base di sedano
 - 9.Senape e prodotti a base di senape
 - 10.Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
 - 11.Anidride solforosa e solfiti in concentrazione > 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO2
 - 12.Lupini e prodotti a base di lupini
 - 13.Molluschi e prodotti a base di molluschi
- 



Entradas - Antipasti

NACHOS TIPICOS^{1,5,7}

Croccanti triangoli di tortilla di mais guarnite con formaggio fuso, pico de gallo, filetti di peperone dolce, cipolla, guacamole e jalapenos.
Crispy triangles of corn tortillas topped with melted cheese, pico de gallo, sweet peppers, onions, guacamole and jalapenos.

PICCOLO €12,00

GRANDE €16,00

EMPANADAS DE RES^{1,3,5}

Due Panzerotti cotti al forno, ripieni di Carne di Manzo, olive, uova sode e spezie messicane, serviti con salsa Pozole.
Two Panzerotto oven baked, stuffed with meat, olives, hard-boiled eggs and mexican spices, served with Pozole sauce.

€10,00

EMPANADAS DE POLLO^{1,3,5}

Due Panzerotti cotti al forno, ripieni di Pollo, olive e spezie messicane, serviti con salsa spicycocco.
Two Panzerotto oven baked, stuffed with chicken, olives and mexican spies, served with spycycoco sauce.

€10,00

EMPANADAS DE GAMBAS Y PAPAS^{1,2,3,4,5}

Due Panzerotti cotti al forno, ripieni di Gamberi e Patate, serviti con salsa al lime.
Two Panzerotto oven baked, stuffed with shrimps and potatoes served with lime sauce.

€12,00

QUESO FUNDIDO^{1,5,7,12}

Fonduta di formaggio con Chorizo, servita con nachos chips.
Melted cheese with Chorizo, served with nachos chips.

PICCOLO €12,00

GRANDE €16,00

FLAUTAS DE CHORIZO^{1,7,12}

Tortilla di grano ripiena di formaggio fuso con Chorizo, servita con guacamole.
wheat flour tortilla filled with Melted cheese & Chorizo, served with guacamole.

€ 9,00

CHICHARRO DE GAMBAS^{1,2,5}

Tempura di Gamberi serviti con salsa rosa HomeMade.
Prawns homemade battered and fried, served with pink sauce home made*

€16,00

CAMARONES KATAIFI^{1,2,5}

4 Gamberoni* in pasta Kataifi serviti con salsa guacamole e salsa agrodolce.
4 KingPrawns in Kataifi paste served with guacamole and sweet&sour sauce.*

€15,00

TAQUITOS DE ATUN^{1,4,5}

3 mini tacos di grano ripieni di battuto di tonno rosso con cipolla caramellata e salsa di avocado.
3 mini wheat tacos filled with chopped red tuna, caramelized onion, and avocado sauce

€15,00

TAQUITOS DE RES^{1,5}

3 mini tacos di grano ripieni di battuto di manzo con cipolla caramellata, polvere di olive nere e salsa di avocado.
3 mini wheat tacos filled with chopped di manzo, caramelized onion, black olive powder, and avocado sauce.

€15,00



Especialidad de Casa Fajitas

Striscioline di **manzo, di pollo, con gamberi o di verdure (a scelta)** con peperoni e cipolle, servite su una griglia fiammante, il tutto accompagnato da fagioli neri, pico de gallo, guacamole, formaggio, panna acida e jalapenos e con tortillas di farina di grano*.

*Marinated strips of **beef or chicken, with shrimps or vegetables (at choice)** with peppers and onions served on a flaming grill, all accompanied with beans, pico de gallo, guacamole, cheese, sour cream, jalapenos and with wheat flour tortillas*.*

FAJITAS PER 1 PERSONA

€24,00

FAJITAS PER 2 PERSONE

€46,00

FAJITAS PER 3 PERSONE

€65,00

..A SCELTA TRA:

..CHOICE BETWEEN:

FAJITAS MIXTA^{1,6}

Striscioline di carne di manzo e pollo.
Marinated strips of beef and chicken.

FAJITAS DE RES^{1,6}

Striscioline di carne di manzo.
Marinated strips of beef.

FAJITAS DE POLLO^{1,6}

Striscioline di pollo.
Marinated strips of chicken.

FAJITAS LEGUMBRES Y GAMBAS^{1,2,6}

Striscioline di verdure miste e gamberi.
Strips of vegetables with shrimps.

FAJITAS POLLO Y GAMBAS^{1,2,6}

Striscioline di pollo e gamberi.
Strips of chicken with shrimps.

FAJITAS DE LEGUMBRES^{1,6}

Striscioline di verdure miste.
Strips of mix vegetables

** Tortillas di mais per celiaci a richiesta
(non disponiamo di compartimenti stagni quindi
non è garantita l'assenza di contaminazione da farinacei)*

** Corn Tortillas for celiac on request
(We don't have watertight compartments so
the absence of contamination from starch cannot be guaranteed)*



Tacos y platos de Casa

TACOS DE TINGA DE POLLO ^{1,5,7}

€20,00

.Tortillas di mais farcite con lattuga e straccetti di pollo marinato alla birra, paprica dolce e spezie messicane, con sour cream, guacamole e cipolla caramellata.

.Crispy corn tortillas stuffed with lettuce and chicken marinated with beer and sweet paprika, with sour cream, guacamole and caramelized onions.

TACOS DE PASTOR (pulled pork) ^{1,5,7}

€22,00

.Tortillas di mais farcite con maiale marinato in salsa achiote, cipolla caramellata, ananas, salsa chipotle bbq, coriandolo fresco, lime e sour cream.

.Crispy corn tortillas stuffed with pork marinated in achiote sauce, caramelized onions, chipotle bbq sauce, coriander and pineapple.

New

TACOS CON CARNITAS (pulled beef) ^{1,5,6,7}

€22,00

.Tortillas di mais farcite con manzo marinato in salsa di soia, zenzero, chipotle, con coriandolo, lime e cheddar.

.Crispy corn tortillas stuffed with beef marinated in soy sauce, ginger, chipotle sauce, coriander, lime and cheddar cheese.

New

TACOS DE GAMBAS y AGUACATE ^{1,2,3,5}

€24,00

.Tortillas di mais farcite con gamberi e avocado, crauti marinati, cipolla in agrodolce, maionese alla menta, coriandolo e lime.

.Crispy corn tortillas stuffed with prawns and avocado, marinated sauerkraut, sweet and sour onion, mint mayo, coriander and lime.*

New

TACOS DE ATUN y MANGO ^{1,4,5}

€24,00

.Tortillas di mais farcite con tartare di tonno e mango fresco, cetriolo, sour cream, coriandolo e lime.

.Crispy corn Tortillas stuffed with lettuce and fresh red tuna marinated with lime and coriander, with caramelized onions and radishes, garnished with guacamole and sour cream.

New

TACOS DE SALMON y MARACUJA ^{1,3,4,5}

€24,00

.Tortillas di mais farcite con tartare di salmone, e maracuja fresco, avocado bruciato, mayo mojito, kataifi, coriandolo e lime.

.Crispy corn Tortillas stuffed with lettuce and fresh salmon with sweet and sour mango sauce and fresh mango.

TRIS TACOS DE PESCADO O DE CARNE ^{1,2,3,4,5,6,7}

€29,00 | €28,00

CHILI SERRANO ¹

€20,00

Bocconcini di manzo e maiale cotti con spezie messicane e fagioli neri, serviti con tortillas di grano, pico de gallo, coriandolo e guacamole.

Chunks of beef and pork cooked with Mexican spices and black beans served with wheat flour tortillas, pico de gallo guacamole and coriander.

POLLO ALLA GRIGLIA ⁵ – (Solo para los Ninos)

€20,00

Petto di pollo alla griglia, servito con patatine fritte.

Chicken breast grilled, served with fries.



Carne al Carbon

CORTES PARA DOS

BIG BEEF | Ca. 600 gr

Entrecote di Angus, servito con verdure alla griglia e patate al forno.
Angus Entrecote Steak, served with baked potatoes and grilled vegetables

€60,00

LOMO | Ca. 600 gr

Filetto di Angus argentino con verdure alla griglia e patate al forno.
Argentine Angus fillet, served with baked potatoes and grilled vegetables

€70,00

TOMAHAWK | a partire da 1,1kg

Taglio della parte anteriore della lombata di manzo dal caratteristico sapore succoso e intenso servito con patate al forno e verdure alla griglia.
Cut of the front part of the beef sirloin with a characteristic juicy and intense flavor served with baked potatoes and grilled vegetables.

€9,00/Hg

CORTES PARA UNO

BIFE ANCHO | Ca. 300 gr

Entrecote di Angus Argentino con contorno a scelta
Entrecote Steak, served with side at your choice

€30,00

ARRACHERA ⁷ | Ca. 300 gr

Diaframma (tipico taglio argentino, molto saporito) con contorno a scelta.
Argentine muscle (black angus) served with side at your choice.

€38,00

PICANHA | Ca. 280 gr

Taglio nobile di Angus Argentino servito con contorno a scelta.
Noble Angus Argentine cut, served with side at your choice

€30,00

CORAZON DE RES ..Y VINO ^{7,12} oppure **PALMERO** ⁷ | Ca. 250 gr

Filetto di Angus argentino cotto al carbone e in vino rosso oppure in salsa di latte di cocco e jalapenos, servito con pannocchia.
Argentine Fillet cooked in a sauce of red wine or in coconut milk and jalapenos sauce, served with corn-cob.

€32,00

TARTARE DE RES y MIDOLLO ¹⁰

New Battuto di Angus argentino, condita con senape, capperi, terra di olive, olio e sale, servita su midollo caldo.
Raw Angus fillet, with mustard, cappers, olives powder, oil and salt, served on hot marrow

€25,00

PARILLADA MIXTA

Grigliata mista (picana-filetto-bife ancho-arrachera-costine di maiale) servita con patate al forno.
Mixed grill of Argentine meats with baked potatoes

€42,00

CONTORNI

PAPAS FRITAS ⁵ | French fries

€ 7,00

PAPAS AL HORNO | Baked potatoes

€ 7,00

PURE' DI PATATE ^{7,12} | Mashed potatoes

€ 7,00

ARROZ BLANCO | White rice

€ 5,00

VERDURAS A LA PARRILLA | Grilled mixed vegetables

€ 7,00

PANNOCCHIE al Burro alla brace ⁷ | Grilled Corn with butter

€ 6,00

PIMIENTOS DE PATRON | Patron peppers

€ 6,00




Pescado

New

CEVICHE MIXTO ^{2,4,7}

€25,00

Ceviche di Gamberi*, Tonno* e Salmone, marinati con leche de tigre e cipolla fresca.
Ceviche with Raw shrimps or Red Tuna and Salmon marinated with leche de tigre and onions.*

ROLLITO DE ATUN y GAMBAS ^{12,4,7}

€24,00

Involtini di Tonno crudo, ripieni di gamberi* e alici, marinati al lime, olio verde e fili crunchy di kataifi.
Raw red tuna "cannelloni" stuffed with shrimp, and anchovies, marinated with lime, with crunchy kataifi.

TIMBALL DE ATUN o SALMON ^{4,7}

€25,00

Tartare di Tonno* rosso o di Salmone fresco marinato al lime su dadolata di avocado, servita con pico de gallo e sour cream.
Fresh red tuna or salmon tartare marinated with lime on diced avocado, served with pico de gallo sour cream.

TIRADITO DI SALMON SPICY ⁴

€23,00

Carpaccio di Salmone marinato con salsa di Rocoto.
Salmon carpaccio marinated with Rocoto sauce.

New

TIRADITO DI ATUN Y FRESA ⁴

€23,00

Carpaccio di Tonno con salsa di fragole fresche, olio verde, cipolle caramellate e cristalli di sale.
Seared red tuna fillet carpaccio with strawberry sauce, green oil, onion and salt.

PULPO A LA PARRILLA ^{1,4,7}

€26,00

Polpo* cotto alla brace al profumo di chimichurri, mash di patate, sour cream, polvere di olive nere, avocado, lime e crunchy kataifi.
Barbecued Octopus served on mashed potatoes with sour cream, black olive powder, avocado, lime and crunchy kataifi.*

TRIS TARTARE DE PESCADO ^{12,4,5}

€25,00

Tartare di Gamberi* e menta - Tartare di Tonno* rosso basilico e pomodorini - Tartare di Salmone con passion fruit e lime servite con tortilla di grano croccanti
Shrimps tartare with mint - Tuna tartare with basil and tomatoes - Salmon Tartare with passion fruit and lime, served with crunchy wheat flour tortilla.

SALSE | EXTRA**GUACAMOLE**

€5,00

Avocado, pomodori, lime, coriandolo, cipolla rossa | *Avocado, tomatoes, lime, cilantro, red onion*

SALSA HABANERO

€4,00

Crema di Peperoncino habanero in purezza | *Pure habanero chili pepper cream*

FRIJOLES NEGROS

€4,00

Fagioli neri, cumino, cipolla, alloro, rosmarino | *Black beans, cumin, onion, bay leaf, rosemary*

SOUR CREAM ⁷

€3,00

Panna "acida" | *Sour cream*

FORMAGGIO ⁷

€3,00

Striscioline di formaggio | *Cheese*

PICO DE GALLO

€3,00

Pomodori a cubetti, cipolla, jalapenos e coriandolo | *Tomatoes, onion, jalapenos, and cilantro*

COPERTO
SERVICE

€ 5,00





Dessert

New

PANNA COTTA COCCO Y MANGO ^{7,4}

€9,00

Panna cotta con purea di Mango, menta e scaglie di cocco fresco.
Panna cotta with mango puree, mint and fresh coconut flakes.

TORTINO SPICY DE CHOCOLATE ^{1,3,7}

€9,00

Tortino caldo al cioccolato e peperoncino, con cuore morbido, servito con gelato alla crema.
Warm chocolate and chili cake, with a soft center, served with vanilla ice cream.

TARTA DE QUESO ^{1,3,5,7,8}

€8,00

Cheesecake cotta al cioccolato bianco con salsa di lamponi e granella di pistacchi.
Baked cheesecake with white chocolate, raspberry sauce and chopped pistachios.

BROWNIE DE CHOCOLATE ^{1,3,5,7,8}

€8,00

Brownie al cioccolato fondente e noci, servito con gelato alla crema.
Dark chocolate and walnut brownie, served with vanilla ice cream.

New

CHEESECAKE POPCORN ^{1,3,4,5,7}

€9,00

Cheesecake classica, con popcorn e caramello salato.
Classic cheesecake, with popcorn and salted caramel.

CHEESECAKE DE NUTELLA Y COCO ^{1,3,4,5,7,8}

€9,00

Cheesecake classica con Nutella originale e scaglie di cocco.
Classic cheesecake with original Nutella and coconut flakes.

CREMA CATALANA ^{3,4,7}

€8,00

Classica crema catalana.
Classic crema catalana.

TACOS DE LA PASSION ^{1,3,4,7}

€7,00

3 mini tacos dolci con mousse al cioccolato bianco e maracujia.
3 mini sweet tacos with passion fruit and white chocolate mousse.

CHURROS ^{1,3,5,7}

€7,00

Churros fritti in olio di semi di girasole, serviti con Nutella o Dulce de leche
Deep-fried churros with peanut oil, served with Nutella or Dulce de Leche.

SORBETTO PASSION FRUIT ⁷

€7,00

Sorbetto al Frutto della Passione.
Passion fruit sorbet.

SORBETTO AL MOJITO ⁷

€7,00

Sorbetto al Limone con menta e Rum bianco.
Lemon sorbet with mint and white rum.

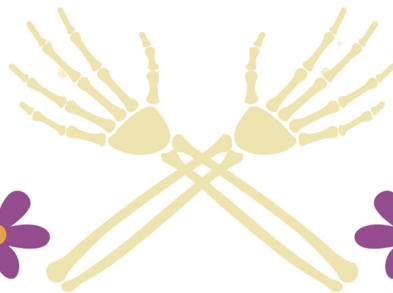
Festeggi un Compleanno, Anniversario, o Ricorrenza speciale?
Abbiamo la torta che fa per te. Chiedi informazioni al tuo cameriere.
Sorpresa all' ultimo minuto?

Dolce con candela e show personalizzato: a partire da +15 € rispetto al dolce scelto.

Are you celebrating a Birthday, Anniversary, or Special Occasion? We have the perfect cake for you. Please ask your waiter for more information. Last-minute surprise? Sweet treat with a candle and personalized show: +15 € in addition to the chosen dessert.



Drink List



**PATRÓN MARGARITA**

(Lime, Triplesec, Patrón Tequila Silver, Crusta Sale)

€15

PATRÓN GOLD MARGARITA

(Lime, Triplesec, Patrón Tequila Reposado, Crusta Sale)

€18

PATRÓN MARGARITA EL CIELO

(Lime, Triplesec, Patrón El Cielo, Crusta sale & Oro)

€30

PATRÓN FROZEN MARGARITA

(Lime, Triplesec, Patrón Tequila Silver)

€15

PATRÓN THOMMY'S MARGARITA

(Lime, Sciroppo Agave, Patrón Tequila Silver)

€15

PATRÓN THOMMY'S REPOSADO

(Lime, Sciroppo Agave, Patrón Tequila Reposado)

€18

PATRÓN PALOMA

(Lime, Patrón Tequila Silver, Soda Pompelmo Rosa, Sale)

€15

PATRÓN SPICY MARGARITA

(Lime, Triplesec, Patrón Tequila, Jalapeño, Tajin)

€15

PATRÓN ESPRESSO

(Patrón Tequila Silver, Kahlua, Caffè Espresso)

€15

PATRÓN BATANGA

(Lime, Patrón Tequila Silver, Coca-cola, Crusta Sale)

€15

PATRÓN CAIPITECA

(Lime, Zuccheri, Patrón Tequila Silver)

€15

PATRÓN TEQUILA SUNRISE

(Patrón Tequila Silver, Succo arancia, Granatina)

€15

PATRÓN TEQUILA GIMLET

(Cordial Lime, Patrón Tequila Silver)

€15

LA PARRILLA ESPECIAL

(Margarita on The Rocks + Corona)

€22

MEZCALITA

(Succo Arancia, Lime, Mezcal, Crusta Tajin)

€16

MEZCAL MARGARITA

(Lime, Triplesec, Mezcal Espadin, Crusta Sale)

€16

GIN TONIC BOMBAY

(Gin Bombay, Acqua Tonica)

€13

GIN LEMON BOMBAY

(Gin Bombay, Soda Lemon)

€13

GIN FIZZ BOMBAY

(Lime, Sciroppo Zuccheri, Gin Bombay, Soda)

€13

LONDON MULE BOMBAY

(Lime, Gin Bombay, Gingerbeer)

€13

GIN MARE TONIC / LEMON

€18

HENDRICKS TONIC / LEMON

€18

BROCKMAN'S TONIC / LEMON

€18

NORDES TONIC / LEMON

€16

MALFI ROSA TONIC / LEMON

€16

MONKEYS TONIC / LEMON

€18

ROKU TONIC / LEMON

€18

ADAMUS TONIC / LEMON

€20

AMUERTE TONIC / LEMON

€20

**CUBA LIBRE**

(Lime, Rum Barceló Dorado, Coca-Cola)

€13

CARRIBEAN MULE

(Lime, Rum Barceló Organic, Gingerbeer)

€13

MOJITO

(Lime, Zuccheri, Soda, Rum Barceló Blanco)

€15

MOJITO CARAIBICO

(Lime, Zuccheri, Soda, Rum Barceló Bianco, Rum Barceló Imperial Onyx)

€16

DAIQUIRI [Original Cuban]

(Lime Fresco, Zuccheri, Rum Havana 3, Gocce Maraschino)

€15

ONYX BLACK DAIQUIRI

(Lime Fresco, Zuccheri, Rum Barceló Imperial Onyx)

€16

CAIPIRISSIMA

(Lime, Zuccheri Rum Barceló Blanco)

€15

MAI TAI

(Rum Barceló Bianco, Orange Curacao, Succo Arancia, Orzata, Rum Barceló Imperial)

€15

PIÑA COLADA

(Succo Ananas, Cocco, Batida Coco, Rum Barceló Blanco)

€13

FIZZY COLADA

(Cocco, Rum Barceló Blanco, Batida Coco, Soda Pineapple)

€13

CAIPIRINHA

(Lime, Zuccheri, Cachaca)

€15



PATRÓN
TEQUILA



CAIPIRINHA DA RAINHA

(Caipirinha + Corona)

€ 20

CAIPIROSKA

(Lime, Zucchero, Vodka)

€ 20

VODKA TONIC

(Vodka, Acqua Tonica)

€ 13

VODKA LEMON

(Vodka, Soda Lemon)

€ 13

VODKA SOUR

(Succo Lime, Zucchero, Vodka)

€ 13

COSMOPOLITAN

(Lime, Triplesec, Vodka, Succo Cramberry)

€ 13

MOSKOV MULE

(Lime, Vodka, Gingerbeer)

€ 13

SEX CON THE BEACH

(Vodka Pesca, Succo Arancia, Cramberry)

€ 13

LONG ISLAND ICE TEA

(Lime, Zucchero, Rum Bianco, Vodka, Gin, Triplesec, Coca-Cola)

€ 13

JAPAN ICE TEA

(Lime, Zucchero, Rum Bianco, Vodka, Gin, Midori, Gingerale)

€ 13

MIDORI SOUR

(Lime, Zucchero, Midori)

€ 13

WHISKY SOUR

(Lime, Zucchero, Whisky)

€ 13

MANHATTAN

(Vermouth Rosso, Whisky)

€ 13

OLD FASHION

(Zucchero, Angostura, Soda, Whisky)

€ 13

NEGRONI

(Bitter, Vermouth, Gin Bombay)

€ 13

NEGRONI MEZCAL

(Bitter, Vermouth, Mezcal Espadin, Sale)

€ 15

NEGROSKY

(Bitter, Vermouth, Vodka)

€ 13

SBAGLIATO

(Bitter, Vermouth, Prosecco)

€ 13

AMERICANO

(Bitter, Vermouth, Soda)

€ 13

MESSICANO

(Tinto de Mezcal, Bitter, Soda Pompelmo Rosa)

€ 15

SPRITZ

(Aperol, Prosecco, Soda)

€ 13

UGO

(Lime, Saint germain, Prosecco)

€ 13



PATRÓN™
TEQUILA



Bevande e Caffetteria

BEVANDE

ACQUA MINERALE	€3
COCA - COLA	€5
COCA - COLA ZERO	€5
SPRITE	€5
THREECENTS PINK GRAPEFRUIT SODA	€5
CALICE VINO (Rosso / Bianco)	€7
SANGRIA ROSSA CARAFFA (1L)	€25
SANGRIA ROSSA CALICE	€8

BIRRE ALLA SPINA

CORONA EXTRA (33cl)	€7
CORONA CARAFFA (1L)	€22
MICHELADA MEXICANA 🌶️	€10
(Birra Corona, Lime, Salsa Tomate Spicy, Sale, Salsa Whorchestershire)	

BIRRE IN BOTTIGLIA

MODELO ESPECIAL	€8
MODELO NEGRA	€8
IPA ARTIGIANALE	€8
AMBER ALE ARTIGIANALE	€8
DOS EQUIS XX	€8
AMARI NAZIONALE / GRAPPA	€5
CAFFÈ	€3
CHUPITO TEQUILA PATRÓN (Patrón Silver, Sale e Limone)	€5
CHUPITO VODKA / RUM	€5
CARAFFE COCKTAIL (1L) (Margarita / Margarita Fronzen / Mojito / Caipirinha / Caipiroska)	€45



PATRÓN™
TEQUILA

