



Entradas

TORTILLA DE PAPAS

Frittata di patate spagnola, accompagnata con insalata, pico de gallo e sour cream
Spanish potato omelette, served with salad, pico de gallo and sour cream
11,00 €

PAPAS RELLENAS

Patate ripiene con formaggio e bacon accompagnate con insalata e sour cream
Potatoes stuffed with cheese and bacon served with salad and sour cream
11,00 €

PROVOLETA

Provola alla griglia accompagnata da tortilla di mais*, insalata, chimichurri e miele
Grilled provola (smoked Italian cheese) served with corn tortilla*, salad, chimichurri and honey
11,50 €

PATATAS BRAVAS

patate fritte speziate con salsa mamasita
Spicy fries with Mamasita sauced
10,00 € *Novità*

CHEESE AND BACON

patatine fritte servite con cheddar e bacon
French fries served with cheddar and crispy bacon
10,00 € *Novità*

PATA NEGRA

EXTREMADURA 50 gr servito con provola affumicata e pimientos del patron con salsa de mango - cebo de bellota - served with smoked provola cheese, Padrón peppers with mango sauce
27,00 €

JALAPENOS RELLENOS

Peperoncini messicani* fritti ripieni di formaggio accompagnati da sour cream e insalata - 6 pz
Fried Mexican hot peppers* filled with cheese served with sour cream and salad - 6 pcs
12,00 €

ONION RINGS

Anelli di cipolla* accompagnati da sour cream e insalata
Onion rings* served with sour cream and salad
10,00 €

MAXI GUACAMOLE E TORTILLA

Salsa guacamole versione maxi con chips di tortilla di farina
Maxi avocado sauce, served with chips
14,00 €

TOSTADA DEL PATRÓN

pane tostato con gazpacho e pimientos del patron
Toasted bread with gazpacho and Padrón peppers
14,00 €

LAS CROQUETAS

Crochetta di pulled pork servita con insalata e salsa bbq
Pulled pork croquette served with salad and BBQ sauce.
14,00 € *Novità*

MENÙ KIDS

Hamburger o nuggets o quesadilla prosciutto e formaggio accompagnato con patatine con bibita
Hamburger or nuggets served with fries with drink
15,00 €



NACHOS

Chips di mais ricoperte a scelta tra:

Corn chips with:

MESSICANO

ricoperte da formaggio fuso, cheddar cheese, fagioli, pico de gallo, sour cream e guacamole*
melted cheese, cheddar cheese, jalapenos, beans, pico de gallo, sour cream and guacamole*
13,50 €

TIJUANA

ricoperte da formaggio fuso, cheddar cheese, pollo, fagioli, pico de gallo, sour cream e guacamole*
with melted cheese, cheddar cheese, chicken meat, beans, pico de gallo, sour cream and guacamole*
14,50 €

DEL CARMEN

ricoperte da cheddar cheese, insalata, pico de gallo, salsa messicana, salsiccia, cipolla e fagioli
melted cheese, cheddar cheese, salad, pico de gallo, Mamasita sauce, sausages, onion and beans
15,00 €

YUCATECA

ricoperte da formaggio fuso, cheddar cheese, chili con carne, fagioli, pico de gallo, jalapenos, sour cream e guacamole*
Corn chips with melted cheese, cheddar cheese, chili con carne, beans, pico de gallo, jalapenos, sour cream and guacamole*
15,00 €

EI CHANCHO

Ricoperte da formaggio fuso pulled pork, cipolla caramellata salsa bbq pico de gallo
Corn chips with melted cheese, Pulled pork, aramelized onion, BBQ sauce, pico de gallo.*
17,00 €





LA MEJOR COMIDA

MEXICO - ARGENTINA - SPAGNA

Entradas

Quesadillas

Tortillas* di farina passate alla piastra, accompagnate da insalata, farcite a scelta tra:
Grilled flour tortillas* stuffed, served with salad, with different filling:

GUADALAJARA 13,50 € pollo, gamberi*, zucchini e formaggio fuso chicken meat, shrimp*, zucchini and melted cheese	DE VERDURAS 12,50 € verdure miste di stagione e formaggio fuso mixed vegetables in season and melted cheese
MESSICANA 13,00 € pollo, peperoni, bacon e formaggio fuso chicken meat, peppers, bacon and melted cheese	SINCRONIZADAS 12,00 € prosciutto e formaggio fuso ham and melted cheese



EMPANADAS CRIOLLAS

Fagottini di pasta criolla* farciti in cinque modi differenti:



Criolla folded bread* with five different filling:

(2 pz - 2pcs) 8,00 €

CARNE	carne di manzo, olive e cipolle beef and pork meat, olives and onions
POLLO	pollo, olive, cipolle e spezie chicken meat, olives, onions and spices
JAMON Y QUESO ...	prosciutto e formaggio ham and cheese
VERDURAS	spinaci* e formaggio spinach* and cheese
CHILI	carne tritata di manzo piccante, pomodori e fagioli messicani spicy ground beef, tomatoes and Mexican beans

EMPANADAS MIXTAS 17,00 €
Degustazione dei 5 tipi di empanadas
Tasting plate with all type of empanadas

ALITAS DE POLLO

Alette di pollo* con salsa BBQ
accompagnate da insalata
Chicken wings*
served with BBQ sauce and salad
13,50 €

ALITAS DE FUEGO

Alette di pollo* e salsa fuego
accompagnate da insalata
Chicken wings*
served with fuego sauce and salad
14,50 €

COSTILLAS BBQ

Costine di maiale* con salsa BBQ
accompagnate da insalata
Pork ribs* served with BBQ sauce and salad
12,00 €



BOTANITAS

Antipasto misto:
empanadas, anelli di cipolla*,
alitas de pollo*, papas, jalapeños* rellenos
e costine di maiale
*accompagnati da insalata e salsa BBQ

Mixed appetizer:
empanadas, onion rings*, alitas de pollo*,
papas and jalapeños* rellenos, pork ribs*
served with salad and BBQ sauce

15,00 €



PICCANTE - SPICY



VEGETARIANO - VEGETARIAN

*In assenza del prodotto fresco il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine - Frozen products may be used



Paellas



PIATTO SPAGNOLO DI RISO
SPANISH RICE DISH

PAELLA DE PESCADO min. 2 persone
crostacei*, molluschi*, verdure, zafferano
vegetables, crustaceans* and molluscs*, saffron

22,00 €
a persona

PAELLA A LA VALENCIANA
crostacei*, molluschi*, salsiccia, pollo, verdure, zafferano
crustaceans*, molluscs*, sausage, chicken meat, vegetables.saffron

21,00 €
a persona

PAELLA DE CARNE min. 2 persone
salsiccia, pollo, verdure, zafferano
sausage, chicken meat, vegetables.saffron

19,50 €
a persona



TEX MEX

CHILI CON CARNE  18,00 €
Piatto tipico messicano di carne, fagioli, pomodori, sour cream e chili chipotle, accompagnato da riso, insalata e tortillas* di farina
Traditional Mexican dish with meat, beans, tomatoes, sour cream and chili chipotle served with rice, salad and tortillas*

BURRITOS  19,00 €
Tortilla* di farina cotta al forno arrotolata, accompagnata da insalata, riso, fagioli, pico de gallo, sour cream e guacamole*. Farcite a scelta con:
Rolled up flour tortilla* served with salad, rice, beans, pico de gallo, sour cream and guacamole*. Filling at the option:

-  **CHILI** chili con carne, fagioli e formaggio fuso
chili con carne, beans and melted cheese
- CARNITAS** carnitas (carne di maiale sfilacciata, dolce e affumicata) e formaggio fuso
carnitas (sweet and smoked pulled pork meat) and melted cheese
-  **POLLO** pollo piccante, formaggio e jalapeños (peperoncini messicani)
spicy chicken meat, cheese and mexican hot peppers
- PULLED PORK** .. punta di petto di maiale affumicata, formaggio e salsa barbeque
smoked pork meat, cheese and bbq sauce
-  **VEGETARIANO**.. spinaci*, formaggio e noci
spinach*, cheese and nuts

CHIMICHANGA 19,00 €
Tortilla* di farina fritta ripiena di formaggio, servita con fagioli, riso, insalata, pico de gallo, sour cream, guacamole* e a scelta:
Fried flour tortilla* filled with cheese, served with beans, rice, salad, pico de gallo, sour cream, guacamole* and at the choice:

- CARNITAS** 
- CHILI CON CARNE** 
- POLLO - CHICKEN** 
- PULLED PORK**

TACOS  14,50 €
Tortilla di mais* farcita con formaggio, pico de gallo, sour cream e guacamole*, accompagnata da insalata e riso. Ripieno a scelta:
Corn tortilla* filled with cheese, sour cream, guacamole* sauce and pico de gallo, served with salad and rice. Filling at the option:

- VERDURE - VEGGIES** 
- CHILI CON CARNE** 
- POLLO - CHICKEN** 
- PULLED PORK**
- CARNITAS**



FAJITAS

Piatto tipico della cucina messicana a base di carne marinata tagliata a striscioline
Accompagnato da tortillas*, pico de gallo, insalata, formaggio, guacamole* e sour cream

Traditional Mexican dish with marinated meat cut into strips
served with tortillas*, pico de gallo, salad, cheese, guacamole* and sour cream.

DE LA VEGA

striscioline di pollo marinate nella birra e spezie
messicane, grigliate con peperoni e cipolle

Strips of chicken marinated in the beer and Mexican spices,
grilled with peppers and onions

18,00 €



FUEGO DE FELIX

Striscioline di pollo grigliate con Adobados (peperoncino
messicano), marinate nella birra e spezie messicane

Strips of chicken grilled with Adobados (mexican chilli),
marinated in the beer and Mexican spices

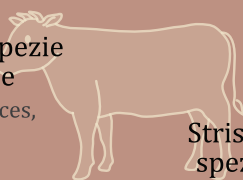
18,50 €

FRANCHITOS

Striscioline di manzo marinate nella birra e spezie
messicane, grigliate con peperoni e cipolle

Strips of beef marinated in the beer and Mexican spices,
grilled with peppers and onions

18,50 €



ALLA MESSICANA

Striscioline di manzo e pollo marinate nella birra e
spezie messicane, grigliate con peperoni e cipolle

Strips of beef and chicken marinated in the beer and Mexican spices,
grilled with peppers and onions

18,50 €

DE CERDO B.B.Q.

Striscioline di maiale alla piastra con cipolla,
caramellate con salsa B.B.Q.

BBQ caramelized strips of pork cooked on the grill with onions

18,00 €



VEGETARIANA

Striscioline di peperoni, zucchine, carote*,
fagiolini* e cipolla

Strips of peppers, zucchini, carrots*, string beans* and onions

18,00 €

DE ALEJANDRO

Striscioline di pollo e gamberetti* grigliati con
zucchine, marinate nella birra e spezie messicane

Strips of chicken and shrimp*, grilled with zucchini,
marinated in the beer and Mexican spices

20,00 €



PICCANTE - SPICY



VEGETARIANO - VEGETARIAN

*In assenza del prodotto fresco il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine - Frozen products may be used

HAMBURGERS

TUTTI SERVITI CON PATATINE FRITTE

HAMBURGUESA

Maxi hamburger*

servito con insalata, formaggio,
onion rings*, bacon, salsa bbq ,

Maxi hamburger* with salad, cheese, onion rings*,
bacon, burger sauce served with fried potatoes*

18,00 €



HAMBURGUESA MATAPERRO

Maxi hamburger* servito con insalata,
provola, onion rings*, jalapeños*, bacon,
uovo e salsa BBQ,

Maxi hamburger* with salad, provola, onion rings*,
jalapeños*, bacon, cheddar cheese, egg and BBQ sauce,
served with fried potatoes*

20,00 €

HAMBURGER PULLED PORK

Hamburger di pulled pork,
cipolle caramellate, provola e salsa BBQ
pulled pork Hamburger caramelized onions,
provolone and BBQ sauce

19,00 €



CONTORNOS

FRIJOLES

Fagioli alla Bud Spencer
Bud Spencer beans

5,00 €

ARROZ

Riso alla messicana
Mexican rice

5,00 €

TORTILLAS*

2,00 €

CHIPS DI MAIS*

corn chips*

3,50 €

JALAPENOS*

3,00 €

PATATINE FRITTE*

Fried potatoes*

5,00 €

VERDURE ALLA GRIGLIA

Grilled vegetables

6,00 €

SWEET POTATOES

Patata americana fritta

6,00 €

PANE TOSTADO

5,00 €

TORTILLA

5,00 €

MEXICAN POTATOES

patate saltate in padella con tris
di peperoncino e chimichurri

7,00 €

Salsas

GUACAMOLE* Salsa a base di avocado - Avocado sauce

4,00 €

CHIPOTLE Salsa molto piccante a base
di adobados (peperoncino messicano)
Very hot sauce made of adobados (Mexican chili)

4,00 €

CHIMICHURRI

Olio aromatizzato con spezie argentine
Oil flavoured with Argentine spices

4,00 €

SOUR CREAM

4,00 €

SALSA BARBECUE (BBQ)

4,00 €

PICO DE GALLO

Cubetti di pomodori, cipolla e prezzemolo
Chopped tomatoes, onion and parsley

2,50 €

SALSA AIOLI

Salsa a base di aglio, olio d'oliva, uova e limone
Sauce made with garlic, olive oil, eggs, and lemon.

4,00 €

SALSA MANGO AGRODOLCE

4,00 €

SALSA DEL MESSICANO
Spicy sauce

4,00 €

SALSA BURGER

4,00 €

A LA PARILLA



BARBEQUE RIBS 29,00 €

600 gr di costine cotte a bassa temperatura con insalata e patatine fritte*

600 gr barbequed ribs, with salad and fried potatoes*

POLLO ASADO 19,00 €

Grigliata di pollo accompagnata da insalata, chimichurri e patatine fritte

Grilled chicken served with salad, chimichurri e and fried potatoes*

BIFE DE CHORIZO 25,00 €

Sottofiletto di Angus argentino da 240 gr alla griglia, servito con tortilla*, chimichurri, insalata e patatine fritte*

280 gr grilled Angus entrecote served with tortilla*, chimichurri, salad and fried potatoes*

CHURRASCO 40,00 €

Costata da 800 gr alla griglia accompagnata da tortilla*, chimichurri, insalata e patatine fritte*

800 gr grilled beef steak served with tortilla*, chimichurri, salad and fried potatoes*

TOMAHAWK 60,00 €

Costata da 1kg di Black Angus cotta lasciando intatta la costola, servita con insalata, chimichurri e patate fritte*

1 kg on the bone rib steak with the entire rib bone left, served with salad and fried potatoes* chimichurri



FILETTO 29,00 €

Filetto da 220 gr grigliato e servito con tortilla*, chimichurri, insalata e patatine fritte*

250 gr grilled filet served with tortilla*, chimichurri, salad and fried potatoes*

BIFE ANCHO 27,00 €

240 gr di entrecote di carne argentina servita con tortilla*, chimichurri, insalata e patatine fritte*

280 gr Argentines entrecote served with tortilla*, chimichurri, salad and fried potatoes*

POLLO TAMPICO 22,00 €

Specialità del porto di Tampico, composto da pollo grigliato formaggio, sour cream, taco chili, tortilla*, chimichurri, insalata, fagioli, riso, guacamole* e pico de gallo

Tampico Puerto specialty: grilled chicken served with cheese, sour cream, taco chili, tortilla*, chimichurri, salad, beans, rice, guacamole* and pico de gallo

TAMPIQUENA 22,00 €

Fettina di manzo alla griglia accompagnata da formaggio, sour cream, taco chili, tortilla*, chimichurri, insalata, fagioli, riso, guacamole* e pico de gallo

Grilled beef slice served with cheese, sour cream, taco chili, tortilla*, chimichurri, salad, beans, rice, guacamole* and pico de gallo

ASADO 24,00 €

Grigliata di carne composta da manzo, salsicciotti, pollo e capocollo di maiale, accompagnata da insalata, chimichurri, tortilla con salsa e patatine fritte*

Mixed grilled meat selection: beef, sausages, chicken and pork neck, served with salad, chimichurri and fried potatoes*

CAMMARONES A LA PARILLA 24,00 €

Griglia di gamberoni* argentini, serviti con insalata e riso

Grilled Argentines prawns* drizzled with white wine, served with salad and rice



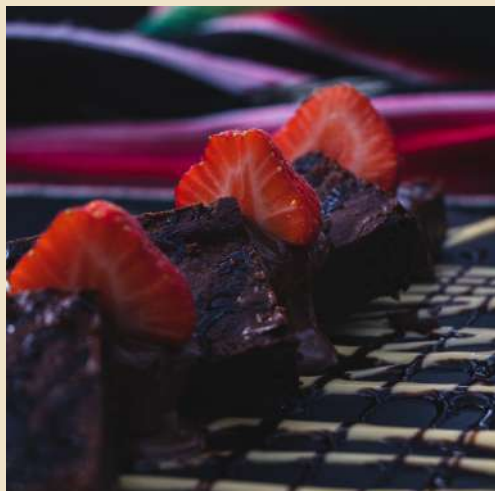
PICCANTE - SPICY



VEGETARIANO - VEGETARIAN

*In assenza del prodotto fresco il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine - Frozen products may be used

DULCES Y FRUTAS



MINI CHURROS CON GELATO STRACCIATELLA 8,00 €

ANANAS AL NATURALE 5,00 €

ANANAS TEQUILA Y MENTA 6,00 €

CREMA CATALANA 5,00 €

FLAN CON DULCE DE LECHE 5,00 €

TORTA BROWNIE 7,00 €

ALFAJORES 6,00 €

CHEESECAKE Frutti, nutella, dulce 7,00 €

"IL BARATTOLO" 6,00 €

CHURROS 8,00 €

TIRAMISÙ MESSICANO 5,00 €



DIA DE LOS MUERTOS

E' UNA FORMA PARTICOLARE DI FESTA DEI DEFUNTI TIPICA DELLA CULTURA MESSICANA.

LA FESTA VIENE CELEBRATA CON MUSICA, BEVANDE E CIBI TRADIZIONALI DAI COLORI VIVI, COMBINATI A NUMEROSE RAPPRESENTAZIONI CARICATURALI DELLA MORTE



OGNI ANNO, DAL 30 OTTOBRE AL 2 NOVEMBRE, IN ONORE DEI PROPRI CARI DEFUNTI, OGNI FAMIGLIA MESSICANA ERIGE IN CASA UN ALTARE CHE VIENE VISITATO DAI PARENTI E CHE SOLITAMENTE È DECORATO CON PAPEL PICADO, LA TIPICA CARTA VELINA PERFORATA, E CON I PIATTI PREFERITI DAL DEFUNTO



PICCANTE - SPICY



VEGETARIANO - VEGETARIAN

*In assenza del prodotto fresco il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine - Frozen products may be used



BEBIDAS Y CAFE

piccola media caraffa 0,5 lt caraffa 1 lt calice bottiglia lattina

SANGRIA			
SANGRIA FROZEN	7,00 €	12,00 €	20,00 €

BIRRE ALLA SPINA

Stella Artois	3,50 €	6,50 €
Leffe Rouge	4,00 €	7,00 €
Hoegaarden	4,00 €	7,00 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

BOTTLED BEERS

Corona	5,00 €
Desperados	5,00 €
Quilmes	6,00 €
Buenos Aires	7,00 €
Leffe Blonde	5,00 €

DRINK

Margarita Shake		8,00 €
Margarita gold (con tequila reposada)		10,00 €

Frozen (passion, lime o fragola)			
	10,00 €	16,00 €	28,00 €

ALCHOL FREE

Birra corona	5,00 €
Analcolico alla frutta	8,00 €

BIBITE IN BOTTIGLIA - SOFT DRIKS

Coca cola/ zero	
Lemon/ tonica	
Estathè	3,50 €
Fanta	
Sprite	

VINO A CALICE- WINE FROM CASK

Rosso - Rosé - Bianco - Bollicine	5,00 €
-----------------------------------	--------

ACQUA - WATER

Naturale - Frizzante	2,50 € 0,75 lt
----------------------	-----------------

CAFFE' - COFFEE 2,00 €

CAFFE' DEK 2,00 €

CAFFE' CORRETTO 2,50 €
CORRETED COFFEE

CAFFE' MEX 4,00 €

AMARI E GRAPPE 3,50 €

LEGUI (amaro alle erbe argentino) 5,00 €

DISTILLATI da 5 a 10 €

TEQUILA BOOM-BOOM 2,00 €

TEQUILA SALE E LIMONE 5,00 €
Tequila, salt and lemon

PATRON REPOSADA - DON JULIO - ZACAPA

Il prezzo varia a seconda dell'invecchiamento -
The price differs according to aging

COPERTO
2,50 €



Etichetta disegnata da Steven Noble, ispirata all'arte e a momenti reali della storia messicana

VINI ROSSI ARGENTINI

DON DAVID RESERVE MALBEC

€28

Cafayate (Valles Calchaquies), Salta. Riserva 12 mesi in barrique francesi e americane. Aroma di marmellata di prugne, con note di tabacco, vaniglia, cioccolato e pane tostato. Al palato è morbido ed armonico.

DON DAVID RESERVE SYRAH

€28

Riserva 12 mesi in barrique francesi e americane. Bouquet elegante, con note di spezie, cassis e chiodi di garofano. Molto fruttato, con tannini dolci e rotondi. Di grande struttura.

DON DAVID RESERVE CABERNET SAUVIGNON

€28

Cafayate (Valles Calchaquies), Salta. Riserva 12 mesi in barrique francesi e americane. Aromi di peperoncino, con note di fumo, rovere e tabacco punto al palato è elegante ed equilibrato, con tannini maturi ed importanti.

SAURUS SPECIAL PINOT NOIR

€30

San Patricio del Chanar, Neuquén, Patagonia. 40% del vino invecchiato per 12 mesi in barrique francesi e americane. Al naso si presenta con aromi di frutta rossa, lamponi e fragole. Corposo con gusto molto fruttato con tannini dolci acidità rotonda. Vino stabilizzato naturalmente

SAURUS CABERNET SAUVIGNON

€30

vino invecchiato per 3 mesi in barrique francesi e americane. 85 quintali/ha. A naso è complesso, con aromi di frutta rossa, pepe nero e spezie. Al palato è strutturato e fresco. Si evidenzia un sentore di vaniglia e caffè.

SAURUS MALBEC

€30

San Patricio del Chañar, Neuquén. 40% del vino invecchiato per 3 mesi in barrique francesi e americane. 70 quintali/ha. Al palato si presenta con un'ottima struttura, fresco e molto fruttato. Note di fuffa rossa, ciliegie e spezie, con un sentore di vaniglia e praliné.

VINI BIANCHI ARGENTINI

DON DAVID RESERVE TORRONTÉS

€ 28

Parzialmente invecchiato per 3 mesi in barrique americane. Vino molto elegante, con un intrigante aroma di acqua di rose e note di arancio e pane tostato. Genuino rappresentante della patria del Torrontés.

SAURUS CHARDONNAY

€ 30

San Patricio del Chanar, Neuquén, Patagonia. 40% del vino invecchiato per tre mesi in barrique americane. Aromi di agrumi che si abbinano a note floreali e fruttate. Ottimo il bilanciamento e l'acidità, con note di vaniglia e cacao.

VINI ROSSI SPAGNOLI

VIÑA POMAL CRIANZA (Rioja)	€20
LA PORTERA TARDANO GARNACHA (Aragón)	€19
LEGARIS ROBLE (Ribera del Duero)	€22
LA QUINTA MILONGA MONASTRELL	€22

VINI BIANCHI SPAGNOLI

BLANCO POLAR VERDEJO (sobre lias)	€18
VIÑA COSTEIRA VIA BARROSA ALBARIÑO (Galizia)	€24

ROSSI E BIANCHI ITALIANI

LANGHE NEBBIOLO Batasiolo	€28
BARBERA d'Asti Batasiolo	€27
BAROLO 2020 Batasiolo	€70
PINOT NERO Alto Adige Tramin	€29
CHIANTI classico Frescobaldi	€24
MORELLINO di Scansano Frescobaldi	€24
ROSSO di Montalcino Frescobaldi	€35
PRIMITIVO IGP Terra Vecchia	€23
SEDARA IGT Donnafugata	€24
CANNONAU Tenuta Ixaquas	€29
ALIE ROSÉ TOSCANA Frescobaldi	€22
GEWURZTRAMINER Tramin	€28
VERMENTINO Lorenzo Ramò DOC	€24
PIGATO Lorenzo Ramò DOC	€24
CAPICHERA Vermentino in purezza	€60

BOLLICINE

PROSECCO ROSÉ	€25
PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE	€25
CA DEL BOSCO	€60
FERRARI PERLÉ	€50

CHAMPAGNE

LOUIS ROEDERER Brut collection 244	€75
------------------------------------	-----





FAI FESTA CON NOI!

**VUOI ORGANIZZARE UN'APRICENA
INDIMENTICABILE?**

Su richiesta, per gruppi di almeno 10 persone,
offriamo menù personalizzati dai 20 ai 40€.

Per saperne di più contattaci al 019 206 0028



pw wifi: MAMA2026!