

TORTAS

Torta de Cochinita Pibill 8

Panino con Carne di Maiale marinata 24 ore con achiote e succo di arancia, avvolto in foglie di banano cotto 4 ore in forno a 150 gradi. Gustoso
Piatto della cucina Yucateca da provare

Hamburger al chili con carne e fagioli 8

Hamburger di carne di manzo cotto alla piastra con insalata, chili con carne e fagioli ricoperto con formaggio

Nostra creazione con contrasti di sapori eccezionali

Torta di Chili con carne e fagioli 8

Panino riempito di Chili con carne e fagioli, carne di manzo e maiale macinata e cotta in pentola a fuoco basso, con birra e spezie varie, pepereoncino, fagioli, cipolla e pomodoro.

Squisito piatto del nord del Messico e Texas

TORTA di Tinga Poblano 8

Panino con tinga poblano, carne di maiale cotta per un paio di ore, con spezie, successivamente sfilettata e passata in padella con chorizo e stufata con patate, pomodoro e spezie, servita con formaggio magro e crema di latte.

Un ottimo piatto della cucina Poblana.....Prelibato

HOT DOG al Chili con carne e fagioli 8

Hot dog con wurstel cotto alla piastra e Chili con carne e fagioli con cipolle dolci grigliate e senape

Una nostra creazione

Hamburger Infernale 9

Hamburger di carne di manzo cotto alla piastra, 160 gr carne di prima scelta macinata a noi con crema di habanero, pomodoro, formaggio, insalata.

Tre gradi di piccantezza

SOFT - SUPER - EXTRA

Una nostra creazione con piccantezza estrema.

LA PLAZA - EL REY

Cucina Tradizionale Messicana

Se vuoi provare la vera cucina Messicana unica al mondo Patrimonio Mondiale dell'Umanità UNESCO:

o da noi oppure voli in Messico



BIRRE & VINI MESSICANI

VINI MESSICANI

L.A. Cetto (Valle de Guadalupe) Mexico

- | | |
|---|-------|
| 1. Reserve Privada Nebbiolo Rosso 14,0% | 38,00 |
| 2. Petite Syrah Vino Rosso 13,5% | 28,00 |
| 3. Zinfandel Vino Rosso 14,0% | 25,00 |
| 4. Cabernet Sauvignon Vino Rosso 13,5% | 22,00 |
| 5. Chardonnay Vino Bianco 14,0% | 22,00 |
| 6. Chenin Blanc Vino Bianco 13,5% | 22,00 |

BIRRE MESSICANE

- | | |
|---------------------------------|------|
| 1. Corona bionda 4,5% | 4,50 |
| 2. Modelo Especial bionda 4,8 % | 7,00 |
| 3. Negra Modelo ambrata 5,4% | 7,00 |
| 4. Pacifico Clara bionda 4,8% | 7,00 |
| 5. Tecate bionda 4,5% | 7,00 |
| 6. Dos Equis Lager 4,5% | 7,00 |
| 7. Victoria 5% | 7,00 |

ARTIGIANALI MESSICANE

- | | |
|--|------|
| 1. Amber Ale - Alc. Vol. 5.5 %Bitter 30 IBU | 7,00 |
| 2. Hefeweizen - Alc. Vol 5.5 %Bitter 12 IBU | 7,00 |
| 3. Pale Ale - Alc. Vol. 4.8 % Bitter 30 IBU | 7,00 |
| 4. Ipa Alc.Vol 6,8% Bitter 30 | 7,00 |
| 5. Blonde- Ale Alc. Vol. 5.0 % Bitter 18 IBU | 7,00 |
| 6. Porter Alc. Vol. 5.0 % Bitter 18 IBU | 7,00 |

LA PLAZA - REY RISTORANTE MESSICANO
 v.le xx settembre 199 - Avenza Carrara (MS)
 333 5641574 - 0585 51554 - www.elrey.it



MENU DEGUSTAZIONE

Mexicana

35 a persona (minimo 2 persone)

1. Selezione di cinque assaggi misti di altrettanti stati Messicani con cupola di riso, in un unica portata.
2. Secondo a scelta tra: Cochinita Pibill, Alambre de Res, Tinga Poblano Parilla di Pollo.

Mexico En La Piel

25 a persona (minimo 2 persone)

1. Queso fundido e fagiolo neri alla messicana con due tortillas di mais di nostra produzione.
2. Selezione di cinque assaggi misti di altrettanti stati Messicani con cupola di riso, in un unica portata.

Taco Box

38 per 2 persone

Selezione di 16 Tacos di quattro tipi diversi, per provare differenti gusti delle varie regioni del Messico - Consigliato per per 2 o più persone

Parillada Mixta

50 per 2 persone

Carni Miste di manzo, pollo, maiale e chorizo, cotte alla planche con le adeguate marinature a seconda del tipo di carne.

Servite con queso fundido, fagioli neri e tortillas di mais di nostra produzione

Prenotare almeno 3 ore in anticipo per avere il tempo di marinare la carne

Coperto e servizio 2,50



TACO BOX

ANTOJITOS

Totopos 6

Triangolini tortillas fritti con salse miste

Guacamole 8

Queso fundido 8

Formaggio fuso con chorizo* o jalapeño

Filetto de cerdo 12

Filetto di maiale lardato cotto alla piastra servito a fette con salsa agrodolce di nettare di agave, chili e mango.

Jalapeño ripieni* 7

Peperoncini jalapeño fritti ripieni di formaggio

Troiaio Misto Fritto 7

Misto fritto

Nachos tipico 7

Piatto di nachos ricoperti di formaggio fuso in forno e Jalapeño a fette

TACOS

Misto Tacos 15

Quattro tacos misti a sorpresa

Tacos al Pastor (3pezzi) 9

Carne di maiale e spezie messicane, il classico cibo di strada che si trova a ogni angolo, con 3 tortillas servite con cipolla dolce tritata, coriandolo e lime

Tacos Tinga Poblano 8

Due tortillas di mais con carne stufata e sfilettata cotta con patate, chorizo* pomodoro servito con formaggio magro e crema di latte

Tacos Pollo in salsa verde 8

Due tortillas di mais con carne di pollo sfilettata cotta in salsa di tomatillo verde

Gringa di Pollo 8

Due tortillas di grano con carne di pollo cotta alla piastra sfilettata e cotta con formaggio

Quesadillas 8

Due tortillas di grano con formaggio e jalapeno cotte alla piastra

Tostada Vegetale 8

Tortillas di mais fritte, con crema di fagioli formaggio magro, peperoni grigliati, iceberg pico de gallo e crema di latte.

SOPAS Y ENCHILADAS

Enchiladas rojas 8

Tortillas di mais affogate in salsa piccante rossa ripiene di verdura crema di fagioli, arrotolate e servite con formaggio magro

Enchiladas Verde 8

Tortillas di mais affogate in salsa piccante verde di tomatillo, ripiene di verdura crema di fagioli, arrotolate e servite con cipolla bianca dolce e crema di latte

Sopa Azteca 8

Zuppa di pomodoro e verdure con tortillas fritte, avocado, formaggio e crema di latte



DEL MAR

Pulpo Al Ajillo 18

Polpo* cotto in padella con soffritto aglio cipolla e jalapeño, ritirato con crema di chiles guajillo servito con riso e insalata

Pulpo a la Diabla 18

polpo* come sopra ma ritirato con chile chipotle servito con riso e insalata

Camarones Messicana 18

Gamberoni* in padella con soffritto aglio cipolla, jalapeño, coriandolo servito con riso, insalata e guacamole

Filetto di Pesce alla messicana 18

Filetto* di branzino in padella con aglio cipolla, jalapeño coriandolo e servito con riso, insalata e guacamole

CEVICHE de Pescado 8

Tortilla di mais tostata ricoperta di "pico de gallo" e pesce* sfilettato marinato in lime

*PRODOTTO CHE POTREBBE ESSERE CONGELATO

PLATOS FUERTOS

Cochinita Pibill 17

Maialino marinato per 24 ore in succo di arancia, achiote, erbe aromatiche, avvolta in foglie di banano in teglia, cotta a 150 gradi per 4/5 ore, sfilettata e servita con riso e cipolle agrodolci all' habanero.

Tinga Poblano 15

Carne sfilettata di maiale stufata con patate, chorizo pomodoro, chipotle" (peperoncino secco e affumicato) spezie varie, servito ricoperto con crema di latte e formaggio magro e tortillas di mais

Parilla de Pollo 15

Carne di pollo, peperoni e cipolla rossa, cotte a strisce alla piastra e servite con riso, insalata crema di latte e tortillas di mais

Alambre Res 15

Piatto con peperoni a strisce, cipolle dolci rosse
Carne di manzo marinata, cotta alla piastra ricoperto di formaggio magro fatto fondere, con tortillas di mais
Versione Vegetariana senza carne 9

Pollo al Mole 19

Pollo cotto in una salsa "Mole" oltre 50 tipi di ingredienti, tra cui semi tostati e bacche di cacao uno dei piatti più rappresentativi di Puebla.

CARNE

Carnita Arranchera 19

Taglio speciale di carne squisita cotta alla piastra servita con guacamole, riso alla messicana e verdure, accompagnata da tortillas di mais.

Filetto Manzo stile Arranchera 21

Tampiqueña 18

220 g in due strisce, di carne alla piastra, con crema di fagioli, riso, guacamole, enchilada, riso e verdure

Carnita alla Plancha 18

250 gr carne di manzo cotta alla piastra e servita con tortillas di mais fagioli, e patatine.



CONTORNI

Nopalitos 7

Palette di cactus, fatte a strisce e cotte in padella con aglio, cipolla, peperoncino jalapeño, pomodoro a cubetti e servite con insalatina e due tortillas di mais

Fagioli neri alla mexicana 6



DOLCI

Pay de Limon 6

Un dolce tipico di tutto il paese ma particolarmente nella costa Sud Pacifica, dolce fatto con tre tipi di latte diversi, aromatizzato al gusto di Lime con una base di biscotti tipo Maria affogati.

Crema Quemada 6

Crema Bruciata una variante messicana della crema Catalana Spagnola.

Flan Napolitano o Messicano 6

Tipico di tutto il paese, ispirato al Crem Caramel ma molto più cremoso e con una piccola quantità di formaggio crema.

Churros 6

Frittella cilindrica, realizzate con un impasto a base di acqua, farina, uova, tipico della cucina latino americana serviti con spolverata di zucchero con nutella o dulce de leche.