

# RISTORANTE MESSICANO EL REY

## LA PLAZA

### MENU A PREZZO FISSO

#### MENU DEL REY



**€ 36** a persona 6 portate

menu è personale e va ordinato da tutti i componenti del tavolo

##### Crema Elote

Vellutata di mais fresco (Elote) con spolverata di peperoncino, pomodoro e sedano

##### Ceviche de Pescado

Pesce \*sfilettato cotto in salamoia di lime e bacche di pepe rosa), servito su tortilla tostata di mais a supporto di un letto di "pico de gallo" (pomodori a cubetti, cipolla dolce tritata , peperoncino Serrano, coriandolo.

##### Enchilada Pollo al "Mole Pipian Rojo"

Il "Mole Pipian" è una salsa a base di semi zucca tostati con diversi tipi di peperoncini dolci e trattati come nella migliore tradizione prehispanica, un sapore delicato e piccantezza medio bassa, servite con con insalata ,crema di latte e formaggio magro.

##### Cochinita Pibill

Carne di maialino da latte fatto marinare per 24 ore in succo di arancia, achiote (bacca sub tropica e erbe aromatiche, avvolta in foglie di banano e racchiusa in teglia chiusa e fatta cuocere ad una temperatura di 150 gradi per 4/5 ore poi sfilettata e servita con riso a la messicana, fagioli neri, cipolle agrodolci all' habanero, tortillas e salsa verde.

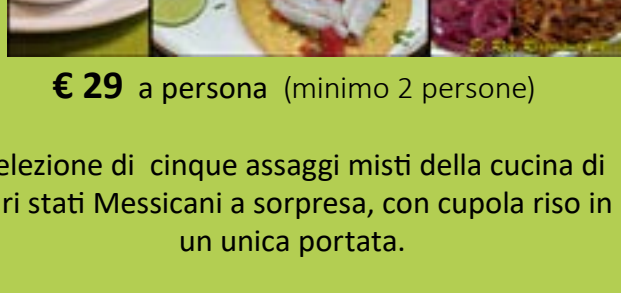
##### Embarrada

Tortillas di mais con salsa verde, "nopales" (palette di cactus) cotte con chorizo, cipolla e aglio, ricoperto con spolverata di formaggio magro.

##### Pay de limon

biscotti tipo marie affogati in crema con tre tre tipi di latte al lime

#### MENU MESSICANO



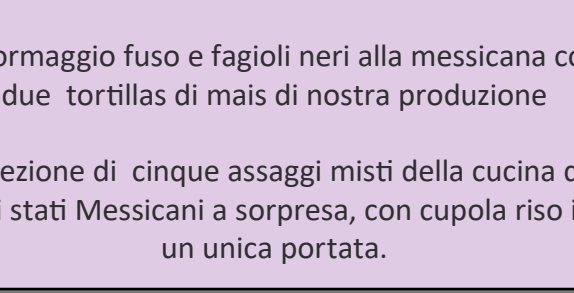
**€ 29** a persona (minimo 2 persone)

Selezione di cinque assaggi misti della cucina di vari stati Messicani a sorpresa, con cupola riso in un unica portata.

Secondo a scelta tra : Cochinita - Alambre -

Tinga Poblano - Parilla di pollo

#### MEXICO EN LA PIEL



**€ 23** a persona (minimo 2 persone)

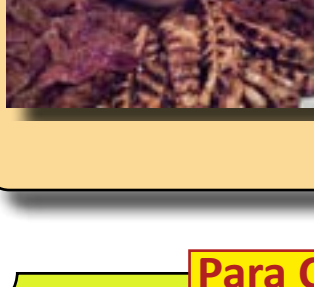
Crema di Elote (crema vellutata di mais fresco)

Formaggio fuso e fagioli neri alla messicana con due tortillas di mais di nostra produzione

Selezione di cinque assaggi misti della cucina di vari stati Messicani a sorpresa, con cupola riso in un unica portata.

#### PARILLADA

##### Parillada Mixta per 2 persone



Selezioni di carni di manzo maiale e pollo con marinature specifiche per ogni tipo di carne, cotte alla piastra con tortillas fagioli neri e queso fundido a parte. **€ 45**

#### Para Compartir

##### Totopos con selezione salse

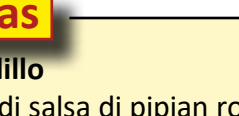
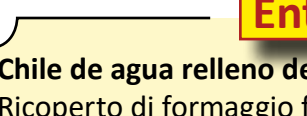
Selezione di salse varie con Totopos fritti freschi al momento. **€ 5**

##### Crema vellutata mais fresco (Elote)

con spolverata di peperoncino, pomodoro sedano e olio grande **€ 5**

##### Guacamole

crema di avocado con cipolla, peperoncino, lime , pomodoro, servita con Totopos **€ 7**



#### Entradas

##### Chile de agua relleno de picadillo

Ricoperto di formaggio fuso e di salsa di pipian rojo a base di semi di zucca e chili lavorati come nella migliore tradizione Messicana **€ 10**

##### Ceviche de Pescado

pesce\* sfilettato cotto in salamoia di lime e bacche di pepe rosa, servito su tortilla tostata di mais a supporto di un letto di "pico de gallo" (pomodori, cipolla dolce tritata , peperoncino Serrano, coriandolo) **€ 8**

##### Quesadillas

Due tortillas di grano ripiene di formaggio magro e fiori di zucca. Oppure: pomodoro e Jalapeno a secondo disponibilità, cotte alla piastra. **€ 7**

##### Tostada Vegetale

Tortilla di mais frita, ricoperta di crema di fagioli neri formaggio magro, peperoni dolci grigliati tagliati a strisce, iceberg a julienne e pico de gallo (pomodori a cubetti, cipolla e peperoncino) con crema di latte. **€ 7**

##### Queso Fundido

Formaggio fuso, con Chorizo oppure jalapeño, servito con 4 tortillas di mais. **€ 7**



## Tacos



### Selezione di quattro Tacos Misti:

per assaggiare diversi gusti

€ 14

### Tacos di Pollo in Salsa verde

Due tortillas di mais riempiute con carne di pollo sfilettata , cotta alla piastra in salsa verde di tomatillo (pomodorino verde)

€ 7



### Gringas

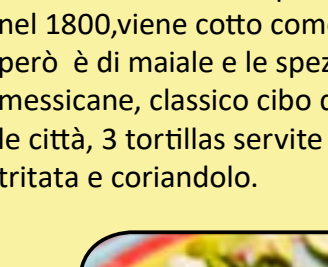
Variante del Pastor, creata per i Gringos, Carne al pastor con aggiunta di formaggio servita dentro due tortillas di grano invece che mais, questa variazione per soddisfare i gusti degli statunitensi

€ 8

### Tacos di "Tinga Poblana"

Due tortillas ripiene con carne sfilettata di maiale stufata con patate, chorizo pomodoro, chipotle (peperoncino affumicato), ricoperto di crema di latte e formaggio magro.

€ 7



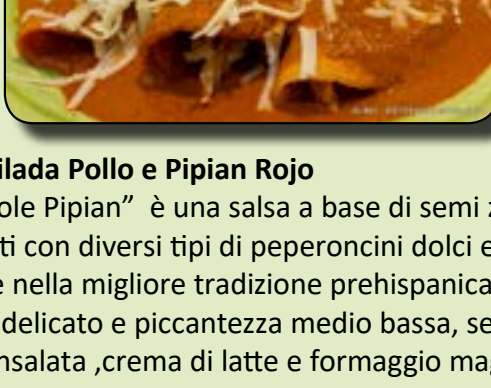
### Tacos al Pastor

Metodo di cottura importato da immigrati Libanesi nel 1800,viene cotto come il Kebab Turco, la carne però è di maiale e le spezie sono quelle tradizionali messicane, classico cibo da strada, si trova in tutte le città, 3 tortillas servite con carne , cipolla dolce tritata e coriandolo.

€ 8



## Enchiladas y Sopas



### Enchilada Pollo e Pipian Rojo

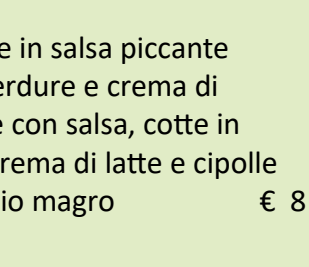
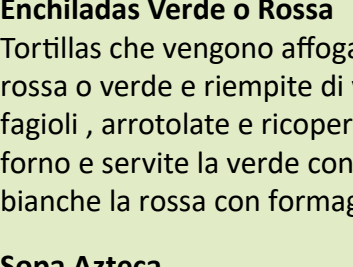
Il "Mole Pipian" è una salsa a base di semi zucca tostati con diversi tipi di peperoncini dolci e trattati come nella migliore tradizione prehispanica, un sapore delicato e piccantezza medio bassa, servite con con insalata ,crema di latte e formaggio magro

€ 10

### Enchilada Minera

Tradizionale di Guanajuato territorio di miniere; cuochi di strada e le mogli dei lavoratori li portavano alle miniere agli uomini affamati che la chiamarono cosi. Tortillas in chile Guajillo ripiene di formaggio, ricoperte con carote e patate passati in padella nel olio di cottura delle tortillas

€ 9



### Enchiladas Suiza

Tortillas ripiene di carne di pollo sfilettato e ricoperte con salsa di formaggio e crema di latte servita con cipolle bianche e crema di fagioli

€ 9

### Enchiladas Verde o Rossa

Tortillas che vengono affogate in salsa piccante rossa o verde e riempiute di verdure e crema di fagioli , arrotolate e ricoperte con salsa, cotte in forno e servite la verde con crema di latte e cipolle bianche la rossa con formaggio magro

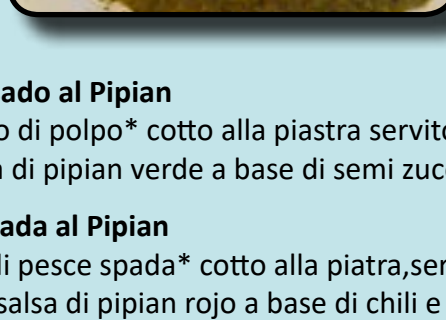
€ 8

### Sopa Azteca

Squisita zuppa a base di pomodoro con erbe speziate, molto gustosa e servita con striscioline di tortillas fritte, cubetti di avocado, crema di latte e formaggio magro

€ 7

## Del Mar



### Pulpo Asado al Pipian

Tentacolo di polpo\* cotto alla piastra servito su una salsa di pipian verde a base di semi zucca.

€ 18

### Pesce Spada al Pipian

Trancio di pesce spada\* cotto alla piastra, servito con una salsa di pipian rojo a base di chili e semi di zucca.

€ 18

### Camarones alla Messicana

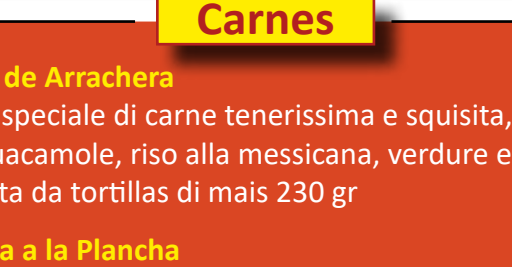
Gamberoni\* cotti in padella si possono avere alla Messicana cotti con cipolla bianca , Jalapeno e aglio e serviti con riso alla messicana insalata e guacamole oppure in salsa diabla (salsa piccante con chile chipotle)

€ 16

### Filetti di pesce (Branzino)\*

Filetti di pesce cotti in padella si possono avere alla Messicana( cotti con cipolla bianca jalapeno e aglio oppure in salsa diabla

€ 15



## Carnes

### Carne de Arrachera

Taglio speciale di carne tenerissima e squisita, servita con guacamole, riso alla messicana, verdure e accompagnata da tortillas di mais 230 gr

€ 19

### Carnita a la Plancha

220 grammi di carne con marinatura speciale e gustosa ,tipica della cucina messicana del nord, servita con riso e patate, con da tortillas di mais.

€ 16

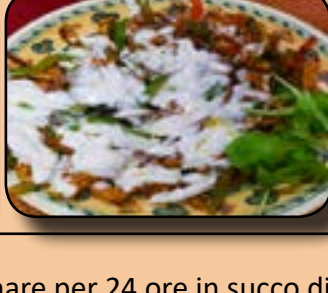
### Carne Tampiqueña

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

€ 16



## Secondi Piatti



### Cochinita Pibil

Maiale da latte fatto marinare per 24 ore in succo di arancia, achiote (bacca sub tropicale) e erbe aromatiche, avvolta in foglie di banano e racchiusa in teglia chiusa e fatta cuocere ad una temperatura di 150 gradi per 4/5 ore poi sfilettata e servita con riso a la messicana , cipolle agrodolci all' habanero. € 16

### Parilla Mixta

Carni di: manzo, maiale ,pollo , peperoni e cipolla rossa ,cotte a strisce e servita con riso, fagioli e crema di latte e quattro tortillas di mais a porzione € 16

### Alambre de Res

Piatto con peperoni a strisce, cipolle dolci rosse e carne di manzo marinata, tutto cotto alla piastra ricoperto di formaggio magro fatto fondere, servito con 4 tortillas di mais a porzione € 13

### Parilla de Pollo

Carne di pollo, peperoni e cipolla rossa, cotte a strisce alla piastra e servita con riso, insalata crema di latte e con quattro tortillas di mais a porzione € 13

### Tinga Poblana

"Tinga" è la carne sfilettata finemente , in modo che possa essere usata per riempire facilmente le tortillas per formare dei "Tacos". 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 quattro tortillas di mais a porzione € 13

### Alambre Vegetale

Piatto con peperoni a strisce, cipolle dolci rosse tutto cotto alla piastra ricoperto di formaggio magro fatto fondere, servito con 4 tortillas di mais a porzione € 9



## Para Acompañar

### Frijoles negro a la mexicana

Fagioli neri , cotti in padella con pomodoro e peperoncino Jalapeno e/o Habanero serviti con spolverata di formaggio magro € 6

### Nopalitos

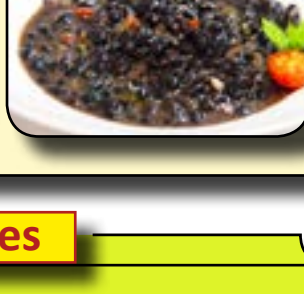
Palette di cactus , cotte in padella con aglio, cipolla , peperoncino e pomodoro a cubetti e servite con insalatina e due tortillas di mais € 7

### Papas a la Francesa

Patate\* tagliate a spicchi e fritte con rosmarino € 6

### Guacamole

Crema di avocado con cipolla, peperoncino, lime , pomodoro e sale , servita con Totopos (triangoli di tortillas gialle fritti) € 7



## Postres

### Pay de Limon

Un dolce tipico di tutto il paese ma particolarmente nella costa Sud Pacifica dolce fatto con tre lattini diversi aromatizzato al gusto di Lime con una base di biscotti tipo Maria affogati. € 5

### Crema Quemada

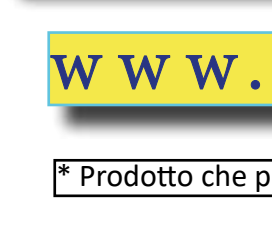
Crema Bruciata una variante messicana della crema Catalana Spagnola. € 5

### Flan Napolitano o Messicano

Dolce tipico di tutto il paese , ispirato al Crem Caramel ma molto piu cremoso e con una piccola quantita di Philadelphia. € 5

### Postre de Queso

Un CheeseCake con leggero retrogusto di Lime. € 5



[www.elrey.it](http://www.elrey.it)

\* Prodotto che potrebbe essere congelato

