



LA VIDA
ES CHULA
Mexicali



SUMÉRGETE EN LOS SABORES DE MEXICALI

LA ESPERA

unidos por el sabor

Chips & Salsa VEG C 🔥

Chips* di mais con salsa Mexicali piccante 3.00

Chips & Guacamole VEG C

Chips* di mais servite con salsa guacamole 5.00

Nachos Mexicali C 🌿 🔥

Chips* di mais con formaggio fuso, purea di fagioli e pico de gallo (legg. piccante) 7.50

Nachos Jalapeños 🌿 C 🔥

Chips* di mais ricoperte di formaggio fuso e jalapeño 7.00

Chili Nachos 👤 C 🔥

Chips* di mais, chili con carne, formaggio, guacamole, purea di fagioli, pico de gallo (legg. piccante) e sour cream 11.50

Nachos de Carnitas 👤 🔥

Chips* di mais ricoperte di formaggio, pulled pork, guacamole, sour cream, pico de gallo (legg. piccante), chipotle e coriandolo 11.50



Classic Margarita ●

Tequila, triple sec, succo di lime 8.50



Fruit Frozen Margarita ●

Tequila, triple sec, purea di frutta (fragola, passion fruit, frutti di bosco, mango, papaya, banana) 8.50



Spicy Tommy's Margarita 🔥

Tequila blanco chili, apricot brandy, succo di lime, agave syrup, crosta di tajin, Tabasco 9.00



Tommy's Margarita

Tequila blanco, succo di lime, agave syrup 9.00



Sun Burn Margarita ☀️

Tequila blanco, jalapeño, succo di lime, agave syrup, granatina, purea di passion fruit 9.00



Paloma

Tequila blanco o mezcal, succo di lime, agave syrup, soda al pompelmo rosa 9.00



El Diablo

Tequila blanco, succo di lime, creme de cassis, ginger beer 9.00



Mezcal Mule

Mezcal, succo di lime, passion fruit, ginger ale, pepe rosa, cetriolo 10.00

SELECCIÓN DE CÓCTELES DE MEXICALI





EL SABOR DE NUESTRA SANGRÍA MEXICALI

In **caraffa** 17.50 da gustare e
condividere con amici
o in **calice** 5.00 da abbinare
alla tua cena

ENTRADAS

viva México

Onion Rings

Anelli di cipolla* impanati e fritti serviti con salsa ketchup 6.50

Potato Skins

Patate al forno, ricoperte di formaggio, bacon e erba cipollina servite con salsa blue cheese 7.00

Ceviche de Camarones

Gamberetti*, avocado, rapanello, pico de gallo, cipolla rossa, jalapeños, coriandolo 12.00

Cheese Sticks

Bastoncini di formaggio* impanati e fritti serviti con salsa Monterrey 7.00

Red & Green Chili Poppers

Peperoni* rossi, peperoni verdi, ripieni di formaggio, impanati e fritti 7.50

New York Tubes

Sfogliate di tortillas* di grano ripiene di formaggio, pollo e jalapeño 7.00

Pepitas de Pollo

6 pezzi di teneri filetti di pollo*, impanati e fritti serviti con salsa thousand island 8.00

Green Nuggets

crocchette di "pollo* vegetale" servite con maionese vegana 8.00

Compañeros

Antipasto misto composto da onion ring*, potato skin, cheese stick*, chili popper*, N.Y. Tube, serviti con salsa Monterrey e salsa blue cheese 9.50

Guacamole

Avocado, cipollotto, pomodoro, lime, peperoncino, coriandolo, servito con chips* di mais 9.00

Tostada de Camarones

Gamberi*, guacamole, insalata, carota, cipolla rossa di tropea e pomodorini, servito su tortilla* di mais 7.50





FAJITAS

con tanto amor

	👤	👤👤
<p>Chicken Fajitas</p> <p>Pollo marinato, grigliato e tagliato a striscioline, servito su piastra rovente con cipolle e peperoni dolci con contorno di guacamole, pico de gallo (legg. piccante), purea di fagioli neri e formaggio</p>	17.50	32.00
<p>Beef Fajitas</p> <p>Manzo marinato, grigliato e tagliato a striscioline, servito su piastra rovente con cipolle e peperoni dolci con contorno di guacamole, pico de gallo (legg. piccante), purea di fagioli neri e formaggio</p>	17.50	32.00
<p>Fajitas Combo</p> <p>Manzo e pollo marinati, grigliati e tagliati a striscioline serviti su piastra rovente con cipolle e peperoni dolci con contorno di guacamole, pico de gallo (legg. piccante), purea di fagioli neri e formaggio</p>	17.50	32.00
<p>Fajitas Chicano</p> <p>Pollo tagliato a striscioline, grigliato con mela, banana, cipolla, peperoni dolci e salsa guacamole, servito su piastrarovente, con contorno di salsa bbq e salsa di mais</p>	17.50	32.00
<p>Pork Fajitas</p> <p>Filetto di maiale marinato, grigliato e tagliato a striscioline servito su piastra rovente con cipolle e peperoni dolci con contorno di guacamole, pico de gallo (legg. piccante) purea di fagioli neri e formaggio</p>	17.50	32.00
<p>Pork & Chicken Fajitas</p> <p>Filetto di maiale e petto di pollo marinati, grigliati e tagliati a striscioline serviti su piastra rovente con cipolle e peperoni dolci con contorno di guacamole, pico de gallo (legg. piccante), purea di fagioli neri e formaggio</p>	17.50	32.00
<p>Shrimp Fajitas</p> <p>Gamberetti* sguosciati marinati, grigliati con champignons e salsa bbq, serviti su piastra rovente con contorno di sour cream, salsa avocado (piccante) e salsa bbq</p>	18.50	35.00
<p>Shrimp & Pork Fajitas</p> <p>Filetto di maiale marinato, grigliato e tagliato a striscioline e gamberetti sguosciati marinati, grigliati con champignons e salsa bbq, serviti su piastra rovente, con contorno di sour cream, salsa avocado (piccante) e salsa bbq</p>	18.00	33.00
<p>Vegetarian Fajitas 🌱</p> <p>Carote, zucchine, porri, cipolle, sedano, pomodori, peperoni, mais, olive il tutto grigliato con salsa bbq, servito su piastra rovente, con contorno di guacamole, salsa di mais, salsa bbq e formaggio</p>	17.50	32.00

Tutte le fajitas sono accompagnate da tre tortillas* di grano o mais, a seconda della richiesta.
EXTRA TORTILLAS > Porzione extra di quattro tortillas* di grano /mais a richiesta + 2.0
EXTRA SAUCE > Salsa extra a richiesta + 2.0



TEX MEX

como en casa

Mexican Paella

Paella messicana con riso, gamberoni*, cozze*, pollo, filetto di maiale, salame piccante e peperoni 17.50

Enchiladas Rojas 🔥 C

Due tortillas* di mais farcite con verdure e carne di pollo, ricoperte di salsa roja e formaggio, cotte al forno e servite con riso mex (piccante), fagioli neri e pico de gallo 14.50

Chimichanga Mexicali 🔥

Due tortillas* di grano farcite con verdure e carne di manzo, fritte e servite con salsa avocado (piccante), sour cream, pico de gallo (legg. piccante), riso mex (piccante) e fagioli neri 14.50

Carne Asada Oaxaquena

Scamone di angus, tagliato a piccoli pezzi, grigliato con salsa bbq e accompagnato da insalata mista condita con salsa russian 16.50

Mexicali Chili 🔥

Manzo e maiale stufati con pomodori, fagioli, peperoni e spezie messicane servito con 3 tortillas* di grano 14.00

Shrimp Ensenada 🔥 C

Gamberoni* saltati in padella con olio, peperoncino e scalogno, serviti con guacamole 17.50

ALMA DE LA BAJA CALIFORNIA

Petite Sirah

L.A. Cetto - Baja California - Messico

Zinfandel

L.A. Cetto - Baja California - Messico

Cabernet Sauvignon

L.A. Cetto - Baja California - Messico

🍷 Calice 5.00

🍷 Bottiglia 22.00

Stesso prezzo per ogni tipologia di vino, sia per calice che per bottiglia



A LA PARILLA

encantado

Tagliata di Picanha **C**

Tagliata di Picanha di angus grigliata (250gr)
aromatizzato al rosmarino con
contorno a scelta 22.00

Tagliata di Scottona **C**

Tagliata di scottona grigliata (250gr) aromatizzato
al rosmarino con **contorno a scelta 19.00**

Tagliata di Pata Negra **C**

Tagliata di suino nero ibérico (250 gr)
grigliato con **contorno a scelta 19.00**

Butter Knife **C**

Controfiletto di angus irlandese (350 gr),
grigliato con **contorno a scelta 24.00**

Cube Roll **C**

Angus irlandese (300 gr) grigliato con
contorno a scelta 24.00

Tomahawk **C**

Bistecca brontosauo, angus irlandese
(1000gr circa), con **contorno a scelta 6.00 €/etto**

CONTORNO a scelta tra uno dei seguenti:
patatine*fritte o speziate / coleslaw / insalata mista /
verdure alla griglia



Sangre de Toro

ALMA DE ESPAÑA – DESDE 1954

Rosso rubino. Al naso esprime aromi di frutta rossa fresca, espressivi e
intensi, con una sottile sfumatura di invecchiamento in rovere.
Vellutato al palato.



Calice 5.00



Bottiglia 19.00



TACOS

a todas horas

Tacos al Pastor 🌶️

3 tortillas* di grano/mais farcite con carne di maiale, formaggio, ananas, guacamole, insalata e jalapeño 13.50

Tacos de Carnitas 🌶️

3 tortillas* di grano/mais farcite con manzo, pico de gallo (legg. piccante), guacamole, salsa Thousand Island e insalata 13.50

Tacos de Pescado

3 tortillas* di grano/mais farcite con merluzzo impanato, pico de gallo (legg. piccante), sour cream, guacamole e insalata 13.50

Shrimp Tacos

3 tortillas* di grano/mais farcite con gamberi, insalata, sour cream, cipolla, guacamole e pico de gallo (legg. piccante) 14.00

Pork Tacos

3 tortillas* di grano/mais farcite con pulled pork, coleslaw, insalata, pico de gallo (legg. piccante) e salsa bbq 13.50

Chico Tacos 🌿 🌶️

3 Tortillas* di mais/grano farcite con "pollo* vegetale", mais, salsa thousand island, insalata, sour cream, pico de gallo (legg. piccante), salsa sriracha 13.50

Tacos del Campo VEG

3 tortillas* di grano/mais farcite con verdure, avocado, insalata, guacamole, pico de gallo (legg. piccante) e maionese vegana 13.50

Tacos de Pollo 🌶️

3 tortillas* di grano/mais farcite con pollo, salsa thousand Island, mais, insalata, sour cream, pico de gallo (legg. piccante) e salsa sriracha (piccante) 13.50

My Tacos 3 tacos (tortillas* di grano/mais) a scelta 15.00

Tutti i nostri tacos sono accompagnati da chips* di mais e salsa Mexicali.
EXTRA > Patatine* Fritte + 1.5 o Patatine* Speziate + 2.0

CERVESAS

fresco y por copa

! Warsteiner

premium pils 4,8%
origine: **Germania**

da **0.2** lt 3.50
da **0.4** lt 5.00
da **2.0** lt caraffa 20.00

! Latipa IPA

Ipa 6,0%
origine: **Italia**

da **0.2** lt 4.00
da **0.4** lt 5.80
da **2.0** lt caraffa 22.00

! Oberbrau

rossa doppio malto 6,5%
origine: **Germania**

da **0.2** lt 4.00
da **0.4** lt 6.00
da **2.0** lt caraffa 23.00

● Cerveza y Tequila

birra chiara con shottino di tequila 7.50

● Chelada

birra in bottiglia (a scelta) sale e succo di lime 7.00

● Michelada

birra in bottiglia sale Tabasco, Worcester e succo di lime 7.00



BURRITOS

para ti como te gusta

Burrito Toluqueño 🌶️

Tortillas* di grano farcita con chorizo, riso mex (piccante), crauto rosso, salsa Thousand Island, insalata e formaggio 13.50

Burrito Californiano

Tortillas* di grano farcita con manzo, patatine* fritte, crauto rosso, salsa cheddar, purea di fagioli, sour cream e pico de gallo (legg. piccante) 13.50

Caledo Burrito VEG 🌶️

Tortillas* di grano farcita con "carne* vegetale", riso mex , pico de gallo, guacamole, crauto rosso, maionese vegana al chipotle 13.50

Burrito Campesino 🌶️

Tortillas* di grano farcita con pulled pork, salsa bbq, riso mex (piccante), coleslaw e insalata 13.50

Burrito de Camarones 🌶️

Tortillas* di grano farcita con gamberetti*, riso al lime, guacamole, insalata, sour cream, maionese al chipotle, e pico de gallo (legg. piccante) 14.00

Burrito de Pollo

Tortillas* di grano farcita con pollo, formaggio, salsa cheddar, insalata, guacamole e purea di fagioli 13.50

Burrito de Verduras VEG 🌶️

Tortillas* di grano farcita con verdure, riso mex (piccante), formaggio vegano e pico de gallo 13.50

Burrito Fajitas 🌶️

Tortillas* di grano farcita con "pollo* vegetale", riso mex, purea di fagioli, guacamole, salsa cheddar, peperoni grigliati 13.50

Tutti i nostri burrito sono accompagnati da chips* di mais e salsa Mexicali.

EXTRA > Patatine* Fritte + 1.5 o Patatine* Speziate + 2.0



HAMBURGUESAS

quiero más

Cheese Burger

Pane*, ground beef macinato (200 gr) al momento, servito con pomodoro, anelli di cipolla rossa e lattuga, formaggio e **contorno a scelta** 11.50

Bufalo Bill Burger

Pane*, Hamburger* di Bufalo (200gr), cheddar, cipolla caramellata, salsa thousand island, insalata, pomodoro e **contorno a scelta** 14.00

All-American

Pane*, ground beef (200 gr) servito con pomodoro, anelli di cipolla* fritti, lattuga, bacon grigliato, formaggio e **contorno a scelta** 13.50

Mexicali Burger

Pane*, ground beef (200 gr), formaggio, pomodoro, lattuga, uova, bacon e **contorno a scelta** 13.00

Eden Burger VEG

Pane*, burger di "carne* vegetale", insalata, pomodoro, cipolla, maionese vegana e **contorno a scelta** 12.50

Tuscany Burger

Pane*, Hamburger* di Chianina (200gr), guanciale, crema cacio e pepe, pecorino toscano Dop, insalata, pomodoro e **contorno a scelta** 14.00

Bbq Chicken Burger

Pane*, petto e sovracoscia di pollo (130 gr) macinate, salsa bbq, servito con anelli di cipolla rossa, lattuga, pomodoro, scamorza affumicata e **contorno a scelta** 9.50

Wave Burger 🌿

Pane*, burger di "carne* vegetale", guacamole, insalata, coleslaw e **contorno a scelta** 13.00

Black Angus Burger

Pane*, 200gr di black angus*, cheddar, pomodoro, insalata, salsa Thousand Island e **contorno a scelta** 13.50

Pulled Pork Burger

Pane*, carne di maiale sfilacciata resa tenera e succosa dalla lunghissima cottura e salsa bbq, servita in hamburger con coleslaw e **contorno a scelta** 12.50

Burger Vibes 🌿

Pane*, burger di "carne* vegetale", avocado, mais, insalata, maionese vegana, panna acida, paprica dolce e **contorno a scelta** 13.00

Champion Burger

Pane*, ground beef (200 gr), funghi, formaggio, cipolle caramellate, insalata, pomodori, salsa bbq e **contorno a scelta** 13.00

CONTORNO a scelta tra uno dei seguenti:

patatine*fritte o speziate / coleslaw / insalata mista / verdure alla griglia



ENSALADAS

fresco y ligero

Mexicali House Salad

Misticanza, pollo grigliato, formaggio, sedano, pomodorini e carote servita con salsa blue cheese 13.00

Chicken Caesar Salad

Insalata romana, pollo grigliato, pane tostato e parmigiano, condita con salsa Caesar 13.00

Ensalada de Camarones **C**

Misticanza, gamberetti, pomodorini, mela, semi di sesamo, zenzero, emulsione di aceto balsamico 13.50

Green Caesar Salad **V**

Insalata, "pollo" vegetale", pane tostato, grana, condita con salsa caesar 13.50

PARA ACOMPAÑAR

combinaciones sabrosas

Coleslaw **V** **C** Carote e cavolo bianco e rosso tagliati a julienne e conditi con salsa americana 5.50

Rice & Beans **VEG** **C** Riso mex (piccante) e fagioli neri 6.00

French Fries **VEG** **C** Patatine* fritte (maionese/ketchup a richiesta) 5.00

Spicy Fries **VEG** **C** Patatine* fritte speziate (maionese/ketchup a richiesta) 5.50

Sweet Potato **VEG** **C** Patate* dolci americane fritte 5.50

Baked Potato **V** **C** Patata al cartoccio servita con burro o sour cream 4.50

Verdure Grill **VEG** **C** Verdure miste grigliate 6.00





BABY MENU

Para pistoleros

Le Pepite d'Oro

Crocchette di pollo* panate servite con patatine* smile e ketchup
con una bibita a scelta 10.00

Spaghetti Western

Pasta al ragù oppure al pomodoro **con una bibita a scelta** 10.00

Il Bottino

Pane, burger, formaggio, ketchup servito con patatine* fritte o smile **con una bibita a scelta** 10.00

Cowboy **C**

Petto di pollo, filetto di manzo, polpettine di salsiccia, mini burger di manzo, wurstel serviti con patatine* fritte
con una bibita a scelta 10.00

BABY DESSERT

color y sentimiento

L'Artista

Un vero puzzle di cioccolato bianco da dipingere con pennello e colori 5.00

I Gelati Smarties

- **1 Pallina** / euro 2.00
 - **2 Palline** / euro 3.50
 - **3 Palline** / euro 4.50
-

★ CAFÉ MEXICALI

Caffè, tequila, zucchero di canna, crema di latte 3.50

SELECCIÓN MEXICALI

TEQUILA

Cazcabel Coconut, Coffee o Honey Jalisco 5.00

Patron blanco, Reposado, Anejo Los Altos, Jalisco da 8.00

1800 Siler, Reposado, Anejo La Laja, Jalisco da 6.50

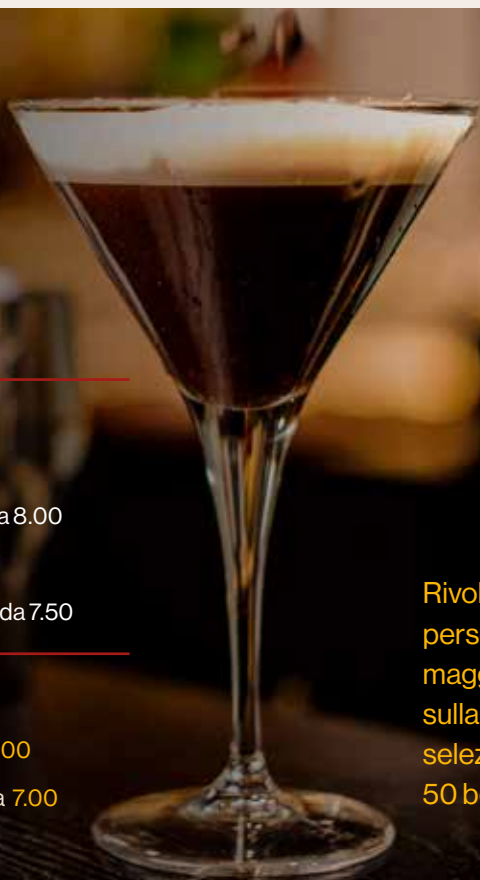
Herradura plata, Reposado, Anejo Amatitan, Jalisco da 7.50

MEXCAL ARTESANAL

Illegal Joven, Reposado Tlacolula Valley, Oaxaca da 8.00

Nuestra Soledad joven Santiago Matatlan, Oaxaca 7.00

Rivolgiti al nostro personale per maggiori consigli sulla nostra selezione di oltre 50 bottiglie.



DULCES

caliente como México

Non's Apple Pie

Torta di mele insaporita alla cannella servita con gelato fiordilatte 6.00

Brownies + 1 Pallina di gelato / euro 1.5

Torta* di cioccolato e noci servita con panna montata 6.00

Flan Casero **C**

Crema di uova, panna, zucchero di canna servito flambé 6.00

Copa de Reyes

Budino al cioccolato con salsa di rum e amaretti 6.00

Churros*

Servito con cioccolato caldo o dulce de leche 6.00

Cheese Cake

a scelta tra i gusti Frutti di Bosco / Cioccolato / Mango 6.00

Ice Cream **C**

fiordilatte, limone, fragola, cioccolato a scelta 5.00

Ananas **C** + una pallina di gelato 1.5

Fetta di ananas fresca 5.00

Sorbetto Mojito **VEG**

Infusione delle foglie di menta nel succo del lime e la forza del rum 6.00

Tre Cioccolati*

Tre cremose variazioni del cioccolato per un unico piacere 6.00

Tequilamisù

Il nostro tiramisù con l'aggiunta di Tequila al caffè e polvere di lime 6.00





BEBIDAS Y CAFÉ

delicias para tu paladar

Acqua 50.0 cl

Naturale o Gassata 2.00

Soft Drink

Coca Cola, Coca Cola Zero, Tonica, Aranciata, The limone, The pesca, Lemonsoda, Gassosa 3.50

Succhi di Frutta

a scelta sulle nostre disponibilità 3.50

Espresso 2.00

Mexicali Cafè

Caffe, tequila, zucchero di canna, crema di latte 3.50

American Coffee 2.00

Cappuccino 3.00

Caffè Marocchino 2.50

Caffè Frozen 3.00

Amaro da 4.50

Grappa da 4.50

Grappa barricata da 5.00



VINO

fruto del amor

Spumanti

ITALIA

Prosecco Docg – Le Bertole – Valdobbiadene | 5.00 (prezzo calice) | 18.50

Franciacorta Brut Docg – Azienda Romantica – Passirano | 32.00

FRANCIA

Champagne G.H.Mumm Cordon Ruge – G.H.Mumm – Reims | 48.00

Vini Bianchi

ITALIA

Roero Arneis Docg Sant'Anna – Portinale – Momteu Roero | 19.00

Lugana Sirmione Doc – Avanzi – Manerba del Garda | 22.00

Chardonnay Langhe Doc – Az. Agricola Rigo – Alba | 5.00 (prezzo calice) | 16.00

Falanghina Sannio Doc – Colli di Castelfranci – Castelfranci | 5.00 (prezzo calice) | 17.00

MESSICO

Chardonnay – L.A.Cetto – Baja California | 22.00

CILE

Reserva Sauvignon Blanc – Viña Montes – Aconcagua Costa | 23.00

Vini Rossi

ITALIA

Valpolicella Classico Doc – le Quare Gamba – Marano di Valpo | 5.00 (prezzo calice) | 20.00

Valpolicella C.S. Doc Ripasso – le Quare Gamba – Marano di Valpo | 25.00

Lagrein Alto Adige Doc – Erste & Neue Kellerei – Caldaro | 23.00

ITALIA

Le Volte Toscana Igt – Tenuta dell' Ornellaia – Castagneto Carducci | 38.00

Chianti Docg – Castiglioni Frescobaldi – Pontassieve | 5.00 (prezzo calice) | 18.00

MESSICO

Petite Sirah – L.A. Cetto – Baja California | 5.00 (prezzo calice) | 22.00

Zinfandel – L.A. Cetto – Baja California | 5.00 (prezzo calice) | 22.00

Cabernet Sauvignon – L.A. Cetto – Baja California | 5.00 (prezzo calice) | 22.00

ARGENTINA

Dadà Art 3 Especies – Bodega Las Moras – San Juan | 22.00

Los Intocables Barrel Aged – Bodega Las Moras – San Juan | 31.00

Cauco Malbec – Bodega Andeluna – Mendoza | 27.00

Malbec – Saurus Bodega Famiglia Schroeder – Patagonia | 26.00

CILE

Reserva Cabernet Sauvignon – Viña Montes – Aconcagua Costa | 23.00

Yelcho Carmenère – Viña Ventisquero – Valle del Colchagua | 25.00

PERÙ

Reserva Cabernet Sauvignon – Petite Verdot – Intipalka – Valle de Ica | 30.00

Varietal Malbec – Intipalka – Valle de Ica | 25.00

BRASILE

Classic Tannat – Vinicola Salton – Serra Gaúcha – Rio Grande Do Sul | 25.00

CALIFORNIA

Cabernet Sauvignon – Crane Lake – San Joaquin Valley | 24.00

Zinfandel – Sebastiani – Sonoma | 35.00



SPAGNA



Sangre de Toro Special Selection – Miguel Torres – Catalunya | 5.00 (prezzo calice) | 19.00



Vini da Dessert

Passito Di Pantelleria – Morsi di Luce 50.0 cl – Cantine Florio | 5.00 (prezzo calice) | 26.00

LEGENDA


 Leggermente piccante  Piccante


 Piatto vegetariano  Piatti Green

 Piatto Vegano  Cocktail

 Piatto X 1 Persona  Piatto X 2 Persone

Coperto 2.00 euro

 I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. In mancanza di prodotti freschi si usano prodotti congelati/surgelati di ottima qualità.

 Gli ingredienti utilizzati per la realizzazione dei piatti contrassegnati dal simbolo "SENZA GLUTINE" sono privi di tale allergene; tuttavia esiste comunque la possibilità che vengano a contatto con preparazioni che ne contengono. A causa di queste circostanze, non siamo in grado di garantire che qualsiasi pietanza segnalata priva di glutine sia completamente assente da allergeni.



IL PRANZO DELLA DOMENICA

PRENOTA UN TAVOLO
MEXICALI.IT

