



# LA CATRINA

COCINA MEXICANA

Roveredo in Piano  
Via XX Settembre, 34  
Tel. 0434938051

# ENTRADAS

## Antipasti / Starters

**GUACAMOLE CON TOTOPOS**  ..... 6,50 €

Salsa guacamole con pico de gallo e tortilla chips fatti in casa\*

*Guacamole sauce with pico de gallo and homemade tortilla chips*

**NACHOS**   ..... 6,50 €

Tortilla chips fatti in casa ricoperti di cheddar, jalapeños, pico de gallo e fagioli neri

*Homemade tortilla chips covered with cheddar, jalapeños, pico de gallo and black beans*

**FRIJOLES REFritos**     ..... 5,00 €

Fagioli neri messicani fritti serviti con tortilla chips fatti in casa e formaggio

*Mexican refried black beans served with homemade tortilla chips and cheese*

**QUESADILLA**  ..... 5,00 €

Tortilla di mais ripiena di formaggio accompagnata con pico de gallo

*Corn tortilla filled with melted cheese served with pico de gallo*

# LOS TACOS

**TACOS DE POLLO** ..... 10,00 €

4 tortillas di mais morbide ripiene di carne di pollo, coriandolo e cipolla accompagnate da fagioli neri e lime

*4 corn tortillas filled with chicken meat, coriander and onion served with black beans and lime*

**TACOS DE PUERCO** ..... 10,00 €

4 tortillas di mais morbide ripiene di carne di maiale, coriandolo e cipolla accompagnate da fagioli neri e lime

*4 corn tortillas filled with pork meat, coriander and onion served with black beans and lime*

**TACOS DE BISTEC** ..... 11,00 €

4 tortillas di mais morbide ripiene di carne di manzo, coriandolo e cipolla accompagnate da fagioli neri e lime

*4 corn tortillas filled with beef meat, coriander and onion served with black beans and lime*

**TACOS DE CHORIZO** ..... 11,00 €

4 tortillas di mais morbide ripiene di carne di maiale condita con spezie e peperoncino, accompagnate da fagioli neri e lime

*4 corn tortillas filled with pork meat seasoned with spices and chili pepper, served with black beans and lime*

# LOS ALAMBRES

**ALAMBRE DE POLLO** ⓘ ..... 13,00 €

4 tortillas di mais morbide ripiene di pollo, formaggio, pancetta, peperoni e cipolla

*4 corn tortillas filled with chicken meat, cheese, bacon, pepper and onion*

**ALAMBRE DE PUERCO** ⓘ ..... 13,00 €

4 tortillas di mais morbide ripiene di maiale, formaggio, pancetta, peperoni e cipolla.

*4 corn tortillas filled with pork meat, cheese, bacon, pepper and onion*

**ALAMBRE DE BISTEC** ⓘ ..... 13,50 €

4 tortillas di mais morbide ripiene di carne di manzo, formaggio, pancetta, peperoni e cipolla

*4 corn tortillas filled with beef meat, cheese, bacon, pepper and onion*

# LOS ALAMBRES VEGETARIANOS

**ALAMBRE DE HONGOS** ⓘ ..... 12,00 €

4 tortillas di mais morbide ripiene di funghi, peperoni, cipolla e formaggio

*4 corn tortillas filled with mushrooms, pepper, onion and cheese*

**ALAMBRE DE CALABACITAS** ⓘ ..... 10,00 €

4 tortillas di mais morbide ripiene di zucchine, peperoni, cipolla e formaggio

*4 corn tortillas filled with zucchini, pepper, onion and cheese*

# LAS FLAUTAS

**FLAUTAS DE POLLO** ⓘ ..... 13,00 €

3 tortillas di mais fritte croccanti ripiene di carne di pollo servite su un letto di guacamole e cappuccio con pomodori, panna acida e formaggio

*3 fried corn tortillas filled with chicken meat served on a guacamole and cabbage base with tomatoes, sour cream and cheese*

**FLAUTAS DE PAPA** ⓘ ..... 11,00 €

3 tortillas di mais fritte croccanti ripiene di patate servite su un letto di guacamole e cappuccio con pomodori, panna acida e formaggio

*3 fried corn tortillas filled with potatoes served on a guacamole and cabbage base with tomatoes, sour cream and cheese*

# LOS VOLCANES

**VOLCÁN DE POLLO**  ..... 12,00 €

3 tortillas di mais croccanti ricoperte di carne di pollo e formaggio  
*3 crunchy corn tortillas covered with chicken meat and cheese.*

**VOLCÁN DE PUERCO**  ..... 12,00 €

3 tortillas di mais croccanti ricoperte di carne di maiale e formaggio  
*3 crunchy corn tortillas covered with pork meat and cheese*

**VOLCÁN DE BISTEC**  ..... 13,00 €

3 tortillas di mais croccanti ricoperte di carne di manzo e formaggio  
*3 crunchy corn tortillas covered with beef meat and cheese*

# SALSAS

 **SALSA ROJA MESSICANA** ..... 1,00 €

  **SALSA VERDE**      ..... 1,00 €

  **SALSA ROJA TAQUERA**      ..... 1,00 €

   **SALSA HABANERO**      ..... 1,50 €

# POSTRES

*Dolci / Desserts*

**ARROZ CON LECHE**  ..... 4,50 €

Riso cotto nel latte aromatizzato alla cannella  
*Rice cooked in milk flavored with cinnamon*

**CARLOTA DE LIMÓN**   ..... 4,50 €





Cheesecake al lime  
*Lime cheesecake*

# BEBIDAS

ACQUA FRIZZANTE / NATURALE cl.75 .....	2,70 €
ACQUA AL TAMARINDO .....	3,00 €
SUCCO DI ARANCIA/ANANAS .....	3,00 €
COCA COLA / COCA ZERO / FANTA cl.33 .....	3,00 €

# LAS CERVEZAS

*Birre in bottiglia dal Messico / Bottled beers from Mexico*

BIRRA CORONA  cl.33 .....	3,80 €
MODELO ESPECIAL  cl.35.5 .....	5,50 €
Birra lager chiara, rinfrescante, leggermente amara e con un retrogusto di malto <i>Pale lager, refreshing, with a light bitterness and a malt aftertaste</i>	
NEGRA MODELO  cl.35.5 .....	5,50 €
Birra scura con note di malto tostato e caramello <i>Dark beer with notes of toasted malt and caramel</i>	
PACIFICO CLARA  cl.35.5 .....	5,50 €
Birra lager chiara, fresca e leggera, con note di luppolo e cereali <i>Pale lager, fresh and light taste, with a hint of hops and light cereal notes</i>	

# LOS COCTELES

MARGARITA  .....	6,00 €
Tequila, succo di lime, triple sec <i>Tequila, lime juice, triple sec</i>	
PALOMA  .....	6,00 €
Tequila, succo di lime, succo di pompelmo rosa <i>Tequila, lime juice, pink grapefruit juice</i>	
MEZCALITA DE NARANJA .....	7,00 €
Mezcal, succo di arancia, succo di lime, triple sec <i>Mezcal, orange juice, lime juice, triple sec</i>	
PIÑA COLADA .....	7,00 €
Rum, succo di ananas, cocco <i>Rum, pineapple juice, coconut</i>	
MARGARITA DE MARACUYA .....	6,00 €
Tequila, liquore al frutto della passione <i>Tequila, passion fruit liqueur</i>	
VIRGIN PIÑA COLADA .....	5,50 €
Succo di ananas, cocco (Zero alcol) <i>Pineapple juice, coconut (Zero alcohol)</i>	

# TEQUILAS

<b>SHOT TEQUILA DE LA CASA</b> .....	3,00 €
<b>TEQUILA, SAL Y LIMÓN</b> .....	3,50 €

# MEZCALES

<b>MEZCAL BENEVA</b> .....	4,00 €
Di colore ambrato, con aroma di erbe secche, leggermente affumicato <i>Amber in color, with dried herb aroma, slightly smoked</i>	
<b>MEZCAL SAN COSME</b> .....	4,50 €
Sentori di caramello, legno e terra, leggermente affumicato <i>Hints of caramel, wood and earth, slightly smoked</i>	

# SHOTS DE TEQUILA DE MARCA

<b>TEQUILA CAZADORES BLANCO</b> .....	4,00 €
Sapore di agave, agrumi ed erbe aromatiche <i>Flavor of agave, citrus and aromatic herbs</i>	
<b>TEQUILA CAZADORES REPOSADO</b> .....	4,00 €
Affinata in botti di rovere con piacevoli note fruttate <i>Aged in oak barrels with pleasant fruity notes</i>	
<b>TEQUILA DON JULIO BLANCO</b> .....	5,50 €
Caratteristico sapore di agave arricchito da note agrumate <i>Characteristic agave flavor enriched with citrus notes</i>	
<b>TEQUILA DON JULIO REPOSADO</b> .....	5,50 €
Note di noci e frutta secca, dovute all'invecchiamento in botti di rovere bianco americano <i>Notes of nuts and dried fruit, due to aging in American white oak barrels</i>	
<b>TEQUILA PATRON SILVER</b> .....	5,50 €
Sentore di agave cotta e piacevoli note agrumate <i>Hints of cooked agave and pleasant citrus notes</i>	
<b>TEQUILA PATRON REPOSADO</b> .....	5,50 €
Sapore morbido con note di miele e spezie seguite da una persistenza di agave <i>Soft flavor with notes of honey and spices followed by a persistence of agave</i>	
<b>TEQUILA SIERRA AÑEJO</b> .....	4,00 €
Invecchiato 26 mesi in botti di rovere, ha note di erbe aromatiche e pepe nero <i>Aged 26 months in oak barrels, it has notes of aromatic herbs and black pepper</i>	



# LA CATRINA

COCINA MEXICANA

 [lacatrina.ristorante](https://www.instagram.com/lacatrina.ristorante)

COPERTO: 2,00€  
\*PRODOTTO DECONGELATO

## Allergeni:



GLUTINE



CROSTACEI



UOVA



PESCE



ARACHIDI



SOIA



LATTE



FRUTTA  
A GUSCIO



SEDANO



SENAPE



SEMI  
DI SESAMO



ANIDRIDE  
SOLFOROSA



LUPINI



MOLLUSCHI