



# Ganas especiales

Comida Mexicana



## Alitas y Parfumes (Entrada)

Crocanti ali di pollo marinate in tequila e spezie, chile Chipotle, aromi e succo di agrumi. Cotte alla griglia e servite con insalata, Pico de Gallo piccante e spicchi di Lime.  
14,00 euro



## Albondigas de Requeson

Delicate e soffici polpette di ricotta, ricoperte con salsa di pomodoro piccantina e coriandolo fresco. Servite con riso bianco.  
16,00 euro

## Filete con Nata

Filetto di maiale in salsa delicata a base di Sour Cream, con funghi Cremini e bacon croccante. Servito con riso Venere.  
18,00 euro

## Camarones Doña Agata

Gamberoni sgusciati, imbottiti con prosciutto cotto e formaggio dolce. Avvolti con pancetta croccante, passati in pastella delicata dello chef, impanati e fritti. Purè di patate con avocado e Salsa de Queso piccante a parte.  
25,00 euro

## Cerdo en Salsa Tropical

Costine di maiale grigliate e caramellate con salsa tropicale dello chef. Servite con dischi di pannocchia e pomodoro alla griglia.  
20,00 euro

## Gambas y Corazones

Gamberi (big size), serviti con tartare di teneri cuori di carciofo saltati in padella con aceto balsamico e aromi. Riso Venere a parte.  
20,00 euro



## Steak a la Mexicana con Chimichurri

Costata di manzo (T-bone) incisa e marinata con agrumi e spezie. Cotta alla griglia e servita con patata al cartoccio e Sour Cream. Salse b.b.q. e Chimichurri a parte.  
26,00

## Atun de los Deseos

Filetto di tonno fresco, marinato in succo di Lime e aromi. Impanato con Costra de chile Ancho e semi di sesamo nero. Cotto in padella con verdure dolci e salsa a base di soya.  
27,00 euro



Il pesce utilizzato è surgelato, salvo dove diversamente specificato.





# Ganasespeciales

## Comida Mexicana



### De todo un poco

Samples of our variety of starters. (minimum for two)  
14/16/18 euro per person.

#### Alitas y Parfumes (Entrada)

Chicken wings marinated in tequila and spices, chili Chipotle, herbs and citrus juice. Grilled and crisped. Served with green salad, Pico de Gallo piquant sauce and Lime segments on the side.  
14,00 euro

, **Albondigas de Requeson**  
Soft and mellow ricotta cheese balls, dished with a moderate spicy tomatoes based sauce and minced fresh coriander. Served with white rice.  
16,00 euro

#### Filete con Nata

Pork fillet in delicate sauce with mushrooms, Sour Cream and crispy bacon. Served with Venere rice.  
18,00 euro

**Camarones Doña Agata**  
Shelled shrimps stuffed with ham steak and soft cheese, rolled in thin crusty bacon slices, dipped in a chef's soft batter, breadcrumbed and fried. Mashed potatoes with avocado and spicy Queso Sauce as a side.  
25,00 euro

#### Cerdo en Salsa Tropical

Grilled spare ribs caramelized with a tropical sauce, served with grilled tomato and sliced corn on the cob.  
20,00 euro

**Gambas y Corazones**  
Sautéed in aromatic vinegar and spices big size shrimps served on a artichokes hearts tartare. Venere rice as a side.  
20,00 euro

#### , **Steak a la Mexicana with Chimichurri**

Softly cut T-bone steak marinated in orange and Lime juice, spices, red pepper and herbs. Grilled and served with baked potato and Sour Cream. B.b.q. and Chimichurri sauce at the side.  
26,00

**Atun de los Deseos**  
Lime juice and herbs marinated fresh tuna fillet, crumbed in Costra de Chile Ancho and black sesame seeds, softly sautéed on sweet vegetables and soya based sauce.  
27,00 euro

Fish used is frozen except where specified.

