







Mama
• FOOD •
Qucha






STARTERS

-  **Nachos con guacamole, habanero fresco e pomodorini** 5 €
-  **Empanadas** 8 €
-  **Arepas con formaggio e guacamole** 5 €
-  **Arepas con Angus sfilacciato, fresh cheese e pomodorini** 8 €









TACOS & BURRITOS

-  **Cochinita Pibil** 14 €
3 tacos ripieni di carne sfilacciata di maiale cotta a bassa temperatura in una salsa achiote e guarniti con formaggio cheddar, guacamole, pomodoro, cipollotto e lime
-  **Tacos di Angus** 14 €
3 tacos ripieni di carne di manzo "Brisket" cotta a bassa temperatura in una salsa Guajillo e guarniti con formaggio cheddar, guacamole, pomodoro, cipollotto, lime
-  **Baja California Sur** 14 €
3 tacos di carbone vegetale ripieni di nasello cotto in pastella con birra e spezie e guarnito con guacamole, cavolo viola, salsa messicana e salsa aioli
-  **California Prawn** 14 €
3 tacos di carbone vegetale ripieni di gamberi cotti in pastella con birra e spezie e guarnito con guacamole, cavolo viola, salsa messicana, menta e salsa aioli
-  **Taco del Diablo** 14 €
3 tacos di Chile de Árbol ripieni di pollo marinato in salsa "Guajillo" e guarnito con salsa cheddar, pomodoro, habanero fresco, peperoni e lime
-  **Mexican Cheese** 14 €
3 tacos ripieni di carne di maiale sfilacciata cotta a bassa temperatura guarniti con formaggio filante, cheddar, formaggio fresco e lime
-  **Sua Maestà il Burritos** 15 €
Burritos ripieno di carne di maiale cotta a bassa temperatura guarnita con formaggio cheddar, guacamole, insalata, pomodori, riso, fagioli, peperoni e lime
-  **Burritos del Diablo** 15 €
Burritos di Chile de Árbol ripieno di pollo marinato in salsa "Guajillo" e guarnito con formaggio filante, coriandolo, guacamole, pomodori, salsa di fagioli neri, riso, peperoni e lime









MEAT

-  **Gyoza con cuore di Black Angus e salsa di soia** 13 €
-  **Tartare di Black Angus "Urien-Loza" con chimichurri e avocado** 24 €
-  **Pancia di maiale, jalapeño verde, verdure di stagione e Gwa Bao** 22 €
-  **Tagliata di Rib-Eye Black Angus "Urien-Loza" con salsa chimichurri e patate alla paprika** 26 €












FISH

-  **Ceviche Peruviano** 17 €
Gambero/Spigola/Tonno/Salmone
-  **Tiraditos** 16 €
Polipo/Spigola/Tonno/Salmone
-  **Mini Tacos di pesce crudo** 12 €
Gambero/Spigola/Tonno/Salmone
-  **Tramezzino con astice, patate alla paprika e insalata** 25 €








SIDES

	Purée al tartufo	7 €
	Purée al habanero	6 €
	Patate alla paprika	5 €
	Melanzane al curry e habanero	6 €
	Insalata di quinoa	7 €
	Insalata di mais	7 €
	Insalata mista	5 €





DESSERT

-  **Tortino con base di biscotto, gelée di frutta, cioccolato e frutta fresca** 8 €
-  **Tortino al frutto della passione e cioccolato** 8 €
-  **Trilogia Mochi Ice Cream - The Verde/Cioccolato e Cocco/Frutto della Passione** 8 €



