

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 12/07/2020, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://milano.mymenu.it/ristoranti/mexicali-via-valtellina>

Utilities

Utilities

Set Posate € 0,00
Forchetta e coltello di plastica con piccolo tovagliolo di carta

Utilities

Primi Unici (Solo Pranzo)

Snacks, starters & appetizers

Ceviche de Autun € 7,50
Tonno cotto al vapore marinato in lime servito con guacamole e jalapenos

Cheese Sticks € 6,00
Bastoncini di formaggio impanati e fritti serviti con salsa Monterrey

Chicken Nachos (per due persone) € 11,00
Chips di mais ricoperte, di cheddar, pollo, ananas, salsa bbq, jalapenos e cipolla

Chili Nachos (per due persone) € 11,00
Chips di mais, chili con carne, formaggio, guacamole, purea di fagioli, pico de gallo

Chips & Salsa € 6,00
Chips di mais con salsa Mexicali piccante

Companeros € 8,90
Antipasto misto composto da onion ring, potato skin, cheese stick, chili popper, N.Y. tube, serviti con salsa Monterrey e salsa blue cheese

Guacamole € 8,50
Avocado, cipollotto, pomodoro, lime, peperoncino piccante, coriandolo, servito con chips di mais

Nachos de Carnitas (per due persone) € 11,00
Chips di mais ricoperte di cheddar, pulled pork, guacamole, sour cream, pico de gallo, chipotle e coriandolo

Nachos Jalapenos € 6,00

Chips di mais ricoperte di formaggio fuso e jalapenos

Nachos Mexicali € 6,00

Chips di mais ricoperte di formaggio fuso, purea di fagioli e pico de gallo

New York Tubes € 6,00

Sfogliate di tortillas di grano ripiene di formaggio, pollo e jalapenos

Onion rings € 6,00

Anelli di cipolla impanati e fritti serviti con salsa Ketchup

Potato Skins € 6,00

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

Red & Green chili Poppers € 7,00

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

Stuzzicheria (Solo Pranzo)

Insalatone (Solo Pranzo)

Dolci (Solo Pranzo)

Tostatdas

Bevande (Solo Pranzo)

Snacks, starters & appetizers

Tostatdas

Burritos

Burritos

Burrito Californiano	€ 11,90
Tortilla di grano farcita con manzo, patatine fritte, crauto rosso, salsa cheddar, purea di fagioli, sour cream, pico de gallo	
Burrito Campesino	€ 11,90
Tortilla di grano farcita con pulld pork, salsa bbq, riso mex (piccante), coleslaw, insalata	
Burrito de Pollo	€ 11,90
Tortilla di grano farcita con pollo, formaggio, salsa cheddar, insalata, guacamole, purea di fagioli	
Burrito de Verduras	€ 10,90
Tortilla di grano farcita con verdure, riso mex (piccante), formaggio vegano, pico de gallo	
Burrito Toluqueno	€ 11,90
Tortilla di grano farcita con chorizo, riso mex (piccante), crauto rosso, salsa thousand island, insalata, formaggio	

Tacos

Tacos

Pork Tacos	€ 12,00
Tre tortillas di grano farcite con pulled pork, coleslaw, insalata, pico de gallo, salsa bbq	
Shrimp Tacos	€ 12,50
Tre tortillas di grano farcite con gamberi, insalata, sour cream, guacamole, pico de gallo	
Tacos Al Pastor	€ 12,00
Tre tortillas di grano farcite con carne di maiale, ananas, guacamole, insalata, jalapeno	
Tacos de Carnitas	€ 12,00
Tre tortillas di grano farcite con manzo, pico de gallo, guacamole, salsa thousand island, insalata	
Tacos de Pescado	€ 12,50
Tre tortillas di grano farcite con merluzzo impanato, pico de gallo, sour cream, guacamole, insalata	
Tacos de Pollo	€ 12,00
Tre tortillas di grano farcite con pollo, salsa thousandisland, mais, insalata, sour cream, pico de gallo, salsa siracha (piccante)	

Tacos del Campo

€ 12,00

Tre tortillas di grano farcite con zucchine, carote, sedano, porri, avocado, insalata, guacamole, pico de gallo, maionese vegana

Texmex

Texmex

Albondigas

€ 11,00

Polpettine preparate con carne di manzo e maiale, peperone piccante, uovo sodo, salsa di pomodoro, servite con riso mex (piccante)

Chimichanga Mexicali

€ 12,50

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

Enchiladas Rojas

€ 12,50

Due tortillas di mais farcite con verdure e carne di pollo, ricoperte di salsa roja e formaggio, cotte al forno e servite con riso new (piccante) e fagioli neri

Mexicali Chili

€ 12,00

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

Mexican Paella

€ 17,50

Paella messicana con riso, gamberoni, cozze, pollo, filetto di maiale, salame piccante e peperoni (prezzo a porzione, minimo 2)

Taquitos de Camarones

€ 12,50

Gamberi avvolti in tortillas di mais e cotti al forno serviti con formaggio, guacamole e sour cream

Fajitas

3 Tortillas grano

€ 1,50

3 Tortillas mais

€ 1,50

Beef Fajitas

€ 15,90

Manzo marinato, grigliato e tagliato a striscioline, servito su piastra rovente con cipolle e peperoni dolci con contorno di guacamole, pico de gallo, purea di fagioli neri, formaggio

Chicken Fajitas

€ 15,90

Pollo marinato, grigliato e tagliato a striscioline, servito su piastra rovente con cipolle e peperoni dolci con contorno di guacamole, pico de gallo, purea di fagioli neri, formaggio

Fajitas Chicano € 15,90

Pollo tagliato a striscioline, grigliato con mela, banana, cipolla, peperoni dolci e salsa B.B.Q., servito su piastra rovente, con contorno di salsa B.B.Q., salsa di mais

Fajitas Combo € 15,90

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, purea di fagioli neri, formaggio

Pork & Chicken Fajitas € 15,90

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, purea di fagioli neri, formaggio

Pork Fajitas € 15,90

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, purea di fagioli neri, formaggio

Shrimps & Pork Fajitas € 16,50

Filetto di maiale marinato, grigliato e tagliato a striscioline e gamberetti sgusciati marinati, grigliati con champignons e salsa B.B.Q., con contorno di sour cream, salsa avocado

Shrimps Fajitas € 16,90

Gamberetti sgusciati marinati, grigliati con champignons e salsa B.B.Q., serviti su piastra rovente con contorno di sour cream, salsa avocado

Vegetarian Fajitas € 13,90

Carote, zucchine, porri, cipolle, sedano, pomodori, peperoni, mais, olive il tutto grigliato con salsa B.B.Q., servito su piastra rovente, con contorno di salsa B.B.Q., salsa di mais

Fajitas

Hamburger

All-American € 12,90

Pane classico al sesamo, Ground Beef (220 gr) servito con pomodoro, anelli di cipolla fritti, lattuga, maionese, bacon grigliato e formaggio

Barbecued Chicken Burger € 8,90

Pane alla curcuma, hamburger di petto e sovracoscia di pollo macinato (130 gr), salsa B.B.Q. servito con anelli di cipolla rossa, lattuga, pomodoro, scamorza affumicata

Beyond Burger € 12,90

Bun, Beyond burger (130 g), insalata, pomodoro, cipolla, maionese vegana, servito con patatine fritte

Black Angus Burger € 13,50

Pane, 200 gr di Black Angus, white cheddar, pomodoro, insalata, salsa thousand island

Cheese Burger

€ 8,90

Pane classico al sesamo, Ground Beef macinato (130 gr) al momento, servito con pomodoro, anelli di cipolla rossa e lattuga, maionese, formaggio

Mediterranean Burger

€ 12,90

Pane ai multicereali, Ground Beef (220 g), riccioli di zuccina, pomodori secchi, olive taggiasche, capperi, origano

Mexicali Burger

€ 12,90

Pane, Ground Beef (220 gr), cheddar, pomodoro, lattuga, uovo all'occhio di bue, bacon

Pulled Pork Burger

€ 12,00

Pane, carne di maiale sfilacciata resa tenera e succosa dalla lunghissima cottura, servita in hamburger con salsa bbq, patatine fritte e coleslaw

Veggie Burger

€ 8,90

Pane ai cereali, hamburger di zucchine, carote, sedano, cipolla, patate e riso basmati, servito con anelli di cipolla rossa, pomodoro e salsa Tasty

Hamburger

Grill

Grill

Salad

Chicken Caesar Salad

€ 11,50

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

Mexicali House Salad

€ 11,50

Lattuga, rucola, sedano, pollo grigliato, formaggio servita con salsa blue cheese

Vencidas Salad

€ 11,50

Insalata di spinacino, manzo, grigliato, bacon croccante, scaglie di grana e aceto balsamico

Salad

Chicken Caesar Salad

€ 11,00

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

Ensalada Durango

€ 11,00

misticanza, peperoni rossi e gialli, pomodoro, crauto rosso, zucchine, formaggio vegano condita con maionese vegana

Hawaian Salad

€ 11,50

insalata, gamberoni, gamberetti, avocado, anans, pico de gallo, maionese

Med Salad

€ 11,00

lattuga, rucola, chioggia, pomodoro, tonno, ricotta, olive, servita con sour cream e guacamole

MexiCali House Salad

€ 11,00

lattuga, rucola, sedano, pollo grigliato, prosciutto cotto, formaggio servita con salsa blue cheese

Salmon Salad

€ 11,00

insalata, trancetti di salmone cotto, salsa caesar, salsa tartare, avocado, cetriolo, lime, erba cipollina

Salad

Salad

Salad

Salad

Contorni

Contorni

Contorni

Contorni

Contorni

Baked Potato € 4,00

Patata al cartoccio servita con burro o sour cream

Coleslaw € 4,50

Carote e cavolo bianco e rosso tagliati a Julienne e conditi con salsa Americana

French Fries € 4,00

Patatine fritte servite con maionese o ketchup a richiesta

Rice & Beans € 5,00

Riso mex (piccante) e fagioli neri

Spicy Fries € 4,50

Patatine fritte speziate servite con maionese o ketchup a richiesta

Steam Corns € 4,50

Pannocchia cotta al vapore servita con burro o salsa B.B.Q.

Contorni

Menu Bambini

Giro Giro Pollo + Bibita € 8,90

Petto di pollo alla griglia servito con patatine smile

Le Pepite d'oro + Bibita € 8,90

Crocchette di pollo panate servite con patatine smile e ketchup

Menu Bambini

Menu Bambini

Menu Bambini

Menu Bambini

Menu Bambini

Salse Extra

Salse Extra

BBQ Pomodoro, peperoni verdi, ketchup, coriandolo, miele, birra	€ 1,10
Blue Cheese Formaggio blue cheese, sour cream	€ 1,10
Crema di mais Mais, farina, panna, noce moscata	€ 1,00
Guacamole Avocado, pomodoro, jalapenos, coriandolo	€ 1,10
Honey Mustard Senape, miele, spezie	€ 1,10
Maionese Vegana Bevanda di soia, olio di semi di girasole, limone, senape	€ 1,10
Mexicali Pomodoro, cipolla, coriandolo, peperoncini	€ 1,10
Monterrey Yogurt, cetriolo, senape, maionese, cipolla, jalapenos	€ 1,10
Tartare Capperi, cetrioli, cipolla, maionese, senape	€ 1,10
Tasty Maionese, yogurt, ketchup, coriandolo, paprica	€ 1,10
Thousand Island Senape, sedano, uova, cipolla, aceto	€ 1,10

Salse Extra

Salse Extra

BBQ € 1,10

pomodoro, peperoni verdi, ketchup, coriandolo, miele, birra

Blue Cheese € 1,10

Formaggio blue cheese, sour cream

Guacamole € 1,10

Avocado, pomodoro, jalapenos, coriandolo

Honey Mustard € 1,10

Senape, miele, spezie

Maionese Vegana € 1,10

Bevanda di soia, olio di semi di girasole, limone, senape

Mexicali € 1,10

pomodoro, cipolla, coriandolo, peperoncini

Monterrey € 1,10

Yogurt, cetriolo, senape, maionese, cipolla, jalapenos

Tartare € 1,10

Capperi, cetrioli, cipolla, maionese, senape

Tasty € 1,10

maionese, yogurt, ketchup, coriandolo, paprica

Thousand Island € 1,10

Senape, sedano, uova, cipolla, aceto

Salse Extra

Salse Extra

Dessert

Bavarese al Cioccolato Bianco € 4,90

bavarese con cioccolato bianco, uova e panna, guarnita con crema di frutti di bosco

Brownies € 4,90

torta di cioccolato e noci servita con panna montata

Cheese Cake € 4,90

guarnita con crema di cioccolato oppure con crema di frutti di bosco

Chocolate & Pears € 4,90

frolla, cioccolato fondente, pere

Copa de Reyes € 4,90

budino al cioccolato con salsa di rum e amaretti

Non's Apple Pie € 4,90

torta di mele insaporita alla cannella servita con gelato fiordilatte

Strawberry Shortcake € 4,90

bavarese di fragole con crema al lime

Dessert

Dessert

Dessert

Dessert

Dessert

Cocktail

Sangria homemade 1 lt. € 17,50

Birre

Birre

Birre

Birre

Birre

Birra Analcolica	€ 3,50
Birra Senza Glutine	€ 3,50
Bud	€ 3,50
Corona	€ 3,50
Gastaldia APA 75cl	€ 12,00
Gastaldia Kloster 75cl	€ 12,00
Gastaldia Pils 75cl	€ 12,00
Gordon	€ 4,50
Modelo Especial	€ 4,50
Negra Modelo	€ 4,50
Sol	€ 3,50

Birre

Bibite

Bibite

Bibite

Bibite

Bibite

Bibite

Acqua gas 0.5	€ 1,50
Acqua naturale 0.5	€ 1,50
Coca Cola lattina	€ 3,00
Coca Cola Zero lattina	€ 3,00
Fanta lattina	€ 3,00
Sprite lattina	€ 3,00

Spumanti

Spumanti

Spumanti

Spumanti

Champagne Lanson Black Label brut	€ 31,50
Lanson - Reims - Francia	
Franciacorta Brut docg Romantica	€ 21,00
Azienda Romantica - Passirano – Bs	

Prosecco di Valdobbiadene docg

Col Vetoraz - Valdobbiadene - Tv

€ 14,50

Prosecco di Valdobbiadene docg Magnum

Col Vetoraz - Valdobbiadene - Tv

€ 27,50

Spumanti

Spumanti

Vini Bianchi

Vini Bianchi

Vini Bianchi

Vini Bianchi

Vini Bianchi

Chardonnay

Crane Lake - San Joaquin Valley - California (USA)

€ 14,50

Chardonnay Langhe Doc

Az. Ag. Rigo - Alba - Cn

€ 14,00

Chardonnay Langhe DOC 37,5cl

Az. Ag. Rigo - Alba - Cn

€ 7,00

Falanghina Sannio Doc Falangò

Colli di Castelfranci - Castelfranci - Av

€ 14,00

Fiano Puglia IGT Minutolo

Cantina Polvanera - Gioia del Colle

€ 16,00

Gewürztraminer Alto Adige Doc € 15,50
Erste & Neue Kellerei - Caldaro - Bz

Greco di Tufo Docg Grotte € 15,50
Colli di Castelfranci - Castelfranci - Av

Lugana Sirmione DOC € 14,00
Avanzi - Manerba del Garda - Bs

Passerina Terre di Chieti IGT € 14,50
Tenuta Ulisse - Crecchio - Ch

Torrontés UMA Colección € 14,00
Telteca - Mendoza - Argentina

Vini Bianchi

Vini Rossi

Vini Rossi

Vini Rossi

Vini Rossi

Vini Rossi

Bonarda oltrepò pavese doc L'Alcova € 11,50
Conte Vistarino - Rocca de' Giorgi - Pv

Brunello di Montalcino Docg € 27,50
Caparzo - Montalcino - Si

Cabernet Sauvignon € 18,00
Crane Lake - San Joaquin Valley - California (USA)

Cabernet Sauvignon L.A. Cetto € 14,50
L.A. Cetto - Baja California - Messico

Chianti DOCG Castiglioni Frescobaldi - Pontassieve - Fi	€ 12,00
Chianti DOCG Castiglioni 37,5CL Frescobaldi - Pontassieve - Fi	€ 7,00
Dolcetto Di Diano D'Alba Doc 37,5 cl Az. Ag. Rigo - Alba - Cn	€ 7,00
Dolcetto D'Alba Doc Az. Ag. La Ca' Növa - Barbaresco - Cn	€ 12,00
Hedges CMS Red Hedges Family Estate - Columbia Valley - Washington State	€ 26,00
Le Volte Toscana Igt Tenuta dell' Ornellaia - Castagneto Carducci - Li	€ 21,00
Malbec 37,5 cl Finca las Moras - San Juan - Argentina	€ 7,00
Malbec Saurus Bodega Famiglia Schroeder - Patagonia - Argentina	€ 15,50
Morellino di Scansano Doc Santa Maria Marchesi de' Frescobaldi - Scansano - Gr	€ 14,50
Nebbiolo Langhe DOC Az. Ag. La Ca' Növa - Barbaresco - Cn	€ 14,50
Negroamaro Salento Igt DieciAnni Feudi di Guagnano - Guagnano - Le	€ 14,50
Petite Sirah L.A. Cetto - Baja California - Messico	€ 14,50
Pinot Noir Saurus Bodega Famiglia Schroeder - Patagonia - Argentina	€ 16,00
Rosso di Montalcino Doc Caparzo - Montalcino - Si	€ 16,00
Syrah familia Gascon S.A.E.V. Escorihuela - Mendoza - Argentina	€ 15,50

Tannat Reserve Don David € 18,00
Bodega El Esteco - calchaqui valley - Argentina

Valpolicella Classico DOC Le Quare € 13,00
Gamba - Marano di Valpolicella – Vr

Valpolicella Classico Superiore Doc Ripasso Le Quare € 15,50
Gamba - Marano di Valpolicella – Vr

Valpolicella Superiore Doc 37,5 cl € 7,00
Az. Ag. Venturini - S. Pietro in Cariano - Vr

Zinfandel Wente € 21,00
Wente Vineyards - Livermore Valley - San Francisco Bay (USA)

Zinfandel L.A. Cetto € 14,50
L.A. Cetto - Baja California - Messico

Vini Rossi

Vini Rosè e da Dessert

Vini Rosè e da Dessert

Vini Rosè e da Dessert

Vini Rosè e da Dessert

Vini Rosè e da Dessert

Ala Antico Liquorvino Amarascato 50 Cl € 19,50
Duca Di Salaparuta - Pa

Passito Di Pantelleria Morsi di Luce 50 Cl € 21,00
Cantine Florio - Isola Di Pantelleria - Pa

Vini Rosè e da Dessert
