



Informazioni ristorante

Orari apertura

Lunedì-Domenica 19:30 - 22:30

Informazioni menù

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 26/09/2022, 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/piedra-del-sol>

UTILITIES

Minikit forchetta e coltello

€ 0,20

2 posate in plastica trasparente più un piccolo tovagliolo

ENTRADAS

Anillos de cebolla

€ 8,00

anelli di cipolle passati in pastella e fritti

Entrada mixta

€ 9,00

croccanti triangoli di tortillas di mais, serviti con: salsa piccante, guacamole, crema di fagioli, sour cream e pico de gallo

Flautas

€ 8,50

rotolini di tortillas di mais ripieni di pollo serviti con guacamole, panna e formaggio fresco

Guacamole

€ 11,00

gustosa crema di avocado, pomodoro, cipolla e coriandolo fresco. Servita con croccanti triangoli di tortillas di mais

Nachos tipicos

€ 8,00

croccanti triangoli di tortillas di mais guarnite con formaggio fuso, filetti di peperoni dolci e peperoni verdi piccanti. Il piatto viene consegnato per essere scaldato in forno a microonde a potenza massima per un minuto circa

Pollo botanero

€ 8,00

gustose striscioline di pollo marinate, passate in una speciale pastella e fritte. Servita con salsa barbacoa

Totopos y salsa

€ 3,00

croccanti triangoli di tortillas di mais servite con salsa piccante



Nachos Piedra

€ 9,00

Crocanti triangoli di tortillas di mais guarnite con formaggio fuso, chorizo, crema di fagioli, guacamole, filetti di peperoni dolci e jalapenos

A LA PARRILLA

Arrachera norteña

€ 21,00

accompagnata con crema di fagioli, guacamole e pico de gallo

Carne alla Tampiquena

€ 21,00

accompagnata con emmolada, riso messicano, guacamole e pico de gallo

Jalapeno burger

€ 13,00

FAJITAS

Fajitas camarones

€ 22,00

gamberi marinati in spezie messicane, cucinati con cipolle e peperoni

Fajitas camarones y pollo

€ 20,00

striscioline di pollo, gamberi e ananas marinati in spezie messicane, cucinati con cipolle e peperoni

Fajitas combo

€ 17,00

striscioline di carne di manzo e pollo marinate in spezie messicane e cucinate con cipolle e peperoni

Fajitas del sol

€ 18,00

saporite striscioline di manzo marinate in spezie messicane e cucinate con cipolle e peperoni

Fajitas pollo

€ 16,00

striscioline di petto di pollo marinate in spezie messicane e cucinate con cipolle e peperoni

Fajitas vegetariana

€ 15,00

verdure marinate in spezie messicane, cucinate con cipolle e peperoni

ENSALADAS

Ensalada de fajitas

€ 14,00

striscioline di pollo, manzo o mista marinate con spezie messicane e cucinate alla piastra, servite su una ricca insalata mista condita con "house dressing", accompagnate con tortillas

PLATOS FUERTE



Chili con carne	€ 13,00
cubetti di carne di manzo e maiale, cucinati con fagioli messicani, pomodori, cipolla, peperoni, peperoncino piccante e spezie messicane. Servito con tortillas di grano	
Burrito de manzo	€ 15,00
tortilla di farina ripiena con manzo e formaggio. Accompagnata con riso mex e fagioli interi	
Burrito de pollo	€ 15,00
tortilla di farina ripiena con pollo, peperoni, cipolla e formaggio. Accompagnata con riso mex e fagioli interi	
Quesadillas chili con carne	€ 13,00
grande tortilla di farina ripiena di formaggio, carne di maiale, carne di manzo, fagioli neri, pomodori, cipolle e chile chipotle (piccante)	
Tacos campechano	€ 14,00
tre tortillas di mais ripiene con manzo e chorizo. Servite con pico de gallo, guacamole e lime	
Tacos chorizo	€ 14,00
tre tortillas di mais ripiene con Chorizo. Servite con pico de gallo, guacamole e lime	
Tacos de camarones	€ 17,00
tre tortillas di mais ripiene con gamberi fritti, crema di fagioli avocado, lattuga e conditi con maionese al chipotle. Accompagnati con guacamole, lime e pico de gallo	
Tacos manzo	€ 14,00
tre tortillas di mais ripiene con Manzo. Servite con guacamole e Pico de gallo	

PARA COMPLETAR

Arroz mexicano	€ 5,00
riso cucinato secondo la ricetta originale messicana	
Frijoles aguados	€ 4,00
fagioli interi	
Frijoles refritos	€ 2,50
crema di fagioli	
Guacamole para completar	€ 5,00
crema di avocado	
Jalapeños	€ 3,00
peperoncini messicani verdi piccanti	
Patatine fritte	€ 5,00



Pico de gallo € 3,00
mix di pomodori, cipolla, lime, jalapeños e coriandolo fresco

Sour cream € 2,50
panna acida

Tortillas di grano | 4 pz € 3,00

Tortillas di mais | 4 pz € 3,00

NUESTRAS SALSAS

Mayonesa Habanero € 3,00

Mayonesa de chipotle € 3,00

Mermelada de Habanero € 3,00

Salsa Taquera € 3,00

Salsa Macha € 3,00

Salsa de Aguate € 4,00

POSTRES

Pastelito de chocolate y chile ancho con crema blanca € 6,00
dolce di cioccolato servito con crema inglese

Piña fresca € 6,00
ananas fresco

BEBIDAS

Acqua gasata 50cl € 2,00

Acqua naturale 50 cl € 2,00

Coca Cola 33 cl € 3,50



Coca Cola Zero 33 cl	€ 3,50
Fanta 33 cl	€ 3,50
Sprite 33 cl	€ 3,50
Lemon 33 cl	€ 3,50
Tonica 33 cl	€ 3,50

CERVEZAS

Corona 33 cl	€ 5,00
Sol 33 cl	€ 5,00
Modelo Especial 33cl	€ 6,00
Negra Modelo 33cl	€ 6,00
Tecate 33cl	€ 6,00

VINI BIANCHI

Falanghina del Sannio DOC 2016 - Cantine De Palma Campania	€ 20,00
Grillo "Irmama" Sicilia IGT 2016 - Duca di Salaparuta Sicilia	€ 19,00
Chardonnay COF DOC 2016 - Confinis Friuli	€ 21,00
Gewurztraminer DOC 2017 - San Michele Appiano Trentino	€ 32,00
Pinot Grigio DOC 2017 - San Michele Appiano Trentino	€ 30,00
Prosecco Valdobbiadene Superiore DOP - De Faveri Veneto	€ 25,00

VINI ROSSI

Pinot Noir Alto Adige DOC 2018 - San Michele Appiano Alto Adige	€ 26,00
Montepulciano d'Abruzzo DOC 2016 - Villa Medoro Abruzzo	€ 18,00
Morellino di Scansano "Spineto" DOCG 2016 - Erik Banti Toscana	€ 20,00
Dolcetto d'Alba "Monfalletto" DOC 2016 - Montezemolo Piemonte	€ 28,00
Chianti Classico "Borgo Scopeto" DOCG 2015 - Borgo Scopeto Toscana	€ 25,00

VINI ROSSI INTERNAZIONALI

Cabernet Sauvignon 2015 - Crane Lake U.S.A,	€ 24,00
Carmenere Reserva 2017 - Ventisquero Cite	€ 26,00
Cabernet Sauvignon Reserva 2016 - Laura Hartwig Cite	€ 39,00
Malbec "Hey Malbec" 2018 - Riccitelli Argentina	€ 34,00
Malbec Reserva "Don David" 2017 - El Esteco Argentina	€ 27,00
Malbec • La Mechita" 2018 - Familia Zuccardi Argentina	€ 34,00
Malbec "Zuccardi Q" - 2018 - Familia Zuccardi Argentina	€ 47,00
Malbec "Saurus" 2018 - Família Schoerer Argentina	€ 47,00



Cabernet Sauvignon "Tempus" 2015 - Tempus Alba € 39,00
Argentina

Petite Sirah - 2015 - L.A.Cetto € 23,00
Messico
