

PARA PICAR

GUACAMOLE CON TORTILLA CHIPS DI MAIS - **12**

ELOTES PANNOCCHIA DI MAIS AL GRILL CON MAIONESE, LIME, FORMAGGIO FRESCO E PEPERONCINO IN POLVERE - **8**

QUESO FUNDIDO FORMAGGI MESSICANI, CHILI POBLANO E CHORIZO - **12**

NACHOS CANTEEN CON FORMAGGIO FUSO, GUACAMOLE, CREMA DI FAGIOLI, PEPERONI, SOUR CREAM E JALAPEÑOS - **12**

QUESADILLAS TORTILLA AZUL DI HUITLACOCHE CON FIORI DI ZUCCHINA E FORMAGGIO OAXACA - **10**

JALAPEÑOS RELLENOS PEPERONCINI IMPANATI RIPIENI DI FORMAGGIO E BACON CROCCANTE - **12**

CAMARONES CODE DI GAMBERI IMPANATI CON SCAGLIE DI COCCO E SERVITI CON SALSA AL MANGO E HABANERO - **12**

PULPO A LA PARILLA TENTACOLO DI POLPO MARINATO E COTTO AL GRILL, SERVITO CON TORTILLAS DI CORIANDOLO, CREMA DI AVOCADO E FAGIOLI - **16**

TOSTADA DE SALMÓN CON AVOCADO, LIME E SESAMO SERVITO SU TOSTADA DE MAIS - **16**

AGUA CHILE DE ATÚN CARPACCIO DI TONNO CRUDO SU LETTO DI SALSA DI LIME, JALAPEÑO, CORIANDOLO E CIPOLLA, CON AVOCADO E RAVANELLI - **16**

CEVICHE DE JAMAICA CARPACCIO DI BRANZINO MARINATO IN SALSA DI JAMAICA (FIORE DI IBISCO) CON CIPOLLA ROSSA, CORIANDOLO E MAIS - **14**

CEVICHE TROPICAL CUBETTI DI ORATA MARINATA CON SUCCO DI LIME SPEZIATO, MANGO, MARACUJA, CIPOLLA ROSSA, RAVANELLI E CORIANDOLO - **16**

TACOS (2 PER ORDINE)

AL PASTOR CARNE DI MAIALE ALLO SPIEDO, ANANAS, CORIANDOLO, CIPOLLA E LIME - **10**

ESTILO ENSENADA GAMBERI IN PASTELLA FRITTI CON INSALATA DI CAVOLO - **10**

TARTARE DE ATÚN CON GUACAMOLE, LIME, JALAPEÑO E CORIANDOLO - **13**

SUADERO CARNE DI MANZO ALLA GRIGLIA CON SALSA AL CETRIOLO, CIPOLLA, CORIANDOLO E HABANERO - **12**

BARBACOA CARNE DI AGNELLO COTTA AL FORNO IN FOGLIE DI AGAVE SERVITA CON CIPOLLA, CORIANDOLO E SALSA BORRACHA - **12**

COSTILLA PUNTINE DI MAIALE COTTE A BASSA TEMPERATURA, ALLA PIASTRA E SERVITE CON SALSA AL MANGO, CIPOLLA E HABANERO - **12**

FAJITAS

CON CIPOLLA, PEPERONI ROSSI, VERDI E GIALLI ACCOMPAGNATE DA TORTILLAS, GUACAMOLE, PICO DE GALLO E SOUR CREAM

POLLO MARINADO - SINGOLA **18** / DOPPIA **28**

CAMARONES AL GRILL - SINGOLA **22** / DOPPIA **32**

ANGUS ARGENTINO - SINGOLA **22** / DOPPIA **32**

MIXTA POLLO Y ANGUS ARGENTINO - SINGOLA **22** / DOPPIA **32**



WWW.LUCAGUELFICOMPANY.COM

PLATOS FUERTES

FILETE RES EN ADOBO FILETTO DI MANZO BAGNATO CON SALSA DI CHILE GUAJILLO E MANDORLE, ACCOMPAGNATO DA INSALATA DI MELE, UVA PASSA, NOCI E PANNA - **26**

CARNE ASADA AL CHIPOTLE ENTRECOTE DI ANGUS ARGENTINO AL GRILL CON GRAVY DI CHIPOTLE E BAKED POTATO - **29**

PICANHA A LA TAMPIQUEÑA SERVITA CON FAGIOLI, RISO, GUACAMOLE E QUESO ASADO - **26**

POLLO ENCACAHUATADO SUPREMA DI POLLO COTTA A BASSA TEMPERATURA, SERVITA CON SALSA DI ARACHIDI E RISO ALLA GIARDINIERA - **24**

ATÚN ALLA DIABLA BISTECA DI TONNO ROSSO SPENNELLATO CON CHILE CHIPOTLE (LEGGERMENTE PICCANTE) SERVITO SU CREMA DI CECI - **28**

CAMARONES AL AJILLO CODE DI GAMBERI SALTATI IN PADELLA CON SALSA DI GUAJILLO (PEPERONCINO MESSICANO), ACCOMPAGNATI DA RISO ALLA GIARDINIERA E INSALATA MISTA - **24**

SALMÓN AL GRILL TRANCIO DI SALMONE ALLA PIASTRA, SERVITO CON CREMA DI AVOCADO E INSALATA DI NOPALES - **26**

FILETE DE RÓBALO Y JALAPEÑO FILETTO DI BRANZINO ALLA PIASTRA CON CREMA DI JALAPEÑO NON PICCANTE, ACCOMPAGNATO DA RISO AL NERO DI SEPPIA - **28**

GUARNICIONES Y ENSALADAS

ENSALADA MIXTA MISTICANZA, CAROTE, POMODORINI, MAIS E MENTA - **6**

ENSALADA DE NOPALES CACTUS, INSALATA, CIPOLLA, POMODORO, AVOCADO, CORIANDOLO E FORMAGGIO FRESCO - **10**

FRIJOLES DE LA OLLA FAGIOLI BORLOTTI INTERI CON CHORIZO - **5**

BAKED POTATO CON CHORIZO E SOUR CREAM - **5**

ARROZ A LA JARDINERA RISO ALLA GIARDINIERA - **5**

ENSALADA DE AGUACATE AVOCADO A CUBETTI, CIPOLLOTTI ARROSTO, CORIANDOLO E OLIO AL LIMONE - **8**

POSTRES

CHURROS CON DULCE DE LECHE - **8**

PASTEL DE CHOCOLATE PICANTE CUORE CALDO LEGGERMENTE SPICY - **8**

MOUSSE DE MANGO - **8**

PASTEL DE QUESO TORTA AL FORMAGGIO CON SALSA DI GUAVA - **8**

GELATO DEL GIORNO - **6**

CERVEZA

NEGRA MODELO **8**

MODELO ESPECIAL **8**

DIA DE MUERTOS **8**
BLONDE ALE, PORTER, IPA, AMBER ALE, HEFFENWEIZE

CORONA **8**

SOL **8**

MEXICALI **8**

VINO

BIANCO **8**

ROSSO **8**

PROSECCO **8**

GARRAFA
SANGRIA **25**

COPERTO - 3

PER ALLERGIE PARTICOLARI, CHIEDERE AL PERSONALE.
PER MANCANZA DI REPERIBILITÀ DEL FRESCO, ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI

PARA PICAR

GUACAMOLE WITH CORN TORTILLA CHIPS - **12**

ELOTES CORN ON THE COB WITH MAYONNAISE, LIME, FRESH CHEESE AND CHILI PEPPER - **8**

QUESO FUNDIDO MEXICAN CHEESE, CHILI POBLANO AND CHORIZO - **12**

NACHOS CANTEEN WITH MELTED CHEESE, GUACAMOLE, BEANS CREAM, SWEET PEPPERS, SOUR CREAM AND JALAPEÑOS - **12**

QUESADILLAS HUITLACOCHÉ BLUE TORTILLAS WITH ZUCCHINI FLOWERS AND OAXACA CHEESE - **10**

JALAPEÑOS RELLENOS BREADED MEXICAN CHILI PEPPERS WITH CREAM CHEESE AND CRISPY BACON - **12**

CAMARONES FRIED PRAWN BREADED WITH COCONUT AND SERVED WITH MANGO AND HABANERO SAUCE - **12**

PULPO A LA PARRILLA GRILLED MARINATED OCTOPUS SERVED WITH CORIANDER TORTILLAS, AVOCADO AND BEANS CREAM - **16**

FILETE DE PESCADO FRITO FRIED COD FILLET IN BEER BATTER SERVED WITH LIME - **14**

TOSTADA DE SALMÓN WITH AVOCADO, LIME AND SESAME SEEDS, SERVED ON CORN TOSTADA - **16**

AGUA CHILE DE ATÚN RAW TUNA CARPACCIO WITH LIME, JALAPEÑO, CORIANDER AND ONION SAUCE WITH AVOCADO AND RADISH - **16**

CEVICHE DE JAMAICA SEABASS CARPACCIO MARINATED IN JAMAICA SAUCE (HIBISCUS FLOWERS) WITH RED ONIONS, CORIANDER AND CORN - **14**

CEVICHE TROPICAL SEA BREAM MARINATED IN AROMATIC LIME, MANGO, PASSION FRUIT, RED ONIONS, RADISH AND CORIANDER - **16**

TACOS (2 PER ORDER)

AL PASTOR MARINATED AND ROASTED PORK MEAT, PINEAPPLE, CORIANDER, ONION AND LIME - **10**

ESTILO ENSENADA FRIED BATTERED PRAWNS WITH CABBAGE SALAD - **10**

TARTARE DE ATÚN WITH GUACAMOLE, LIME, JALAPEÑO AND CORIANDER - **13**

SUADERO GRILLED BEEF WITH CUCUMBER, HABANERO PEPPER AND CORIANDER SAUCE - **12**

BARBACOA LAMB MEAT COOKED IN THE OVEN IN AGAVE LEAF, SERVED WITH ONION, CORIANDER AND BORRACHA SAUCE - **12**

COSTILLA LOW TEMPERATURE COOKED PORK RIBS, GRILLED AND SERVED WITH A SAUCE OF MANGO, ONION AND HABANERO PEPPER - **12**

FAJITAS

WITH ONIONS, RED, GREEN AND YELLOW SWEET PEPPERS, SERVED WITH TORTILLAS, GUACAMOLE, PICO DE GALLO AND SOUR CREAM

MARINATED CHICKEN - SINGLE **18** / DOUBLE **28**

GRILLED PRAWNS - SINGLE **22** / DOUBLE **32**

ANGUS BEEF - SINGLE **22** / DOUBLE **32**

MIXED CHICKEN AND ANGUS BEEF - SINGLE **22** / DOUBLE **32**



WWW.LUCAGUELFICOMPANY.COM

PLATOS FUERTES

FILETE DE RES EN ADOBO BEEF FILLET WITH GUAJILLO AND ALMOND SAUCE, SERVED WITH APPLE, RAISINS, NUTS AND CREAM SALAD - **26**

CARNE ASADA AL CHIPOTLE GRILLED ANGUS ENTRECÔTE, CHIPOTLE GRAVY AND BAKED POTATO - **29**

PICANHA A LA TAMPIQUEÑA PICANHA MEAT SERVED WITH BEANS, RICE, GUACAMOLE AND ASADO CHEESE - **26**

POLLO ENCACAHUATADO CHICKEN COOKED AT LOW TEMPERATURE, SERVED WITH PEANUT SAUCE AND RICE WITH VEGETABLES - **24**

ATÚN A LA DIABLA SAUTEED TUNA SLICES COATED WITH CHILI CHIPOTLE AND SERVED WITH CHICKPEAS CREAM - **28**

CAMARONES AL AJILLO SAUTEED SHRIMP WITH GUAJILLO SAUCE, SERVED WITH RICE WITH VEGETABLES AND MIXED SALAD - **24**

SALMÓN AL GRILL GRILLED SALMON WITH AVOCADO CREAM AND NOPALES SALAD - **26**

FILETE DE RÓBALO Y JALAPEÑO GRILLED SEABASS FILLET WITH JALAPEÑO CREAM, SERVED WITH SEPIA INK RICE - **28**

GUARNICIONES Y ENSALADAS

ENSALADA MIXTA WITH WILD SALAD, CARROTS, TOMATOES, CORN AND MINT - **6**

ENSALADA DE NOPALES CACTUS, SALAD, ONIONS, TOMATOES, AVOCADO, CORIANDER AND FRESH CHEESE - **10**

FRIJOLES DE LA OLLA WHOLE BORLOTTI BEANS WITH CHORIZO - **5**

BAKED POTATO WITH CHORIZO AND SOUR CREAM - **5**

ARROZ A LA JARDINERA RICE WITH VEGETABLES - **5**

ENSALADA DE AGUACATE SLICED AVOCADO, ROASTED SPRING ONIONS, CORIANDER AND LEMON OIL - **8**

POSTRES

CHURROS CON DULCE DE LECHE - **8**

PASTEL DE CHOCOLATE PICANTE CHOCOLATE CAKE WITH WARM CENTER SLIGHTLY SPICY - **8**

MOUSSE DE MANGO MANGO MOUSSE - **8**

PASTEL DE QUESO CHEESECAKE WITH GUAVA SAUCE - **8**

GELATO DEL GIORNO ICE CREAM OF THE DAY - **6**

CERVEZA

NEGRA MODELO **8**

MODELO ESPECIAL **8**

DIA DE MUERTOS **8**

BLONDE ALE, PORTER, IPA, AMBER ALE, HEFFENWEIZE

CORONA **8**

SOL **8**

MEXICALI **8**

VINO

BIANCO **8**

ROSSO **8**

PROSECCO **8**

GARRAFA
SANGRIA **25**

COVER CHARGE - 3

FOR ALLERGIES, PLEASE DEMAND TO YOUR WAITER
DUE TO AVAILABILITY OF FRESH PRODUCTS, SOME MAY BE FROZEN