



PIEDRA
DEL SOL
CAFETERIA LATINA®

MENÙ
RESTAURANTE

...el 1º Restaurante mexicano en Italia



COCTELES ESPECIAL



TEQUILA COCTELES

MARGARITA

Tequila Silver Josè Cuervo,
triple sec e succo di limone.....€ 8,00

GOLD MARGARITA (on the rocks)

Tequila Reposado 1800, triple sec
e succo di limone.€ 9,00

MARGARITA AÑEJO (on the rocks)

Tequila Añejo 1800, triple sec
e succo di limone.€ 10,00

FROZEN MARGARITA

Tequila Silver Josè Cuervo,
triple sec e succo di limone;
con a tua scelta: fragola, pesca,
mela verde o frutti di bosco.....€ 8,00

CARAFFA (2 lt)€ 37,00

TEQUILA SUNRISE

Tequila, succo di arancia
e granatina€ 8,00

POKER FACE

Tequila Silver Josè Cuervo,
triple sec, limone, succo di ananas..€ 8,00

TEQUILA SOUR

Tequila Silver Josè Cuervo,
zucchero, limone€ 8,00

MEZCAL SOUR

Mezcal, zucchero, limone.....€ 8,50

TEQUILA SMASH

Tequila Silver Josè Cuervo,
foglie di menta, zucchero, soda€ 8,00

MULETTA

Tequila Silver Josè Cuervo, lime,
zucchero liquido, angostura,
ginger beer€ 8,00

PALOMA

Tequila Reposado 1800, succo
fresco e soda di pompelmo rosa,
succo di limone e nettare di agave ..€ 9,00

RUM COCTELES

DAIQUIRI

Rum, succo di limone
e zucchero.....€ 8,00

FROZEN DAIQUIRI

Rum, succo di limone e zucchero,
a tua scelta con:
fragola, pesca, mela verde
o frutti di bosco€ 8,00

CARAFFA (2 lt)€ 37,00

MAI TAI

Rhum chiaro, Rum scuro,
limone, granatina, orzata,
succo di ananas€ 8,50

OUR MAI TAI

Rum chiaro, Rum scuro, limone,
granatina, orzata, maracuja
e succo di ananas.....€ 8,50

RIVER

Rum, succo di limone, succo di
ananas e Southern Comfort.....€ 8,50

HURRICANE

Rum chiaro, Rum scuro,
limone, ananas, maracuja€ 8,50

RUM SMASH

Rum, foglie di menta, succo di
ananas, zucchero e soda€ 8,50

COLADA COCTELES

PEPE COLADA

Tequila, succo di ananas, cocco€ 8,50

KAHLUA COLADA

Liquore al caffè, cocco, succo
di ananas€ 8,50

PIÑA COLADA

Rum, cocco, succo di ananas.....€ 8,50

FRUIT COLADA

La classica Piña colada con
l'aggiunta di fragole fresche.....€ 8,50

SIN ALCOHOL

BILLY THE KID

Maracuja, menta, limone
e succo di pompelmo rosa€ 8,00

VIRGIN PIÑA COLADA

Succo di ananas e cocco€ 8,00

MALDIVE

Succo di arancia, succo di
pompelmo rosa, limone
e mela verde€ 8,00

YELLOW JACKET

Succo di arancia, succo di ananas
e limone€ 8,00

CARIOCA

Succo di ananas, cocco
e fragole fresche.....€ 8,00

VIRGIN PALOMA

Succo fresco e soda di
pompelmo rosa, succo di limone
e nettare di agave.....€ 8,00

PESTATI

MOJITO

Rum chiaro, Rum scuro,
lime, zucchero bianco, angostura,
menta fresca e soda€ 9,00

MOJITO FRUIT

Il Classic Mojito, con l'aggiunta
di frutta fresca a scelta.....€ 10,00

CAIPIROSKA

Vodka, lime e zucchero di canna.....€ 9,00

CAIPIRISSIMA

Rum scuro,
lime e zucchero di canna€ 9,00

CAIPIRIÑA

Cachaça, lime, e zucchero di canna...€ 9,00

CAIPIRAIA

Tequila, lime e zucchero di canna€ 9,00

CAIPIREZCA

Mezcal, lime e zucchero di canna€ 9,00

CAIPIORANGE

Rum chiaro, lime, zucchero
di canna e arancia fresca€ 9,00

JAMAICA JULEPS

Rum scuro, foglie di menta,
frutti tropicali, succo di ananas,
zucchero bianco e soda.....€ 10,00

MINT JULEPS

Bourbon,
foglie di menta, frutti tropicali,
zucchero bianco e soda.....€ 10,00

TEQUILA JULEPS

Tequila,
foglie di menta, frutti tropicali,
zucchero bianco e soda.....€ 10,00

CACHAÇA JULEPS

Cachaça,
foglie di menta, frutti tropicali,
zucchero bianco e soda.....€ 10,00



PIEDRA SANGRIA

Vino rosso⁽²⁾, liquore di pesca, Triple Sec,
succo d'arancia, succo di ananas e frutta fresca.
Il tutto aromatizzato con cannella e chiodi di garofano.

BICCHIERE.....€ 7,50

CARAFFA (1 lt).....€ 21,00

CARAFFA (2 lt).....€ 34,00

CERVEZAS

EN BOTELLA

CORONA€ 5,00

SOL.....€ 5,00

MODELO ESPECIAL.....€ 6,00

NEGRA MODELO€ 6,00

PACIFICO CLARA.....€ 6,00

ALTRE€ 6,00

CERVEZA PREPARADA

• MICHELADA

BIRRA, SUCCO DI LIMONE, TABASCO,
WORCHESTER SAUCE, SALSA MAGGI,
SALE E PEPE.....€ 7,00

• CELADA

BIRRA, SALE E SUCCO DI LIMONE€ 6,00



DE BARRIL

• CHIARA



PICCOLA (0,20 lt)€ 4,00

MEDIA (0,40 lt)€ 5,00

CARAFFA (1,40 lt)€ 14,00

• CHIARA



BICCHIERE 33 CL€ 7,00

CARAFFA (1,40 lt)€ 21,00

• ALHAMBRA ROJA

BICCHIERE 33 CL ...€ 7,00

CARAFFA (1,40 lt) ...€ 22,00



BEBIDAS

COCACOLA, LEMON, SPRITE,
TONICA, FANTA E SUCCHI DI FRUTTA.....€ 3,50

AGUA NATURALIZADA

GASSATA, NATURALE 0,70 LT.....€ 2,50

CHUPITOS

WHITE KIKI

Rum invecchiato e succo di pera€ 5,00

TEQUILA BUM BUM

Tequila e Tonica.....€ 5,00

CUCARACHA (ALLA FIAMMA)

Tequila e liquore di caffè.....€ 5,00

LICORES

AMARI€ 5,00

WHISKY€ 6,00

RUM.....€ 6,00

TEQUILA Jose Cuervo:

• SILVER 1800.....€ 6,00

• REPOSADO 1800€ 7,00

• AÑEJO 1800.....€ 8,00

METZCAL€ 6,00

LIQUORI VARI€ 5,00

INVECCHIATI.....€ 8,00

INVECCHIATI (over 10 anni)€ 10,00





ENTRADAS

) TOTOPOS Y SALSA (1-2)

Crocanti triangoli di tortillas di mais serviti con la tradizionale salsa piccante€ 3,00

TRIS DE TOSTADAS (1-2-3-7-10)

Assaggio di tre diverse tostadas di mais farcite con: Frijoles e nopales; Gamberi al chipotle e crema di avocado; Cochinita pibil e lime€ 9,00

QUESO FUNDIDO (1-7)

Formaggio fuso condito con chimichurri, guarnito con guacamole, lime e tortillas€ 9,00

con **Champignon**€ 10,00

con **Chorizo**€ 12,00

) NACHOS TIPICOS (1-2-7)

Crocanti triangoli di tortillas di mais guarnite con formaggio fuso, filetti di peperoni dolci e jalapeños€ 9,00

) NACHOS PIEDRA (1-2-7)

Crocanti triangoli di tortillas di mais guarnite con formaggio fuso, chorizo, crema di fagioli, guacamole, filetti di peperoni dolci e jalapeños€ 10,00

) NACHOS EL SABROSO (1-2-7)

Crocanti triangoli di tortillas di mais guarnite con formaggio fuso, chili con carne, filetti di peperoni dolci e jalapeños€ 10,00

GUACAMOLE (1-2-7)

Gustosa crema di avocado, pomodoro, cipolla, coriandolo fresco e lime. Servita con crocanti triangoli di tortillas di mais€ 12,00

POLLO BOTANERO (1-2-3-10)

Gustose striscioline di pollo marinate, passate in una speciale pastella e fritte. Servita con salsa barbacoa€ 10,00

ANILLOS DE CEBOLLA (1-2-7)

Anelli di cipolle passati in pastella e fritti€ 8,00

TACOS DORADOS (1-2-7-8)

Crocanti rotolini di mais con un gustoso ripieno di patata e chorizo. Servito con insalatina, panna, formaggio fresco e guacamole€ 9,00

EMPANADAS DE CAMARONES (1-2-7)

Due panzerotti di farina di mais fritti ripieni di gamberi, pomodori, cipolla e coriandolo fresco. Accompagnati con lattuga panna e formaggio fresco€ 12,00

QUESO PANELA (1-2-6-7)

Tradizionale formaggio messicano alla griglia servito con crema di fagioli, guacamole e tortillas€ 10,00



ARRACHERA NORTEÑA (1-2-6-7)

Gustoso taglio di carne "inside skirt" tipico Messicano alla griglia. Servito con crema di fagioli, guacamole e ensalada de Nopales€ 25,00

TAPA DE ASADO (1-2-6-7)

Tenero trancio di carne "flap meat" alla griglia marinato con servito con "Frijoles Charros", ensalada de nopales e guacamole€ 27,00

AGUAYON (7-8-11)

Trancio di carne alla griglia scaloppato e "Frijoles Charros", servito con purea di patate, guacamole e pico de gallo€ 27,00

PARILLADA (1-7-8)

Gustoso mix di carne con **Chorizo**, **Arrachera**, **Tapa de Asado**, **Picagna**, **coppa di maiale** e **Queso Panela**. Accompagnato con puré di patate, tortillas e salse messicane (porzione **doppia**)€ 60,00

HAMBURGUESAS (200 gr.)

) JALAPEÑO BURGER (1-2-6-7-11)

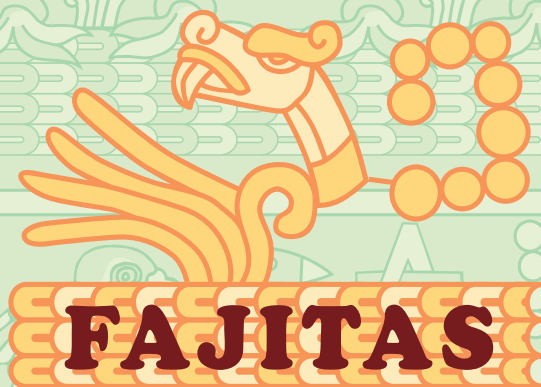
Hamburger alla griglia, formaggio, bacon, insalata, pomodoro, cipolla e salsa di jalapeños. Accompagnato da patatine fritte€ 15,00

) CHILE BURGER (1-2-6-7-11)

Hamburger alla griglia, formaggio, chili, insalata, pomodoro e cipolla. Accompagnato da patatine fritte€ 15,00

MEXICAN (1-2-6-7-11)

Hamburger alla griglia, insalata, pomodoro e cipolla. Accompagnato da patatine fritte€ 13,00



FAJITAS

Le nostre Fajitas Vi saranno servite su una piastra fumante ed accompagnate da: tortillas, formaggio sfilettato, salsa guacamole, panna, pico de gallo e frijoles refritos.

FAJITAS DEL SOL (1-2-6-7)

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

porzione **singola**€ 19,00
porzione **doppia**€ 34,00

FAJITAS POLLO (1-2-6-7)

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

porzione **singola**€ 17,00
porzione **doppia**€ 31,00

FAJITAS COMBO (1-2-6-7)

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

porzione **singola**€ 18,00
porzione **doppia**€ 32,00

FAJITAS EL CHULETON (1-2-6-7)

Saporite striscioline di maiale marinate in spezie messicane cotte alla piastra con cipolla, jalapeños, coriandolo fresco e formaggio, il tutto gratinato al forno.....

porzione **singola**€ 17,00
porzione **doppia**€ 31,00

FAJITAS CAMARONES (1-2-6-7)

Gamberi marinati in spezie messicane, cucinati con cipolle e peperoni.....

porzione **singola**€ 23,00
porzione **doppia**€ 37,00

FAJITAS VEGETARIANA (1-2-6-7)

Zucchine, peperoni e cipolle marinate in spezie messicane, cucinate alla piastra.....

porzione **singola**€ 16,00
porzione **doppia**€ 29,00

FAJITAS MADRE TIERRA (1-2-6-7)

Striscioline di arrachera e gamberi marinate in spezie messicane, saltati alla piastra con filetti di peperoni dolci.....

porzione **singola**€ 23,00
porzione **doppia**€ 37,00

FAJITAS TROPICAL

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

porzione **singola**€ 21,00
porzione **doppia**€ 35,00



FAJITAS ESPECIAL



FAJITAS NORTEÑA (1-2-6-7)

Cubetti di carne di manzo, pancetta, funghi, peperoni, cipolla e formaggio, il tutto gratinato al forno. Accompagnati con guacamole, pico de gallo, sour cram, crema di fagioli e tortillas.....

€ 19,00

FAJITAS al PASTOR (1-2-6-7)

Carne al "Pastor" con formaggio gratinata al forno, guarnita con cipolla, coriandolo e ananas. Accompagnati con guacamole, pico de gallo, sour cram, crema di fagioli e tortillas.....

€ 19,00

FAJITAS TOLUQUEÑA (1-2-6-7)

Cubetti di carne di pollo con chorizo, pancetta, funghi champignon, peperoni, cipolla e formaggio, il tutto gratinato al forno. Accompagnati con guacamole, pico de gallo, sour cram, crema di fagioli e tortillas.....

€ 19,00



ENSALADAS



CAESAR SALAD DE POLLO (1-2-7)

Gustosa insalata verde, petto di pollo grigliato, grana e crostini di pane.

Servito con "house dressing"€ 12,00

ENSALADA DE FAJITAS (1-2-6-7-10)

Striscioline di **pollo**, **manzo** o **mista** o **camarones**, marinate con spezie messicane e cucinate alla piastra, servite su una ricca insalata mista condita con

"house dressing" e accompagnate con tortillas.....€ 14,00

ENSALADA DE NOPALES (1-7)

Gustosa insalata mista con filetti di cactus, insalata verde, pomodoro, coriandolo, cipolla, formaggio fresco, avocado e rapanello, condita con olio e lime.....

€ 13,00



PLATOS FUERTES

QUESADILLAS (1-2-7)

Grande tortilla di farina ripiena di Formaggio e a scelta con:

- **Tinga poblana** - **Picadillo** - **Chili con carne** - **Vegetariana** € 13,00

ENCHILADAS VERDES (1-2-7)

Tre tortillas di mais ripiene di pollo, ricoperte di salsa verde, guarnite con formaggio fresco, panna e insalatina.

Accompagnate con frijoles aguado e riso mex € 14,00

ENCHILADAS DIVORCIADAS (1-2-7)

Tre tortillas di mais ripiene di pollo, ricoperte di salsa roja e salsa verde, guarnite con formaggio fresco, panna e insalatina.

Accompagnate con frijoles aguado e riso mex € 14,00

ENMOLADAS (1-2-7-8-11)

Tre tortillas di farina di mais ripiene di pollo, ricoperte con “mole poblano”, guarnite con formaggio fresco, panna e insalatina.

Accompagnate con frijoles aguado e riso mex € 15,00

BURRITO (1-2-6-7)

Tortillas di farina ripiena a scelta con: - **Pollo** peperoni cipolla e formaggio; - **Manzo** e formaggio; - **Vegetariano**: zucchine, carote, peperoni e philadelphia.

Accompagnato con riso mex e frijoles aguado € 15,00

TACOS (1-2-6)

Tre tortillas di mais ripiene con: **Chorizo** o **Campechano**.

Servite con pico de gallo, guacamole e lime € 15,00

TACOS AL PASTOR (2)

Tre tortillas di mais ripiene con carne di maiale marinata, ananas, cipolla e coriandolo. Servite con pico de gallo, guacamole e lime

€ 15,00

TACOS DE CAMARONES (1-2-10)

Tre tortillas di mais ripiene con gamberi in pastella, crema di fagioli avocado, lattuga e conditi con maionese al chipotle

Accompagnati con guacamole, lime e pico de gallo € 18,00

TACOS DE COCHINITA PIBIL (2-3)

Tre tortilla di mais ripiene di carne di maiale marinata con achiote, succo di arancia, foglia di banano e spezie messicane,

servito con cipolla marinata, maionese di jalapeños e coriandolo € 15,00

TACOS DE SUADERO (2-7)

Tre tortillas di mais ripiena di brisket di manzo cotto in bassa temperatura, cipolla e coriandolo fresco.

Servito con guacamole, pico de gallo e lime € 16,00

CHILE con CARNE (1-2)

Cubetti di carne di manzo e maiale, cucinati con fagioli messicani, pomodori, cipolla, peperoni, peperoncino piccante e spezie messicane.

Servito con tortillas di grano € 13,00

PAPAS RELLEÑAS (1-2-7)

Patata ripiena di chile con carne, sour cream e formaggio il tutto gratinato in forno.

Servita con guacamole, pico de gallo, crema di fagioli e riso messicano € 14,00

POLLO con MOLE (7-8-11)

Suprema di pollo ricoperta di una salsa a base di cioccolato e chiles.

Servito con frijoles aguado e riso mex € 14,00

TAQUITOS DE CANASTA (2-7)

Gustoso mix di “GUISOS MEXICANO”, picadillo, tinga di pollo, chili con carne, accompagnati con tortillas e guarniti con queso fresco e panna. Servito con riso mex e crema di fagioli

€ 14,00

CAMARONES (2-7-8)

Gamberoni Argentini serviti con purea di patate e cucinati a scelta:

- **A la Diabla**: Gamberoni saltati in padella con uno speciale “adobo” piccante € 22,00

- **Al Ajillo**: Gamberoni scottati in padella con un condimento a base di chile guajillo e aglio € 22,00



PICCANTE



VEGETARIANO

SERVIZIO AL TAVOLO € 2,00

Tortillas in spagnolo significa torta; nella cucina messicana corrisponde al pane.

La cucina utilizza prodotti freschi, surgelati e conservati.

I NUMERINI (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14) CORRISPONDO AGLI ALLERGENI RIPORTATI SUL RETRO DEL MENU'



PARA COMPLETAR



TORTILLAS DI GRANO ⁽¹⁾

Tre tortillas di grano€ 3,00

TORTILLAS DI MAIS

Tre tortillas di mais€ 4,00

FRIJOLES REFRITOS ⁽⁷⁾

Crema di fagioli€ 2,50

FRIJOLES AGUADOS ⁽⁷⁾

Fagioli interi.....€ 4,00

FRIJOLES CHARROS

Fagioli cucinati con "Chorizo",
peperoni pancetta e cipolla.....€ 5,00

GUACAMOLE ⁽⁷⁾€ 5,00

ARROZ MEXICANO ⁽¹⁾

Riso cucinato secondo la ricetta
originale messicana€ 5,00

JALAPEÑOS

Peperoncini messicani verdi piccanti ...€ 3,00

PICO DE GALLO

Mix di pomodori, cipolla, lime,
jalapeños e coriandolo fresco.€ 3,00

SOUR CREAM ⁽⁷⁾€ 2,50

PATATINE FRITTE ⁽¹⁾€ 5,00



NUESTRAS SALSAS



MAYONESA HABANERO ⁽³⁻¹⁰⁾

Maionese, arancia e
chile Habanero€ 3,00

MAYONESA DE CHIPOTLE ⁽³⁻¹⁰⁾

Maionese, lime, cipolla e
chile Chipotle.....€ 3,00

MERMELADA DE HABANERO

Succo di arancia, carote e
chili Habanero€ 3,00

SALSA TAQUERA

Salsa di pomodoro con
chile Cipotle€ 3,00

SALSA MACHA ⁽⁸⁾

Olio, aglio, arachidi e
chile de Arbol€ 3,00

SALSA DE AGUACATE

Salsa verde, cipolla, coriandolo e
avocado€ 4,00



POSTRES



Tutti i dolci sono di nostra produzione

CHEESE CAKE ⁽¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹¹⁾

Dolce al formaggio servito con salsa di:
fragole fresche o frutti di bosco
o cioccolato€ 7,00

PAN DE ELOTE ⁽⁷⁻⁸⁾

Dolce di mais tipico Messicano,
servito con salsa di panna fresca
e mais.....€ 6,00

FLAN DE VANILLA ⁽³⁻⁷⁾

Budino alla vaniglia con caramello.€ 6,00

CARLOTA DE LIMON ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

Crema di limone e "galletas"€ 6,00

PASTELITO DE CHOCOLATE Y CHILE ANCHO con CREMA BLANCA ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾

Dolce di cioccolato
servito con crema inglese€ 6,00

CREMA CATALANA

no Glutine!€ 6,00

PIÑA FRESCA

Ananas€ 6,00

CHURROS ⁽¹⁻³⁾

A scelta con Nutella o Dulce de Leche€ 5,00



CAFES

CAFE' PIEDRA

Caffè, kalhua, crema di whisky,
panna montata⁽⁷⁾, cannella€ 5,00

CAFE' ESPECIAL

Caffè, brandy, rum scuro,
crema di whisky, cannella.....€ 5,00

CAFE' MEXICANO

Caffè, tequila, cannella.....€ 4,00

CAFFE' ESPRESSO€ 1,00

CAFFE' AMERICANO ...€ 1,50

CAFFE' D'ORZO€ 2,00

CAPPUCCINO€ 2,00



Piedra del Sol
vuole proporre una formula unica ed innovativa di stare insieme,
piacevolmente, con la doppia possibilità di gustare
piatti di antica tradizione latino-americana e di assaporare
caratteristici ed esotici cocktails tra cui spicca l'eccelsa "margarita".

Il tutto nell'atmosfera semplice ed informale
tipica di una cafeteria latina.
Il menu è basato su ricette della cucina messicana, ma non mancano
influenze Tex-Mex, dell'area del grande sud-ovest degli Stati Uniti
(California e New Messico) e del bacino delle isole Caraibiche.

Cucina messicana: cucina sana e naturale.
Ancora praticamente sconosciuta in Italia, la cucina messicana è una di quelle felici
e naturali risposte all'esigenza dell'alimentazione moderna in quanto offre gusto,
varietà e colore nel contesto di un quasi perfetto equilibrio nutrizionale.

Lontane influenze storico-culturali e fortunate coincidenze
ambientali avvicinano la cucina messicana alla mediterranea,
sia come impiego di ingredienti di base,
che di accostamento di sapori. Il risultato finale è una piacevolissima sorpresa.

Elementi di base della cucina messicana.

Non tutti sanno che molte cucine europee, inclusa quella
italiana, utilizzano ingredienti coltivati per la prima volta in Messico
dagli Aztechi e dai Maya addirittura 7000 anni prima di Cristo.
Pomodoro, granoturco, peperoni, fagioli, avocados, zucchine, cacao, vaniglia, ananas,
papaia erano assolutamente sconosciuti al di fuori delle Americhe,
fino a quando Colombo non tornò in Europa dopo il 1492.

Poiché ogni tipo di cucina è sempre
caratterizzata da materie prime disponibili, quella messicana gioca
con la vasta disponibilità di legumi, ortaggi e frutta: in particolare
fagioli (Frijoles), peperoncino (Chile), pomodoro ed avocados accompagnano quasi sempre
i piatti principali come contorni o sotto forma di appetitose salse.

Anche formaggi, uova, carne e pesce sono presenti,
ma difficilmente cucinati individualmente.
La costante fissa di tutti i piatti è naturalmente la tortilla, un semplice
impasto di acqua e farina di mais o di grano, spianata
in forma sottile e tondeggiante.

Piedra del Sol propone un'ampia varietà di preparazioni tipiche
adatte anche ai palati più esigenti e comunque a prezzi ragionevoli.

Completa di piatti vegetariani per le diete più moderne
e di proposte particolarmente decise, per i gusti più esotici, non manca la possibilità
di scelta tra pesce e carne che trionfano specialmente nelle nostre
esclusive e simpatiche grigliate (Fajitas).

Per concludere sarà piacevole scegliere tra i nostri desserts
che si accompagnano bene sia alla tequila (meglio se "MARGARITA" cocktails)
sia ai "cafes especiales".

¡BUEN PROVECHO!

Tutti i prezzi sono inclusi di IVA.

Il personale gradirà un vostro segno di apprezzamento, se siete stati pienamente soddisfatti.
Ci riserviamo il diritto di rifiutare qualunque prestazione o servizio a tutti coloro il cui comportamento
sia ritenuto scorretto od offensivo, ad insindacabile giudizio del manager.
il ristorante non è responsabile degli oggetti smarriti o rubati nel locale.

ELENCO ALLERGENI

!!! PRESTATE ATTENZIONE !!!

"Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari,
chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Sappi comunque che i cibi e le bevande somministrate in questo locale sono prodotti in laboratori
e cucine dove si utilizzano e si servono alimenti contenenti i seguenti allergeni:

(1) GLUTINE, (2) CROSTACEI, (3) UOVA, (4) PESCE, (5) ARACHIDI, (6) SOIA,
(7) LATTE, (8) FRUTTA GUSCIO, (9) SEDANO, (10) SENAPE, (11) SESAMO,
(12) ANIDRIDE SOLFOROSA, (13) LUPINI, (14) MOLLUSCHI.

Inoltre NON è possibile escludere una contaminazione incrociata.



... il 1° Ristorante messicano in Italia

Via Cornalia, 2 - 20124 Milano - Tel. 02 6691901 - 02 6690078

www.piedradelsol.it