



PIEDRA
DEL SOL
CAFETERIA LATINA®

MENÙ

RESTAURANTE

...el 1° Restaurante mexicano en Italia



COCTELES ESPECIAL



TEQUILA COCTELES

MARGARITA

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

TEQUILA SOUR

Tequila Silver José Cuervo, zucchero, limone.....€ 8,00

MEZCAL SOUR

Mezcal, zucchero, limone.....€ 8,50

TEQUILA SMASH

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

MULETTA

Tequila Silver José 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



a la PARILLA

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 peperoniporzione **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, kahlua, 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 specials".

¡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.



PIEDRA
DEL SOL

CAFETERIA LATINA®

...el 1° Restaurante mexicano en Italia

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

www.piedradelsol.it



PIEDRA
DEL SOL

CAFETERIA LATINA®

... el 1° Restaurante mexicano en Italia

Carta dei Vini
Wine List



Carta dei Vini* Wine List*

...al calice
...by the glass

Vini Bianchi White Wines

- Trumpeter Sauvignon Blanc. 2021 ... Rutini Wines, Mendoza ... Argentina € 6,00
- Torrontès 2021 ... San Felipe, Mendoza Argentina € 6,00

Vini Rossi Red Wines

- Malbec 2021 ... San Felipe, Mendoza Argentina € 6,00
- Cabernet Sauvignon. 2020 ... San Felipe, Mendoza Argentina € 6,00

...in bottiglia
...in the bottle

Vini Bianchi White Wines

- Gewürztraminer DOC 2021 ... San Michele Appiano Trentino € 32,00
- Pinot Grigio DOC 2021 ... San Michele Appiano Trentino € 28,00
- Trumpeter Sauvignon Blanc. 2021 ... Rutini Wines, Mendoza ... Argentina € 23,00
- Torrontès 2021 ... San Felipe, Mendoza Argentina € 23,00
- Potrero Chardonnay 2020 ... Vinos de Potrerros, Mendoza. . Argentina € 32,00
- Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG De Faveri Veneto € 25,00



Vini Rossi Red Wines

- Cabernet Sauvignon 2017 ... Crane Lake U.S.A. € 21,00
- Cabernet Sauvignon Reserva 2017 ... Laura Hartwig Chile € 36,00
- Erasmo Cabernet Merlot 2013 ... La Reserva del Caliboro Chile € 32,00
- Merlot 2020 ... Almos Wines, Mendoza Argentina € 24,00
- Cabernet Sauvignon "Tempus" 2017 ... Tempus Alba Argentina € 39,00
- Cabernet Sauvignon 2020 ... San Felipe, Mendoza Argentina € 21,00
- Reserva Cabernet Franc 2019 ... Vinos de Potrero, Mendoza ... Argentina € 36,00
- Reserva Pinot Noire 2020 ... Fin del Mundo Argentina € 32,00
- Malbec "Zuccardi Q" 2020 ... Familia Zuccardi Argentina € 48,00
- Malbec "Saurus" 2020 ... Familia Schoereder Argentina € 24,00
- Mariflor Malbec 2015 ... Bodega Rolland Argentina € 50,00
- Encuentro Malbec 2020 ... Rutini Wines, Mendoza Argentina € 41,00
- Manos Negras Malbec 2020 ... Manos Negras, Mendoza Argentina € 27,00
- Altosur Malbec 2020 ... Finca Sopenia, Uco Valley Argentina € 28,00
- Newen Malbec 2021 ... Fin del Mundo Argentina € 24,00
- Achaval Malbec 2019 ... Achaval Ferrer, Mendoza Argentina € 50,00
- Vallisto Malbec 2019 ... Vallisto, Valle de Cafayate Argentina € 35,00
- San Felipe Malbec 2021 ... San Felipe, Mendoza Argentina € 21,00
- Achaval Ferrer Quimera 2013 ... Achaval Ferrer, I.P. Mendoza ... Argentina € 80,00
- Trumpeter Reserva Petit Verdot 2020 ... Rutini Wines, Mendoza Argentina € 29,00
- Reserva Tannat 2020 ... Bodega Garzon Uruguay € 37,00
- Cabernet Sauvignon Merlot 2016 ... Monte Xanic Messico € 25,00

***Allergene presente:
Solfiti.**

Non tutti sanno che i vini, in minima parte, producono naturalmente solfiti durante la fermentazione effettuata dai lieviti sulle bucce dell'uva.

I solfiti vengono inoltre aggiunti volontariamente come additivi (nella categoria "conservanti da E220 a E228")

direttamente dai produttori in varie fasi della vinificazione per molteplici scopi,

***Allergen present:
Sulfites.**

Not everyone knows that wines, to a small extent, naturally produce sulphites during the fermentation carried out by the yeasts on the grape skins.

Sulphites are also voluntarily added as additives (in the category "preservatives from E220 to E228")

directly from producers in various stages of winemaking for multiple purposes,

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 specials".

¡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.



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

www.piedradelsol.it