



PIEDRA  
DEL SOL  
CAFETERIA LATINA®

# MENÙ

## RESTAURANTE

...el 1° Restaurante mexicano en Italia



# COCTELES ESPECIAL



## TEQUILA COCTELES

### MARGARITA

Tequila Silver Josè Cuervo, triple sec e succo di limone.....€ 8,50

### GOLD MARGARITA

(on the rocks)

Tequila Reposado 1800, triple sec e succo di limone. ....€ 11,00

### MARGARITA AÑEJO

(on the rocks)

Tequila Añejo 1800, triple sec e succo di limone. ....€ 12,00

### FROZEN MARGARITA

Tequila Silver Josè Cuervo, triple sec e succo di limone; con a tua scelta: fragola, pesca, mela verde o frutti di bosco.....€ 8,50

CARAFFA (1 lt).....€ 23,00

CARAFFA (2 lt).....€ 39,00

### TEQUILA SUNRISE

Tequila, succo di arancia e granatina .....€ 8,50

### POKER FACE

Tequila Silver Josè Cuervo, triple sec, limone, succo di ananas..€ 8,50

### TEQUILA SOUR

Tequila Silver Josè Cuervo, zucchero, limone .....€ 8,50

### MEZCAL SOUR

Mezcal, zucchero, limone.....€ 9,00

### TEQUILA SMASH

Tequila Silver Josè Cuervo, foglie di menta, zucchero, soda.....€ 8,50

### MULETTA

Tequila Silver Josè Cuervo, lime, zucchero liquido, angostura, ginger beer .....€ 8,50

### PALOMA

Tequila Reposado 1800, succo fresco e soda di pompelmo rosa, succo di limone e nettare di agave ..€ 10,00

## RUM COCTELES

### DAIQUIRI

Rum, succo di limone e zucchero.....€ 9,00

### FROZEN DAIQUIRI

Rum, succo di limone e zucchero, a tua scelta con: fragola, pesca, mela verde o frutti di bosco .....€ 9,00

CARAFFA (2 lt).....€ 38,00

### MAI TAI

Rum chiaro, Rum scuro, limone, granatina, orzata, succo di ananas .....€ 9,00

### OUR MAI TAI

Rum chiaro, Rum scuro, limone, granatina, orzata, maracuja e succo di ananas.....€ 9,00

### RIVER

Rum, succo di limone, succo di ananas e Southern Comfort.....€ 9,00

### HURRICANE

Rum chiaro, Rum scuro, limone, ananas, maracuja .....€ 9,00

### RUM SMASH

Rum, foglie di menta, succo di ananas, zucchero e soda .....€ 9,00

## COLADA COCTELES

### PEPE COLADA

Tequila, succo di ananas, cocco .....€ 9,00

### KAHLUA COLADA

Liquore al caffè, cocco, succo di ananas .....€ 9,00

### PIÑA COLADA

Rum, cocco, succo di ananas.....€ 9,00

### FRUIT COLADA

La classica Piña colada con l'aggiunta di fragole fresche.....€ 9,00

## 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 .....€ 10,00

## MOJITO FRUIT

Il Classic Mojito, con l'aggiunta di frutta fresca a scelta.....€ 11,00

## CAIPIROSKA

Vodka, lime e zucchero di canna.....€ 10,00

## CAIPIRISSIMA

Rum scuro, lime e zucchero di canna .....€ 10,00

## CAIPIRIÑA

Cachaça, lime, e zucchero di canna ...€ 10,00

## CAIPIRAIA

Tequila, lime e zucchero di canna .....€ 10,00

## CAIPIREZCA

Mezcal, lime e zucchero di canna .....€ 10,00

## CAIPIORANGE

Rum chiaro, lime, zucchero di canna e arancia fresca .....€ 10,00

## JAMAICA JULEPS

Rum scuro, foglie di menta, frutti tropicali, succo di ananas, zucchero bianco e soda.....€ 11,00

## MINT JULEPS

Bourbon, foglie di menta, frutti tropicali, zucchero bianco e soda.....€ 11,00

## TEQUILA JULEPS

Tequila, foglie di menta, frutti tropicali, zucchero bianco e soda.....€ 11,00

## CACHAÇA JULEPS

Cachaça, foglie di menta, frutti tropicali, zucchero bianco e soda.....€ 11,00



# PIEDRA SANGRIA

Vino rosso<sup>(2)</sup>, 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  
MODELO ESPECIAL .....€ 8,00  
NEGRA MODELO .....€ 8,00  
PACIFICO CLARA.....€ 8,00  
ALTRE .....€ 8,00


## CERVEZA PREPARADA

• **MICHELADA**  
BIRRA, SUCCO DI LIMONE, TABASCO, WORCHESTER SAUCE, SALSA MAGGI, SALE E PEPE.....€ 8,00

• **CELADA**  
BIRRA, SALE E SUCCO DI LIMONE .....€ 7,00



## DE BARRIL

• **CHIARA**   
PICCOLA (0,20 lt) .....€ 4,50  
MEDIA (0,40 lt) .....€ 6,00  
CARAFFA (1,40 lt) .....€ 15,00

• **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.....€ 4,00

## 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 .....€ 8,00  
RUM.....€ 8,00

## TEQUILA

• SILVER 1800.....€ 7,00  
• REPOSADO 1800 .....€ 8,00  
• AÑEJO 1800 .....€ 10,00

METZCAL .....€ 6,00  
LIQUORI VARI .....€ 5,00  
INVECCHIATI.....€ 8,00  
INVECCHIATI (over 10 anni) .....€ 13,00





# 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; Cochinitapibil e lime .....€ 12,00

## 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 (1-2-3-7)

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

## ) NACHOS PIEDRA (1-2-3-7)

Crocanti triangoli di tortillas di mais guarnite con formaggio fuso, chorizo, crema di fagioli, guacamole, filetti di peperoni dolci e jalapeños .....€ 12,00

## ) NACHOS EL SABROSO (1-2-3-7)

Crocanti triangoli di tortillas di mais guarnite con formaggio fuso, chili con carne, filetti di peperoni dolci e jalapeños .....€ 12,00

## GUACAMOLE (1-2)

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 .....€ 12,00

## ANILLOS DE CEBOLLA (1-2-3-7)

Anelli di cipolle passati in pastella e fritti .....€ 9,00

## TACOS DORADOS (1-2-3-7-8)

Crocanti rotolini di mais con un gustoso ripieno di patata e chorizo. Servito con insalatina, panna, formaggio fresco e guacamole .....€ 10,00

## EMPANADAS DE CAMARONES (1-2-3-4-7)

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 .....€ 27,00

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

Tenero trancio di carne "flap meat" alla griglia marinato con "Chilorio estilo sinaloa". Servito con "Frijoles Charros", ensalada de nopales e guacamole .....€ 30,00

## AGUAYON (7-8)

Trancio di carne alla griglia scaloppato e "Frijoles Charros", servito con purea di patate, guacamole e pico de gallo .....€ 29,00

## PARILLADA (1-7-8)

Gustoso mix di carne con **Chorizo**, **Arrachera**, **Tapa de Asado**, **Picaña**, **coppa di maiale** e **Queso Panela**. Accompagnato con puré di patate, tortillas e salse messicane (Porzione Doppia) .....€ 65,00

# 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

## QUESO BURGER (1-2-6-7-11)

Hamburger alla griglia, formaggio, insalata, pomodoro e cipolla. Accompagnato da patatine fritte .....€ 14,00





# 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**.....€ 22,00  
porzione **doppia**.....€ 40,00

## FAJITAS POLLO (1-2-6-7)

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

porzione **singola**.....€ 19,00  
porzione **doppia**.....€ 36,00

## 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**.....€ 21,00  
porzione **doppia**.....€ 38,00

## 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**.....€ 19,00  
porzione **doppia**.....€ 36,00

## FAJITAS CAMARONES (1-2-6-7)

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

porzione **singola**.....€ 24,00  
porzione **doppia**.....€ 42,00

## FAJITAS VEGETARIANA (1-2-6-7)

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

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

## FAJITAS TROPICAL (1-2-6-7)

Striscioline di Pollo, Gamberi e ananas marinati in spezie messicane, saltata alla piastra con filetti di peperoni dolci e cipolla.....

porzione **singola**.....€ 22,00  
porzione **doppia**.....€ 40,00



# 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.....

€ 22,00

## 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.....

€ 21,00

## 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.....

€ 22,00

## FAJITAS ARRACHERA (1-2-6-7)

Striscioline di Arrachera marinate in spezie messicane, saltati alla piastra con filetti di peperoni dolci.....

€ 27,00



# ENSALADAS



## CAESAR SALAD DE POLLO (1-2-3-4-10-11)

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

Servito con "house dressing".....€ 12,00

## ENSALADA DE FAJITAS (1-2-3-6-7-10)

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 (1-7-10)

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**

Accompagnate con frijoles aguado e riso mex.....€ 14,00

## ENCHILADAS VERDES (1-2-7)

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

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 e panna.

Accompagnate con frijoles aguado e riso mex.....€ 14,00

## ENMOLADAS (1-2-5-6-7-8-11)

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

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 .....€ 16,00

## BURRITO AL PASTOR (1-2-6-7)

Tortilla di farina ripiena di carne di maiale marinata "stilo pastor", formaggio, ananas, cipolla e coriandolo. Servito con riso messicano, frijoles refritos, guacamole e lime. ....€ 16,00

## TACOS (1-2-6)

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

Servite con pico de gallo, guacamole e lime.....€ 16,00

## TACOS AL PASTOR (2-6)

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

€ 17,00

## TACOS DE CAMARONES (1-2-3-10)

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.....€ 20,00

## 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 .....€ 17,00

## TACOS DE SUADERO (2-6)

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.....€ 18,00

## 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 .....€ 14,00

## PAPAS RELLEÑAS (1-2-3-7)

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 (1-5-6-7-8-11)

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 (1-2-7)

3 Tortillas di Farina con un 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 .....

€ 15,00

## CAMARONES (2-7-8-11)

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

- **A la Diabla**: Gamberoni saltati in padella con uno speciale "adobo" piccante.....€ 23,00

- **Al Ajillo**: Gamberoni scottati in padella con un condimento a base di chile guajillo e aglio.....€ 23,00



PICCANTE



VEGETARIANO

SERVIZIO AL TAVOLO € 2,50

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

La cucina utilizza prodotti freschi, surgelati e conservati.

**1 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 .....€ 3,50

### FRIJOLES AGUADOS (7)

Fagioli interi.....€ 4,00

### FRIJOLES CHARROS

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

**GUACAMOLE**.....€ 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

### CHEESE CAKE (1-3-6-7-8-11)

Dolce al formaggio servito con salsa di:  
fragole fresche o frutti di bosco  
o cioccolato .....€ 8,00

### PAN DE ELOTE (1-3)

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 con CREMA BLANCA (1-3-7-8)

Dolce di cioccolato  
servito con crema inglese .....€ 7,00

### CREMA CATALANA (3-7)

no Glutine! .....€ 6,00

### PIÑA FRESCA

Ananas .....€ 6,00

### CHURROS (1-3)

A scelta con Nutella o Dulce de Leche ....€ 6,00



## 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.....€ 5,00

**CAFFE' ESPRESSO** .....€ 1,50

**CAFFE' AMERICANO**...€ 2,50

**CAFFE' D'ORZO**.....€ 2,50

**CAPPUCCINO** .....€ 3,00



### 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.



PIEDRA  
DEL SOL

CAFETERIA LATINA®

...el 1° Restaurante mexicano en Italia

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

www.piedradelsol.it