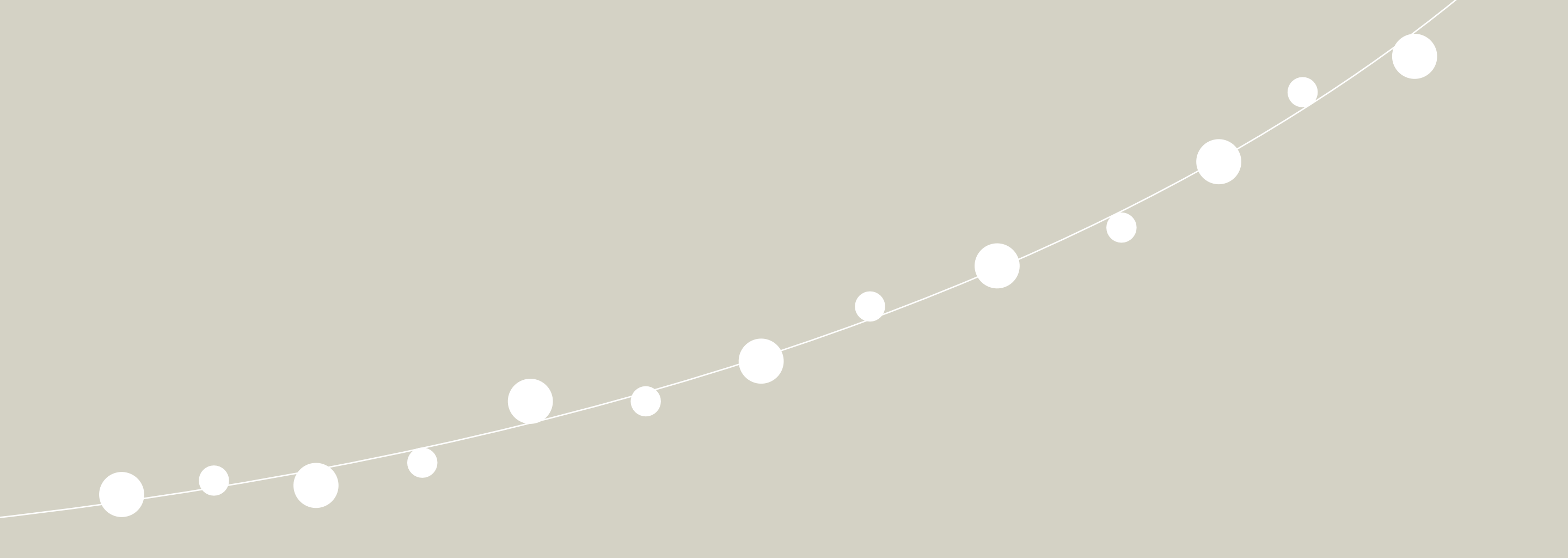




CASA SANCHEZ

Mexican family owned



In questo menu' sono presenti i 14 allergeni alimentari.
Se hai intolleranze o allergie avverti il personale, grazie.

FUORI MENU

QUESADILLA DE PAPA Y CHORIZO

(Consigliata per iniziare)

Una tortilla morbida di mais con formaggio fuso, patate e chorizo (salsiccia speziata di maiale)

7€

TACO DE PULPO

(Consigliato per iniziare)

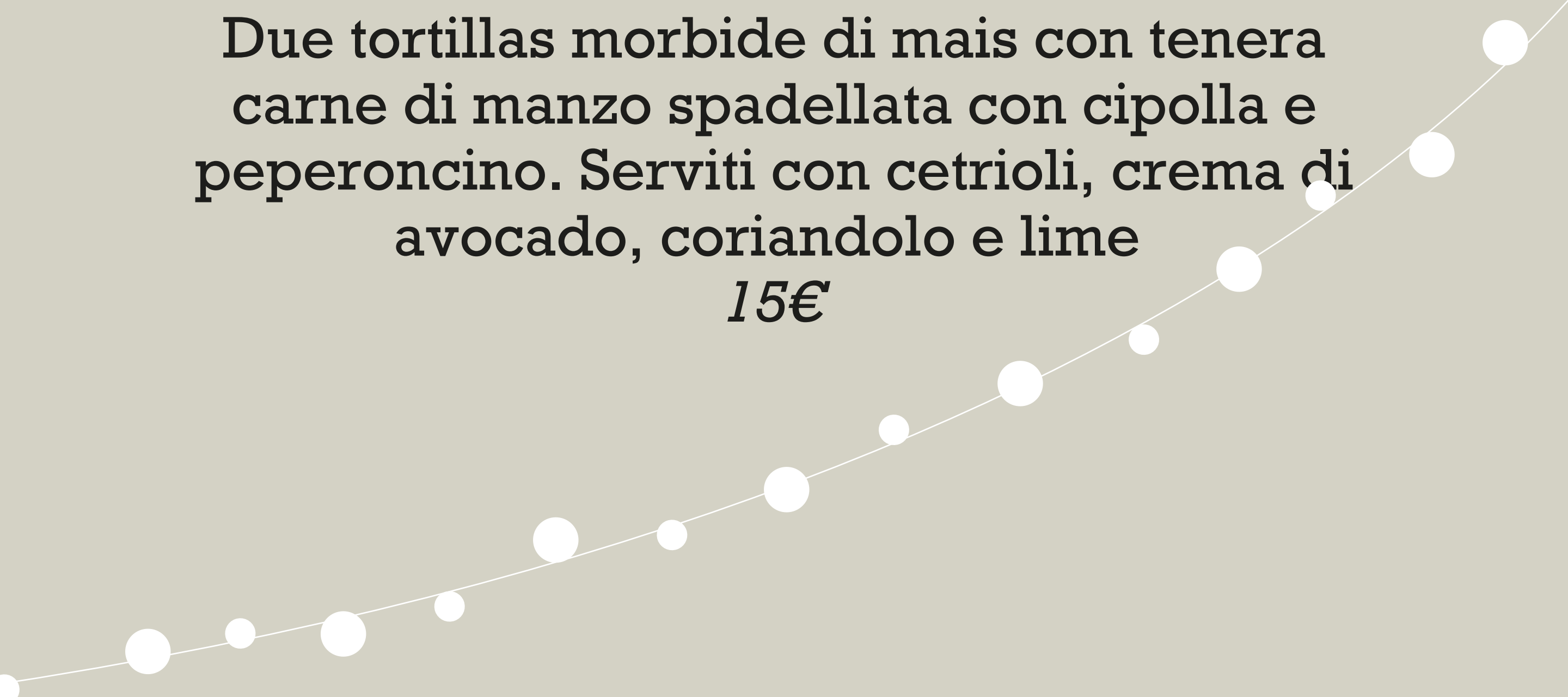
Una tortilla morbida di mais con delicato e aromatico polpo cotto con aglio e peperoncino guajillo (non piccante), servito su crema di avocado

8€

TACOS DE SUADERO

Due tortillas morbide di mais con tenera carne di manzo spadellata con cipolla e peperoncino. Serviti con cetrioli, crema di avocado, coriandolo e lime

15€



Ogni variazione richiesta comporta un costo extra.



ENTRADAS

QUESADILLAS

Due tortillas morbide di mais
con formaggio fuso
6€

FRIJOLES

Crema di fagioli neri servita con
formaggio e chips di mais
7€

GUACAMOLE

Salsa di avocado hass, cubetti di
pomodoro, cipolla e lime.
Servito con chips di mais
8€

NACHOS



Chips di mais con formaggio
fuso e salsa pico de gallo
(cubetti di pomodoro, cipolla,
peperoncino, coriandolo, lime)
7€

AGGIUNGI:

- Guacamole (+2€)
- Pastor (carne di maiale) (+2€)
- Chorizo (salsiccia speziata di maiale) (+2€)

NACHOS DE LA CASA



Chips di mais con salsa pico de gallo,
panna acida e guacamole
7€



TOSTADAS

Due tortillas CROCCANTI di mais servite con:

AGUACHILE

(Consigliate per iniziare)

Crema di avocado e gamberi marinati con lime, cetriolo, peperoncino e spezie della casa

12€

ATUN*

(Consigliate per iniziare)

Crema di avocado, tartare di tonno marinato in salsa della casa, peperoncino, mango a cubetti, sesamo e germogli

12€

TINGA

Crema di fagioli neri, pollo sfilacciato in salsa di peperoncino chipotle, pomodoro, cipolla e spezie. Guarnite con lattuga, formaggio e panna acida

11€

CHORIZO

Crema di fagioli neri e chorizo (salsiccia speziata di maiale). Guarnite con lattuga, formaggio e panna acida

11€

*Prodotto abbattuto all'origine

Ogni variazione richiesta comporta un costo extra.



TACOS

Due tortillas MORBIDE di mais farcite con:

TINGA



Pollo sfilacciato in salsa di peperoncino chipotle, pomodoro, cipolla e spezie.

Guarniti con lattuga e avocado

10€

CARNITAS

Carne di maiale a lunga cottura con agrumi e spezie. Guarniti con ravanelli, cipolla, coriandolo, avocado e lime

10€

PASTOR

Carne di maiale cotta su grill verticale marinata a base di peperoncino guajillo, ananas, aceto, cipolla e spezie. Guarniti con cipolla, ananas, coriandolo, avocado e lime

10€

GRINGA

Formaggio fuso e carne al pastor (Cos'è la carne al pastor? Leggi sopra)

10€

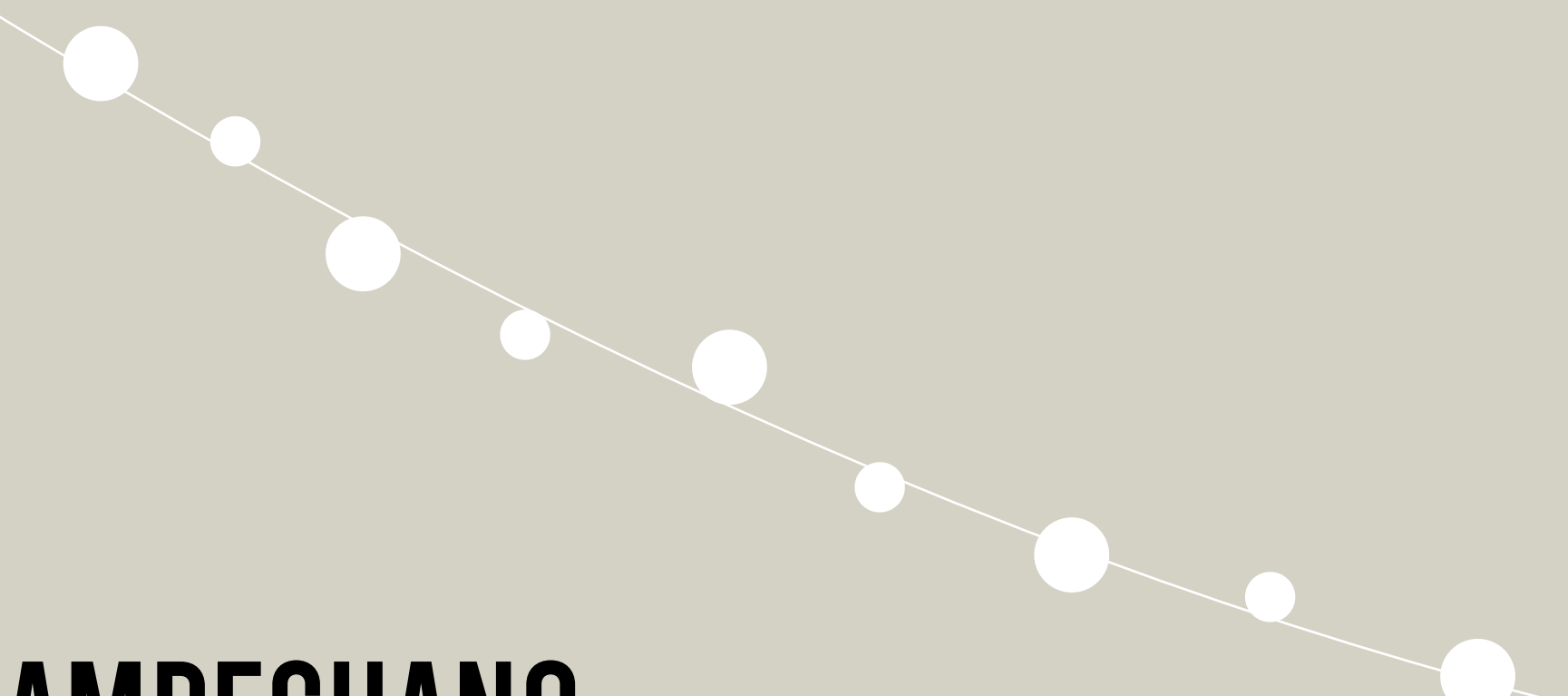
VEGETARIANO



Mix di zucchine, funghi e friggitelli saltati con cipolla, aglio, peperoncino e spezie. Guarniti con formaggio, coriandolo e avocado

10€

Ogni variazione richiesta comporta un costo extra.



CAMPECHANO

Strisce di sirloin con chorizo (salsiccia speziata di maiale) e julienne di cipolla e peperoncino (non piccante). Guarniti con lattuga, peperoncino, coriandolo, avocado e lime
11€

DE PESCADO



Merluzzo in tempura (con birra e senape) guarnito con pico de gallo, cavolo rosso, salsa mayo-chipotle, coriandolo, avocado e lime
14€

DE CAMARON**



Gamberi saltati con aglio, peperoncino guajillo, lime e tequila.
Serviti con salsa pico de gallo, salsa di mango e peperoncino habanero, coriandolo, avocado e lime
15€

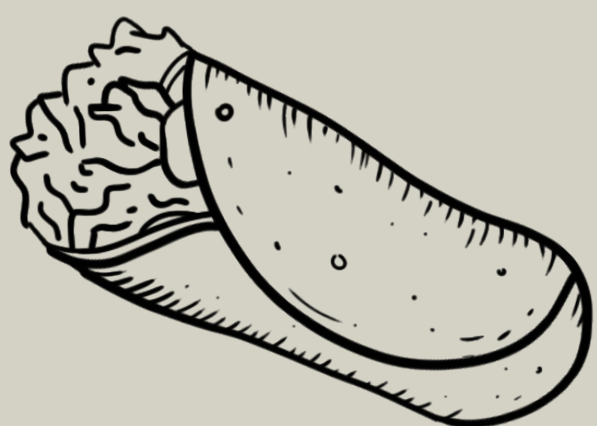
DEGUSTAZIONE

Tre tacos diversi a scelta
(esclusi pescado e camaron)
16€

** Prodotto congelato

Ogni variazione richiesta comporta un costo extra.





BURRITOS

Tortilla di farina di frumento farcita con fagioli neri, riso, formaggio fuso, avocado e ripieno a scelta tra:

TINGA



Pollo sfilacciato in salsa di peperoncino chipotle, pomodoro, cipolla e spezie

13€

CARNITAS

Carne di maiale a lunga cottura con agrumi e spezie

13€

PASTOR

Carne di maiale cotta su grill verticale marinata a base di peperoncino guajillo, ananas, aceto, cipolla e spezie

13€

VEGETARIANO



Mix di zucchine, funghi e friggitelli saltati con cipolla, aglio, peperoncino e spezie

13€

CAMPECHANO

Strisce di sirloin con chorizo (salsiccia speziata di maiale) e julienne di cipolla e peperoncino (non piccante).

15€

Ogni variazione richiesta comporta un costo extra.



EXTRA

SALSE 1€:

Rossa, verde,
mayo-chipotle,
macha



GUACAMOLE 2€

TOTOPOS 2€

GELATO 2€



DOLCI

PAN DE ELOTE

Tradizionale dolce di mais fresco
5.5€

TORTA AL CIOCCOLATO

Servito con gelato al dulce de leche
6.5€

CHEESECAKE AL MANGO

Base di biscotto croccante,
formaggio e mousse di mango
7.5€



*Accompagna il tuo dolce
con un liquore messicano!
(Listino in aggiornamento)*

Ogni variazione richiesta comporta un costo extra.

BEVANDE

ACQUA

50cl/1L
1,5€/3€

COCA COLA, FANTA,
SPRITE, CHINOTTO 33cl
3€

VINO AL CALICE

6€

SUCCHI DI FRUTTA

4€

VINO IN BOTTIGLIA

20€

CAFFE'

2€

COCKTAILS

MARGARITA

Succo di lime, tequila, cointreau.
On the rocks, con tajin (sale piccante)
10€

VARIANTI:

- Spicy 11€
- Mezcal 11€
- Spicy Mezcal 12€

PALOMA

Succo di pompelmo rosa, succo di lime,
sciroppo di agave, tequila
10€

MICHELADA

Succo di pomodoro, succo di lime, salsa
Worcester, salsa Tabasco, birra Corona
10€

ANALCOLICO

Frutti tropicali
6€



TEQUILA E MEZCAL

(Listino in aggiornamento)

Ogni variazione richiesta comporta un costo extra.



BIRRE MESSICANE **ARTIGIANALI 33CL**



DIA DE MUERTOS BLONDE ALE 5.5%

Gusto dolce caramellato e finale piacevolmente delicato

7.5€

DIA DE MUERTOS WEISS 5.7%

Corpo medio ed amarezza poco evidente

7.5€

DIA DE MUERTOS AMBER ALE 5.0%

Gusto dolce di toffee con un sentore floreale e delicatamente amaro

7.5€

DIA DE MUERTOS IPA 7.8%

Evidenti note di malto bilanciate con la giusta dose di amaro

7.5€



BIRRE MESSICANE 33CL

CORONA 4.5%

5€

PACIFICO 4.5%

6.5€

CORONA CERO 0% (ANALCOLICA)

5€

MODELO ESPECIAL 4.5%

6.5€

NEGRA MODELO 5.4%

6.5€

Servizio/coperto: 1€

Ogni variazione richiesta comporta un costo extra.

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



ARACHIDI E DERIVATI



FRUTTA A GUSCIO



LATTE E DERIVATI



MOLLUSCHI



PESCE



SESAMO



SOIA



CROSTACEI



GLUTINE



LUPINI



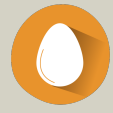
SENAPE



SEDANO



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



UOVA E DERIVATI



casasanchezroma



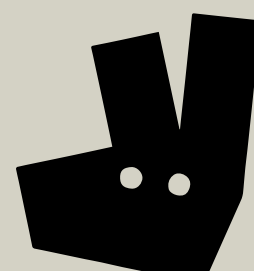
Casa Sánchez

06 4554 2607

casasanchezroma@gmail.com



JUST EAT



deliveroo