

CANTEEN

APPETIZERS

- ELOTES** PANNOCCHIA DI MAIS AL GRILL CON SPICY MAYO, LIME E FORMAGGIO FRESCO - 7
- GUACAMOLE** CON TORTILLA CHIPS DI MAIS - 10
- QUESO FUNDIDO** FORMAGGI MESSICANI E CHORIZO - 10
- NACHOS CANTEEN** CON FORMAGGIO FUSO, GUACAMOLE, CREMA DI FAGIOLI, SOUR CREAM E JALAPENOS - 10
- QUESADILLAS** TORTILLA AZUL DI HUITLACOCHÉ CON FIORI DI ZUCCHINA E FORMAGGIO OAXACA - 10
- JALAPENOS RELLENOS** CON CREAM CHEESE E BACON CROCCANTE - 12
- EMPANADAS DE CARNE** RIPIENI DI PICADILLOS - 12
- CAMARONES** CODE DI GAMBERI IMPANATI CON SCAGLIE DI COCCO E SERVITI CON SALSALSA AL MANGO E HABANERO - 12
- PULPO A LA PARRILLA** TENTACOLO DI POLPO MARINATO E COTTO AL GRILL, SERVITO CON TORTILLAS VERDE DI CORIANDOLO, CREMA DI AVOCADO E FAGIOLI - 14
- FRITOS DE BABY CALAMARES** AL SALE E PEPE, ACCOMPAGNATI DA SALSALSA ROJA E SALSALSA TARTARA - 14
- CHEVICE DI CAMARONES** CON PICO DE GALLO, AVOCADO, CILANTRO, LIME - 14
- TARTARE DI SALMONE** CON AVOCADO, LIME E SESAMO SERVITO SU TOSTADAS DI MAIS - 14
- AGUA CHILE DE ATUN** CARPACCIO DI TONNO CRUDO SU LETTO DI SALSALSA DI LIME, JALAPENO, CORIANDOLO, CIPOLLA CON AVOCADO E RAPANELLI - 18

TACOS (2 PER ORDINE)

- AL PASTOR** CARNE DI MAIALE ALLO SPIEDO, ANANAS, CORIANDOLO, CIPOLLA E LIME - 10
- CAMARONES** GAMBERI IN PASTELLA, MAYO AL CHIPOTLE E INSALATA DI CAVOLO - 10
- TARTARE DE ATUN** CON GUACAMOLE, LIME, JALAPENO E CORIANDOLO - 13
- POLLO AL PIBIL** MARINATO CON AXIOTE, PEPERONCINO GUAJILLO E COTTO NELLA FOGLIA DI BANANO - 10
- GRILLED STEAK** STRACCETTI DI ENTRECOTE AL GRILL, GUACAMOLE, CORIANDOLO E SALSALSA CHIMICHURRI - 10
- VEGGIE** ZUCCHINE, POMODORO, MAIS, PEPERONCINO POBLANO E CREAM CHEESE - 10
- CARNITAS** COSCIA DI MAIALE A COTTURA LUNGA, CORIANDOLO, CIPOLLA E LIME - 10

FAJITAS CANTEEN

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

- POLLO MARINATO** - SINGOLA 16 / DOPPIA 26
GAMBERI GRIGLIATI - SINGOLA 19 / DOPPIA 29
MANZO ANGUS ARGENTINO - SINGOLA 19 / DOPPIA 29
MISTA POLLO E MANZO ANGUS ARGENTINO - SINGOLA 20 / DOPPIA 32

PLATOS FUERTES

- BURRITO VEGETALES** CON ZUCCHINE, POMODORO, CIPOLLA, MAIS, FORMAGGIO FUSO ACCOMPAGNATO DA CREMA DI FAGIOLI E CHIPS DI MAIS - 18
- POLLO LOS CABOS** BOCCONCINI DI POLLO STUFATI CON LATTE DI COCCO, CIPOLLA, CHIPOTLE E POMODORO SERVITO CON RISO MESSICANO - 20
- TOSTADAS DE CARNE TARTARA** CARNE CRUDA MARINATA AL LIME CON PICO DE GALLO, CORIANDOLO, CHILI SERRANO E FETTINE DI AVOCADO SERVITO SU TOSTADA DI MAIS - 22
- ENCHILLADAS ROJA** TORTILLAS DI MAIS ARROTOLATE E RIPIENE DI POLLO CON SALSALSA ROJA, FORMAGGIO FRESCO, ACCOMPAGNATA DA FRIJOLES CHARROS E RISO - 20
- ARRACHERA AL GRILL** ASADO DI MANZO AL GRILL ACCOMPAGNATO DA RISO, INSALATA E CREMA DI FAGIOLI - 24
- ATUN CANTEEN** TRANCETTI DI TONNO ROSSO PINNE GIALLE SCOTTATO E IMPANATO CON PANCO, AVOCADO E VINAIGRETTE DI CORIANDOLO E LIME - 28
- CARNE ASADA AL CHIPOTLE** ENTRECOTE DI ANGUS ARGENTINO AL GRILL CON GRAVY DI CHIPOTLE E BAKED POTATO - 28
- CAMARONES A LA DIABLA** GAMBERI JUMBO CON SALSALSA PICCANTE DI PEPERONCINO JUAILLO E ARBOL, ACCOMPAGNATO DA INSALATA, RISO E CREMA DI FAGIOLI - 24
- SALMONE AL GRILL** CON CREMA DI AVOCADO, INSALATA DI CACTUS E RISO MESSICANO - 24
- POLPO BAJA CALIFORNIA** POLPO GRIGLIATO E SALTATO IN PADELLA CON SALA CHIPOTLE ACCOMPAGNATO DA INSALATA VERDE, FAGIOLI E RISO - 24

SIDES & SALADS

- INSALATA MIXTA** MISTICANZA, CAROTE, POMODORINI, MAIS E MENTA - 7
- INSALATA DE NOPALES** CACTUS, INSALATA, CIPOLLA, POMODORO, AVOCADO, CORIANDOLO E FORMAGGIO FRESCO - 10
- FRIJOLES REFRITOS** CREMA DI FAGIOLI NERI - 5
- FRIJOLES CHARROS** FAGIOLI NERI INTERI CON CHORIZO - 5
- BAKED POTATO** CON CHORIZO E SOUR CREAM - 5
- RISO MESSICANO** - 5
- PLATANO FRITO** - 5

DESSERTS

- CHURROS CON CIOCCOLATO CALDO** - 7
- TACOS DORADOS AL DULCE DE LECHE** - 7
- TORTA DI MAIS CON GELATO AL PISTACCHIO** - 7
- MOUSSE DI MANGO** - 7
- TORTA AL CIOCCOLATO SPICY CON PEPERONCINO E PINOLI** - 7
- GELATO DEL GIORNO** - 5

CANTEEN

NUOVA APERTURA

SARDEGNA

POLTU QUATU

ESTATE 2017

EXECUTIVE CHEF DAVID BLANCO

PER MANCANZA DI REPERIBILITA' DEL FRESCO, ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI