MAMASITA

Restaurante & Cantina

DESDE EL 2009

MAMASITA

Restaurante & Cantina

MENU DEGUSTAZIONE

MAMASITA

Restaurante & Cantina

Antipasto misto
Botanitas:
Empanadas, anelli di cipolla*, alitas de pollo*. papas e jalapeños rellenos*, accompagnati da insalata e salsa BBQ.
Mixed appetizer: Empanadas, onion rings*, chicken wings*, papas and jalapeños rellenos*, served with salad and BBQ sauce.

Secondi -un mix tra-
Asado:
Grigliata mista di carne alla griglia che comprende sovracosce di pollo, salsiccia, capocollo di maiale, scamone argentino, insalata e patatine fritte.
Mixed grilled meat selection: beef, sausages, chicken and pork neck, served with salad, chimichurri and fried potatoes.

Fajitas Mamasita:
Striscioline di manzo e pollo alla griglia marinate con la birra ed accompagnate da insalata, tortillas, salsine varie e formaggio.
Strips of beef and chicken marinated in beer and mexican spices, grilled with peppers and onions.

-OPPURE-
Paella Valenciana:
Crostacei*, molluschi*, verdure, salsiccia, pollo, zafferano.
Crustaceans*, molluscs*, sausage, chicken, vegetables, saffron.

Caffè
(no mex)

Digestivo
(tequila bum bum, tequila sal y limón, o italiano)

Il menu degustazione è obbligatorio per tutti i comensali del tavolo.
The tasting menu is mandatory for all guests at the table.

35 euro (coperto e bevande esclusi)

Coperto: 2.50€

* In assenza del prodotto fresco il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine
Frozen products may be used

MAMASITA

Restaurante & Cantina

SPECIALITA SPAGNOLE

MAMASITA

Restaurante & Cantina

Pata Negra Extremadura **22,00 €**
50 gr - cebo de bellota 100% - solo da maiali allevati a ghiande, allo stato brado.

Jamón Serrano Extremadura **14,00 €**
50 gr - cebo de campo de bellota 100% -

Acciughe del Cantábrico **10,00 €**
50 gr. Acciughe del mar cantábrico sott'olio, accompagnate da chips morbide di farina e noce di burro.
Cantabrian Sea anchovies in oil, accompanied by soft flour chips and a knob of butter.

Tortilla de papas **14,00 €**
Frittata di patate spagnola scomposta, accompagnata con insalata, pico de gallo e sour cream.
Spanish composed potato omelette, served with salad, pico de gallo and sour cream.

Gazpacho **9,00 €**
Zuppa fredda di pomodoro, verdure e spezie.
Solo per stagione primavera-estate.
Cold soup with vegetables and spices. Only for spring-summer season.

PAELLA
Minimo 2 persone.
Minimum 2 people.

Pescado...crostacei*, molluschi*, verdure, zafferano.
vegetables, crustaceans* and molluscs*, saffron
22,50 € a persona.

Valenciana...crostacei*, molluschi*, verdure, salsiccia, pollo, zafferano.
crustaceans*, molluscs*, sausage, chicken, vegetables, saffron.
20,00 € a persona.

Carne...salsiccia, pollo, maiale, verdure, zafferano.
sausage, chicken, pork, vegetables, saffron.
19,00 € a persona.

Informiamo i nostri clienti che al fine di garantirne la qualità, la nostra paella viene preparata al momento, per questo potrebbe esserci un'attesa dai 25 ai 35 minuti.
We inform our customers that in order to ensure it's quality, our paella is prepared upon order; therefore, there may be a wait of 25 to 35 minutes.

Piccante
Spicy

Vegetariano
Vegetarian

* In assenza del prodotto fresco il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine
Frozen products may be used

MAMASITA

Restaurante & Cantina

ENTRADAS

MAMASITA

Restaurante & Cantina

Botanitas **15,00 €**
Antipasto misto:
empanadas, anelli di cipolla*, alitas de pollo*, papas e jalapeños* rellenos, accompagnati da insalata e salsa BBQ.
Mixed appetizer:
empanadas, onion rings*, chicken wings*, papas and jalapeños* rellenos, served with salad and BBQ sauce.

Papas rellenas **9,00 €**
Patate gratinate ripiene con formaggio e bacon, accompagnate da insalata e sour cream.
Au gratin potatoes stuffed with cheese and bacon served with salad and sour cream.

Provoleta **10,00 €**
Provola alla griglia accompagnata da chimichurri e miele.
Grilled provola (smoked Italian cheese) served with chimichurri and honey.

Jalapeños rellenos **10,00 €**
Peperoncini messicani* fritti ripieni di formaggio, accompagnati da sour cream e insalata - 5 pz.
Fried Mexican hot peppers* filled with cheese served with sour cream and salad - 5 pcs

Onion rings **9,00 €**
Anelli di cipolla* accompagnati da sour cream e insalata.
Onion rings* served with sour cream and salad.

Maxi guacamole con chips **11,00 €**
Salsa guacamole versione maxi con chips di tortilla di farina.
Maxi avocado sauce, served with chips.

Alitas de pollo **13,00 €**
Alette di pollo* con salsa BBQ - 6 pz.
Chicken wings* served with BBQ sauce - 6 pcs

Alitas de fuego **13,00 €**
Alette di pollo* e salsa chipotle - 6 pz
Chicken wings* served with chipotle sauce - 6 pcs

Nachos Mamasita **14,00 €**
Chips di mais ricoperte da formaggio fuso, jalapeños, fagioli, pico de gallo, sour cream e guacamole*
Corn chips with melted cheese, jalapeños, beans, pico de gallo, sour cream and guacamole*

Nachos Yucateca **15,00 €**
Chips di mais ricoperte da formaggio fuso, chili con carne, fagioli, pico de gallo, jalapeños, sour cream e guacamole.*
Corn chips with melted cheese, chili con carne, beans, pico de gallo, jalapeños, sour cream and guacamole*

Empanadas Criollas **9,00 €**
Fagottini di pasta criolla* farciti in quattro modi differenti - 2 pz
Criolla folded bread* with four different fillings - 2 pcs

CARNE...carne di manzo e maiale, olive e cipolle
beef and pork, olives and onions

POLLO...pollo, olive, cipolle e spezie
chicken, olives, onions and spices

VERDURAS...spinaci* e formaggio
spinach* and cheese

CHILI...carne tritata di manzo piccante, pomodori e fagioli messicani
spicy ground beef, tomatoes and Mexican beans

Empanadas Mixtas **17,00 €**
Degustazione dei 4 tipi di empanadas.
Tasting plate with all 4 types of empanadas.

Piccante
Spicy

Vegetariano
Vegetarian

* In assenza del prodotto fresco il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine
Frozen products may be used

MAMASITA

Restaurante & Cantina

TEX MEX

MAMASITA

Restaurante & Cantina

Burritos 17,00 €

Grande tortilla* di grano cotta al forno arrotolata, farcita formaggio fuso, riso, fagioli, e pico de gallo, Ripieno a scelta tra:
Large baked wheat tortilla*, rolled up and filled with cheese, rice, beans, pico de gallo. Filling of your choice:

CHILI...chili con carne e fagioli.
Chili con carne, beans.

PULLED PORK...punta di petto di maiale affumicata, e salsa barbeque.
Smoked pork brisket, and barbecue sauce.

POLLO...straccetti di pollo alla piastra e spezie varie.
Grilled chicken strips marinated in beer and various spices.

VEGETARIANO...mix de verdura alla piastra e spinaci.
mixed grilled vegetables and spinach.

Chimichanga 17,00 €

Grande tortilla* di grano fritta arrotolata, farcita con formaggio fuso, riso, fagioli, e pico de gallo. Ripieno a scelta:
Fried wheat tortilla* filled with cheese, filled with rice, beans, pico de gallo, and lettuce. Filling of your choice:

CHILI
PULLED PORK
POLLO

Tacos 17,00 €

Tortilla di mais* morbida con pico de gallo, sour cream, guacamole*, ed insalata. Ripieno a scelta:
Soft corn tortilla* with pico de gallo, sour cream, guacamole*, and salad. Filling of your choice:

VERDURE...veggie.
POLLO...chicken.
CHILI CON CARNE
PULLED PORK

Chili con Carne 16,00 €

Carne macinata di manzo e maiale dal gusto piccante e speziato con fagioli, pomodori, sour cream e chili chipotle, accompagnato da riso, insalata e tortillas* di farina.
Traditional mexican dish of meat, beans, tomatoes, sour cream, and chipotle chili, accompanied by rice, salad, and flour tortillas*.

Quesadillas

Tortillas* di farina passate alla piastra, farcite:
Filled grilled flour tortillas*:

MAMASITA... 15,00 €
Pollo e verdure grigliate, bacon, e formaggio fuso.
Chicken, grilled vegetables, bacon, and melted cheese.

Hamburguesa 18,00 €

Maxi hamburger* servito con insalata, formaggio, onion rings*, bacon, salsa burger, accompagnato da patate fritte speziate*
Maxi hamburger* served with lettuce, cheese, onion rings*, bacon, burger sauce, accompanied by fried potatoes*

Piccante
Spicy

Vegetariano
Vegetarian

* In assenza del prodotto fresco il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine
Frozen products may be used

MAMASITA

Restaurante & Cantina

LA PARRILLA

MAMASITA

Restaurante & Cantina

LA PARRILLA

Tomahawk **7,00 € all'etto**
Costata di Black Angus cotta lasciando intatta la costola, servita con insalata e patate fritte speziate*
- peso a partire da 900 gr -
1 kg on the bone rib steak with the entire rib bone left, served with salad and fried potatoes* - weight starting from 900 gr -

Secreto Ibérico de Bellota **28,00 €**
Tagliata di pregiata carne di maiali di pura razza iberica, nascosto dietro la spalla (Paleta), tra costole e lardo, da 300 g accompagnato da insalata e patate fritte speziate*
Sliced fine meat from pure Iberian pigs, hidden behind the shoulder (Paleta), between ribs and lard, 300 g accompanied by salad and fried potatoes*

Bife Ancho **27,00 €**
280 gr di entrecote di carne argentina servita con tortilla*, chimichurri, insalata e patate fritte speziate*
280 gr grilled Angus entrecote served with tortilla*, chimichurri, salad and fried potatoes*

Bife de Chorizo **26,00 €**
Sottofiletto di Angus argentino da 280 gr alla griglia, servito con tortilla*, chimichurri, insalata e patate fritte speziate*
280 gr grilled Angus sirloin served with tortilla*, chimichurri, salad and fried potatoes*

Filetto **30,00 €**
Filetto da 250 gr grigliato e servito con tortilla*, chimichurri, insalata e patate fritte speziate*
250 gr grilled filet served with tortilla*, chimichurri, salad and fried potatoes*

Asado **20,00 €**
Grigliata di carne composta da manzo, salsicciotti, pollo e capocollo di maiale, accompagnata da insalata, chimichurri e patate fritte speziate*
Mixed grilled meat selection: beef, sausages, chicken and pork neck, served with salad, chimichurri and fried potatoes*

Barbeque Ribbs **20,00 €**
600 gr di costine alla griglia con insalata e patate fritte speziate*
600 gr barbequed ribs, with salad and fried potatoes*

Piccante
Spicy

Vegetariano
Vegetarian

* In assenza del prodotto fresco il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine
Frozen products may be used

MAMASITA

Restaurante & Cantina

FAJITAS

MAMASITA

Restaurante & Cantina

FAJITAS

Piatto tipico della cucina messicana a base di carne marinata tagliata a striscioline.
Accompagnato da tortillas*, pico de gallo, insalata, guacamole* e sour cream.

Traditional Mexican dish with marinated meat cut into strips
served with tortillas*, pico de gallo, salad, cheese, guacamole* and sour cream.

De la Vega **17,00 €**
Striscioline di pollo marinate nella birra e spezie messicane, grigliate con peperoni e cipolle.
Chicken strips marinated in beer and mexican spices, grilled with peppers and onions.

Franchitos **18,00 €**
Striscioline di manzo marinate nella birra e spezie messicane, grigliate con peperoni e cipolle.
Beef strips marinated in beer and mexican spices, grilled with peppers and onions.

Mamasita **18,00 €**
Striscioline di manzo e pollo marinate nella birra e spezie messicane, grigliate con peperoni e cipolle.
Strips of beef and chicken marinated in beer and mexican spices, grilled with peppers and onions.

De Cerdo BBQ **17,00 €**
Striscioline di maiale alla piastra con cipolla, caramellate con salsa B.B.Q.
Grilled pork strips with onions, caramelized with BBQ sauce.

Fuego de Felix **18,00 €**
Striscioline di pollo grigliate con Adobados (peperoncino messicano), marinate nella birra e spezie messicane.
Grilled chicken strips with Adobados (Mexican chili), marinated in beer and mexican spices.

De Alejandro **19,00 €**
Striscioline di pollo e gamberetti* grigliati con zucchine,marinate nella birra e spezie messicane.
Grilled chicken strips and shrimp with zucchini, marinated in beer and mexican spices.

Vegetariana **15,00 €**
Striscioline di peperoni, zucchine, carote*, fagiolini* e cipolla.
Strips of peppers, zucchini, carrots*, green beans* and onion.

SALSAS Y CONTORNOS

Frijoles 4,00 €
Fagioli neri messicani. Black mexican beans

Arroz 4,00 €

Tortillas* 2,00 €

Chips di mais* con salsa roja 4,00 €
Corn chips* con roja sauce.

Jalapeños* 3,00 €

Patatine fritte* 4,00 €

Verdure alla griglia 6,00 €
Grilled vegetables.

Guacamole 4,00 €
Salsa a base di avocado. Avocado sauce.

Chipotle 3,00 €
Salsa molto piccante a base di adobados (peperoncini messicani) Very hot sauce made of adobados (Mexican chili)

Chimichurri 2,00 €
Olio aromatizzato con spezie argentine. Oil flavoured with Argentine spices

Sour cream 3,00 €
Panna acida.

Salsa barbeque (BBQ) 3,00 €

Pico de Gallo 2,00 €
Grilled vegetables.

Piccante
Spicy

Vegetariano
Vegetarian

* In assenza del prodotto fresco il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine
Frozen products may be used

MAMASITA

Restaurante & Cantina

DULCES

MAMASITA

Restaurante & Cantina

Crema Catalana **6,00 €**
La crema catalana è un dessert tipico della Catalogna. Si presenta come una crema con base soffice e spumosa, sormontata da una pellicola croccante di zucchero caramellato.
Typical dessert from Catalonia. It consists of a creamy base that is soft and foamy, topped with a crunchy layer of caramelized sugar.

Barattolo **8,00 €**
Vasetto ripieno con crumble di biscotto, dulce de leche, gelato alla crema e panna montata.
Jar filled with biscuit crumble, dulce de leche, cream ice cream, and whipped cream.

Cheesecake Mamasita **7,00 €**
Cheesecake di nostra produzione, cotta al forno, con guarnizione a scelta tra: nostra confettura di frutti di bosco, nutella oppure dulce de leche.
Our homemade baked cheesecake, with three topic options: our mixed berry jam, Nutella, or dulce de leche.

Empanadas dulces **7,00 €**
Fagottini di pasta criolla*, farciti con nutella o dulce de leche. - 2 pz.
Criolla folded bread* with two different fillings, nutella or dulce de leche - 2 pcs

Alfajor **6,00 €**
Dolce tipico della tradizione argentina che ricorda un biscotto, con una frolla morbidissima di maizena, ripieno di dulce de leche e ricoperto con cioccolato fondente.
Typical dessert from Argentine tradition resembling a biscuit, with a very soft cornstarch shortbread, filled with dulce de leche and covered with dark chocolate.

Churros **8,00 €**
Dolci dalla forma cilindrica e allungata, a base di una pastella fritta spolverata di zucchero e cannella, serviti con dulce de leche o nutella.
Desserts with a cylindrical and elongated shape, made from fried batter dusted with sugar and cinnamon, served with dulce de leche or Nutella.

Ananas al naturale **5,00 €**

Ananas con tequila e menta **6,00 €**

Sorbetti artigianali **6,00 €**

!

Il dulce di leche è una crema dolce a base di latte e zucchero tipica Argentina.
Dulce de leche is a sweet cream made from milk and sugar typical of Argentina.

* In assenza del prodotto fresco il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine
Frozen products may be used

MAMASITA

Restaurante & Cantina

BEBIDAS Y CAFÉ

MAMASITA

Restaurante & Cantina

Acqua — 2,00 €
Water

Naturale 0.5 lt
Frizzante 0.5 lt

Acqua potabile microfiltrata- conforme al D.L. N° 181.23.06.2003 del ministero della salute.

Birre in bottiglia — 6,00 €
Bottled beers

Corona
Desperados
San Miguel

Bibite in bottiglia — 4,00 €
Soft drinks

Coca Cola / Coca Cola Zero
Fanta
Sprite

Vino sfuso — 6,00 €
House wine

Calice rosso. Tempranillo.
Calice bianco. Fermo o Bollicine.

Sangria
Tradizionale o frozen.

Bicchiere: 6,00 €
Mezzolitro: 9,00 €
Litro: 15,00 €

Birre alla spina

	3,50€	4,00€	6,00€	7,00€	1 lt 14,00€
Stella Artois. Alc: 5% Bioda Premium Lager.	● 20 cl		● 40 cl		●
Leffe Blonde. Alc: 6,6% Belga d'abbazia.			● 33 cl		●
Leffe Rouge. Alc: 6,6% Belga d'abbazia.			● 33 cl		●
Hoegaarden. Alc: 4,9% Blanche.		● 25 cl		● 50 cl	●
Goose Island Alc: 5,9% IPA.		● 25 cl		● 50 cl	●

Amari

Legui	6,00 €
Yerba Mate	6,00 €
Pasito Don David	5,00 €
43's	6,00 €
Tequila Reposada	10,00 €
Tequila sal y limon	4,00 €
Tequila boom boom	2,00 €
Mezcal Premium	12,00 €
Whiskey Premium	12,00 €
Rum	5,00 €
Rum Invecchiato	12,00 €

Caffè

Caffè Mex	4,00 €
Espresso	2,00 €
Macchiato	2,00 €
D'orzo	2,00 €
Decaffeinato	2,00 €
Caffè corretto	3,00 €

MAMASITA

Restaurante & Cantina

COCKTAILS

Jose Cuervo

MAMASITA

Restaurante & Cantina

Jose Cuervo

Margarita

Shakerata. Succo di lime, triple sec, tequila Silver Jose Cuervo Especial. **12,00 €**

Shakerata Gold. Succo di lime, triple sec, tequila Reposada Jose Cuervo Especial. **13,00 €**

Premium. Succo di lime, triple sec, tequila premium. **14,00 €**

Tommy's Margarita. Succo di lime, sciroppo di agave, tequila Silver Jose Cuervo Especial. **12,00 €**

Frozen. Lime o fragola.

Bicchiere: **7,00 €**
Mezzolitro: **12,00 €**
Litro: **20,00 €**

Mezcalita

Premium. Succo di lime, triple sec, mezcal premium. **15,00 €**

Cuervo Paloma **10,00 €**
Tequila Silver Jose Cuervo Especial, sciroppo di agave, succo di lime, soda al pompelmo rosa.

Paloma Veneziano **12,00 €**
Tequila 1800 Blanco, Select, soda al pompelmo rosa.

Spicy Margarita **12,00 €**
Tequila Cuervo Tradicional Silver, Cointreau, lime, peperoncino.

Spicy Mezcal **12,00 €**
Mezcal 400 Conejos, soda, ginger syrup, passion fruit.

El Diablo **12,00 €**
Tequila 1800 Reposado, purea di fragola, sciroppo piccante, lime.

Almendras y Roble **12,00 €**
Tequila 1800 Añejo, Cointreau, Orzata, lime.

Piña Ahumada **12,00 €**
Mezcal 400 Conejos, succo ananas, lime, Angostura.

Mango Nº5 **12,00 €**
Tequila 1800 Reposado, mango, miele, spicy mix (curry), lime.

Jalisco **12,00 €**
Tequila 1800 Añejo, Vermouth rosso, Select.

Piña colada **10,00 €**
Succo d'ananas, rum scuro, malibú, cocco, panna.

Mojito **10,00 €**
Lime a cubetti, zucchero di canna, menta, rum, soda.

Cocktail internazionali **10,00 €**

Cocktail premium **12,00 €**

MAMASITA

Restaurante & Cantina

VINI

MAMASITA

Restaurante & Cantina

VINI ROSSI ARGENTINI

Las Moras Malbec "Los Intocables" Bourbon Barrel Aged **38,00 €**
Valle di Zonda (950 m.s.l.m.) San Juan. Invecchiato per 12 mesi in barrique di Rovere americano di whisky Bourbon.
Piacevoli aromi di bacche rosse, ciliegie e uva accompagnati da note di caramello e vaniglia che derivano dalla maturazione in rovere americano per 12 mesi (botti bourbon da 200L di capacità). Al palato presenta un ingresso nobile, con tannini decisamente morbidi che donano cremosità, volume e polpa. La frutta matura e le note di caramello si combinano armoniosamente con i tocchi affumicati forniti dalla quercia tostata, lasciando un finale lungo e persistente.

Don David Reserve Malbec **30,00 €**
Cafayate (Valles Calchaquies), Salta. Riserva 12 mesi in barrique francesi e americane.
Aroma di marmellata di prugne, con note di tabacco, vaniglie, cioccolato e pane tostato. Al palato è morbido e armonico.

Saurus Special Pinot Noir **25,00 €**
San Patricio del Chañar, Neuquén, Patagonia. 40% del vino invecchiato per 12 mesi in barrique francesi e americane.
Al naso si presenta con aromi di frutta rossa, lamponi e fragole punto corposo, con gusto molto fruttato, con tannini dolci acidità rotonda. Vino stabilizzato naturalmente.

Los Haroldos Conejo Verde Malbec **22,00 €**
La Consulta, San Carlos (Valle de Uco), Mendoza. Color Rosso intenso e luminoso, con riflessi violacei. Al naso penetrante, con aromi di frutta complessa. Si evidenziano le note di prugna, ciliegia e uva passa. Al palato i tannini sono dolci e molto equilibrati. Ottimo da abbinare a carni grigliate.
BIOLOGICO E VEGANO.

VINI BIANCHI ARGENTINI

Don David Reserve Torrontés **25,00 €**
Cafayate (Valles Calchaquies), Salta. Parzialmente invecchiato per tre mesi in barrique americane. Vino molto elegante con un intrigante aroma di acqua di rose e note di arancio e pane tostato.

Saurus Chardonnay **23,00 €**
San Patricio del Chañar, Neuquén, Patagonia. 40% del vino invecchiato per tre mesi in barriche americane.
Aromi di agrumi che si abbinano a note floreali e fruttate. Ottimo il bilanciamento e l'acidità, con note di vaniglia e cacao.

MAMASITA

Restaurante & Cantina

VINI ROSSI SPAGNOLI

Contado de Oriza Reserva — **30,00 €**
Ribeira del Duero.

Viña Albali Tempranillo Seleccion — **28,00 €**
Valdepeñas - Castilla La Mancha.

Kingpin Red Blend — **25,00 €**
Rioja.

Altos de Tamaron Roble — **23,00 €**
Ribeira del Duero.

Casa Albali Tempranillo Shiraz — **19,00 €**
Valdepeñas - La Mancha.

VINI BIANCHI SPAGNOLI

Pradorey Verdejo — **25,00 €**
Castilla y León.

Medusa Albarino — **23,00 €**
Galitzia.

Analivia Sauvignon Blanc — **22,00 €**
Rueda.

MAMASITA

Restaurante & Cantina

VINI MESSICANI

L.A. Cetto Zinfandel — **23,00 €**
Valle del Guadalupe, Messico.

L.A. Cetto Reserva Privada — **32,00 €**
Valle del Guadalupe, Messico. Nebbiolo.

BOLLICINE DAL MONDO

Champagne — **55,00 €**

Cava Mont-Ferrant Blanes La Senyora Brut Nature — **30,00 €**