



# HABANERO

MEXICAN GRILL

*Menu*



## Lo sapevi che...

Fin dal 500 a.C. le popolazioni messicane sono a conoscenza dei benefici apportati dall'assunzione del peperoncino.

Questa spezia, oltre ad essere famosa per il suo effetto afrodisiaco, riduce i livelli di colesterolo nel sangue a vantaggio del sistema cardiocircolatorio, è antiossidante e combatte la formazione dei radicali liberi, favorisce la digestione, riduce lo stimolo della fame, è utile nel trattamento del dolore e può essere impiegata come espettorante delle vie respiratorie.

Quando ordini uno dei nostri piatti...

*scegli il tuo grado di piccantezza*



# SALSE HOME MADE

SERVITE CON CHIPS DI MAIS

GUACAMOLE

2.5€

SALSA CHEDDAR

2.5€

SOUR CREAM

2.5€

SALSA HABANERO 🌶️

2.5€

SALSA MESSICANA 🌶️

2.5€

DEGUSTAZIONE DI 4 SALSE

5€



# NACHOS

CHIPS DI MAIS CON DIVERSE SALSE E FORMAGGIO

NACHOS QUESO 🌿

SALSA CHEDDAR, FORMAGGIO TIPO FETA, POMODORI, GUACAMOLE, SOUR CREAM

8€

NACHOS PICO

SALSA CHEDDAR, POLLO, PICO DE GALLO, CREMA DI PEPERONI

8€

NACHOS MENDOZA 🌶️

SALSA CHEDDAR PICCANTE, BACON, CIPOLLA AL GRILL, GUACAMOLE, SOUR CREAM

8€



# BURRITOS

TORTILLAS FARCITE E ARROTOLATE, ACCOMPAGNATE DA RISO, MISTICANZA E FAGIOLI

## BURRITOS DE RES

ENTRECÔTE DI MANZO, ZUCCHINE, PEPERONI, CIPOLLA

12.5€

## BURRITOS DE LA GRINGA

POLLO GRIGLIATO, CHAMPIGNON, CIPOLLA, BACON

12.5€

## BURRITOS PULLED PORK

MAIALE SFILACCIATO, SALSA PEPERONI, SOUR CREAM

12.5€

## BURRITOS DI CHILI

CHILI DI MANZO, FORMAGGIO

12€

## BURRITOS DI VERDURE

ZUCCHINE, PEPERONI, FUNGHI, POMODORI

11€



# BURRITOS SPECIAL LIGHT

TORTILLAS FARCITE E ARROTOLATE, ACCOMPAGNATE DA 2 SALSE E RISO SALTATO CON VERDURE

## BURRITOS CESAR SALAD

MISTICANZA, POLLO GRIGLIATO, CRUNCH DI NACHOS, SALSA CESAR, CIPOLLA, AVOCADO

12€

## BURRITOS DI ANGUS

MISTICANZA, ANGUS AFFUMICATO, CREMA DI MELANZANE GRIGLIATE, PEPERONCINI IN AGRODOLCE

13€

## BURRITOS DI SALMONE

MISTICANZA, SALMONE AGLI AGRUMI E CORIANDOLO, MARINATO A SECCO, SALSA YOGURT, AVOCADO

12.5€

## BURRITOS DI TONNO

MISTICANZA, TONNO SCOTTATO, MAIONESE AL PEPERONCINO, CIPOLLA ROSSA, AVOCADO

12.5€

# ENCHILADAS

TORTILLAS FARCITE E ARROTOLATE, GRATINATE CON SALSA ENCHILADA E FORMAGGIO, ACCOMPAGNATE DA GUARNIZIONI DI RISO, FAGIOLI E PICO DE GALLO

**ENCHILADAS DI POLLO** 13€  
POLLO GRIGLIATO, SALSA PEPERONI, FORMAGGIO CHEDDAR

**ENCHILADAS DE RES** 13€  
ENTRECÔTE DI MANZO, CIPOLLA GRIGLIATA, FORMAGGIO CHEDDAR

**ENCHILADAS DI CHILI** 13€  
CHILI DI MANZO, FORMAGGIO CHEDDAR



# GRAN TACOS

TORTILLAS DI MAIS HOME MADE FARCITE

**TACOS DEL PASTOR** 15.5€  
TORTILLAS DI MAIS, MISTICANZA, CARNE DI MAIALE MARINATA NELLE SPEZIE MESSICANE E COTTA A BASSA TEMPERATURA, SALSA VERDE, PICO DE GALLO, ANANAS

**TACOS COCHINITA PIBIL**  15.5€  
TORTILLAS DI MAIS, CREAMA DI FAGIOLI NERI, MISTICANZA, CARNE DI MAIALE COTTA IN SALSA MESSICANA, CIPOLLA MARINATA AL LIME, PEPERONCINO FRESCO

**TACOS DI GAMBERI** 16€  
TORTILLAS DI MAIS, MISTICANZA, CREMA DI BURRATA, AVOCADO FRESCO, GAMBERI, POMODORINI

# QUESADILLAS

TORTILLAS FARCITE E PIEGATE, ACCOMPAGNATE DA RISO, MISTICANZA E FAGIOLI

## QUESADILLAS DE RES

ENTRECÔTE DI MANZO, VERDURE, FORMAGGIO

15€

## QUESADILLAS VEGETALE

VERDURE DI STAGIONE, SALSA AL PEPERONE, FORMAGGIO

14€



# NUESTRAS CARNES

## TAGLIATA DI ANGUS ARGENTINO

300GR AL PEPE ROSA, SERVITA CON RISO, PATATE GRIGLIATE, FUNGHI CHAMPIGNON

20€

## TAGLIATA DI ENTRECÔTE IRLANDESE

300GR, SERVITA CON RISO, PATATE GRIGLIATE, FUNGHI CHAMPIGNON

18€

## BISTEC DEL RANCHO

BISTECCA DI MANZO DA 500GR, SERVITA CON RISO, FAGIOLI, PATATE FRITTE, E CON CIPOLLA, POMODORI E PEPERONI SALTATI AL WOK

22€

## BISTEC A LO POBRE

BISTECCA DI MANZO DA 500GR, SERVITA CON RISO, PATATE FRITTE, BANANE FRITTE, UOVO ALL' OCCHIO DI BUE, E CON CIPOLLA E POMODORI SALTATI AL WOK

25€

## LOMO SALTADO

BOCCONCINI DI ENTRECÔTE MARINATI IN SPEZIE, SALTATI AL WOK CON CIPOLLA, POMODORI ROSSI, SERVITA CON RISO E PATATE FRITTE

15€

# NUESTRAS CARNES

## **COSTINE HABANERO**

FILA DI COSTINE DA 800GR CONDITE CON SALSA BARBECUE, MISTICANZA, PATATE FRITTE, SALSA HABANERO

18€

## **CHILI DI MANZO**

FAGIOLI NERI SPEZIATI E COTTI A BASSA TEMPERATURA CON SALSA CHILI, CARNE MACINATA, BOCCONCINI DI MANZO

12€

## **HAMBURGER SPECIAL**

250GR DI ANGUS, MISTICANZA, POMODORI, CIPOLLA GRIGLIATA, FORMAGGIO, PANCETTA, GUACAMOLE, SALSA MESSICANA, PATATE FRITTE

12€

## **HAMBURGER CLASSICO**

150GR DI ANGUS, MISTICANZA, POMODORI, FORMAGGIO

10€



# SPECIAL SALAD

SERVITA CON TORTILLAS

## **TUNA SALAD**

VALERIANA, SPINACINO, TONNO SCOTTATO, AVOCADO, NACHOS, SALSA YOGURT

12€

## **CHICKEN SALAD**

MISTICANZA, MAIS, POMODORINI, POLLO GRIGLIATO, CREMA GUACAMOLE

10€

## **MEXICAN SALAD**

INSALATA MIX, FAGIOLI NERI, MAIS, CIPOLLA ROSSA, PEPERONCINO, AVOCADO

10€



# CONTORNI

RISO

3€

FAGIOLI

3€

PICO DE GALLO

3€

TORTILLAS

3€



# DOLCI EMOZIONI

TORTA 3 LECHE E RIDUZIONE AL PASSION FRUIT

4€

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E FRUTTI ROSSI

4€

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E MANGO

4€

CHEESECAKE AL PASSION FRUIT

4€

CHURROS IN SALSA

4€

MANGO, PASSION FRUIT, FRUTTI ROSSI, CIOCCOLATO

## BIBITE

COCA COLA 33CL	2.5€
FANTA 33CL	2.5€
THE AL LIMONE 40CL	2.5€
THE AL PESCA 40CL	2.5€
ACQUA PANNA 75CL	2.5€
ACQUA SAN PELLEGRINO 75CL	2.5€

## BIRRE IN BOTTIGLIA

CORONA 33CL	3.5€
ALHAMBRA RESERVA 1925 33CL	4€
ALHAMBRA RESERVA ROJA 33CL	4€
INDIA ROCK JAILHOUSE IPA 33CL	4€
INDIA ROCK LIGHT MY BLANCHE	4€

## BIRRE ALLA SPINA

HOGARDEN 25CL	3.5€
HOGARDEN 50CL	5€
LEFFE RITUEL (ROSSA) 33CL	3.5€
LEFFE RITUEL (ROSSA) 50CL	6€
KROMBACHER 20CL	3€
KROMBACHER 40CL	5€

# VINI

<b>CRIANZA FINCA 10 2018 RIOJA TINTO</b> CANTINA BODEGA FAUSTINO	<b>18€</b>
<b>CRIANZA 2016 RIOJA</b> CANTINA VIÑA REAL	<b>20€</b>
<b>MARUXA 2019 VALDEORRAS MENCÍA</b> VIRGEN DEL GALIR	<b>15€</b>
<b>MARQUES DEL SUR 2017 CABERNET SAUVIGNON</b> BODEGA GARBIN	<b>16€</b>
<b>AMARU MALBEC</b> CANTINA BODEGA EL ESTECO	<b>25€</b>
<b>AMARU SAUVIGNON CABERNET</b> CANTINA BODEGA EL ESTECO	<b>25€</b>
<b>LA TESSA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC</b> CANTINA SPINELLI	<b>13€</b>
<b>LA TESSA PECORINO TERRA DI CHIETI IGT</b> CANTINA SPINELLI	<b>12€</b>
<b>LUCANTO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC BIO</b> CANTINA TORRE RAONE	<b>16€</b>
<b>SOPHIE BIANCO ORANGE PASSERINA</b> CANTINA CAPECCI ROBERTO	<b>22€</b>
<b>NUDO SANGIOVESE 80% CABERNET SAUVIGNON 20%</b> CANTINA CAPECCI ROBERTO	<b>22€</b>
<b>MORRIGAN MARCHE ROSSO IGT BIO</b> CANTINA CAPECCI ROBERTO	<b>13€</b>



# SANGRIA

<b>CALICE</b>	<b>4€</b>
<b>0,50 LT</b>	<b>6€</b>
<b>1 LT</b>	<b>12€</b>

# TEQUILA

## SHOOT

SPOLON BLANCO	2.5€
SPOLON REPOSADO	3€
JOSE CUERVO	3€
SAUZA SILVER	3€
CORRALEJO REPOSADO	4€
MEZCAL	4€

# COCKTAIL

PISCO SOUR PISCO, GHIACCIO, ZUCCHERO, SUCCO DI LIME, CANNELLA	6€
PISCO SOUR EXOTICO PISCO, GHIACCIO, ZUCCHERO, MEZCAL, MANGO, FRUIT PASSION	6€
PISCO SOUR PASSION PISCO, GHIACCIO, ZUCCHERO, LAMPONI, GINGER ALE	6€
MARGARITA CLASICA FROZEN TEQUILA, GHIACCIO, TRIPLE SEC, SUCCO DI LIME, SALE	6€
MARGARITA TROPICAL SUNRISE FROZEN TEQUILA, GHIACCIO, SUCCO DI LIME, PASSION FRUIT, MANGO, LAMPONI	6€
MARGARITA PACIFIC BLUE FROZEN TEQUILA RISERVA, GHIACCIO, SUCCO DI LIME, BLUE CURACAO	6€
PALOMA TEQUILA, GHIACCIO, MIELE DI AGAVE, SUCCO DI LIME, SODA AL POMPELMO	6€
MOJITO LIME, MENTA, ZUCCHERO DI CANNA, GHIACCIO, RUM RISERVA	6€
WATERMELON MOJITO ANGURIA, LIME, MENTA, GHIACCIO, RUM, GINGER ALE	6€

# CAFFETTERIA

CAFFE	1.5€
AMARI	3€
RUM	3.5€
RUM RISERVA	4€

# PAUSA PRANZO

ANCHE TAKE AWAY

**BURRITOS O SPECIAL SALAD + BOWL DI FRUTTA + BIBITA**

**15€**

**BURRITOS O SPECIAL SALAD + ACQUA**

**10€**



# LEGENDA

**PICCANTE**



**VEGETARIANO**



**IL CAFFÈ ORLANDI PASSION È FRUTTO DI UNA STORIA DI PASSIONE E DI RICERCA CONTINUA CHE CI DONA UNA REALTÀ NUTRITIVA IMPORTANTE. UN CAFFÈ DI CARATTERE CHE NON RICHIEDE ZUCCHERO PER ESSERE BUONO, CHE VUOLE ESSERE DEGUSTATO COME UN “GRAN VINO” IN ACCOMPAGNAMENTO AL CIBO, CHE NON APPESANTISCE L’ APPARATO DIGERENTE.**



**Orlandi Passion®**  
*Happy Lifestyle*

**COPERTO E SERVIZIO 2€**

**ALLERGENI - IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE PRIMA DELL’ ORDINAZIONE. DURANTE LE PREPARAZIONI IN CUCINA, NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI CROCIATE. PERTANTO I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE ALLERGENICHE AI SENSI DEL REG. UE 1169/11**



follow us



**HABANERO**  
MEXICAN GRILL

VIA BEZZECCA, 19  
SAN BENEDETTO DEL TRONTO (AP)  
0735 36 70 41 - 339 20 38 972