



EL TIBURON

RESTAURANTE MEXICANO

by Diana Beltran



**CONSIGLIATO
DALLA CHEF****PESCE****CARNE****VEGETARIANO**

NACHOS

TRIANGOLINI DI MAIS CROCCANTI

Nachos Guacamole

Totopos, avocado, pomodoro, cipolla, coriandolo e lime*

9

Nachos Tiburòn

Totopos, formaggio fuso, jalapeños, fagioli, avocado, pico de gallo *7,12

11

Nachos Beltran

NEW 16

Bocconcini di maiale croccante; guacamole rivisitato con avocado fresco pestato a mano, succo di lime, pistacchio tostato, melograno. Una proposta gourmet della nostra chef *8

TACOS

3 TORTILLAS DI MAIS CON:

Pastor

NEW 16.5

Maiale marinato con agrumi, achiote, peperoncino guajillo servito con ananas caramellata, cipolla, coriandolo 12

Carnitas

15

Maiale sfilacciato, cipolla "encurtida", coriandolo, crema di avocado* 12

Bistec y salsa macha

16.5

Manzo scottato, crema di avocado, salsa ai sette peperoncini 6,7,8,11

Birria

NEW 16.5

Manzo stufato cotto a bassa temperatura, mix di peperoncini messicani non piccanti servito con coriandolo, cipolla e il suo brodo 12

Quesabirria

NEW 17

Manzo stufato cotto a bassa temperatura, mix di peperoncini messicani non piccanti servito con coriandolo, cipolla, il suo brodo e formaggio fuso 7,12

Chicharròn

16

Maialino confit a cubetti, cipolla "encurtida", crema di avocado* 12

Norteños

16.5

Manzo, chorizo, formaggio fuso * 6,7,12

Gobernador

NEW 16.5

Code di gamberi, sedano, aglio, peperoni, cipolla formaggio fuso * 2,7,9,14

Chicharròn de atùn

NEW 16.5

Bocconcini di tonno fritto, riduzione di salsa verde, avocado * 4

Pescado

NEW 18

Filetti di pesce bianco in tempura, verza viola condita, insalata, pico de gallo, panna al chipotle * 1,3,4,6,7,8,9,10,14

ANTIPASTI

Polpette di chipotle

8.5

5 polpette di manzo immerse in salsa di pomodoro affumicata con peperoncino chipotle, panna acida* 7

Sopes de chorizo

9.5

3 barchette di mais fritte, salsiccia speziata messicana, crema di fagioli, ricotta salata, panna acida, cipolla "encurtida" * 6,7,12

Quesadillas cochinita

10.5

2 tortillas di farina ripiene di formaggio fuso, maiale sfilacciato e aromatizzato agli agrumi, crema di fagioli 1,7,12

Queso fundido chorizo

11.5

Formaggio fuso con salsiccia speziata messicana servito con 3 tortillas di farina* 1,6,7,12

Tlayuda mexicana

12

Tortilla gigante di mais frita, formaggio, chorizo, crema di fagioli, insalata, pomodorini, panna acida, crema di avocado * 6,7

Aguachile de carne

15

Carpaccio di manzo marinato in succo di lime, soia, succo d'arancia, tajin, porro fritto, cipolla rossa, avocado, coriandolo 1,6,12

Quesadillas

9.5

2 tortillas di farina ripiene di formaggio fuso e guacamole 1,7

Quesadillas de hongos

10.5

2 tortillas di mais ripiena di formaggio fuso e funghi 7

Queso fundido

10.5

Formaggio fuso e tortillas di farina 1,7

Sopes de frijol

10.5

3 barchette di mais fritte, crema di fagioli, ricotta salata, panna acida, cipolla "encurtida" *7

Pannocchia alla messicana

NEW 8

Bastoncini di pannocchia scottati e laccati con panna acida, ricotta salata e peperoncino in polvere *7

Tostadas de atùn

11.5

3 piccole tortillas croccanti con tartare di tonno, avocado, cetrioli, miele, lime e semi di sesamo * 4,11

Tostadas de salmón

11.5

3 piccole tortillas croccanti con tartare di salmone, mango, avocado, panna acida, chipotle * 4,7

Ceviche Tiburon

NEW 15

Cubetti di spigola marinati nel succo di lime, cipolla, coriandolo, cetrioli, pomodoro, carota, origano *4

Aguachile de Camarón

14.5

Filetti di gambero marinati in acqua di agrumi, cetrioli, coriandolo, cipolla viola * 2,12

by Diana Beltran

**CONSIGLIATO
DALLA CHEF****PESCE****CARNE****VEGETARIANO**

PLATOS PRINCIPALES

SPECIALITÀ ESCLUSIVE EL TIBURON

Cochinita pibil 17.5
Maiale sfilacciato con achiote (spezia messicana) e agrumi, cipolla rossa, riso bianco, crema di fagioli, guacamole, ricotta salata * 7,12

Enchilada verde pollo 🌿 17.5
Tortillas di mais ripiene di pollo, immerse in una salsa verde, crema di fagioli, formaggio e panna acida * 7

Plato de birra **NEW** 19
Manzo sfilacciato e cotto a bassa temperatura nel suo stesso brodo con mix di peperoncini non piccanti servito con tortillas, crema di fagioli, riso e avocado 12

Carne negra 🌿 26
350g di entrecote extramarezzata laccata con salsa leggermente piccante di noci pecan e zucchero grezzo servita su insalata mista dolce e croccante di nocciola, 3 tortillas di mais 8,11

Camarones ajillo 18
Gamberi saltati nel burro aromatizzato all'aglio, julienne di peperoncino non piccante, riso basmati, chips di platano * 2,7

Pescado a la talla 18.5
Filetto di spigola laccato con salsa chili guajillo non piccante servito su insalata mista dolce e croccante di nocciola, 3 tortillas di mais * 4,8,11

Enchilada verde vegetariana 🌿 16
Tortillas di mais ripiene di formaggio fuso immerse in una salsa verde e crema di fagioli, formaggio e panna acida 7

Camote negro 🌿 14
Patata dolce al vapore con salsa leggermente piccante a base di noci pecan e zucchero grezzo, insalata croccante, riso 8

DAL CONFINE SPECIALITÀ CUCARACHA

Chili con carne 🌿 17.5
Manzo macinato, speziato, stufato con peperone, cipolla, peperoncino e fagioli rossi servito con riso, formaggio, panna acida e 3 tortillas 1,6,7

Burrito Tiburon 🌿 17.5
Tortilla di farina di grano, chili con carne, fagioli, formaggio fuso, panna acida, insalata 1,7

Fajitas di pollo 17.5
Strisce di petto di pollo su piastra bollente con peperone, cipolla e mix di spezie servite con riso, formaggio, panna acida e 3 tortillas *1,7,10

Fajitas di manzo 17.5
Strisce di manzo su piastra bollente con peperone, cipolla, mix di spezie servite con riso, formaggio, panna acida e 3 tortillas 1,7,10

Chili senza carne 🌿 19
Beyond meat speziato, stufato con peperone, cipolla, peperoncino e fagioli rossi servito con riso, formaggio, panna acida e 3 tortillas *1,6

Burrito senza carne 🌿 19
Tortilla di farina di grano, beyond meat, fagioli, formaggio fuso, panna acida, insalata *1,6,7

Fajitas di gamberi 18
Gamberi su piastra bollente saltati con ananas, peperone, cipolla e mix di spezie serviti con riso, insalata e guacamole *1,2,7,10

INSALATE

Manzo 🌿 **NEW** 14
Misticanza, pomodorini, mais, cetrioli, formaggio, croccante di nocciole e riduzione di aceto balsamico e frutti rossi 7,8,12

Pollo 🌿 **NEW** 14
Misticanza, pomodorini, mais, cetrioli, formaggio, croccante di nocciole e riduzione di aceto balsamico e frutti rossi * 7,8,12

Salmone 🌿 **NEW** 14
Tartare di salmone, misticanza, avocado, pomodorini, mais, cetrioli, formaggio, croccante di nocciole e riduzione di aceto balsamico e frutti rossi *4,7,8,12

CONTORNI

Guacamole 5

Yucca frita 🌿 6

Tris di salse piccanti 🌿🌿🌿 3.5

3 tortillas farina 1 1.5

3 tortillas mais 1.5

3 tostadas mais 1.5

Crema di fagioli 7 5

Riso bianco 4

DOLCI

Churros *1,2,3,4,5,6,7,8,11,14 5.5

Cheesecake al Mango 5.5
*1, 3, 5, 6, 7, 8

Pan de Elote 3,7 **NEW** 7

Tagliata di Mango 9.5

Cheesecake al Dulce De Leche *1, 3, 5, 7, 8 7

by Diana Beltran

BEBIDAS

ACQUA NATURALE BOTTIGLIA 0,75L	3
ACQUA EFFERV. NAT. BOTTIGLIA 0,75L	3
ACQUA NAT. MICROFILTRATA	2.5
ACQUA FRIZ. MICROFILTRATA	2.5
COCACOLA ZERO FANTA SPRITE	3
AGUAS DE SABORES	3.5
JARRITOS	4
REDBULL	3.5
REDBULL ZERO	3.5
REDBULL COCOMERO	3.5

BIRRE MEXICANE

CORONA	5.5
DESPERADOS	6
MODELO ESPECIAL	6.5
NEGRA MODELO	6.5
PACIFICO	6.5
FIESTA DE LOS MUERTOS IPA	7.5

DIGESTIVOS

CAFFÈ	2
CAFFÈ DECAFFEINATO	2
AMARO DEL CAPO	5
AMARO MONTENEGRO	5
AMARO JEFFERSON	6.5
AMARO YAGERMEISTER	5
LICOR DE ELOTE	7

VINOS Y CÒCTELES

CALICE SANGRIA	5
CARAFFA SANGRIA - 1 LT	15
VINO BIANCO	
GRECHETTO-VERMENTINO	5-22
VINO ROSSO	
MERLOT-SANGIOVESE	5-22
VINO ROSSO RISERVA	35
SPUMANTE	6-24
FRANCIACORTA	48
CHAMPAGNE	88

MARGARITA FROZEN	8.5
MARGARITA	8.5
MARGARITA PREMIUM	14
SPICY MARGARITA	10
VIRGN MARGARITA	8.5
REDBULL MARGARITA	10
MEZCAL MARGARITA	10
PALOMA	10
MEZCALITA	10
CARAJILLO TIBURON	10

MEXICAN OLD FASHIONED	10
CHELADA	8
MICHELADA	8.5
MARGACHELA	12
APEROL SPRITZ	8.5
CAMPARI SPRITZ	8.5
HUGO SPRITZ	8.5
NEGRONI	10
AMERICANO	10
GIN TONIC	10
GIN TONIC PREMIUM	14
NORDES — MARE — HENDRICK'S	

TEQUILA

JOSE CUERVO BLANCO	4.5
JOSE CUERVO REPOSADO	4.5
ESPOLON BLANCO	5
ESPOLON REPOSADO	5.5
ALTOS PLATA	6.5

PICAFLORE BLANCO	7
CLANDESTINA BLANCO	8
CLANDESTINA REPOSADO	8
CASAMIGOS BLANCO	8
CASAMIGOS REPOSADO	9.5

PATRON SILVER	12 • 120
DON JULIO BLANCO	11 • 110
DON JULIO REPOSADO	12 • 130
GRAN COFRADIA REPOSADO	18 • 240
GRAN COFRADIA AÑEJO	20 • 260

MEZCAL

EL DE BATEDO	5
ENCANTADO	6.5
ALIPUS BALT	7
MATANGA	8
PAPADIABLO ESPADIN	9

PAPADIABLO ESPECIAL	11.5
BARQUERO ESPADIN	8
BARQUERO GUIXE	11.5
BARQUERO ARROQUERO	11.5
SCORPION REP ESPADIN	12 • 120

PICAFLORE ESPADIN	8.5 • 85
PICAFLORE WILD	11 • 110
PICAFLORE ESP. ANCESTRAL	16 • 160
DON MATEO CUPREATA	12 • 120
DON MATEO ALTO	13 • 130

ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI (ALLERGENI) CHE PROVOCANO ALLERGIE

DI CUI ALL'ALLEGATO II DEL REG.UE N.1169/2011. LIST OF SUBSTANCES OR PRODUCTS (ALLERGENS) THAT CAN CAUSE ALLERGIES REFERENCE: ANNEX II EC-REG. N.1169/2011

1 cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo farro.	4 pesce e prodotti a base di pesce 4 fish and fish products	8 frutta a guscio, vale a dire mandorle, noccioline, noci, noci di cocco, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadam o noci del Queensland e i loro prodotti. 8 May: le arachidi, anacardi, mandorle, castagne, pecan, fruttuli, pistacchi, macadamia o Queensland and their products.	11 semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 11 sesame seeds and sesame products
kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati 7 grains which contain gluten (ie wheat, rye, barley, spelt, kamut or their derivatives or derivative products)	5 anacardi e prodotti a base di anacardi 5 peanuts and peanut products	9 sedano e prodotti a base di sedano 9 celery and celery products	12 anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg 12 sulfur dioxide and sulfites at concentrations of more than 10mg/kg
2 crostacei e prodotti a base di crostacei 2 crustaceans and crustacean products	6 soia e prodotti a base di soia 6 soy and soy products	10 senape e prodotti a base di senape 10 mustard and mustard products	13 lupini e prodotti a base di lupini 13 lupins and lupin products
3 uova e prodotti a base di uova 3 eggs and egg products	7 latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 7 milk and milk-based products (including lactose)		14 molluschi e prodotti a base di molluschi 14 molluscs and mollusc products

Per la tutela dei nostri clienti tutti i prodotti freschi, surgiti e non surgiti vengono sottoposti ad abbattimento termico alla temperatura di -20°C per la durata di 24 ore. Alcuni prodotti acquistati fresco vengono abbattuti per la conservazione degli stessi prodotti nei frigoriferi delle servitrici e stivati in caso di emergenza o a breve scadenza nel freezer a chiloreattore a personale di sala.
For the protection of our customers all our fresh products are subjected to a temperature of -20°C for a period of 24 hours. Some products when purchased fresh (like our fish) must undergo this process to comply with health regulations regarding the safe storage of food. In case of allergies or emergencies we invite customers to inform the staff and to consult the list of allergens at the foot of the menu.