

ALAMBRE DE RÉŠ 🍷 € 14,00

Due tortillas grigliate ripiene di filetto d'Angus scottato in padella e speziato, carote, peperoni, zucchine, insalata e formaggio. Servite con insalata, pomodori, salsa taquera, guacamole fresco e sour cream.

CHILI PICADILLO 🌶️ € 11,00

Macinato misto stufato con fagioli rossi messicani e salsa piccante. Servito con riso, insalata, pomodori, formaggio, tortillas e salse.

CANCÚN CAMARONES 🍷 € 13,00

Gamberoni spadellati con zucchine, carote e spezie messicane, serviti con insalata, pomodori, riso, tortillas e salse.

CAMARONES RELLENOS € 14,00

Gamberoni ripieni di formaggio, avvolti nel bacon e saltati in padella. Serviti con insalata, pomodori, riso, formaggio, tortillas e salse.

CAMARONES AL MOJO DE AJO € 14,00

Gamberoni lasciati riposare in una salsa all'aglio, serviti con la propria salsa di cottura, riso, papas rancheras, insalata, pico de gallo, guacamole fresco, tortillas e salse.

CAMARONES BORRACHOS € 14,00

Gamberoni marinati, saltati in padella con paprika dolce, cipolla, avocado e sfumati con tequila reposado. Serviti con papas rancheras, riso, insalata, pico de gallo, tortillas e salse.

PLATO VEGETARIANO 🌿 € 14,00

Misto di assaggi vegetariani del "Covo": burritino vegetariano, fagioli neri messicani, pannocchia speziata, papas rancheras e fajitas vegetariana. Il tutto accompagnato da insalata, pomodori, formaggio, tortillas e salse.

A la parrilla

ARRACHERA 🍷 € 15,00

È il nome che si dà in Messico ad un particolare taglio di carne di manzo. Viene prima grigliata e poi servita con una salsa chimichurri, accompagnata da una purea al chile chipotle, verdure spadellate e patate fritte. Tortillas e salse a parte.

COSTILLAS DE PUERCO 🍷 € 14,00

Costine di maiale grigliate con salsa BBQ. Servite con una purea al chile chipotle e patate fritte.

SOLOMILLO DE BUEY € 18,00

Filetto d'Angus (225 g circa) grigliato e accompagnato da papas rancheras, fagioli neri messicani, cipolla speziata, tortillas e salse.

COVO BURGER € 11,00

Pane artigianale e 100% carne di Sorana serviti con pomodoro, formaggio, cipolla, lattuga e maionese. Accompagnati da patatine fritte e salsa BBQ.

MEXICAN BURGER 🍷 € 14,00

Pane artigianale aromatizzato al chile chipotle e hamburger leggermente piccante preparato con 100% carne di Sorana, cipolla, coriandolo e chipotle serviti con pomodoro, formaggio, cipolla e guacamole fresca. Accompagnato da papas fritas aromatizzate e salsa BBQ.

Para los niños

BIMBO CON PEPITAS € 7,00

Patatine fritte e filetti di pollo impanati e fritti serviti con maionese e ketchup.

BIMBO CON BUEY € 7,00

Patatine fritte e straccetti di manzo saltati in padella con olio e sale, serviti con maionese e ketchup.

BIMBO BURGER € 7,00

Hamburger servito con pane, formaggio, patatine fritte, maionese e ketchup.

Guarnición

PAPAS FRITAS € 4,00

Patatine fritte servite con salse.

PAPAS RANCHERAS 🍷 € 5,00

Patate tagliate a spicchio con buccia, speziate con aglio e cipolla e poi fritte. Servite con salsa BBQ.

FRIJOLES MEXICANO 🍷 € 4,00

Fagioli messicani in salsa.

RISO € 3,00

Riso alla messicana.

VERDURE SPADELLATE 🍷 € 4,00

Peperoni rossi e cipolla saltati in padella con spezie e coriandolo.

PUREA AL CHILE CHIPOTLE 🍷 € 4,00

Purè di patate e chile chipotle messicano.

In conformità al Reg. (UE) n. 1169/2011 e ss.mm.ii. sono a disposizione le informazioni circa la presenza di sostanze e prodotti che possono provocare allergie o intolleranze in piatti e bevande proposti. Alcuni ingredienti sono congelati o surgelati all'origine, altri sono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura presso il locale. Si prega di consultare la documentazione dedicata fornita con il menù.



IL COVO DEL RIBELLE

Vicenza - Viale della Pace 307 - T. 0444 303888

Rosà (VI) - Via Roncalli 99 - T. 0424 580322

www.ilcovodelribelle.com info@ilcovodelribelle.com

Facebook Il Covo del Ribelle Instagram il_covo_del_ribelle

🍷 = leggermente piccante 🌶️ = piccante 🌶️🌶️ = molto piccante 🍷 = speziato 🌿 = vegetariano

MENÙ ASPORTO

Antojitos

FLAUTAS 🍃 € 6,00

Tortillas ripiene di olive e chili con carne, arrotolate e poi fritte.

FLAUTAS DE CAMARONES € 7,00

Tortillas ripiene di gamberi, coriandolo e formaggio, arrotolate e poi fritte.

FLAUTAS VEGETARIANA 🍃🌱 € 6,00

Tortillas ripiene di cipolla, peperoni e formaggio, arrotolate e poi fritte.

CHIMICHANGA 🍃 € 7,00

Tortilla ripiena di formaggio, chili con carne, chiusa a fagottino e poi fritta. Servita con insalata, pomodori e sour cream.

CHIMICHANGA DE POLLO € 7,00

Tortilla ripiena di formaggio, pollo stufato con peperoni e carote, chiusa a fagottino e poi fritta. Servita con insalata, pomodori e sour cream.

CHIMICHANGA VEGETARIANA 🍃🌱 € 7,00

Tortilla ripiena di formaggio, zucchine, peperoni, carote, chiusa a fagottino e poi fritta. Servita con insalata, pomodori e sour cream.

TRIS DE CHIMICHANGA 🍃🍃 € 8,00

Piatto composto da tre mini chimichanga: una di chili, una di pollo e una vegetariana. Servite con insalata, pomodori e sour cream.

TOSTADA DE POLLO € 7,00

Pollo tagliato a striscioline marinato in sour cream disposto su di una tortilla fritta. Irrorata di salsa al pomodoro e servita con formaggio fuso, cipolla e coriandolo fresco.

TOSTADA DE CAMARONES 🍃 € 8,00

Tostada messicana servita con frijoles refritos, avocado fresco, gamberi spadellati, pico de gallo e coriandolo fresco. Piatto delicato e dal sapore decisamente yucateco.

CHALUPA POBLANA 🍃 € 8,00

Antipasto tipico messicano, consumato specialmente come street food e soprattutto negli stati di Città del Messico e Puebla. Tortilla fatta con maseca, fritta e irrorata con "salsa roja" servita con pollo spadellato, cipolla, avocado fresco e formaggio añejo.

SINCRONIZADA 🍃 € 7,00

Due tortillas grigliate ripiene di tinga poblana, lattuga e formaggio, accompagnate da salsa sour cream.

TAMALES DE RÉ 🍃🍃 € 7,00

Piatto tipico di tutto il Sud America, la parola "tamal" significa involtino, di fatto sono degli involtini preparati con un impasto a base di mais, ripieni di manzo stufato con chiles mexicanos, pomodoro e spezie, avvolti da una foglia di pannocchia.

CHILE RELLENO 🍃 € 7,00

Chile chipotle, ripieno di picadillo messicano, macinato

misto stufato con carote, piselli, patate e speziato. Servito con formaggio fuso.

QUESO FUNDIDO € 6,00

Pollo saltato in padella con cipolla e paprika dolce servito nel formaggio fuso. Accompagnato da totopos.

QUESADILLAS € 5,00

QUESADILLAS DE BEICON € 6,00

Tortillas ripiene di formaggio o formaggio e pancetta, grigliate e accompagnate da insalata, pomodori e sour cream.

GUACAMOLE CON TOTOPOS 🍃🍃🌱 € 6,00

Salsa guacamole fatta in casa servita con tortillas di mais e farina, speziate con peperoncino ed erba cipollina e fritte.

ALITAS DURANGO € 6,00

Alette di pollo fritte e passate in salsa BBQ.

PAPAS RELLENAS 🍃 € 7,00

Patate ripiene di chili con carne, formaggio fuso e coriandolo. Servite con insalata, pomodori e sour cream.

CORN COB 🍃🌱 € 5,00

Pannocchia condita con burro fuso e spezie messicane. Accompagnata da insalata, pomodori e sour cream.

ANILLOS DE CEBOLLA 🌱 € 6,00

Anelli di cipolla pastellati e fritti.

JALAPEÑOS DE QUESO 🍃🌱 € 6,00

Peperoncini messicani dolci ripieni di formaggio cheddar, pastellati e poi fritti.

JALAPEÑOS RELLENOS 🍃🍃🍃 € 6,00

Peperoncini messicani ripieni di formaggio cheddar, arrotolati nel bacon e spadellati.

MIXTO ENTRADAS 🍃 € 10,00

Un assaggio di alcuni nostri antipasti pensato per due: sincronizada de tinga, alitas durango, jalapeños de queso, chimichanga vegetariana.

MIXTO ENTRADAS PARA CUATRO 🍃 € 18,00

Un assaggio di alcuni nostri antipasti pensato per quattro persone: sincronizada de tinga, jalapeños de queso, flautas vegetariana, alitas durango e nachos picadillos.

Nachos

PANCHITOS 🍃

Porzione € 7,00

Mezza porzione € 4,00

Patatine di mais servite con formaggio fuso, olive, salsiccia alla messicana, cipolla, fagioli neri e pico de gallo.

PICADILLOS 🍃

Porzione € 7,00

Mezza porzione € 4,00

Patatine di mais servite con formaggio fuso, pomodori, chili con carne e salsa guacamole fresca fatta in casa.

CALIENTES 🍃🍃

Porzione € 7,00

Mezza porzione € 4,00

Patatine di mais servite con formaggio fuso, salsa al pomodoro piccante, chili con carne, jalapeños e salsa chipotle.

DE CARNE 🍃 € 8,00

Patatine di mais servite con formaggio fuso e striscioline di manzo spadellate, condite con salsa chimichurri (salsa a base di cipolla, coriandolo, peperone rosso e aglio) e accompagnate da sour cream.

DE QUESO Y JALAPEÑOS 🍃🌱 € 5,00

Patatine di mais servite con formaggio fuso e peperoncini jalapeños piccanti.

VEGETARIANOS 🍃🌱

Porzione € 7,00

Mezza porzione € 4,00

Patatine di mais servite con zucchine, peperoni, carote e cipolla speziati, formaggio fuso, fagioli messicani e jalapeños, accompagnati da sour cream.

Tacos

DE POLLO 🍃🍃 € 13,00

Tortillas grigliate servite con salsa guacamole fresca, pollo alla paprika, maionese al chili chipotle e pico de gallo. Accompagnati da fagioli messicani e lime.

DE BUEY 🍃🍃 € 13,00

Tortillas grigliate servite con salsa taquera piccante, straccetti di manzo speziati e sfumati con birra scura messicana, cipolla e coriandolo fresco. Accompagnati da pico de gallo e lime.

DE COCHINITA PIBIL 🍃 € 13,00

Tortillas grigliate servite con spalla di maiale marinata con achiote, spezie messicane e cotta al forno a bassa temperatura, condita con un'insalata fresca di peperoni rossi e cipolla rossa, marinati con succo di lime e origano. Accompagnati da frijoles refritos e lime. Piatto tipico dello Yucatan (zona caraibica del Messico).

AL PASTOR 🍃 € 14,00

Tortillas grigliate servite con filetto di maiale marinato con un mix di spezie, chiles mexicanos e succo d'arancia, spadellato con ananas fresco e servito con coriandolo e cipolla cruda. Accompagnati da frijoles refritos e lime. Piatto tipico della zona di Puebla.

PICADILLO 🍃 € 13,00

Tortillas grigliate servite con salsa di pomodoro verde, picadillo (macinato misto stufato con carote, piselli, patate e speziato), cipolla, coriandolo e due gocce di salsa El Yucateco Black Label.

Accompagnati da salsa guacamole e lime.

DE PESCADO 🍃 € 15,00

Tortillas grigliate servite con salsa taquera piccante, filetto di merluzzo spadellato e condite con un'insalata di mango, lime, coriandolo, zenzero e peperoncino. Accompagnati da salsa guacamole e lime.

Fajitas

YUCATECA € 14,00

Piatto tipico della costa Maya. Straccetti di pollo marinati con succo di lime e coriandolo, grigliati con filetti di peperone verde e cipolla. Accompagnati da riso alla messicana, pico de gallo, frijoles refritos, insalata, sour cream, formaggio, tortillas e salse.

DE POLLO 🍃 € 13,00

Straccetti di pollo saltati in padella con zucchine, peperoni, carote e spezie. Il tutto accompagnato da un contorno di riso, insalata, pomodori, formaggio, tortillas e salse.

MIXTA 🍃 € 13,50

Straccetti di pollo e manzo saltati in padella con zucchine, peperoni, carote e spezie. Il tutto accompagnato da un contorno di riso, insalata, pomodori, formaggio, tortillas e salse.

DE BUEY 🍃 € 14,00

Carne di manzo australiano saltata in padella con zucchine, peperoni, carote e spezie. Il tutto accompagnato da un contorno di riso, insalata, pomodori, formaggio, tortillas e salse.

DE RÉ 🍃 € 18,00

Filetto d'Angus scottato alla piastra, poi spadellato con zucchine, carote, peperoni e spezie. Il tutto accompagnato da un contorno di insalata, pomodori, riso, formaggio, fagioli neri messicani, tortillas e salse.

DE CERDO 🍃 € 14,00

Filetto di maiale prima grigliato, poi tagliato a listarelle e saltato in padella con peperoni rossi, cipolla, coriandolo e spezie messicane. Il tutto accompagnato da un contorno di riso, insalata, pomodori, formaggio, fagioli neri messicani, tortillas e salse.

DE MARISCOS 🍃 € 14,00

Gamberi, seppie e capesante saltati in padella con peperoni, carote, zucchine e spezie. Il tutto accompagnato da un contorno di insalata, pomodori, riso, tortillas e salse.

VEGETARIANA 🍃🌱 € 13,00

Carote, peperoni, cipolla e zucchine saltati in padella. Il tutto accompagnato da una pannocchia speziata e un contorno di riso, insalata, pomodori, fagioli neri messicani, formaggio, tortillas e salse.

Quesadillas

DE POLLO € 11,00

Tortilla di grano tenero ripiena di formaggio e fajitas ranchera (pollo stufato con peperoni e carote), piegata a metà e poi grigliata. Accompagnata da insalata, riso, pomodori, formaggio e sour cream.

DE BUEY 🍃 € 13,00

Tortilla di grano tenero ripiena di formaggio, manzo saltato in padella con cipolla e spezie messicane, piegata a metà e poi grigliata. Accompagnata da insalata, pomodori, riso, formaggio e sour cream.

DE CHILI 🍃 € 11,00

Tortilla di grano tenero ripiena di formaggio e chili picadillo, piegata a metà e poi grigliata. Accompagnata da insalata, riso, pomodori, formaggio e sour cream.

DE LONGANIZA 🍃 € 11,00

Tortilla di grano tenero ripiena di formaggio e salsiccia alla messicana, piegata a metà e poi grigliata. Accompagnata da insalata, riso, pomodori, formaggio e sour cream.

DE CAMARONES 🍃 € 14,00

Tre tortillas nere ripiene di formaggio e poi grigliate, servite con dei gamberoni marinati in salsa de chile ancho saltati in padella con paprika, olio e sale e guarniti con coriandolo fresco. Il tutto accompagnato da salsa guacamole fresca fatta in casa, riso alla messicana, frijoles refritos, pico de gallo e zucchine fritte.

VEGETARIANA 🍃🌱 € 11,00

Tortilla di grano tenero ripiena di formaggio, zucchine, carote, peperoni e cipolla, piegata a metà e poi grigliata. Accompagnata da riso, insalata, pomodori, sour cream e formaggio.

TRIS 🍃🍃 € 14,00

Piatto composto da tre mini quesadillas: de pollo, de chili e de longaniza. Il tutto accompagnato da insalata, pomodori, frijoles refritos, sour cream e riso alla messicana.

Burritos

DE POLLO € 11,00

Tortilla di grano tenero farcita con fajitas ranchera (pollo stufato con peperoni e carote), riso e formaggio. Il tutto accompagnato da riso e fagioli neri messicani.

DE BUEY 🍃 € 13,00

Tortilla di grano tenero farcita con riso, formaggio e manzo saltato in padella con zucchine, carote e peperoni. Il tutto accompagnato da insalata, pomodori, sour cream e fagioli neri messicani.

PICADILLO 🍃 € 11,00

Tortilla di grano tenero farcita con chili picadillo, riso e formaggio. Il tutto accompagnato da insalata, pomodori, sour cream e riso.

DE PUERCO 🍃 € 11,00

Tortilla di grano tenero farcita con salsiccia alla messicana, riso, formaggio, peperoni, zucchine e carote. Il tutto accompagnato da riso e fagioli neri messicani.

DE COCHINITA 🍃 € 13,00

Tortilla di grano tenero farcita con cochinita pibil, riso, formaggio, fagioli messicani, cipolla e peperoni. Il tutto accompagnato da insalata, pomodori, sour cream e riso.

VEGETARIANO 🍃🌱 € 11,00

Tortilla di grano tenero ripiena di cipolla, zucchine, carote, peperoni, riso e formaggio. Accompagnato da riso e fagioli neri messicani.

TRIS 🍃🍃 € 14,00

Piatto composto da tre mini burritos: burrito picadillo, burrito de pollo e burrito de puerco. Accompagnato da riso, insalata, pomodori, fagioli neri messicani, formaggio e sour cream.

Platos típicos

POLLO MARGARITA 🍃 € 11,00

Petto di pollo tagliato a cubetti, saltato in padella, sfumato con vino bianco e spezie messicane. Servito con insalata, pomodori, riso, formaggio, fagioli neri messicani, tortillas e salse.

POLLO MOLE 🍃 € 13,00

Petto di pollo tagliato a cubetti, cucinato con una salsa al mole poblano a base di spezie, cacao e semi di sesamo. Servito con insalata, riso, pomodori, formaggio, tortillas e salse.

POLLO BORRACHO € 13,00

Petto di pollo tagliato a cubetti, saltato in padella con una crema bianca e sfumato con tequila blanco. Servito con insalata, pomodori, formaggio, riso, patate fritte, tortillas e salse.

TINGA POBLANA 🍃🍃 € 12,00

Pollo stufato con un soffritto di cipolla, salsa di pomodoro, jalapeños e chile chipotle. Servito su di una tortillas fritta, accompagnato da insalata, pomodori, riso, formaggio, frijoles refritos, tortillas e salse.

ENCHILADA DE RÉ 🍃🍃 € 13,00

“Cannelloni” alla messicana: tortillas ripiene di straccetti di manzo saltati con cipolla e spezie, formaggio e salsa al pomodoro piccante. Servite con un topping di salsa di pomodoro e formaggio, il tutto accompagnato da insalata, pomodori, sour cream, riso, formaggio e fagioli.

ENCHILADA VEGETARIANA 🍃🍃🍃🍃🍃 € 12,00

“Cannelloni” alla messicana: tortillas ripiene di carote, peperoni, zucchine, cipolla, spezie, formaggio e salsa al pomodoro piccante. Servite con un topping di salsa di pomodoro e formaggio, il tutto accompagnato da insalata, pomodoro, sour cream, riso, formaggio, fagioli e salse.

🍃 = leggermente piccante

🍃🍃 = piccante

🍃🍃🍃 = molto piccante

🍃 = speziato

🌱 = vegetariano