IL MESSICO E LA SUA CUCINA, UNA PASSIONE CHE ABBIAMO DENTRO.

Una storia iniziata il 17 agosto 2006, di amore e passione per il Messico e la sua cucina. Tutto parte dal **Covo del Ribelle di Vicenza**, un piccolo locale con qualche posto a sedere, un barista, un cuoco e un cameriere.
Decidiamo il 21 marzo 2013 di aprire **Il Covo del Ribelle di Rosà**. Una seconda location con spazi ampi e luminosi dove poter degustare i nostri piatti e i nostri cocktail.

Spinti dalla voglia di crescere, nell'agosto del 2015 nasce la **Don Josè Alimentaria Srl** con l'obiettivo principale di produrre artigianalmente le tortillas di farina della tradizione messicana.
Per rendere il prodotto più autentico possibile abbiamo scelto di acquistare i macchinari direttamente a Guadalajara, Messico, presso il Grupo Villamex.
Inoltre, l'aspirazione di avvicinarsi sempre di più al Messico, ci ha portato a ricercare fino a commercializzare prodotti tipici tra cui salse, jalapeños, chiles secos, nachos, birre, Mezcal...

Dieci anni dopo l'apertura del locale di Rosà, il 21 marzo 2023, inauguriamo in pieno centro storico a Vicenza e a due passi dalla Basilica Palladiana, **La Cocinita del Covo**. Un locale piccolo e curato nei dettagli, nato dalla voglia di mixare un Bistrot messicano e un Agave bar, con tavoli affacciati sul fiume e circondati dai palazzi storici vicino a Piazza dei Signori.

MENÚ DEGUSTACÍON

(DA UN MINIMO DI 2 PERSONE IN SU)

PERCORSO DEGUSTAZIONE "EL TAQUERO"

€ 40 a persona

ANTIPASTO:

TOSTADA DE TINGA
Tortillas speziate fritte, servite con sour cream, tinga poblana, insalata, tajin e lime.

FLAUTAS VEGETARIANAS
Tortillas ripiene^ di cipolla, peperoni, nopales e formaggio, arrotolate e poi fritte.

NACHOS PICADILLOS
Patatine di mais servite con formaggio fuso, pomodori, chili picadillo (macinato misto stufato con fagioli rossi) e salsa guacamole fresca fatta in casa.

PIATTO DI PORTATA:

A centro tavola verranno serviti quattro tacos con lime:

TACOS DE NOPAL
Tortillas grigliate servite con salsa taquera, un ripieno di nopal, cipolla e mais saltati in padella e guarnite con croccante di carota piccante.

TACOS DE POLLO
Tortillas grigliate servite con salsa guacamole fresca, pollo alla paprika, maionese al chile chipotle e pico de gallo.

TACOS DE COCHINITA
Tortillas grigliate servite con spalla di maiale marinata con achiote (spezie messicane) e cotta al forno a bassa temperatura, condita con cipolla marinata e jalapeños.

TACOS DE CARNITAS
La carnitas è il modo in cui si cucina in Messico il maiale: rigorosamente in pentole di rame e nello strutto con spezie. Viene servita su tortillas grigliate con salsa leggermente piccante ai tomatillos, cipolla e coriandolo.

DESSERT:

Potrete scegliere uno dei nostri dessert.

Caffè, tequila e coperto compresi nel prezzo.
Bibite escluse.

= leggermente piccante = piccante = molto piccante = speziato = vegetariano

(*) ingredienti congelati - surgelati (^) abbattuti

MENÚ DEGUSTACÍON

(DA UN MINIMO DI 2 PERSONE IN SU)

PERCORSO DEGUSTAZIONE "EL SUPERIOR"

€ 50 a persona

ANTIPASTO:

CHALUPA POBLANA
Tortilla fatta con maseca, fritta e irrorata con "salsa roja". Servita con pollo spadellato, cipolla, avocado fresco e formaggio añejo.

JALAPEÑOS DE QUESO
Peperoncini jalapeños dolci ripieni* di formaggio cheddar, pastellati e poi fritti.

CHIMICHANGA VEGETARIANA
Tortilla ripiena di formaggio, zucchine, peperoni, carote, chiusa a fagottino e poi fritta.

NACHOS DE CARNE
Patatine di mais servite con formaggio fuso e Angus grigliato, condite con salsa chimichurri (salsa a base di cipolla, coriandolo, peperone rosso e aglio), accompagnate da sour cream.

PIATTO DI PORTATA:

Verrà servito un piatto di contorno con insalata, pomodori, sour cream, fagioli, riso e formaggio.
A centro tavola verranno servite:

FAJITAS DE RES
Filetto d'Angus scottato alla piastra, poi spadellato con zucchine, carote, peperoni e spezie. Il tutto servito su una ghisa bollente.

FAJITAS DE CERDO
Filetto di maiale prima grigliato, poi tagliato a listarelle e saltato in padella con peperoni rossi, cipolla, coriandolo e spezie. Il tutto servito su una ghisa bollente.

CHILI PICADILLO
Macinato misto stufato con fagioli rossi alla messicana e salsa piccante.

DESSERT:

Potrete scegliere uno dei nostri dessert.

Caffè, tequila e coperto compresi nel prezzo.
Bibite escluse.

= leggermente piccante = piccante = molto piccante = speziato = vegetariano

(*) ingredienti congelati - surgelati (^) abbattuti

MENÚ DEGUSTACÍON

(DA UN MINIMO DI 4 PERSONE IN SU)

Le bibite sono servite a parte, ma con una quota di € 10 a testa per i gruppi di più di 10 persone, si potrà bere acqua, Coca Cola, birra e sangria rossa a volontà.

MENÙ AL COVO

€ 28 a persona

ANTIPASTO:

NACHOS PICADILLOS
Patatine di mais servite con formaggio fuso, pomodori, chili picadillo (macinato misto stufato con fagioli rossi) e salsa guacamole fresca fatta in casa.

Ad ognuno verrà servito un piatto di antipasti misti composto da:

ANELLI DI CIPOLLA
Anelli di cipolla pastellati e fritti*.

JALAPEÑOS DE QUESO
Peperoncini jalapeños dolci ripieni* di formaggio cheddar pastellati e fritti.

FLAUTAS VEGETARIANAS
Tortillas ripiene^ di cipolla, peperoni, nopales e formaggio, arrotolate e poi fritte.

PIATTO DI PORTATA:

Ad ognuno verrà servito un piatto con insalata, pomodori, riso, formaggio e sour cream.
Il tutto accompagnato con tortillas e salse. Poi a centro tavola verranno serviti dei vassoi e delle ghise di:

FAJITA MIXTA
Pollo e manzo saltato in padella con zucchine, carote e peperoni.

POLLO BORRACHO
Pollo tagliato a cubetti saltato con crema bianca e sfumato con tequila.

CHILI PICADILLO
Classico chili con carne macinata mista e fagioli rossi alla messicana.

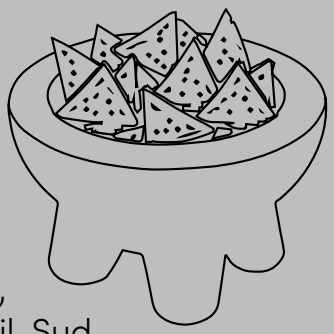
TACOS DE COCHINITA PIBIL
Tortillas grigliate servite con spalla di maiale marinata con achiote (spezie messicane) e cotta al forno a bassa temperatura, condita con cipolla marinata e jalapeños. Accompagnate da lime.
Piatto tipico dello Yucatan (zona caraibica del Messico).

Caffè, tequila e coperto compresi nel prezzo.

= leggermente piccante = piccante = molto piccante = speziato = vegetariano

(*) ingredienti congelati - surgelati (^) abbattuti

GUACAMOLES



È tra le salse messicane più famose al mondo, la cui origine risale al tempo degli antichi Aztechi. Prevalentemente a base di **avocado** (di cui il Messico è il principale produttore mondiale), sale e succo di lime, deriva il suo nome dall'unione di due parole azteche, "ahaucatl" (avocado) e "molli" (miscela, **salsa**). In tutto il Sud America infatti, ancora oggi la desinenza "mole" si riferisce alle salse di accompagnamento.

Il nostro guacamole è pestato fresco ogni giorno con i **migliori avocado e lime**, senza aggiungere il peperoncino, ottenendo quindi una salsa non piccante. Ottimo come antipasto, immancabile come accompagnamento ai nostri piatti.

GUACAMOLE CON TOTOPOS **€ 12,00**

Salsa guacamole preparata al tavolo e accompagnata con totopos speziati al peperoncino ed erba cipollina.

GUACAMOLE CON CHORIZO **€ 13,00**

Salsa guacamole fatta in casa servita con chorizo^, macinato di maiale speziato con chile guajillo, salsa macha e accompagnata da totopos speziati.

GUACAMOLE CON CAMARONES ENCHIPOTLADOS, TOCINO Y TOTOPOS **€ 15,00**

Salsa guacamole fatta in casa servita con mazzancolle tropicali* in riduzione di salsa al chile chipotle, bacon e semi di amaranto accompagnata da totopos speziati.

SALSA GUACAMOLE FRESCO

PICCOLO	**€ 2,00**
MEDIO	**€5,00**
GRANDE	**€ 10,00**

= leggermente piccante = piccante = molto piccante = speziato = vegetariano

(*) ingredienti congelati - surgelati (^) abbattuti

ANTOJITOS

CROQUETAS PIBIL — **€ 9,00**
Le classiche crocchette spagnole^ fatte in casa, ma ripiene di cochinita pibil. Servite con maionese al chipotle e cipolla encurtida, accompagnate da lime.

FLAUTAS — **€ 8,00**
Tortillas ripiene^ di olive e chili picadillo (macinato misto stufato con fagioli rossi e carne), arrotolate e poi fritte.

FLAUTAS DE CAMARONES — **€ 8,00**
Tortillas ripiene^ di mazzancolle tropicali*, coriandolo e formaggio, arrotolate e poi fritte.

FLAUTAS VEGETARIANAS — **€ 8,00**
Tortillas ripiene^ di cipolla, peperoni, nopales e formaggio, arrotolate e poi fritte.

CHIMICHANGA — **€ 8,00**
Tortilla ripiena di formaggio, chili picadillo (macinato misto stufato con fagioli rossi), chiusa a fagottino e poi fritta.

CHIMICHANGA DE POLLO — **€ 8,00**
Tortilla ripiena di formaggio, pollo stufato con peperoni e carote, chiusa a fagottino e poi fritta.

CHIMICHANGA VEGETARIANA — **€ 8,00**
Tortilla ripiena di formaggio, zucchine, peperoni, carote, chiusa a fagottino e poi fritta.

TRIS DE CHIMICHANGAS — **€ 12,00**
Piatto composto da tre mini chimichangas: una di chili picadillo (macinato misto stufato con fagioli rossi), una di pollo e una vegetariana.

CORN COB — **€ 6,00**
Pannocchia tagliata, condita con burro fuso e spezie. Accompagnata da insalata, pomodori e sour cream.

JALAPEÑOS DE QUESO — **€ 8,00**
Peperoncini jalapeños dolci ripieni* di formaggio cheddar, pastellati e poi fritti.

JALAPEÑOS RELLENOS — **€ 10,00**
Peperoncini jalapeños ripieni^ di formaggio, arrotolati nel bacon e spadellati.

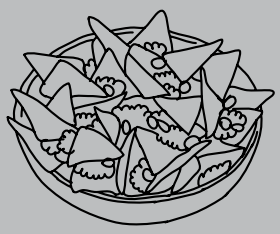
MIXTO ENTRADAS
Un assaggio di alcuni nostri antipasti: sincronizada de tinga, jalapeños de queso*, flautas vegetarianas^, croquetas pibil^ e nachos picadillos.

PARA DOS — **€ 16,00**
PARA TRES — **€ 24,00**
PARA QUATRO — **€ 32,00**

= leggermente piccante = piccante = molto piccante = speziato = vegetariano

(*) ingredienti congelati - surgelati (^) abbattuti

NACHOS



I **nachos** nascono in Messico dall'improvvisazione di un cuoco, **Ignacio "Nacho" Anaya**, che per non lasciare degli ospiti senza cena, unì tortillas croccanti, formaggio fuso e jalapeños.

Da allora sono diventati il piatto che apre la tavola: **si mangiano con le mani**!

PANCHITOS

Porzione **€ 7,00**
Porzione grande **€ 10,00**

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

PICADILLOS

Porzione **€ 7,00**
Porzione grande **€ 10,00**

Patatine di mais servite con formaggio fuso, pomodori, chili picadillo (macinato misto stufato con fagioli rossi) e salsa guacamole fresca fatta in casa.

CALIENTES

Porzione **€ 7,00**
Porzione grande **€ 10,00**

Patatine di mais servite con formaggio fuso, salsa al pomodoro piccante, chili picadillo (macinato misto stufato con fagioli rossi), jalapeños e salsa chipotle.

DE CARNE

Porzione **€ 8,00**
Porzione grande **€ 12,00**

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

VEGETARIANOS

Porzione **€ 7,00**
Porzione grande **€ 10,00**

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

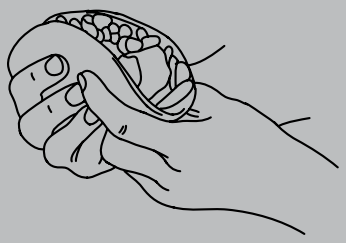
DE QUESO Y JALAPEÑOS **€ 7,00**

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

= leggermente piccante = piccante = molto piccante = speziato = vegetariano

(*) ingredienti congelati - surgelati (^) abbattuti

TACOS



Tortillas grigliate, ripiene di carne, verdure o pesce e piegate a metà. Rigorosamente mangiate con le mani.

Per i nostri tacos utilizziamo tortilla di **maseca e grano**, ma puoi anche richiederle di mais 100%^.

DE POLLO — € 15,00

Tortillas grigliate servite con salsa guacamole fresca, pollo alla paprika, maionese al chile chipotle e pico de gallo.
Accompagnate da lime.

DE CARNE — € 16,00

Tortillas grigliate servite con salsa taquera piccante, straccetti di Angus speziati e sfumati con birra scura, cipolla e coriandolo fresco. Accompagnate da lime.

DE COCHINITA PIBIL — € 15,00

Tortillas grigliate servite con spalla di maiale marinata con achiote (spezie messicane) e cotta al forno a bassa temperatura, condita con cipolla marinata e jalapeños.
Accompagnate da lime. Piatto tipico dello Yucatan (zona caraibica del Messico).

AL PASTOR — € 16,00

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

DE CARNITAS — € 16,00

La carnitas è il modo in cui si cucina in Messico il maiale: rigorosamente in pentole di rame e nello strutto con spezie. Viene servita su tortillas grigliate con salsa leggermente piccante ai tomatillos, cipolla, coriandolo e lime.

DE CAMARONES — € 18,00

Tortillas grigliate servite con salsa guacamole, insalata e mazzancolle tropicali spadellate* con crema al chipotle, cipolla e coriandolo. Accompagnate da lime.

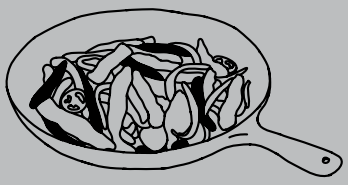
DE NOPAL — € 16,00

Tortillas grigliate servite con salsa taquera, un ripieno di nopal, cipolla e mais saltati in padella e guarnite con croccante di carota piccante. Accompagnate da lime.

= leggermente piccante = piccante = molto piccante = speziato = vegetariano

(*) ingredienti congelati - surgelati (^) abbattuti

FAJITAS



Le **fajitas** devono il loro nome alla parola **“fajas”** (straccetto di carne) che veniva data come ricompensa ai lavoratori messicani al confine tra Texas e Messico. Le nostre fajitas **vengono servite su ghisa calda**; possono essere **di carne, pesce o verdure, grigliate a listarelle** e accompagnate da vari contorni, salse e tortillas di grano con cui creare tacos a proprio gusto.

YUCATECA — € 17,00

Piatto tipico della costa Maya. Straccetti di pollo marinati con succo di lime e coriandolo, grigliati con filetti di peperone verde e cipolla, serviti su ghisa. Accompagnate da riso con pomodoro e piselli, pico de gallo, frijoles refritos, insalata, sour cream, formaggio, tortillas e salse.

DE POLLO — € 16,00

Straccetti di pollo saltati in padella con zucchine, peperoni, carote e spezie. Il tutto servito su una ghisa bollente e accompagnato da un contorno di riso, insalata, pomodori, sour cream, formaggio, tortillas e salse.

MIXTA — € 17,00

Straccetti di pollo e Angus saltati in padella con zucchine, peperoni, carote e spezie. Il tutto servito su una ghisa bollente e accompagnato da un contorno di riso, insalata, pomodori, sour cream, formaggio, tortillas e salse.

DE RES — € 26,00

Filetto d’Angus scottato alla piastra, poi spadellato con zucchine, carote, peperoni e spezie. Il tutto servito su una ghisa bollente e accompagnato da un contorno di riso, insalata, pomodori, sour cream, formaggio, fagioli neri, tortillas e salse.

DE CARNE — € 18,00

Scamone d'Angus saltato in padella con zucchine, peperoni, carote e spezie. Il tutto servito su una ghisa bollente e accompagnato da un contorno di riso, insalata, pomodori, sour cream, formaggio, tortillas e salse.

DE CERDO — € 18,00

Filetto di maiale prima grigliato, poi tagliato a listarelle e saltato in padella con peperoni rossi, cipolla, coriandolo e spezie. Il tutto servito su una ghisa bollente e accompagnato da un contorno di riso, insalata, pomodori, sour cream, formaggio, fagioli neri, tortillas e salse.

DE MARISCOS — € 18,00

Mazzancolle tropicali*, seppie* e capesante* saltate in padella con peperoni, carote, zucchine e spezie. Il tutto servito su una ghisa bollente e accompagnato da un contorno di riso, insalata, pomodori, sour cream, tortillas e salse.

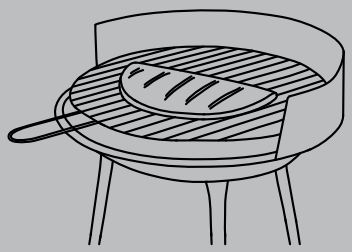
VEGETARIANAS — € 15,00

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

= leggermente piccante = piccante = molto piccante = speziato = vegetariano

(*) ingredienti congelati - surgelati (^) abbattuti

QUESADILLAS



Le **quesadillas** hanno origine in Messico nel XVIII sec.
Sono delle **tortillas di mais o di grano** chiuse a metà, **ripiene di formaggio e grigliate**.
Nel D.F. (Città del Messico) si possono trovare anche senza formaggio ma comunque mantenendo il loro nome originario.

DE POLLO — € 14,00

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

DE CARNE — € 14,00

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

DE CHILI — € 13,00

Tortilla di grano tenero ripiena di formaggio e chili picadillo (macinato misto stufato con fagioli rossi) piegata a metà e poi grigliata. Accompagnata da insalata, riso, pomodori, formaggio e sour cream.

DE LONGANIZA — € 13,00

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 — € 18,00

Tre tortillas nere ripiene di formaggio e poi grigliate, servite con mazzancolle tropicali* marinate in salsa de chile ancho saltate in padella con paprika, olio e sale e guarnite con coriandolo fresco. Il tutto accompagnato da salsa guacamole fresca fatta in casa, riso, frijoles refritos, pico de gallo e zucchine fritte.

VEGETARIANAS — € 12,00

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.

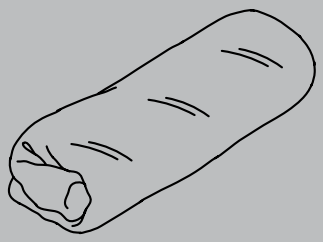
TRIS — € 14,00

Piatto composto da tre mini quesadillas: de pollo, de chili picadillo (macinato misto stufato con fagioli rossi) e de longaniza.
Il tutto accompagnato da riso con pomodoro e piselli, insalata, pomodori, sour cream e frijoles refritos.

= leggermente piccante = piccante = molto piccante = speziato = vegetariano

(*) ingredienti congelati - surgelati (^) abbattuti

BURRITOS



Il **burrito** deve il suo nome al suo inventore **Juan Mendez**, che aveva una bancarella di cibo. Per evitare che si raffreddasse, **ebbe l'idea di fare grandi tortillas e di riempirle, arrotolarle e metterle all'interno di tovaglie per tenerle calde**. Il successo fu tale che dovette acquistare un **burro** (asino, da cui il nome) per trasportarle.

DE POLLO **€ 15,00**

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

DE CARNE **€ 15,00**

Tortilla di grano farcita con riso, formaggio e scamone d'Angus saltato in padella con zucchine, carote e peperoni. Il tutto accompagnato da insalata, pomodori, sour cream e fagioli neri alla messicana.

PICADILLO **€ 14,00**

Tortilla di grano tenero farcita con chili picadillo (macinato misto stufato con fagioli rossi), riso e formaggio. Il tutto accompagnato da insalata, pomodori, sour cream e riso.

DE PUERCO **€ 14,00**

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

DE COCHINITA **€ 14,00**

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

VEGETARIANO **€ 13,00**

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

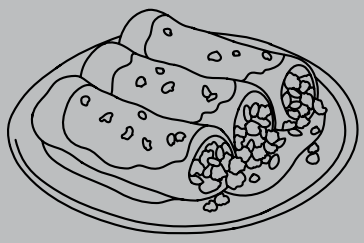
TRIS **€ 16,00**

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

= leggermente piccante = piccante = molto piccante = speziato = vegetariano

(*) ingredienti congelati - surgelati (^) abbattuti

PLATOS TÍPICOS



In Messico i **piatti tradizionali** non nascono nei ristoranti ma nelle case, nei mercati e nelle feste di paese.
Sono ricette tramandate, cucinate lentamente e pensate per stare insieme: ogni preparazione ha una storia, ogni tavola diventa un **momento da condividere**.

POLLO MARGARITA — € 14,00

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

POLLO MOLE — € 15,00

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

POLLO BORRACHO — € 15,00

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

TINGA POBLANA — € 16,00

Pollo stufato con un soffritto di cipolla, salsa di pomodoro, jalapeños e chile chipotle. Accompagnato da riso, insalata, pomodori, sour cream, formaggio, frijoles refritos, coriandolo, tortillas e salse.

ALAMBRE — € 18,00

Due tortillas grigliate ripiene di scamone 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 — € 14,00

Macinato misto stufato con fagioli rossi alla messicana e salsa piccante. Servito con riso, insalata, pomodori, sour cream, formaggio, tortillas e salse.

ENCHILADAS DE CARNE — € 14,00

Tortillas ripiene di straccetti di Angus, cipolla, formaggio e salsa al pomodoro piccante. Servite con un topping di salsa al pomodoro e formaggio, il tutto accompagnato da riso, insalata, pomodori, sour cream, formaggio e fagioli.

ENCHILADAS VEGETARIANAS — € 13,00

Tortillas ripiene di carote, peperoni, zucchine, cipolla, formaggio e salsa al pomodoro piccante. Servite con un topping di salsa al pomodoro e formaggio, il tutto accompagnato da riso, insalata, pomodori, sour cream, formaggio, fagioli e salse.

= leggermente piccante = piccante = molto piccante = speziato = vegetariano

(*) ingredienti congelati - surgelati (^) abbattuti

PLATOS TÍPICOS

CANCÚN CAMARONES — € 15,00

Mazzancolle tropicali* spadellate con zucchine, carote e spezie, servite con riso, insalata, pomodori, sour cream, tortillas e salse.

CAMARONES RELLENOS — € 16,00

Mazzancolle tropicali* ripiene di formaggio, avvolte nel bacon e saltate in padella. Servite con riso, insalata, pomodori, sour cream, formaggio, tortillas e salse.

CAMARONES AL MOJO DE AJO — € 16,00

Mazzancolle tropicali* lasciate riposare in una salsa all'aglio, servite in una mini cocotte in ghisa con la propria salsa di cottura, riso, papas rancheras*, insalata, sour cream, pico de gallo, guacamole fresco, tortillas e salse.

CAMARONES BORRACHOS — € 16,00

Mazzancolle tropicali* marinate, saltate in padella con paprika dolce, cipolla, avocado e sfumate con tequila reposado. Servite con riso, papas rancheras*, insalata, sour cream, pico de gallo, tortillas e salse.

PLATO VEGETARIANO — € 16,00

Misto di assaggi vegetariani del "Covo": burritino vegetariano, fagioli neri alla messicana, pannocchia speziata, papas rancheras* e fajitas vegetarianas. Il tutto accompagnato da insalata, pomodori, sour cream, formaggio, tortillas e salse.

A LA PARRILLA

In Messico **la griglia** è un rituale: fuoco vivo, profumi intensi e convivialità. **Carni e verdure** cucinate al momento, pensate per essere **condivise**.

ARRACHERA — € 24,00

È il nome che si dà in Messico ad un particolare taglio di carne pregiato, grigliato e poi servito su ghisa accompagnato da salsa chimichurri, purea al chile chipotle, verdure spadellate, riso e lime. Servita con tortillas e salse.

COSTILLAS DE PUERCO — € 18,00

Costine di maiale marinate^ con salsa BBQ e grigliate. Servite con papas rancheras*, salsa BBQ e fagioli alla messicana.

SOLOMILLO DE RES — € 26,00

Filetto d'Angus (225 g circa) grigliato e servito su una ghisa bollente. Accompagnato da papas rancheras*, fagioli neri alla messicana, cipolla speziata, tortillas e salse.

COVO BURGER — € 13,00

Bun^ e burger artigianali^ serviti con pomodoro, formaggio, cipolla, lattuga e maionese. Accompagnati da patatine fritte* e salsa BBQ.

= leggermente piccante = piccante = molto piccante = speziato = vegetariano

(*) ingredienti congelati - surgelati (^) abbattuti

GUARNICIÓN

PAPAS FRITAS € 4,00
Patatine fritte* servite con salse.

PAPAS RANCHERAS € 5,50
Patatine* tagliate a spicchio con buccia, speziate con aglio e cipolla e poi fritte. Servite con salsa BBQ.

FRIJOLES MEXICANOS € 5,00
Fagioli alla messicana in salsa.

RISO € 4,00
Riso alla messicana.

VERDURE SPADELLATE € 6,00
Zucchine, peperoni e carote saltati in padella con spezie.

PUREA AL CHILE CHIPOTLE € 6,00
Purè di patate e chile chipotle messicano.

APERITIVOS

ANALCOLICO ALLA FRUTTA € 7,00
Ananas | Arancia | Lime | Fragola

SPRITZ APEROL € 4,50
Prosecco | Aperol | Soda

SPRITZ CAMPARI € 4,50
Prosecco | Campari | Soda

AMERICANO € 7,00
Vermouth | Campari | Soda

AMERICANO AL COVO € 7,50
Vermouth | Campari | Mezcal | Soda

NEGRONI € 7,50
Vermouth | Campari | Gin

FUSETTONE € 7,00
Bitter Fusetti I Tonica al pompelmo rosa

REFRÉSCOS

FANTA (33 cl)	€ 3,50
COCA COLA (33 cl)	€ 3,50
COCA COLA ZERO (33 cl)	€ 3,50
TÈ GALVANINA ALLA PESCA	€ 4,00
TÈ GALVANINA AL LIMONE	€ 4,00
ACQUA NATURALE/GASATA	€ 3,00
ACQUA TONICA	€ 4,00
TONICA AL POMPELMO	€ 5,00
GINGER BEER	€ 5,00

SANGRÍA ROSSA

Bicchiere	€ 4,00
Caraffa 1 L	€ 12,00

= leggermente piccante = piccante = molto piccante = speziato = vegetariano

(*) ingredienti congelati - surgelati (^) abbattuti

CERVEZAS DE BARRIL

LÖWENBRÄU (Pils)

Piccola	€ 3,50
Media	€ 6,00
Caraffa 1 L	€ 13,00
Caraffa 1.5 L	€ 18,00

LEFFE (Rossa)

Piccola	€ 4,00
Media	€ 7,00
Caraffa 1 L	€ 15,00
Caraffa 1.5 L	€ 20,00

HOEGAARDEN (Bianca non filtrata)

Piccola	€ 4,00
Media	€ 7,00
Caraffa 1 L	€ 15,00
Caraffa 1.5 L	€ 20,00

BIRRA STAGIONALE
(Reperibile solo nel nostro locale di Rosà)

Piccola	€ 4,00
Media	€ 6,00
Caraffa 1 L	€ 14,00
Caraffa 1.5 L	€ 20,00

CERVEZAS

BIRRIFICIO BIRRANOVA — GOLDEN ALE "LINFA" | PUGLIA | 33 cl — € 6,00

Golden Ale fresca e bilanciata, con leggere note agrumate e ottima bevibilità.

Abbinamenti consigliati: nachos, tacos leggeri, aperitivo.

Gradazione alcolica: 5%

ALHAMBRA — RESERVA ROJA | GRANADA, SPAGNA | 33 cl — € 5,00

Birra rossa intensa e maltata, con leggere note caramellate e finale tostato.

Abbinamenti consigliati: carne affumicata, hamburger, tacos al pastor, piatti speziati.

Gradazione alcolica: 7,2% *Gluten Free*

BIRRIFICIO RURALE — TRIPLE PEPPER | LOMBARDIA | 33 cl — € 6,00

Tripel speziata al pepe, intensa e aromatica, dal finale caldo e persistente.

Abbinamenti consigliati: cucina piccante, carni rosse.

Gradazione alcolica: 8,8%

CORONA | 33 cl — **€ 5,00**

La birra messicana per eccellenza, se non altro la più famosa al mondo. Birra leggera, delicata, con note fruttate.

Abbinamenti consigliati: guacamole, nachos, tacos di pollo, quesadillas, piatti freschi e leggermente speziati.

Gradazione alcolica: 4,6%

PACIFICO CLARA — MODELO | 33 cl — **€ 6,00**

Birra chiara del Sud America, prodotta dal gruppo Modelo. Ideale a tuttopasto e nei momenti di svago.

Abbinamenti consigliati: fajitas, burritos, quesadillas, tacos di carne, pollo alla griglia e piatti di media intensità.

Gradazione alcolica: 4,5%

VINOS BLANCOS

	Calice	Bottiglia

S. CAPECCI — PECORINO DOCG "CIPREA" BIO | MARCHE — **€ 5,00** — **€ 25,00**

Bianco intenso e elegante, con note minerali e fresche. Profumi di frutta gialla e balsamici.

Abbinamenti consigliati: carni bianche, cucina speziata, piatti saporiti.

Gradazione alcolica: 11,5%

COLLEMASSARI — VERMENTINO "MELACCE" | TOSCANA — **€ 5,00** — **€ 25,00**

Bianco mediterraneo, fresco e morbido, con sentori di agrumi, erbe aromatiche e fiori bianchi.

Abbinamenti consigliati: antipasti, burritos di pollo, crostacei.

Gradazione alcolica: 13,5%

CUME DO AVIA — T-REIX / TREIXADURA, ALBARIÑO, GODELLO, LOUREIRA GALIZIA, SPAGNA — **€ 33,00**

Bianco sapido e aromatico, con profumi di frutta bianca, agrumi e una piacevole freschezza minerale.

Abbinamenti consigliati: ceviche, pesce, aperitivi, piatti freschi e speziati.

Gradazione alcolica: 12%

MARCO SARA — FRIULANO "ERBA ALTA" | FRIULI VENEZIA GIULIA — **€ 33,00**

Bianco intenso e strutturato, con note mature, leggere sfumature mielate ed elegante mineralità.

Abbinamenti consigliati: carni bianche, cucina speziata, piatti saporiti.

Gradazione alcolica: 14%

VINOS TINTOS

	Calice	Bottiglia
RUBINELLI VAJOL — ROSSO VERONESE / CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA | VALPOLICELLA, VENETO	€ 5,00	€ 25,00

Rosso scarico e fresco, con profumi di ciliegia, piccoli frutti rossi e leggere spezie.

Abbinamenti consigliati: carni leggere, tacos di manzo, aperitivo.

Gradazione alcolica: 13,5%

SCRIANI — VALPOLICELLA RIPASSO / CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA \| VALPOLICELLA CLASSICA, VENETO € 28,00

Rosso strutturato e avvolgente, con note di amarena, cacao e spezie dolci.

Abbinamenti consigliati: costine, chili con carne, barbecue.

Gradazione alcolica: 14%

SCHOLA SARMENTI — NERÌO RISERVA / NEGROAMARO, MALVASIA NERA SALENTO, PUGLIA € 35,00

Rosso intenso ed equilibrato, con note di amarena, frutti maturi e leggere spezie.

Abbinamenti consigliati: fajitas e burritos di carne, costine BBQ, chili e carni saporite della tradizione messicana.

Gradazione alcolica: 14,5%

VINOS ESPUMOSOS

COLESEL PROSECCO EXTRA DRY DOCG - FONTANA VECIA - VENETO	€ 5,00	€ 25,00

Bollicina elegante e fresca, con profumi floreali e sentori di mela verde, pera e agrumi. Perlage fine e piacevolmente morbido al palato.

Abbinamenti consigliati: aperitivi, tacos di pesce, antipasti, fritti leggeri e cucina speziata.

Gradazione alcolica: 11%

COPERTO € 3,00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili scansionando il QR code o in formato cartaceo rivolgendosi al personale in servizio.