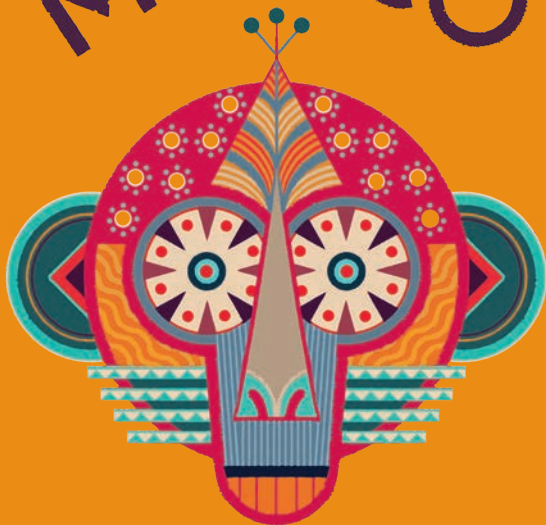


FOLLOW  
IG: @MITACOMILANO - FB: MI TACO MILANO

# MITACO



≈ ≈ ≈ MENÙ ≈ ≈ ≈

WWW.MITACO.IT  
VIA CALIFORNIA 15, MILANO

*I contenuti (illustrazioni e grafica) appartengono a Mi Taco.  
È vietata qualsiasi riproduzione, anche parziale.*

PLATANO ○ PLOMO ..... 7€



Guacamole MI style,  
platano fritto  
e tortillas nere croccanti

YUCCA ..... 6€



Tapioca fritta  
con salsa huancaína 

*note allergeni: 3*

ELOTE ..... 6€



Pannocchia di mais  
alla griglia, burro  
al mezcal,  
maionese allo yuzu,  
parmigiano e chipotle

*note allergeni: 3, 7*




# TAQUERIA



POLLO ..... 12€



Pollo ruspante alla achiotte, guacamole, salsa di jalapeño e mais croccante 

*note allergeni: 6, 9, 10*

COCHINITA ..... 13€



Maialino al forno con spezie della Patagonia, salsa honey mustard, crunch e rapanelli

*note allergeni: 3, 6, 9, 10*

CHURRASCO ..... 14€



Brisket di Black Angus churrascato e salsa rumba

*note allergeni: 3, 9, 10, 11, 12*

GAMBAS ..... 14€



Gamberi al ghiaccio, ananas alla griglia, maionese al lime e arachidi

*note allergeni: 2, 3, 4, 5, 12*



# TAQUERIA



DE PESCADO ..... 14€



Mousse di merluzzo mantecato al latte di cocco e foglie di lime, maionese al curry e quinoa croccante

*note allergeni: 3, 4, 10*

PULPO MORADO ..... 14€



Polpo alla chicha morada, sweet potato, salsa viola, katsuobushi e mais croccante

*note allergeni: 4, 14*

VEGETARIANO ..... 12€



Hummus di fagioli neri messicani, carote viola, patate dolci e feta

*note allergeni: 6, 7, 11*

MOMO FUKU ..... 12€



Il nostro taco vegano con funghi in salsa hoisin, emulsione di menta e cetriolo e mix di spezie giapponesi e sesamo (nanami togarashi)

*note allergeni: 5, 6, 9, 11*



# BURRITOS



BURRITO BORRACHO ..... 14€



Tortilla nera di frumento, carne di manzo speziata cotta nella birra scura, hummus di fagioli neri messicani, riso all'achiote, cavolo cappuccio, mais croccante e crema al chipotle

*note allergeni: 1, 7, 9, 10*

EXTRA GUACAMOLE: 1€

BURRITO POLLO DE PANKO ..... 12€



Tortilla nera di frumento, filetti di pollo impanati nel panko, hummus di fagioli neri messicani, riso all'achiote, cavolo cappuccio, mais croccante, salsa cheddar e spicy mayo

*note allergeni: 1, 3, 6, 7, 12*

EXTRA GUACAMOLE: 1€



# BURRITOS



BURRITO DE GAMBAS ..... 14€



Tortilla nera di frumento, gamberi al ghiaccio, hummus di fagioli neri, quinoa bianca e rossa, cavolo cappuccio, mais croccante, salsa al curry giallo

*note allergeni: 1, 2, 3, 9, 12, 14*

EXTRA GUACAMOLE: 1€

BURRITO VEGETARIANO ..... 11€




Tortilla nera di frumento, quinoa bianca e rossa, carote viola, edamame, hummus di fagioli neri messicani, cavolo cappuccio, feta, mais croccante, salsa allo yogurt greco

*note allergeni: 1, 6, 7*


EXTRA GUACAMOLE: 1€

**CEVICHE MIXTO ..... 18€**

Ombrina, polpo, gamberi, seppia, edamame, cetriolo olandese, boniato, rapanelli, criolla peruviana, mais croccante, leche de tigre all'aji amarillo servito con nachos croccanti e platano fritto 

*note allergeni: 2, 4, 6, 9, 14*

**DON CESAR ..... 10€**

Lattuga fresca, avocado, mais croccante, criolla peruviana, maionese allo yuzu e salsa di jalapeño servito con nachos croccanti 

*note allergeni: 3*

**AGGIUNGI LA TUA PROTEINA\***

**QUINOA ..... 10€**

Quinoa bianca e rossa, carote viola, edamame, rapanello, cavolo cappuccio, spaghetti di barbabietola arcobaleno, feta, mais croccante, salsa goma e maionese allo yuzu

*note allergeni: 1, 3, 6, 7, 10, 11*

**AGGIUNGI LA TUA PROTEINA\***

*\*Pollo alla griglia + 2€*

*Pollo impanato nel panko + 3€ (allergeni: 1, 3)*

*Gamberi al ghiaccio + 4€ (allergeni: 2, 12)*

POSTRE



# EL PLATANO MAYA

Cubotto vegano  
al cioccolato fondente,  
nocciole, mandorle e banana  
con zest di lime fresco

*note allergeni: 6, 8*

6€



DOLCE

# A SORPRESA







UN POCO MAS



# DE SALSA

MAYONESE ..... 1,50€  
allo Yuzu *note allergeni: 3*

---

Salsa di ..... 1,50€  
JALAPEÑO  *note allergeni: 12*

---

Salsa di ..... 1,50€  
AJI AMARILLO  *note allergeni: 12*

---

Salsa ROCOTO ..... 1,50€  
e pomodoro arrosto 

---

Salsa ..... 1,50€  
HUANCAINA  *note allergeni: 3*

---

Salsa ..... 1,50€  
HONEY MUSTARD *note allergeni: 3, 6, 10*

---

Salsa ..... 2€  
HABANERO E MANGO   
*note allergeni: 3, 10*

PARA

# BEBER

Acqua naturale San Benedetto ..... 1,50€

*lattina 33cl*

Acqua frizzante San Benedetto ..... 1,50€

*lattina 33cl*

Coca Cola *lattina 33cl* ..... 3€

Coca Cola Zero *lattina 33cl* ..... 3€

Limonada Mathé *bottiglia 275ml* ..... 3,50€

Birra Menabrea *bottiglia 33cl* ..... 3€

Birra Corona *bottiglia 35,5cl* ..... 4,50€

Birra Menabrea non filtrata *bottiglia 33cl*... 3,50€

Espolon Blanco *bottiglia 70cl* ..... 30€

Mezcal Verde Amores *bottiglia 70cl* ..... 35€



# COCTELERIA



GIN GIN MULE ..... 8€

GINnico Mediterraneo Vigoroso  
e ginger beer

*Lattina da 0,25cl*



PALOMA ..... 8€

Tequila  
e soda al pompelmo

*Lattina da 0,25cl*

---

SOLO (1 lattina) ..... 8€

---

AMIGOS (2 lattine) ..... 15€

---

FIESTA (3 lattine) ..... 20€

1. Cereali contenenti glutine e relativi prodotti
2. Crostacei e relativi prodotti
3. Uova e relativi prodotti
4. Pesce e relativi prodotti
5. Arachidi e relativi prodotti
6. Semi di soia e relativi prodotti
7. Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland e relativi prodotti
9. Sedano e relativi prodotti
10. Senape e relativi prodotti
11. Semi di sesamo e relativi prodotti
12. Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiore di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO
13. Lupino e relativi prodotti
14. Molluschi e relativi prodotti

