MENU

BIENVENIDO!

MAMASITA TORINO | MAMASITA VARAZZE

MAMASITA

Entradas

COCKTAIL DE MAR
Coppa di gamberetti* in salsa aurora
Shrimp* cup with cocktail sauce
8,00 €

TORTILLA DE PAPAS
Frittata di patate spagnola, accompagnata con insalata, pico de gallo e sour cream
Spanish potato omelette, served with salad, pico de gallo and sour cream
7,00 €

PAPAS RELLENAS
Patate gratinate ripiene con formaggio e bacon accompagnate con insalata e sour cream
Au gratin potatoes stuffed with cheese and bacon served with salad and sour cream
6,50 €

PROVOLETA
Provola alla griglia accompagnata da tortilla di mais*, insalata, chimichurri e miele
Grilled provola (smoked Italian cheese) served with corn tortilla*, salad, chimichurri and honey
7,50 €

COSTILLAS BBQ
Costine di maiale* con salsa BBQ accompagnate da insalata
Pork ribs* served with BBQ sauce and salad
8,50 €

JALAPENOS RELLENOS
Peperoncini messicani* fritti ripieni di formaggio accompagnati da sour cream e insalata
Fried Mexican hot peppers* filled with cheese served with sour cream and salad
8,00 €

ONION RINGS
Anelli di cipolla* accompagnati da sour cream e insalata
Onion rings* served with sour cream and salad
7,00 €

SOPAS DE FRIJOLES
Zuppa di fagioli messicani, salsa chipotle e salsiccia
Mexican bean soup, chipotle sauce and sausages
8,50 €

Nuova entrata

CROQUETAS DE CHORIZO
Crocchette* di patate e salsiccia messicana, accompagnate con insalata
Potatoes and mexican sausage croquettes*, served with salad
8,00 €

NACHOS

Chips di mais ricoperte a scelta tra:
Corn chips with:

MAMASITA 8,00 €
ricoperte da formaggio fuso, cheddar cheese, insalata, jalapenos, fagioli, pico de gallo, sour cream e guacamole*
melted cheese, ceddar cheese, salad, jalapenos, beans, pico de gallo, sour cream and guacamole*

TIJUANA 8,50 €
ricoperte da formaggio fuso, cheddar cheese, pollo, insalata, fagioli, pico de gallo, sour cream e guacamole*
with melted cheese, cheddar cheese, chicken meat, salad, beans, pico de gallo, sour cream and guacamole*

DEL CARMEN 9,00 €
ricoperte da formaggio fuso, cheddar cheese, insalata, pico de gallo, salsa Mamasita, salsiccia e cipolla
melted cheese, cheddar cheese, salad, pico de gallo, Mamasita sauce, sausages and onion

YUCATECA 9,00 €
ricoperte da formaggio fuso, cheddar cheese, chili con carne, insalata, fagioli, pico de gallo, jalapenos, sour cream e guacamole*
Corn chips with melted cheese, cheddar cheese, chili con carne, salad, beans, pico de gallo, jalapenos, sour cream and guacamole*

RESTORANTE & CANTINA

www.mamasitatorino.it
www.mamasitavarazze.it

LA MEJOR COMIDA

MEXICO - ARGENTINA - SPAGNA

Entradas

Quesadillas

Tortillas* di farina passate alla piastra, accompagnate da insalata, farcite a scelta tra:
Grilled flour tortillas* stuffed, served with salad, with different filling:

GUADALAJARA 9,50 €
pollo, gamberi*, zucchine e formaggio fuso
chicken meat, shrimp*, zucchini and melted cheese

MAMASITA 9,50 €
pollo, peperoni, bacon e formaggio fuso
chicken meat, peppers, bacon and melted cheese

DE VERDURAS 9,00 €
verdure miste di stagione e formaggio fuso
mixed vegetables in season and melted cheese

SINCRONIZADAS 8,50 €
prosciutto e formaggio fuso
ham and melted cheese

DEL COCINERO 9,00 €
salsiccia, spinaci* e formaggio fuso
sausages, spinach* and melted cheese

EMPANADAS CRIOLLAS

Fagottini di pasta criolla* farciti in cinque modi differenti:
Criolla folded bread* with five different filling:
(2 pz - 2pcs) 6,00 €

CARNE ..... carne di manzo e maiale, olive e cipolle
beef and pork meat, olives and onions

POLLO ..... pollo, olive, cipolle e spezie
chicken meat, olives, onions and spices

JAMON Y QUESO ... prosciutto e formaggio
ham and cheese

VERDURAS ..... spinaci* e formaggio
spinach* and cheese

CHILI ..... carne tritata di manzo piccante, pomodori e fagioli messicani
spicy ground beef, tomatoes and Mexican beans

EMPANADAS MIXTAS 12,00 €
Degustazione dei 5 tipi di empanadas
Tasting plate with all type of empanadas

BEAN DEAP
Formaggio fuso e fagioli accompagnato da tortillas*
Melted cheese and beans served with tortillas*
7,50 €

DIABLO DEAP
Formaggio fuso e chipotle accompagnato da tortillas*
Melted cheese and chipotle served with tortillas*
7,50 €

GORDO DEAP
Formaggio fuso, salsiccia, cipolla e bacon accompagnato da tortillas*
Melted cheese, sausages, onion and bacon served with tortillas*
8,00 €

BOTANITAS
(min. 2 persone - min. 2 pers)
Antipasto misto:
empanadas,
anelli di cipolla*
alitas de pollo*
papas e jalapeños* rellenos
costine di maiale*
croquetas de chorizo*
accompagnati da insalata e salsa BBQ
Mixed appetizer:
empanadas, onion rings*,
alitas de pollo*,
papas and jalapeños* rellenos,
pork ribs* and croquetas de chorizo*,
served with salad and BBQ sauce
12,00 € a persona

ALITAS DE POLLO
Alette di pollo* con salsa BBQ accompagnate da insalata
Chicken wings*
served with BBQ sauce and salad
8,50 €

ALITAS DE FUEGO
Alette di pollo* e salsa fuego accompagnate da insalata
Chicken wings*
served with fuego sauce and salad
8,50 €

TORINO ARRIVAL 15 MAY 2009 ESTADOS UNIDOS MEXICANOS

PICCANTE - SPICY VEGETARIANO - VEGETARIAN

*In assenza del prodotto fresco il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine - Frozen products may be used

BIENVENIDO!

MAMASITA TORINO | MAMASITA VARAZZE

MAMASITA

VARAZZE ARRIVAL 04 APR 2012 ESTADOS UNIDOS MEXICANOS

TEX MEX

TACOS 11,00 €

Tortilla di mais* farcita con formaggio, pico de gallo, sour cream e guacamole*, accompagnata da insalata e riso. Ripieno a scelta:

Corn tortilla* filled with cheese, sour cream, guacamole* sauce and pico de gallo, served with salad and rice. Filling at the option:

- VERDURE - VEGGIES
- POLLO - CHICKEN
- CARNITAS
- CHILI CON CARNE
- PESCE - FISH

BURRITOS 13,50 €

Tortilla* di farina cotta al forno arrotolata, accompagnata da insalata, riso, fagioli, pico de gallo, sour cream e guacamole* . Farcite a scelta con:

Rolled up flour tortilla* served with salad, rice, beans, pico de gallo, sour cream and guacamole*. Filling at the option:

- CHILI ..... chili con carne, fagioli e formaggio fuso
  chili con carne, beans and melted cheese
- CARNITAS ..... carnitas (carne di maiale sfilacciata, dolce e affumicata) e formaggio fuso
  carnitas (sweet and smoked pulled pork meat) and melted cheese
- POLLO ..... pollo piccante, formaggio e jalapeños (peperoncini messicani)
  spicy chicken meat, cheese and mexican hot peppers
- SALSICCIA ..... salsiccia, cipolla, radicchio e formaggio
  sausages, onion, radicchio and cheese
- VEGETARIANO.. spinaci*, formaggio e noci
  spinach*, cheese and nuts

CHIMICHANGA 13,50 €

Tortilla* di farina fritta ripiena di formaggio, servita con fagioli, riso, insalata, pico de gallo, sour cream, guacamole* e a scelta:

Fried flour tortilla* filled with cheese, served with beans, rice, salad, pico de gallo, sour cream, gaucamole* and at the choice:

- CARNITAS
- POLLO - CHICKEN
- CHILI CON CARNE
- SALSICCIA - SAUSAGE

CHILI CON CARNE 13,00 €

Piatto tipico messicano di carne, fagioli, pomodori, sour cream e chili chipotle, accompagnato da riso,insalata e tortillas* di farina

Traditional Mexican dish with meat, beans, tomatoes, sour cream and chili chipotle served with rice, salad and tortillas*

FRANCHITO DE LA DISCORDIA* 14,50 €

Gran fritto misto di gamberi, calamari, alici e verdure in pastella accompagnato da insalata

Fried shrimp, squid, anchovies and vegetables served with salad

SULL'ORIGINE DEI BURRITOS

SI NARRA DI UN VENDITORE DI CIBO DI NOME JUAN MÉNDEZ, E DEL SUO ASINO, IN SPAGNOLO "BURRO"

LA STORIA VUOLE CHE IL VENDITORE, PER MANTENERE IN CALDO IL CIBO, ABBIA DECISO DI AVVOLGERLO IN UNA TORTILLA DI GRANDI DIMENSIONI. DA QUI IL NOME BURRITO, IN RICORDO DELL'ASINELLO CHE LO TRASPORTAVA

Paellas

PIATTO SPAGNOLO DI RISO
SPANISH RICE DISH

min. 2 persone - min. 2 persons

PAELLA DE PESCADO 19,50 € a persona
crostacei*, molluschi*, verdure, zafferano
vegetables, crustaceans* and molluscs*, saffron

PAELLA A LA VALENCIANA 17,50 € a persona
crostacei*, molluschi*, salsiccia, pollo, verdure, zafferano
crustaceans*, molluscs*, sausage, chicken meat, vegetables.saffron

PAELLA DE CARNE 15,50 € a persona
salsiccia, pollo , verdure, zafferano
sausage, chicken meat, vegetables.saffron

PAELLA VEGETARIANA 14,00 € a persona
zucchine, carote, mais, piselli*, zafferano
zucchini, carrots, corn and peas*, saffron

INFORMIAMO I NOSTRI CLIENTI CHE AL FINE DI GARANTIRNE LA QUALITA', LA NOSTRA PAELLA VIENE PREPARATA AL MOMENTO PER QUESTO POTREBBE ESSERCI **UN'ATTESA DAI 25 AI 35 MINUTI**

FOR PAELLAS FROM 25 TO 35 MINUTES STANBY

FAJITAS

Piatto tipico della cucina messicana a base di carne marinata tagliata a striscioline
Accompagnato da tortillas*, pico de gallo, insalata, formaggio, guacamole* e sour cream
Traditional Mexican dish with marinated meat cut into strips
served with tortillas*, pico de gallo, salad, cheese, guacamole* and sour cream.

DE LA VEGA
striscioline di pollo marinate nella birra e spezie messicane, grigliate con peperoni e cipolle
Strips of chicken marinated in the beer and Mexican spices, grilled with peppers and onions
15,00 €

FUEGO DE FELIX
Striscioline di pollo grigliate con Adobados (peperoncino messicano), marinate nella birra e spezie messicane
Strips of chicken grilled with Adobados (mexican chilli), marinated in the beer and Mexican spices
15,50 €

FRANCHITOS
Striscioline di manzo marinate nella birra e spezie messicane, grigliate con peperoni e cipolle
Strips of beef marinated in the beer and Mexican spices, grilled with peppers and onions
15,50 €

MAMASITA
Striscioline di manzo e pollo marinate nella birra e spezie messicane, grigliate con peperoni e cipolle
Strips of beef and chicken marinated in the beer and Mexican spices, grilled with peppers and onions
15,50 €

DE CERDO B.B.Q.
Striscioline di maiale alla piastra con cipolla, caramellate con salsa B.B.Q.
BBQ caramelized strips of pork cooked on the grill with onions
15,00 €

DE SALCHICHA
Bocconcini di salsiccia alla piastra con cipolla e peperoni
Sausage morsels cooked on the grill with onions and peppers
14,50 €

VEGETARIANA
Striscioline di peperoni, zucchine, carote*, fagiolini* e cipolla
Strips of peppers, zucchini, carrots*, string beans* and onions
14,00 €

DE ALEJANDRO
Striscioline di pollo e gamberetti* grigliati con zucchine,marinate nella birra e spezie messicane
Strips of chicken and shrimp*, grilled with zucchini, marinated in the beer and Mexican spices
16,00 €

FAJITAS DE ALEJANDRO

PICCANTE - SPICY VEGETARIANO - VEGETARIAN

*In assenza del prodotto fresco il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine - Frozen products may be used

BIENVENIDO!

MAMASITA TORINO | MAMASITA VARAZZE

MAMASITA

A LA PARILLA

BROCHETA MAMASITA 15,00 €
Spiedino misto di manzo, pollo, salsiccia, capocollo di maiale e verdure, accompagnato da tortilla*, chimichurri, insalata e patatine fritte*
Beef, chicken, sausage, pork neck and vegetables grilled stick, served with tortilla*, chimichurri, salad and fried potatoes*

BROCHETA DE POLLO 14,00 €
Spiedino di pollo e verdure accompagnato da tortilla*, chimichurri, insalata e patatine fritte*
Chicken and vegetables grilled stick served with tortilla*, chimichurri, salad and fried potatoes*

BIFE DE CHORIZO 18,00 €
Sottofiletto di Angus argentino da 280 gr alla griglia, servito con tortilla*, chimichurri, insalata e patatine fritte*
280 gr grilled Angus entrecote served with tortilla*, chimichurri, salad and fried potatoes*

CHURRASCO 28,00 €
Costata da 800 gr alla griglia accompagnata da tortilla*, chimichurri, insalata e patatine fritte*
800 gr grilled beef steak served with tortilla*, chimichurri, salad and fried potatoes*

BIFE ANCHO 19,50 €
280 gr di entrecote di carne argentina servita con tortilla*, chimichurri, insalata e patatine fritte*
280 gr Argentines entrecote served with tortilla*, chimichurri, salad and fried potatoes*

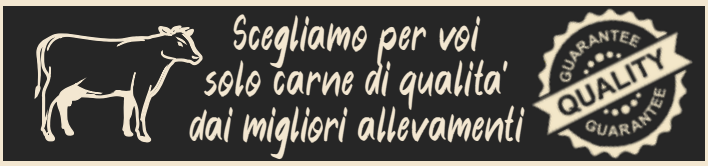
FILETTO 22,50 €
Filetto da 250 gr grigliato e servito con tortilla*, chimichurri, insalata e patatine fritte*
250 gr grilled filet served with tortilla*, chimichurri, salad and fried potatoes*

POLLO TAMPICO 14,00 €
Specialità del porto di Tampico, composto da pollo grigliato, formaggio, sour cream, taco chili, tortilla*, chimichurri, insalata, fagioli, riso, guacamole* e pico de gallo
Tampico Puerto specialty: grilled chicken served with cheese, sour cream, taco chili, tortilla*, chimichurri, salad, beans, rice, guacamole* and pico de gallo

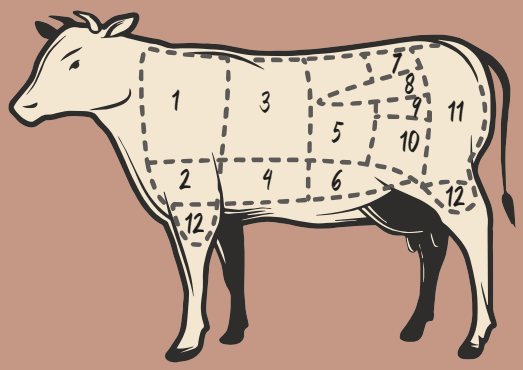
TAMPIQUENA 15,00 €
Fettina di manzo alla griglia accompagnata da formaggio, sour cream, taco chili, tortilla*, chimichurri, insalata, fagioli, riso, guacamole* e pico de gallo
Grilled beef slice served with cheese, sour cream, taco chili, tortilla*, chimichurri, salad, beans, rice, guacamole* and pico de gallo

ASADO (min. 2 persone) 16,00 € a persona
Grigliata di carne composta da manzo, salsicciotti, pollo e capocollo di maiale, accompagnata da insalata, chimichurri e patatine fritte*
Mixed grilled meat selection: beef, sausages, chicken and pork neck, served with salad, chimichurri and fried potatoes*

TOMAHWK 40,00 €
Costata da 1kg di Black Angus cotta lasciando intatta la costola, servita con insalata e patate fritte*
1 kg on the bone rib steak with the entire rib bone left, served with salad and fried potatoes*



L'ANGUS ARGENTINO È UNA DELLE RAZZE BOVINE PIU' ANTICHE E CELEBRI, FAMOSA PER LA SUA CARNE PREGIATA E SUCCULENTA



TAGLIO AMERICANO

1. Spalla
2. Petto
3. Costato
4. Taglio reale
5. Lombata
6. Pancia
7. Controfiletto
8. Filetto
9. Controfiletto
10. Controfiletto
11. Girello, Fesa
12. Garretti

Parilla DE MAR

CALAMARES A LA PLANCHA 15,50 €
Calamari* alla griglia sfumati al lime e spezie, serviti con insalata e riso
Grilled squid* drizzled with lime and spices, served with salad and rice

ATUN ASADO 17,50 €
Tranci di tonno* alla griglia con citronette, insalata e riso
Grilled tuna* steak with citronette, salad and rice

PEZ ESPADA ASADO 15,50 €
Trancio di pesce spada* alla griglia con citronette, insalata e riso
Grilled swordfish* steak with citronette, salad and rice

CAMMARONES A LA PARILLA 17,50 €
Griglia di gamberoni* argentini, sfumati al vino bianco e serviti con insalata e riso
Grilled Argentines prawns* drizzled with white wine, served with salad and rice

PICCANTE - SPICY VEGETARIANO - VEGETARIAN

*In assenza del prodotto fresco il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine - Frozen products may be used

HAMBURGERS

HAMBURGUESA
Maxi hamburger* servito con insalata, formaggio cheddar, onion rings*, bacon, accompagnato da patatine fritte*
Maxi hamburger* with salad, cheddar cheese, onion rings*, bacon, served with fried potatoes*
13,00 €

CHILI BURGER
Maxi hamburger* servito con insalata, formaggio cheddar, onion rings* e chili con carne, accompagnato da patatine fritte*
Maxi hamburger* with salad, cheddar cheese, onion rings, chili con carne, served with fried potatoes*
14,00 €

CHICKEN BURGER
Hamburger di pollo* servito con insalata, formaggio cheddar, bacon, pomodoro e salsa tartara, accompagnato da patatine fritte*
Chicken burger* with salad, cheddar cheese, bacon, tomato, tartara sauce, served with fried potatoes*
14,00 €

HAMBURGUESA MATAPERRO
Maxi hamburger* servito con insalata, provola, onion rings*, jalapeños*, bacon, formaggio cheddar, uovo e salsa BBQ, accompagnato da patatine fritte*
Maxi hamburger* with salad, provola, onion rings*, jalapeños*, bacon, cheddar cheese, egg and BBQ sauce, served with fried potatoes*
15,00 €

VEGGY BURGER
Maxi hamburger* vegetariano servito con insalata, patatine fritte*, formaggio cheddar, onion rings* e salsa guacamole*, accompagnato da patatine fritte*
Maxi veggie hamburger* with salad, cheddar cheese, onion rings* and guacamole* sauce, served with fried potatoes*
13,00 €

Ensaladas

MAMITA SALAD 10,00 €
Insalata, gamberetti*, pollo, uovo sodo, salsa cocktail, pomodoro, mais e carote
Salad, shrimp*, chicken, hard-boiled egg, cocktail sauce, tomatoes, corn and carrots

CITRUS 9,00 €
Insalata, carote, guacamole*, peperoni, mais, limone, sedano, formaggio, cipolle e noci
Salad, carrots, guacamole*, pepper, corn, lemon, cheese, celery, onions and nuts

FRESCAS 8,00 €
Insalata, prosciutto cotto, provola e pepe nero
Salad, ham, provola, black pepper

MAMASISAR 9,50 €
Insalata, pomodoro, nachos, bacon croccante, formaggio, salsa Caesar
Salad, tomatoes, nachos, crispy bacon, cheese, Caesar sauce

MIX SALAD 5,50 €
Insalata mista con carote, mais e pomodoro
Mixed salad with carrots, corn and tomatoes

Para ninos

Il menu per bambini
è composto da un piatto a scelta
e una bibita compresa
The menu includes a dish of your choice and a drink
9,50 €

HAMBURGUESA: hamburger di manzo alla griglia servito con patatine fritte*
Grilled beef hamburger served with fried potatoes*

NUGGETS: bocconcini di pollo* fritti serviti con patatine fritte*
fried chicken nuggets* served with fried potatoes*

QUESADILLITAS: de jamon y queso servita con patate fritte*
with ham and cheese served with fried potatoes*

BIENVENIDO!

MAMASITA TORINO | MAMASITA VARAZZE

MAMASITA

CONTORNOS

FRIJOLES 3,00 €
Fagioli neri messicani - Black Mexican beans

ARROZ 3,00 €
Riso alla messicana - Mexican rice

TORTILLAS* 1,00 €

CHIPS DI MAIS* corn chips* 3,00 €

JALAPENOS* 3,00 €

PATATINE FRITTE* - Fried potatoes* 3,00 €

VERDURE ALLA GRIGLIA 6,00 €
Grilled vegetables

Salsas

GUACAMOLE* Salsa a base di avocado - Avocado sauce 3,00 €

CHIPOTLE Salsa molto piccante a base di adobados (peperoncino messicano) 3,00 €
Very hot sauce made of adobados (Mexican chili)

CHIMICHURRI 2,50 €
Olio aromatizzato con spezie argentine
Oil flavoured with Argentine spices

SOUR CREAM 3,00 €

SALSA BARBECUE (BBQ) 3,00 €

CHEDDAR CHEESE 3,00 €

PICO DE GALLO 2,50 €
Cubetti di pomodori, cipolla e prezzemolo
Chopped tomatoes, onion and parsley

SALSA DE CATALUNYA 3,00 €
Salsa a base di pomodoro, mandorle, aglio e spezie
Sauce made of tomatoes, almonds, garlic and spices

DULCES Y FRUTAS

ANANAS AL NATURALE 3,50 €

ANANAS TEQUILA Y MENTA 4,50 €

CREMA CATALANA 4,50 €

FLAN CON DULCHE DE LECHE 4,50 €

TORTA BROWNIE 5,00 €

ALFAJORES 5,00 €

CHEESECAKE MAMASITA 4,50 €

"IL BARATTOLO" 5,00 €

DOLCI DELLO CHEF
Chiedere ai camerieri i dessert del giorno
Ask waiters desserts of the day
5,00 €

DIA DE LOS MUERTOS

E' UNA FORMA PARTICOLARE DI FESTA DEI DEFUNTI TIPICA DELLA CULTURA MESSICANA.

LA FESTA VIENE CELEBRATA CON MUSICA, BEVANDE E CIBI TRADIZIONALI DAI COLORI VIVI, COMBINATI A NUMEROSE RAPPRESENTAZIONI CARICATURALI DELLA MORTE

OGNI ANNO, DAL 30 OTTOBRE AL 2 NOVEMBRE, IN ONORE DEI PROPRI CARI DEFUNTI, OGNI FAMIGLIA MESSICANA ERIGE IN CASA UN ALTARE CHE VIENE VISITATO DAI PARENTI E CHE SOLITAMENTE È DECORATO CON PAPEL PICADO, LA TIPICA CARTA VELINA PERFORATA, E CON I PIATTI PREFERITI DAL DEFUNTO

PICCANTE - SPICY VEGETARIANO - VEGETARIAN

*In assenza del prodotto fresco il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine - Frozen products may be used

BEBIDAS Y CAFE

piccola | media | caraffa 0,5 lt | caraffa 1 lt | calice | bottiglia | lattina

SANGRIA

	piccola	media	caraffa 0,5 lt
SANGRIA	3,50 €	7,50 €	14,00 €

BIRRE ALLA SPINA - DRAFT BEERS

Bionda Doppio malto Rossa Blanche	3,00 €	5,00 €	10,00 €

BIRRE IN BOTTIGLIA - BOTTLED BEERS

	bottiglia
Corona	4,00 €
Desperados	5,00 €
Quilmes	4,00 €
Sol	4,00 €
Buenos Aires - birra artigianale argentina (0,5 lt)	7,50 €

VINO SFUSO - WINE FROM CASK

	calice	caraffa 0,5 lt	caraffa 1 lt
Rosso - Bianco Red - White	4,00 €	7,00 €	11,00 €

MARGARITA

	piccola	caraffa 0,5 lt	caraffa 1 lt
Shakerata	6,50 €		
Shakerata gold (con tequila reposada)	7,50 €		
Frozen (lime o fragola)	6,00 €	12,00 €	19,00 €

BIBITE ALLA SPINA - DRINK ON TAP

Pepsi cola Schweppes lemon Schweppes tonica	3,00 €	4,50 €	8,50 €

BIBITE IN BOTTIGLIA - SOFT DRIKS

	bottiglia
Coca cola Coca cola light Coca cola zero Fanta Sprite	3,50 €

ACQUA - WATER

	0,5 lt
Naturale - Frizzante Natural - Frizzante	1,50 €

CAFFE' - COFFEE 1,50 €

- Normale - regular
- Macchiato
- D'orzo - barley
- Decaffeinato - decaf

CAFFE' CORRETTO 2,00 €
CORRETED COFFEE

CAFFE' SHAKERATO 3,00 €

CAFFE' MEX 3,50 €

AMARI E GRAPPE	3,00 €
LEGUI (amaro alle erbe argentino)	4,00 €
PASSITO ARGENTINO	5,00 €

RUM
TEQUILA REPOSADA da 6,50 €
WHISKEY a 9,50 €
MEZCAL
- Il prezzo varia a seconda dell'invecchiamento -
- The price differs according to aging -

TEQUILA BOOM-BOOM	2,00 €
TEQUILA SALE E LIMONE Tequila, salt and lemon	3,00 €

COPERTO
1,50 €

SI PREGA DI RICHIEDERE IL CONTO AL TAVOLO
Please, ask for the bill at the table

Etichetta disegnata da Steven Noble, ispirata all'arte e a momenti reali della storia messicana

BIENVENIDO!

MAMASITA TORINO | MAMASITA VARAZZE

MAMASITA

Scopri le nostre proposte
ALL YOU CAN EAT

A CENA
DA LUNEDI' A GIOVEDI'

MANGI QUEL CHE VUOI, QUANTO VUOI!

SCEGLI DAL NOSTRO MENU ALL YOU CAN EAT* ANTIPASTI, PAELLA, CARNE, FAJITAS E TANTO ALTRO!

Il tutto servito al tavolo

Dolce e caffè compresi
Bevande escluse

TENEDOR LIBRE

a **19 €**
coperto incluso

*RICHIEDI AL PERSONALE IL MENU DEDICATO

Il menù dovrà essere scelto e condiviso da tutto il tavolo

Bambini 50% di sconto

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

For any information on substances and allergens you can consult the appropriate documentation that will be provided, on request, by staff.

Voglia di street food messicano? Prova **MAMAstrEAT**!

MAMA STREAT®

TORINO ARRIVAL 23 OCT 2018 ESTADOS UNIDOS MEXICANOS

COMIDA LATINA
MEXICAN TAKE AWAY

MILANO ARRIVAL 03 AUG 2014 ESTADOS UNIDOS MEXICANOS

BURRITOS, TACOS e altre specialità TEX MEX, lo trovi a:

Nuova apertura

TORINO
San Salvario
via Bernardino Galliari, 17
fb.com/mamastreat.sansalvario

MILANO
Ticinese
Corso di Porta Ticinese, 77
fb.com/mamastreat.2014

VOGLIA DI MESSICANO A DOMICILIO?
Solo con **MAMAstrEAT** puoi ordinare comodamente on line!
Servizio attivo a MILANO e TORINO! Scopri il menu' su:

JUST EAT | Glovo | deliveroo | Uber Eats

VINI ROSSI ARGENTINI

Nuestros Malbec

Navarro Correas Coleccion Privada Malbec € 22,00
Agrelo (Luján de Cuyo) e Valle de Uco, Mendoza. Riserva: 40% del vino invecchiato per 12 mesi in barrique francesi. Buon potenziale di invecchiamento. Aromi di violette e note di spezie dolci, ciliegia e fragola.

Familia Zuccardi La Mechita Malbec € 18,00
Medrano, Agrelo e Santa Rosa, Mendoza. Invecchiato tra i 4 e i 6 mesi in rovere francese. Aromi di frutta rossa e nera, come le prugne, le more e il cassis.Al palato è corposo, con tannini dolci, una buona struttura e un finale persistente.

Saurus Malbec € 22,00
San Patricio del Chañar, Neuquén, Patagonia. 40% del vino invecchiato per 3 mesi in barrique francesi e americane. Al palato si presenta con un'ottima struttura, fresco e molto fruttato. Note di frutta rossa, ciliegie e spezie.

Don David Reserve Malbec € 25,00
Cafayate (Valles Calchaquíes), Salta. Riserva 12 mesi in barrique francesi e americane. Aroma di marmellata di prugne, con note di tabacco, vaniglia, cioccolato e pane tostato. Al palato è morbido ed armonioso.

Nuestros Syrah

Navarro Correas Coleccion Privada Syrah € 20,00
Agrelo (Luján de Cuyo) e Valle de Uco, Mendoza. Riserva: 40% del vino invecchiato per 12 mesi in barrique francesi. Aromi di frutti neri come more e ciliegie nere. Gusto intenso, con note affumicate e speziate. Tannini morbidi.

Don David Reserve Syrah € 22,00
Cafayate (Valles Calchaquíes), Salta. Riserva 12 mesi in barrique francesi e americane. Bouquet elegante, con note di spezie, cassis e chiodi di garofano. Molto fruttato, con tannini dolci e rotondi. Di grande struttura.

Nuestros Cabernet Sauvignon

Navarro Correas Coleccion Privada Cabernet Sauvignon € 22,00
Agrelo (Luján de Cuyo) e V. de Uco, Mendoza. Riserva: 40% del vino invecchiato per 12 mesi in barrique francesi. Note di mora, spezie e pepe si mescolano producendo un gusto corposo. Squisitamente morbido, con finale fresco e lungo.

Saurus Cabernet Sauvignon € 20,00
San Patricio del Chañar, Neuquén. Patagonia. 40% del vino invecchiato per 3 mesi in barrique francesi e americane. Al naso è complesso, con aromi di frutta rossa, pepe nero e spezie. Al palato è strutturato e fresco.

Don David Reserve Cabernet Sauvignon € 23,00
Cafayate (Valles Calchaquíes), Salta. Riserva 12 mesi in barrique francesi e americane. Aromi di pepe e peperoncino, con note di fumo, rovere e tabacco. Al palato è elegante ed equilibrato, con tannini maturi ed importanti.

Nuestros Merlot

Saurus Merlot € 20,00
San Patricio del Chañar, Neuquén, Patagonia. 40% del vino invecchiato per 4 mesi in barrique francesi e americane. Ottima acidità e piacevoli tannini, con un finale morbido e persistente. Aromi di frutta rossa, anice, menta e spezie.

Navarro Correas Colección Privada Merlot € 23,00
Agrelo (Luján de Cuyo) e Valle de Uco, Mendoza. Riserva: 40% del vino invecchiato per 12 mesi in barrique francesi. Struttura media e complessa, con un ricco sapore di frutti rossi come il lampone e la fragola. Tannini vellutati e duraturi.

VINI BIANCHI ARGENTINI

Nuestros Blancos

Saurus Chardonnay € 19,00
San Patricio del Chañar, Neuquén, Patagonia. 40% del vino invecchiato per 3 mesi in barrique americane. Aromi di agrumi che si abbinano a note floreali e fruttate. Ottimi il bilanciamento e l'acidità, con note di vaniglia e cacao.

Don Davide Reserve Torrontés € 23,00
Cafayate (Valles Calchaquíes), Salta. Parzialmente invecchiato per 3 mesi in barrique americane. Vino molto elegante, con un intrigante aroma di acqua di rose e note di arancio e pane tostato.

Patagonia Select Sauvignon Blanc € 25,00
San Patricio del Chañar, Neuquén, Patagonia. 30% del vino invecchiato per 4 mesi in barrique francesi e americane. Complesso e morbido, con tracce di frutta in armonia col livello di acidità.

VINI MESSICANI

L.A. Cetto Petite Syrah (Valle de Guadalupe, Messico)	€ 22,00
L.A. Cetto Cabernet Sauvignon (Valle de Guadalupe, Messico)	€ 20,00
L.A. Cetto Zinfandel (Valle de Guadalupe, Messico)	€ 19,00
L.A. Cetto Chenin Blanc (Valle de Guadalupe, Messico)	€ 22,00
L.A. Cetto Chardonnay (Valle de Guadalupe, Messico)	€ 19,00

VINI ROSSI SPAGNOLI

Casa de Albali Tempranillo (Rioja)	€ 16,00
El Pugil Tempranillo-Shiraz -tappo a vite- (Valdepeñas - Toro)	€ 16,00
Condado de Oriza Roble Tempranillo (Ribera del Duero)	€ 17,00
Condado de Oriza Crianza Tempranillo (Ribera del Duero)	€ 18,00
409 Tempranillo Vigneti da oltre 100 anni e Vigneti giovani 2 produttori diversi (Rioja, R. Del Duero, Valdepeñas)	€ 35,00
El Adivino Red Blend Vecchi Vigneti Edición Limitada (Rioja, R. Del Duero, Valdepeñas)	€ 22,00
Gran Selección Castillo de Albali Tempranillo (Valdepeñas)	€ 23,00
Gran Reserva de Familia Castillo de Albali Tempranillo (Valdepeñas)	€ 22,00
Toro Caño Blend Tempranillo-Garnacha (Toro)	€ 18,00
Gran Bajoz Tempranillo (Toro)	€ 20,00
Canta Mananas Tempranillo (Ribera del Duero	€ 14,00

VINI BIANCHI SPAGNOLI

Casa Albali Sauvignon Blanc (Valdepeñas)	€ 14,00
Casa Albali Viura-Tempranilo Blanco (Valdepeñas)	€ 17,00
Pulpo Albariño-Viura (Galicia)	€ 20,00

BOLLICINE DAL MONDO

Prosecco Superiore Valdobbiadene	€ 25,00
Spumante di Moscato	€ 17,00
Cava Mont-Ferrant Blanes La Senyora Brut Nature	€ 23,00
Spumante Viña Albali Moscato	€ 17,00
Spumante Viña Albali Sec Rosé	€ 14,00
Spumante Viña Albali Brut	€ 16,00
Champagne Francois Dubois Pure Reserve	€ 55,00