



Escamotaje

TEX MEX RESTAURANT
Y PIZZA

menú





Escamotage

TEX MEX RESTAURANT
Y PIZZA

GIRO MESSICO

**TUTTI I GIORNI DAL MARTEDÌ AL VENERDÌ
ESCLUSO FESTIVI**

Giro Messico

DEGUSTAZIONE DI PIATTI TIPICI MESSICANI

**Minimo 4 persone, 20€ a persona,
incluso Messicanino e dessert tipico a
fine pasto!**

**IL GIRO SI INTERROMPE SE LE SPECIALITÀ
NON SONO FINITE COMPLETAMENTE NEL PIATTO!**



Escamotage

TEX MEX RESTAURANT
Y PIZZA

**I SIG. CLIENTI SONO INVITATI
A SEGNALARE AL PERSONALE
EVENTUALI INTOLLERANZE E
ALLERGIE ALIMENTARI**

**INVITIAMO LA GENTILE CLIENTELA
A TENERE AL TAVOLO
I PROPRI BAMBINI PER EVITARE
SPIACEVOLI INCONVENIENTI.
LA DIREZIONE NON RISPONDE
DI EVENTUALI DANNI
A COSE O PERSONE.**

ENTRADAS / ANTIPASTI

ESCAMOTAGE MEXICANO

GRAN PIATTO DI ANTIPASTINI MISTI MESSICANI € 22,00

ESCAMOTAGE ITALIANO

GRAN PIATTO DI ANTIPASTI ITALIANI MARE/TERRA CALDI E FREDDI € 22,00

ALITAS DE POLLO CREOLLAS

ALETTE DI POLLO SPEZIATE SERVITE CON SALSA BBQ */* € 9,00

FRITO MIXTO MEX

ANELLI DI CIPOLLA, JALAPENOS RIPIENI DI FORMAGGIO, FILETTI DI POLLO SPEZIATI, PATATE SPEZIATE, ANELLI PEPERONE, POPPER € 10,00

FRITTO MISTO ITALIANO

ASCOLANE, CHELE DI GRANCHIO, CROCCHETTE, ANELLI DI CIPOLLA, CALZONCINI, POLPETTE, PETTOLE € 10,00

NACHOS

CHIPS DI MAIS CON JALAPENOS PICCANTE E FORMAGGIO FUSO *///* € 6,00

TEXAS NACHOS

CHIPS DI MAIS CON FORMAGGIO FUSO E "TEXAS MEAT" (CARNE TEXANA) € 6,50

JALAPEÑOS RELLENOS 6 PEZZI *///* € 6,00

ANELLI DI CIPOLLA 12 PEZZI € 5,00

///
MOLTO
PICCANTE

//
PICCANTE

/
POCO
PICCANTE

V
VEGETARIANO

CUBIERTO CHIPS Y SALSA € 2,00



ENSALADAS

ENSALADA DE FANDANGO € 14,00

TAGLIATA DI PETTO DI POLLO SERVITA SU LETTO DI INSALATA VERDE
CON POMODORINI, MAIS E BACON CROCCANTE, ACETO BALSAMICO
E ACCOMPAGNATA DA PATATA AL CARTOCCIO


ENSALADA DE TERNERA € 16,00

TAGLIATA DI MANZO SERVITA SU LETTO DI INSALATA CON GRANA E RUCOLA


CHORIZO BORRACHO  € 14,00

SALSICCIA MARINATA ALLA BIRRA E TEQUILA, GRIGLIATA E CARAMELLATA
CON SALSA PICCANTE SU LETTO DI INSALATA

SOPAS

CHILI CON CARNE  € 9,00

TIPICA RICETTA TEXANA A BASE DI CARNE E FAGIOLI ROSSI E
PEPERONCINO MESSICANO

JAMBALAYA CREOLLAS  € 12,00

TIPICO PIATTO DELLA CUCINA CREOLA CON SALSICCIA, POLLO, PEPERONI,
ZUCCHINE E GAMBERI E SALSA AL CURRY


MOLTO
PICCANTE


PICCANTE


POCO
PICCANTE


VEGETARIANO

CUBIERTO CHIPS Y SALSA € 2,00

ESCAMOTAGE FAJITAS

FAJITAS DE CARNE	€ 13,00
LISTARELLE DI MANZO CON VERDURE MISTE MARINATE E GRIGLIATE	
FAJITAS DE POLLO	€ 13,00
LISTARELLE DI PETTO DI POLLO CON VERDURE MISTE MARINATE E GRIGLIATE	
FAJITAS DE POLLO Y GAMBAS	€ 14,00
FAJITAS DE POLLO CON GAMBERETTI ALLA GRIGLIA	
FAJITAS MIXTA	€ 13,00
FAJITAS CON MANZO, POLLO, MAIALE E VERDURINE	

LA PARILLA

PARILLADA MIXTA	KG 1,300 CA	€ 22,00
GRANDE GRIGLIATA DI CARNE CON CAPOCOLLO SUINO, SALSICCIA DOLCE, SALSICCIA PICCANTE, MANZO, HAMBURGER, SPIEDINO MISTO, PANCETTA, SOVRACOSCIA DI POLLO, WURSTEL TEDESCO SERVITA SU PIETRA LAVICA CALDA		
LOMO DE TERNERA		€ 16,00
CONTROFILETTO DI MANZO ALLA PIASTRA SERVITO CON PATATA AL CARTOCCIO E PANNA ACIDA		
LOMO IN VINO TINTO		€ 18,00
CONTROFILETTO DI MANZO GLASSATO AL VINO ROSSO, CON INSALATINA E PATATE		
GRIGLIATA MISTA		€ 13,00
GRIGLIATA DI CARNE CON CAPOCOLLO SUINO E PANCETTA, SALSICCIA DOLCE E SPIEDINO MISTO		

TACOS Y BURRITOS

TACOS TRES CABALLEROS € 10,00

TRE TACOS MISTI CON CARNE, POLLO E LEGUMBRE GRIGLIATI
SERVITI CON SALSE MESSICANE e FORMAGGIO

TACOS DE CARNE € 7,00

TORTILLA DI FARINA RIPIENA CON TEXAS MEAT (CARNE TEXANA),
FORMAGGIO E GRIGLIATA

TACOS DE POLLO € 7,00

(TORTILLA DI FARINA RIPIENA CON POLLO, FORMAGGIO E GRIGLIATA)

TACOS DE LEGUMBRE ✓ € 7,00

TORTILLA DI FARINA RIPIENA CON VERDURE MISTE GRIGLIATE E FORMAGGIO

BURRITO DE CARNE € 7,00

FAGOTTINO DE TORTILLA RIPIENO DI CARNE E FORMAGGIO, FRITTO
E SERVITO CON RISO MESSICANO

BURRITO DE POLLO € 07,00

FAGOTTINO DE TORTILLA RIPIENO CON POLLO E FORMAGGIO, FRITTO
E SERVITO CON RISO MESSICANO

BURRITO DE LEGUMBRE ✓ € 7,00

FAGOTTINO DE TORTILLA CON VERDURE E FORMAGGIO, FRITTO
E SERVITO CON RISO MESSICANO

TOSTADA DE POLLO € 8,00

TORTILLA RIPIENA DI POLLO, FORMAGGIO, INSALATA, MAIS
E PICO DE GALLO

CHIMICHANGA DE CHORIZO Y BACON € 7,00

FAGOTTINO DI TORTILLAS RIPIENO DI SALSICCIA GRIGLIATA,
BACON E FORMAGGIO, PIASTRATO E SERVITO CON RISO MESSICANO

TACOS DORADO € 8,00

FAGOTTINO DI TORTILLAS RIPIENO CON
CARNE TEXANA, PATATE E FORMAGGIO,
SERVITO CON RISO MESSICANO

///
MOLTO
PICCANTE

///
PICCANTE

/
POCO
PICCANTE

✓
VEGETARIANO

CUBIERTO CHIPS Y SALSA € 2,00



PARA ACOMPANAR / CONTORNI

PAPAS PAPILLO	€ 2,50
PATATA AL CARTOCCIO CON PANNA ACIDA	
ARROZ MEXICANO	€ 3,00
RISO MESSICANO CON CURCUMA, PEPERONI E PISELLI	
INSALATA VERDE	€ 3,00
INSALATONA	€ 4,00
INSALATA VERDE, RUCOLA, MAIS, POMODORINI, CAROTE	
PATATINE FRITTE	€ 3,00
PAPAS CHIPS	€ 4,00
PATATINE FRITTE TAGLIO CHIPS	
TORTILLAS CHIPS EXTRA	€ 1,50
PANNA ACIDA	€ 0,50
PICO DE GALLO	€ 0,50
GUACAMOLE	€ 1,00
BBQ SOUCE	€ 0,50
JALAPENOS SOUCE	€ 1,00
TRIS SALSE	€ 1,50
VERDURE GRIGLIATE 	€ 5,00
PIATTO BUFALA	€ 7,00
CON MOZZARELLA DI BUFALA DOP 250 GR., POMODORINI E RUCOLA	
CHIPOTLE ADOBADO (SALSA)	€ 2,00
TIPICO PEPERONCINO MESSICANO AFFUMICATO IN SALSA	


MOLTO
PICCANTE


PICCANTE


POCO
PICCANTE


VEGETARIANO

CUBIERTO CHIPS Y SALSA € 2,00

ESPECIALIDADES DE PESCADO

FAJITAS DE PESCADO € 15,00

STRISCIOLINE DI SEPPIA CON GAMBERI MARITATI E GRIGLIATI
CON ZUCCHINE E POMODORINI

PARILLADA DE MAR € 27,00

GRANDE GRIGLIATA DI PESCE CON SPADA, GAMBERONE, SEPPIA E CALAMARO
SERVITA SU PIETRA LAVICA CALDA

SPADA Y GAMBAS € 15,00

CUBETTATA DI PESCE SPADA, GAMBERI E ZUCCHINE MARINATI CON
LIMONE E SPEZIE, PIASTRATI E SERVITI CON POMODORINI SU LETTO DI INSALATA



///
MOLTO
PICCANTE

///
PICCANTE

/
POCO
PICCANTE

✓
VEGETARIANO

CUBIERTO CHIPS Y SALSA € 2,00

LE NOSTRE PIZZE ESCAMOTAGE

BASE AI 5 CEREALI + € 1,50

MARGHERITA	€ 4,00
POMODORO, MOZZARELLA, ORIGANO	
NAPOLI	€ 5,00
POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, CAPPERI, OLIVE NERE	
COTTO	€ 5,00
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO	
PROSCIUTTO E FUNGHI	€ 5,50
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI	
4 STAGIONI	€ 6,00
POMODORO, MOZZARELLA, CARCIOFI, FUNGHI, PROSCIUTTO COTTO E OLIVE	
4 FORMAGGI	€ 6,00
POMODORO, MOZZARELLA, ZOLA, EMMENTHAL, GRANA	
VEGETARIANA	€ 6,00
POMODORO, MOZZARELLA, PEPERONI, MELANZANE E ZUCCHINE GRIGLIATI	
CAPRICCIOSA	€ 6,50
POMODORO, MOZZARELLA, CARCIOFI, FUNGHI, COTTO, WÜSTEL, SALAME PICCANTE	
TONNO E CIPOLLA	€ 6,00
POMODORO, MOZZARELLA, TONNO E CIPOLLA	
WURSTEL E PATATINE	€ 5,50
POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL E PATATINE	
MARGHERITA E PATATINE	€ 5,00
POMODORO, MOZZARELLA, PATATINE	
MARE E MONTI	€ 7,00
POMODORO, MOZZARELLA, GAMBERI E PORCINI	
BUFALINA	€ 6,50
POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA	
SCOGLIO	€ 8,00
FRUTTI DI MARE	
ESTASI	€ 7,50
CRUDO, SCAGLIE DI GRANA E RUCOLA	
CRUDO E PANNA	€ 6,50
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO E PANNA	
MEXICANA	€ 7,00
POMODORO, MOZZARELLA, CHILI DI CARNE	
EL FUEGO	€ 7,00
POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA PICCANTE FRESCA, JALAPENOS	
FUMÈ	€ 7,00
POMODORO, MOZZARELLA, PANCETTA E SCAMORZA AFFUMICATA	
CUBIERTO CHIPS Y SALSA	€ 2,00

LE NOSTRE PIZZE SPECIALI

LA NUEVA..... € 8,50
MOZZARELLA, FAJTAS POLLO, INSALATA, MAIS, GUACAMOLE, POMODORINI

RAPE E SALSICCIA € 8,00
MOZZARELLA, CIME DI RAPE, POMODORINI SECCHI,
OLIVE NERE E SALSICCIA

CRUDAIOLA € 7,50
MOZZARELLA, POMODORINI, GRANA, RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO

TREVIGIANA..... € 7,50
MOZZARELLA, RADICCHIO E GORGONZOLA

VALDOSTANA € 7,50
MOZZARELLA, MASCARPONE, SPECK E NOCI

SALMONE E PORCINI..... € 8,50
MOZZARELLA, SALMONE AFFUMICATO E PORCINI

GRICIA (cacio e pepe, mozzarella e pancetta affumicata) € 9,00

BUFALINA BIANCA (bufala, pomodorini, basilico e bocconcini di bufala freschi) € 9,00

BOLOGNA (mozzarella, mortadella, pesto di pistacchi e burratina) € 8,50

CALABRESE (mozzarella, nduja di Spilinga, scamorza affumicata e melanzane fritte) € 8,50

PIZZA STELLA (bufala, punte di ricotta, basilico, olio evo e pomodorini) € 10,00

Per un servizio più veloce è consigliabile scegliere pizze da menù, ogni variazione comporterà un aumento da 1 a 3 €. Eventuali sottrazioni non comporteranno una diminuzione del prezzo.

///
MOLTO
PICCANTE

//
PICCANTE

/
POCO
PICCANTE

✓
VEGETARIANO

CUBIERTO CHIPS Y SALSA € 2,00



CARTA VINI



SETTANTACINQUE

16,00

Copertino Dop Rosso Riserva Speciale

Da uve Negroamaro, con minime aggiunte di Malvasia nera. Vino rosso granato evoluto. Profumo che da vinoso si compone in bouquet persistente, con sentore di prugna secca. Sapore asciutto e caldo, ricco e gustoso con note di frutta matura che bene rilevano la varietà e la territorialità, armonico e lungo nel finale. Il Settantacinque è stato proposto in occasione del 75° anniversario della fondazione della Cupertinum.



NEGROAMARO

12,00

Salento Igp Rosso

Da uve Negroamaro. Vino rosso rubino intenso e luminoso. Profumo fresco e vinoso con ricordi di piccoli frutti rossi, liquirizia, vaniglia e caffè. Sapore morbido, speziato caldo sul garbato fondo amarognolo, ben sostenuto da concentrazione e speziatura che danno grande eleganza, profondità, dinamicità, complessità, calore alcolico e tensione tannica.



COPERTINO

15,00

Dop Rosso Riserva

Da uve Negroamaro, con minime aggiunte di Malvasia nera e Montepulciano. Vino rosso rubino carico con riflessi granati. Profumo intenso, ampio, ricco ed etereo con sentori di mora, prugna, macchia mediterranea, frutti maturi e cuoio. Sapore caldo, ricco, generoso e vivo, con toni evoluti e complessi, con ricordi di mandorla e ribes nero.



SQUARCIAFICO

10,00

Salento Igp Rosato

Si caratterizza per un colore rosa tenue, tendente al vermiglio, trasparente e lucido; profumo intenso e aroma vinoso con decisivo apporto fruttato, con avvertite note di mora di rovo; sapore asciutto, sapido, fresco e sulla base sottilmente e piacevolmente amarognolo e carezzevole. Un vino fresco e vivace, leggermente mosso, adatto agli aperitivi e agli abbinamenti con antipasti "di mare e di terra" e con primi piatti della tradizione salentina e italiana in generale.



SPINELLO DI FALCONI

12,00

Salento Igp Rosato

Da uve Negroamaro. Vino cerasuolo vermiglio carico trasparente e lucido. Profumo fruttato vivo di ciliegia, lampone e rosa selvatica. Sapore asciutto sapido, fresco, morbido, elegante con piacevoli ricordi di mora, sulla base amarognola ha corpo largo, carezzevole, con armonico, fragrante sviluppo e imperiosa persistenza. Un classico del Salento, che non si dimentica.



SQUARCIAFICO

10,00

Salento Igp Bianco

Si caratterizza per un colore lieve giallo dorato, franco e brillante; profumo dal bouquet sottile ma ben dichiarato, note fruttate con sottolineatura di mela; sapore secco e anche dolcemente fruttato, allegro e rapido nello svelarsi sincero e schietto; fragrante e armonico nel finale, con piacevole retrogusto di melone bianco. Un vino fresco e vivace, leggermente mosso, adatto agli aperitivi e agli abbinamenti con antipasti "di mare e di terra" e con primi piatti leggeri.



BRIOSE'

12,00

Cantina vecchia torre Leverano

È un vino ottenuto da tre varietà di uve: 60% Bombino, 20% Chardonnay e 20% Trebbiano. I terreni della zona sono di origine alluvionale, sabbiosi, argillosi e ghiaiosi. Il clima della zona, caratterizzato da estati calde, senza troppa escursione termica fra giorno e notte, e una buona quantità di brezza marina donano a queste uve mineralità e la giusta sapidità. Il Salento Bianco frizzante Briose' IGP è un vino frizzante da bere giovane, da gustare durante un aperitivo, una pizza tra amici o durante cene dai sapori semplici e raffinati.

VINO DELLA CASA

1 LITRO € 7,00

1/2 LITRO € 4,00

PROSECCO € 15,00

SPUMANTE
DOLCE € 12,00

CUBIERTO CHIPS Y SALSA € 2,00



CAPUCCINI

14,00

Primitivo Salento IGP

Vino ottenuto da uve prodotte in agro di Copertino. Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, un bouquet intenso con sentori di ciliegia, prugna e note speziate. Di grande corpo, al gusto è morbido ed asciutto.

Ottimo con arrosti importanti e piatti saporiti, molto apprezzato anche con formaggi stagionati. Va servito a temperatura ambiente avendo cura di stapparlo almeno 30 minuti prima di essere gustato.



CAPOROTONDO

14,00

Salento IGP Rosso

Vino ottenuto da uve prodotte in agro di Copertino. Di colore rosso rubino, allolfatto presenta un bouquet intenso dove si percepiscono frutti a bacca rossa, di grande finezza e complessità. Al gusto è morbido ed asciutto, di grande corpo.

Abbinato ai piatti tipici della cucina mediterranea. Da servire fresco ad una temperatura di 10-12°C avendo cura di stapparlo almeno 15 minuti prima di essere gustato.



MENONE

30,00

Negroamaro Salento IGP

Vino ottenuto da uve prodotte in agro di Copertino. Negroamaro 100% di colore rosso rubino luminoso, bouquet molto intenso con profumi puliti, armoniosamente perfetto al palato, risulta caldo e austero.

Ottimo con arrosti importanti, abbinato a formaggi stagionati saporiti piatti della grande cucina italiana.

AGRICOLE DE PALMA



ITER

Bianco

75 cl 10,00

37,5 cl 6,00

Chardonnay in purezza. Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il profumo ha un corredo di frutta tropicale, ananas in particolare.

Si abbina con molluschi crudi, frittiture ed arrosti di pesce, carni bianche ai pepi.



PRINCIPIA

Rosato

75 cl 10,00

Vino ottenuto da uve Negroamaro. Colore rosa brillante intenso con profumi di fiori e piccoli frutti rossi. Sapore fresco, sapido, con persistenza fruttata.

Ottimo con antipasti, primi piatti in genere, zuppe di pesce e carni bianche.



TOTEM

Rosso

75 cl 12,00

Invecchiato in barrique, un vino intenso e corposo, ottenuto da uve Negroamaro e Malvasia Nera. Colore rosso rubino cupo. Sentori di prugna e mora, al palato memorie di liquirizia e caffè tostato.

Si esalta con carni rosse, salumi e formaggi stagionati.

CARTA DELLE BIRRE

BIRRE ALLA SPINA



GRADAZIONE ALCOLICA: 4,7% vol

TIPO BIRRA: Lager

COLORE: Giallo Paglierino

GUSTO: Moderatamente amaro, equilibrato di luppolo e malto.

FERMENTAZIONE: Bassa

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6°

PROVENIENZA: Italia

Peroni è la lager italiana prodotta con passione dal 1846 e pensata da Giovanni Peroni per offrire agli italiani una birra di alta qualità.

Peroni viene prodotta infatti, oggi come allora, solo con ingredienti selezionati, come il malto 100% italiano. La qualità è una passione tutta italiana, Peroni anche.

cl. 20	€ 2,50
cl. 40	€ 4,00
lt. 1	€ 8,00
lt. 1,5	€ 12,00



GRADAZIONE ALCOLICA: 5,9% vol

TIPO BIRRA: Belgian Ale

COLORE: Ambrato

GUSTO: Piacevole miscela di caramello e malto

FERMENTAZIONE: Alta

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5-8°

PROVENIENZA: Belgio

La Saint-Benoît Ambrée rappresenta in pieno le caratteristiche delle birre Belgian Ale dall'aroma fruttato, con nota decisa di caramello e dal colore rosso brillante. Birra dal retrogusto amaro che utilizza malti particolari e luppoli pregiati.

cl. 30	€ 4,50
cl. 50	€ 6,50



GRADAZIONE ALCOLICA: 4,7% vol

TIPO BIRRA: Lager

COLORE: Giallo Paglierino

GUSTO: Moderatamente amaro, equilibrato di luppolo e malto.

FERMENTAZIONE: Bassa

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6°

PROVENIENZA: Italia

Peroni è la lager italiana prodotta con passione dal 1846 e pensata da Giovanni Peroni per offrire agli italiani una birra di alta qualità.

Peroni viene prodotta infatti, oggi come allora, solo con ingredienti selezionati, come il malto 100% italiano. La qualità è una passione tutta italiana, Peroni anche.

lt. 2	€ 16,00
lt. 3 SHUTTLE	€ 22,00
lt. 3,5 SHUTTLE	€ 25,50



GRADAZIONE ALCOLICA: 6,8% vol

TIPO BIRRA: Belgian Strong Ale

COLORE: Biondo

GUSTO: Forte aroma di luppolo e lievito

FERMENTAZIONE: Alta

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5-8°

PROVENIENZA: Belgio

La Saint-Benoît Supreme è una birra dal bouquet molto profumato e fruttato, che rilascia una sensazione di luppolo aromatico.

Si caratterizza per un corpo ricco, dal gusto pieno in cui predominano note di malto

cl. 30	€ 4,50
cl. 50	€ 6,50



GRADAZIONE ALCOLICA: 8,5% vol

TIPO BIRRA: Strong Ale

COLORE: Ambrato

GUSTO: Speziato, prevalentemente di luppolo

FERMENTAZIONE: Alta

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°


PROVENIENZA: Inghilterra

La Golden Pride è la strong Ale "Gran Cru" del portfolio Fuller's da degustare lentamente.

Birra dal gusto pieno e corposo, rappresenta in pieno le caratteristiche tipiche delle Strong Ale Anglosassoni.

cl. 20	€ 3,50
cl. 40	€ 5,50

BIRRE IN BOTTIGLIA

PERONI GLUTEN FREE 33 CL 	€ 3,50
NASTRO AZZURRO 33 CL	€ 2,50
CORONA 33 CL	€ 3,50
DESPERADOS 33 CL	€ 3,50
TOURTEL (ANALCOLICA) 33 CL	€ 3,50
GROLSH WEIZEN 50 CL	€ 5,00

CUBIERTO CHIPS Y SALSA € 2,00

BEVANDE

ACQUA NATURALE 1 L.....	€ 2,00
ACQUA FRIZZANTE 1 L.....	€ 2,00

THE PESCA/LIMONE - LEMONSODA 33CL	€ 2,00
COCA COLA - FANTA LATTINA 33 CL	€ 2,00
CAFFÈ.....	€ 1,00

GRAPPE E AMARI

	INTERO
AMARO	€ 2,00
AMARO ESCAMOTAGE.....	€ 2,00
GRAPPA BIANCA/BARRICATA.....	€ 3,50

TEQUILERIA

MESSICANINO "JOSE CUERVO"	SHOT € 2,00
MEZCAL CON GUSANO	SHOT € 3,00

RHUM

	INTERO
RHUM	€ 3,00
RUM SPECIALI	€ 5,00
RUM ZACAPA 0,4 CL	€ 5,00
DON PAPA	€ 5,00

POSTRES / DESSERT

CHEESE CAKE AI FRUTTI DI BOSCO € 4,50



SOUFFLÈ

CALDO TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE
FONDEnte DI CIOCCOLATO

€ 4,50

SPUMONCINI

€ 4,50

CREMA CATALANA

CREMA FREDDA ALLA VANIGLIA CAMELLATA AL MOMENTO

€ 4,50

PANNA COTTA

CON SALSE A SCELTA TRA CAMELLO, FRAGOLA,
CIOCCOLATO E FRUTTI DI BOSCO

€ 4,00



CHURROS

TIPICO DOLCE LATINO AMERICANO, FRITTO E
SERVITO CON PANNA E SALSA AL CIOCCOLATO

€ 4,50



WAFFEL

CIALDA CALDA SERVITA CON GELATO ALLA CREMA,
PANNA MONTATA E CIOCCOLATO

€ 5,00





PH. DE NIGRIS SALVATORE


Escamotage
TEX MEX RESTAURANT
Y PIZZA



Escamotage
TEX MEX RESTAURANT
Y PIZZA

INFO E PRENOTAZIONE TAVOLI:

327 4487904

0832 1815223

CHIUSO IL LUNEDÌ