



LA COCINITA DEL COVO

★ BISTROT MEXICANO ★

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

La Nostra storia inizia il 17 agosto 2006: l'amore e la passione per il Messico e la sua cucina ci hanno portato ad intraprendere questa avventura. **Il Covo del Ribelle di Vicenza** inizialmente era una piccola sala con 20 coperti, un barista, una cuoca e un cameriere, ma l'entusiasmo per il nostro lavoro, l'impegno quotidiano e la continua ricerca con l'intenzione di non smettere di migliorarci mai, sono riusciti ad abbracciare le vostre esigenze e a conquistare la vostra fiducia sempre di più. Ci avete dato il coraggio di allargarci e diventare quello che siamo ora: un ristorante prestante ed energico, che non si ferma mai, in tutti i sensi. Grazie.

Il 21 marzo 2013 decidiamo di farvi e farci un regalo: aprire **Il Covo del Ribelle a Rosà**. Un secondo ristorante dove poter degustare i nostri classici però aggiungendo un plus: una location esclusiva che ci impegniamo a rendere il più gradevole e accogliente possibile, caratterizzata da ampi e luminosi spazi con un rilassante giardino estivo.

Spinti dalla voglia di offrirvi sempre di più, tenendo fede al nostro impegno a migliorarci ogni giorno, e con l'intenzione di essere sempre più originali e genuini possibile, **nell'agosto del 2015** apriamo la **Don José Alimentaria Srl**. La ditta nasce con il principale obiettivo di produrre artigianalmente, secondo la tradizione messicana, le famose tortillas di farina. Per raggiungere tale scopo abbiamo scelto di **acquistare direttamente in Messico**, presso la Villamex di Guadalajara, i macchinari per la produzione in modo da rendere il prodotto il più autentico possibile. Le continue ricerche di mercato svolte nel tempo, ci hanno anche permesso di acquisire contatti per dedicarci anche all'importazione di prodotti tipici messicani, che spaziano dalle salse alle birre fino ai famosi Tequila e Mezcal.

Dieci anni dopo, il 21 marzo 2023, decidiamo di aprire **La Cocinita Del Covo**. Un progetto nato dalla voglia di creare un piccolo Bistrot messicano e un Agave bar nel centro storico di Vicenza, un locale piccolo, ma curato nei dettagli e reso ancora più spettacolare grazie alla sua posizione e al suo dehors affacciato sul fiume e circondato dai palazzi storici ai piedi della Basilica Palladiana.

MENÚ

ANTOJITOS



CROQUETAS PIBIL 🌶️ € 9,00

Rivisitazione in stile messicano delle famose crocchette spagnole. Crocchette^ con cochinita pibil, servite con mayo-chipotle, cebolla encurtida e lime.

JALAPEÑOS RELLENOS 🌶️🌶️🌶️ € 8,00

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

JALAPEÑOS DE QUESO 🌶️ 🌿 € 7,00

Peperoncini messicani dolci ripieni* di formaggio cheddar, pastellati, fritti e riattivati in forno.

CHILAQUILES DE CARNITAS 🌶️ 🍷 € 10,00

"Tipica colazione messicana" totopos saltati in padella con una salsa di chile guajillo, serviti con carnitas, formaggio, avocado, cipolla e coriandolo.



GUACAMOLES

GUACAMOLE CON TOTOPOS 🌶️ 🍷 🌿 € 9,00

Salsa guacamole fatta in casa accompagnata con totopos speziati con peperoncino, erba cipollina e semi di papavero.

GUACAMOLE CON CHORIZO € 10,00

Salsa guacamole fatta in casa servita con chorizo messicano, macinato di maiale speziato con chile guajillo, salsa macha e accompagnata da Totopos al chile chipotle.

GUACAMOLE CON CAMARONES 🌶️ 🍷 € 12,00 ENCHIPOTLADOS, COCINO Y TOTOPOS

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

🌶️ = leggermente piccante

🌶️🌶️ = piccante

🌶️🌶️🌶️ = molto piccante

🍷 = speziato

🌿 = vegetariano

(*) Ingredienti congelati - surgelati (°) abbattuti

Tostadas



Tostada de Tinga 🌶️🌶️ € 10,00

Due tortillas speziate fritte, servite con sour cream, tinga poblana, insalata, tajin e lime.

Tostada de Camarones 🌶️🌿 € 12,00

Due tortillas speziate fritte, servite con frijoles refritos, avocado fresco, mazzancolle tropicali* spadellate e pico de gallo.

Tostada de Pollo € 10,00

Due tortillas speziate fritte, servite con salsa di tomate, pollo spadellato con cipolla e paprika, formaggio e cipolla.

Nachos



Nachos picadillos 🌶️ € 9,00

Patatine di mais servite con formaggio fuso, chili con carne e pomodori, accompagnate da guacamole fresco fatto in casa.

Nachos calientes 🌶️🌶️ € 9,00

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

Nachos de carne 🌿 € 10,00

Patatine di mais servite con formaggio fuso e scamone australiano, condite con salsa chimichurri e accompagnate da sour cream.

Nachos 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

Platos Principales



Selección del Covo

Chili picadillo 🌶️ 🌿

€ 14,00

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

Pollo al mole Poblano 🌶️

€ 16,00

Tipico piatto della città di Puebla, rivisitato. 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.

Tinga Poblana 🌶️ 🌶️

€ 16,00

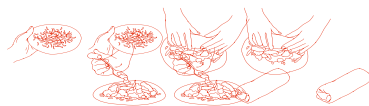
Pollo stufato con un soffritto di cipolla, salsa di pomodoro, jalapeños e chile chipotle. Servito su tostada, accompagnato da insalata, pomodori, riso, formaggio, frijoles refritos, tortillas e salse.

Quesadilla de Camarones 🌶️ 🌿

€ 17,00

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

Burritos



Burrito de Pollo

€ 14,00

Tortilla di grano tenero farcita con straccetti di pollo marinati con succo di lime e coriandolo, grigliati con filetti di peperone verde e cipolla, riso e formaggio. Il tutto accompagnato da fagioli e riso.

🌶️ = leggermente piccante

🌶️🌶️ = piccante

🌶️🌶️🌶️ = molto piccante

🌿 = speziato

🌿 = vegetariano

(*) Ingredienti congelati - surgelati (*) abbattuti

Burrito Picadillo 🌶️ 🍌 € 14,00

Tortilla di grano tenero farcita con chili picadillo, riso e formaggio. Il tutto accompagnato da coleslaw e riso.

Burrito Vegetariano 🌿 🍌 € 13,00

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

Burrito de Cochinita 🍌 € 15,00

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

Burrito Estilo Juárez 🍌 € 18,00

Tortilla di grano tenero farcita con frijoles refritos, formaggio, insalata e Angus irlandese marinato con spezie, olio, soia e poi grigliato. Il tutto accompagnato da coleslaw, riso e fagioli messicani.



Tacos

Tacos de Nopal 🌶️ 🌶️ 🌿 € 14,00

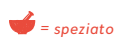
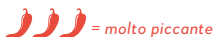
Tortillas grigliate servite con salsa taquera, ripiene di nopal, cipolla e mais saltati in padella e guarnite con croccante di carota piccante. Accompagnate da fagioli messicani e lime.

Tacos de Camarones 🌶️ € 18,00

Tortillas grigliate servite con salsa guacamole, insalata e mazzancolle tropicali* spadellate con crema di chipotle, cipolla, coriandolo, accompagnate da frijoles refritos e lime.

Tacos de Cochinita 🍌 € 15,00

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. Accompagnate da frijoles refritos e lime.



(*) Ingredienti congelati - surgelati (†) abbattuti

Tacos de Pollo 🌶️ 🌿

€ 15,00

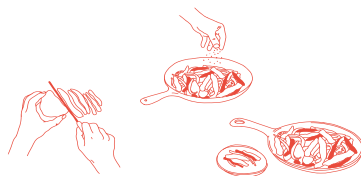
Tortillas grigliate servite con salsa guacamole fresca, pollo alla paprika, maionese al chipotle e pico de gallo. Accompagnate da fagioli messicani e lime.

Tacos de Carnitas 🌶️ 🌶️ 🌿

€ 16,00

La carnitas é 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 al pomodoro verde, cipolla, coriandolo e lime. Accompagnate da una purea al chipotle.

Fajitas y carnes



Fajitas Cocinita 🌿

€ 22,00

Black Angus irlandese grigliato alla piastra, poi spadellato con cipolla e peperoni grigliati. Il tutto accompagnato da riso alla messicana, coleslaw, sour cream, formaggio, fagioli neri messicani, tortillas e salse.

Fajitas de Pollo

€ 16,00

Pollo tagliato a strisciole prima grigliate e poi saltato in padella con zucchine, peperoni e carote, il tutto speziato e servito con lime, insalata, pomodoro, formaggio, riso, tortillas e salse.

Quesadilla de Carnitas

€ 18,00

Tortilla ripiena di formaggio, carnitas, frijoles refritos, chimichurri e coriandolo. Servite con riso, sour cream e lime.

🌶️ = leggermente piccante

🌶️🌶️ = piccante

🌶️🌶️🌶️ = molto piccante

🍷 = speziato

🌿 = vegetariano

(*) Ingredienti congelati - surgelati (**) abbattuti

GUARNICIÓN



PAPAS AL HORNO 🍷

€ 5,00

Patate aromatizzate* all'aglio, cipolla e lime, servite con salsa BBQ.

FRIJOLE MEXICANOS

€ 5,00

Fagioli messicani in salsa.

RISO

€ 4,00

Riso alla messicana.

PURÈ AL CHIPOTLE 🌶️

€ 6,00

Purè di patate al chile chipotle messicano.



🌶️ = leggermente piccante

🌶️🌶️ = piccante

🌶️🌶️🌶️ = molto piccante

🍷 = speziato

🌿 = vegetariano

(*) Ingredienti congelati - surgelati (**) abbattuti

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
GINGERBEER	€ 5,00

APERITIVOS

ANALCOLICO ALLA FRUTTA Ananas Arancia Lime Fragola	€ 7,00
SPRITZ APEROL Prosecco Aperol Soda	€ 4,50
SPRITZ CAMPARI Prosecco Campari Soda	€ 4,50
AMERICANO Vermouth Campari Soda	€ 7,00
AMERICANO AL COVO Vermouth Campari Mezcal Soda	€ 7,50
NEGRONI Vermouth Campari Gin	€ 7,50
FUSETTONE Bitter Fusettti Pompelmo Rosa	€ 7,00

SANGRÍA ROSSA

Bicchiere	€ 3,50
Caraffa 1 L	€ 12,00

CERVEZAS

LA MUERTE - EL MUSICO

€ 5,00

Questa birra color rame è ricca di sapore e perfettamente bilanciata: note di caramello e l'amarezza erbacea e floreale del luppolo. Gradazione alcolica di 5°.

LA MUERTE - EL CABALLERO

€ 5,00

Di colore biondo, questa birra vi sorprenderà con i suoi sapori. Su una nota dominante di agrumi, sentiremo l'amarezza del luppolo e una bella freschezza di limone. Una IPA delicata e beverina. Gradazione alcolica di 7,8°.

LA MUERTE - LOS AMANTES

€ 5,00

Birra dal colore giallo paglierino, riconosceremo sapori di banana e chiodi di garofano tipici di una Hefeweizen. In termini di amaro, rimane molto moderata. Gradazione alcolica di 4,6°.

MODELO ESPECIAL

€ 5,00

Classica birra del Centro America, dal colore chiaro e gusto pulito. Ideale per il bere informale. Gradazione alcolica di 4,5°.

MODELO NEGRA

€ 5,00

È una birra intensa dal sapore pieno con un particolare gusto cremoso. La sua unicità è dovuta alla grande qualità del malto e dal luppolo utilizzato. La Negra Modelo ridefinisce il modo di bere scuro. Perfetta per accompagnare cibi esotici e piccanti. Gradazione alcolica di 5,3°.

CORONA

€ 5,00

La birra messicana per eccellenza, se non altro la più famosa al mondo. Birra leggera, delicata, con note fruttate. Gradazione alcolica di 4,6°.

PACIFICO CLARA

€ 5,00

Birra chiara del Sud America, prodotta dal gruppo Modelo. Ideale a tutto pasto e nei momenti di svago. Gradazione alcolica di 4,5°.

DESPERADOS

€ 5,00

Non di origine messicana, ma la prima birra al mondo ad essere aromatizzata al Tequila. È una lager chiara. Gradazione alcolica di 5,9°.

CERVEZAS DE BARRIL

HOEPFNER

Piccola	€3,00
Media	€5,00
Caraffa 1 L	€12,00

BIRRA MESSICANA CARAFFA DA 1 L €12,50

VINOS

ESPUMOSOS

	<u>Calice</u>	<u>Bottiglia</u>
Colesel Extra Dry	€ 4,00	€ 24,00
Dal Maso Durello	€ 4,00	€ 28,00
Monthuys Champagne		€ 90,00

BLANCOS

	<u>Calice</u>	<u>Bottiglia</u>
Ippolito Pecorello	€ 4,00	€ 25,00
Cavazza Bocara		€ 20,00
Pasini Lugana	€ 4,00	€ 26,00
Piazza Chardonnay		€ 16,00

ROSADOS

	<u>Calice</u>	<u>Bottiglia</u>
Mesta Rosado		€ 34,00

TINTOS

	<u>Calice</u>	<u>Bottiglia</u>
Rosso 2	€ 3,50	€ 21,00
Montalbino Chianti		€ 26,00
Armani Ripasso		€ 32,00

POSTRES

CREMA CATALANA € 6,00

Dessert tipico catalano a base di crema all'uovo cotta, servita fredda, ricoperta di zucchero caramellato caldo.

TARTA DE QUESO AL MANGO € 6,00

Classico dolce freddo composto da una crema di formaggio fresco su base di pasta biscotto. Viene accompagnato da una salsa al mango di nostra produzione.

MOUSSE DE RON Y FRESAS € 6,00

Mousse aromatizzata al Ron Brugal Extra Añejo servita su di un letto di fragole con spolverata di cannella.

BROWNIE AL JALAPEÑO € 7,00 CON HELADO DE VAINILLA Y TAJIN

Torta al cioccolato e peperoncino messicano servito con gelato alla vaniglia, chile, sale e lime.

PALOMA € 8,00

Una dolce signature in collaborazione con Nova Atelier. Mousse al chipotle e lime, gelée al Mezcal, mousse al pompelmo e cioccolato ruby, crumble, glassa al burro di cacao.*

CHUPITOS

MEZCAL CALIENTE € 4,50

Koch Espadín Elemental con tabasco.

MEZCAL JOSÈ € 5,00

Koch Espadín Elemental con ananas e tajin.

TEQUILA, SAL Y LIMÓN € 3,50

Jose Cuervo Especial Blanco con sale e lime.

TEQUILA AL COVO € 4,00

Jose Cuervo Especial Reposado con arancia e cannella.

TEQUILA, LIME Y CARAMELO € 4,50

Jose Cuervo Tradicional Blanco con tabasco e lime caramellato.

TEQUILA Y MANZANA € 5,00

Jose Cuervo Tradicional Reposado con mela, succo di lime e sale.

(*) Ingredienti congelati - surgelati (*) abbattuti

DESPUÉS DE COMER

DOPO CENA

KAHLUA € 4,00

Liquore messicano al caffè. Servito freddo.

FORMIDABILE € 4,00

Amaro erbaceo naturale, artigianale; arancia, anice stellato, rosa moscata. Servito freddo.

HOJA DE COTA € 5,00

Amaro erbaceo con estratti di foglia di coca peruviana. Servito freddo.

AMARICATO AL RUM € 5,00

Rabarbaro, china, melissa e camomilla infuse. Servito con ghiaccio e lime.

AMARICATO AL MEZCAL € 5,00

Spezie orientali e piante officinali infuse. Servito con ghiaccio e lime.

GINGER FALERNUM € 6,00

Liquore a base rum con zenzero, spezie, mandorla amara, lime. Servito con ghiaccio.

SELETA € 4,00

Distillato di canna da zucchero, invecchiato in botti di Umburana. Curativo e digestivo. Servito freddo.

PISCO € 4,00

Distillato tradizionale di uva Quebranta. Morbida vaniglia e pepe bianco. Servito con ghiaccio.

CHARTREUSE JUANE € 6,00

130 erbe, fiori, radici e spezie, alcol di vino e miele. Invecchiato 3 anni in botte. Servito con ghiaccio.

FIVE FARMS IRISH CREAM € 5,00

Crema al whisky superiore con latte selezionato e whisky a tripla distillazione. Servito con ghiaccio e una goccia di whisky torbato.

WHITE RUSSIAN € 8,00

Liquore al caffè, vodka e panna fresca. Servito con ghiaccio.

CAFÉS

ESPRESSO € 1,50

MACCHIATO € 1,50

DECAFFEINATO € 1,50

DECAFFEINATO MACCHIATO € 1,50

CORRETTO € 2,00

MESSICANO € 3,50

Caffè con tequila e crema di cacao, panna montata e cannella.

CUBANO € 3,50

Caffè con rum e crema di cacao, panna montata e cacao.

FORMIDABILE € 8,00

Caffè shakerato con amaro formidabile e mezcal.

Dolce, aniciato, leggermente affumicato.

COPERTO € 2,50



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

