

# 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.

L'intenzione di non fermarci mai e l'impegno quotidiano ci hanno permesso di diventare il ristorante di oggi.

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 **La Cocinita del Covo** in pieno centro storico a Vicenza, a due passi dalla Basilica Palladiana.

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

## ANTOJITOS



### CROQUETAS PIBIL 🌶️ € 9,00

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

### JALAPEÑOS RELLENOS 🌶️🌶️🌶️ € 8,00

Peperoncini messicani ripieni<sup>^</sup> 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 al peperoncino ed erba cipollina, semi di papavero, servita nel tradizionale mortaio in pietra lavica.

### GUACAMOLE CON CHORIZO 🌶️ € 10,00

Salsa guacamole fatta in casa servita con chorizo messicano<sup>^</sup>, macinato di maiale speziato con chile guajillo, salsa macha e accompagnata da totopos al chile chipotle.

### GUACAMOLE CON CAMARONES € 12,00

### ENCHIPOTLEADOS, 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 POLLO

€ 10,00

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

## TOSTADA DE TINGA 🌶️ 🌶️

€ 10,00

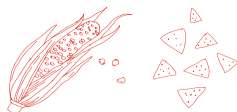
Due tortillas speziato fritte, servite con sour cream, tinga poblana, insalata, tajin e lime.

## TOSTADA DE CAMARONES 🦐 🌶️

€ 12,00

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

# 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 Angus grigliato, 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, accompagnata 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 e poi guarnite con coriandolo fresco. Il tutto accompagnato da salsa guacamole fresca fatta in casa, riso alla messicana, frijoles refritos e pico de gallo.

🌶️ = leggermente piccante

🌶️🌶️ = piccante

🌶️🌶️🌶️ = molto piccante

🍷 = speziato

🌿 = vegetariano

(\*) ingredienti congelati - surgelati (\*\*) abbattuti

# 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.

## **BURRITO PICADILLO** 🍌 🌶️

**€ 14,00**

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

## **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 VEGETARIANO** 🍌 🌿

**€ 13,00**

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

## **BURRITO ESTILO JUÁREZ** 🍌

**€ 18,00**

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

# TACOS



## **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 COCHINITA** 🍌

**€ 15,00**

Tortillas grigliate servite con spalla di maiale marinata con achiotte (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.

🍌 = leggermente piccante

🍌🍌 = piccante

🍌🍌🍌 = molto piccante

🍌 = speziato

🌿 = vegetariano

(\*) ingredienti congelati - surgelati (\*) abbattuti

### **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 di chipotle.

### **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 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.

## **FAJITAS Y CARNES**



### **FAJITAS DE POLLO** **€ 16,00**

Pollo tagliato a striscioline 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.

### **FAJITAS COCINITA** 🌶️ **€ 22,00**

Scamone d'Angus 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.

### **QUESADILLA DE CARNITAS** **€ 18,00**

Tortilla ripiena di formaggio, carnitas, frijoles refritos, chimichurri e coriandolo. Servita 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.

## FRIJOLES 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

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

# APERITIVOS

<b>ANALCOLICO ALLA FRUTTA</b> Ananas   Arancia   Lime   Fragola	<b>€ 7,00</b>
<b>SPRITZ APEROL</b> Prosecco   Aperol   Soda	<b>€ 4,50</b>
<b>SPRITZ CAMPARI</b> Prosecco   Campari   Soda	<b>€ 4,50</b>
<b>AMERICANO</b> Vermouth   Campari   Soda	<b>€ 7,00</b>
<b>AMERICANO AL COVO</b> Vermouth   Campari   Mezcal   Soda	<b>€ 7,50</b>
<b>NEGRONI</b> Vermouth   Campari   Gin	<b>€ 7,50</b>
<b>FUSETTONE</b> Bitter Fusetti   Tonica al pompelmo rosa	<b>€ 7,00</b>

# SANGRÍA ROSSA

Bicchiere	<b>€ 3,50</b>
Caraffa 1 L	<b>€ 12,00</b>

# 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 tuttopasto 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 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 € 5,00

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

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

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 CAMELO € 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.



# 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 di 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.