

MENÚ A SPORTO



IL COVO DEL RIBELLE

★ SABOR MEXICANO ★

IL COVO DEL RIBELLE

Vicenza - Viale della Pace 307 - T. 0444 303888

Rosà (VI) - Via Roncalli 99 - T. 0424 580322

www.ilcovodelribelle.com info@ilcovodelribelle.com

 Il Covo del Ribelle  [il_covo_del_ribelle](https://www.instagram.com/il_covo_del_ribelle)

Antojitos

FLAUTAS 🍷 € 6,50

Tortillas ripiene di olive e chili picadillo (macinato misto stufato con fagioli rossi e carne), arrotolate e poi fritte.

FLAUTAS DE CAMARONES € 7,50

Tortillas ripiene di gamberi, coriandolo e formaggio, arrotolate e poi fritte.

FLAUTAS VEGETARIANA 🌱 € 6,50

Tortillas ripiene di cipolla, peperoni, nopales e formaggio, arrotolate e poi fritte.

CHIMICHANGA 🌱 € 7,50

Tortilla ripiena di formaggio, chili picadillo (macinato misto stufato con fagioli rossi), chiusa a fagottino e poi frita. Servita con insalata, pomodori e sour cream.

CHIMICHANGA DE POLLO € 7,50

Tortilla ripiena di formaggio, pollo stufato con peperoni e carote, chiusa a fagottino e poi frita. Servita con insalata, pomodori e sour cream.

CHIMICHANGA VEGETARIANA 🌱 € 7,50

Tortilla ripiena di formaggio, zucchine, peperoni, carote, chiusa a fagottino e poi frita. Servita con insalata, pomodori e sour cream.

TRIS DE CHIMICHANGA 🌱 € 9,00

Piatto composto da tre mini chimichanga: una di chili picadillo (macinato misto stufato con fagioli rossi) una di pollo e una vegetariana. Servite con insalata, pomodori e sour cream.

TOSTADA DE CAMARONES 🌱 € 9,00

Tostada messicana servita con frijoles refritos, avocado fresco, gamberi spadellati, pico de gallo e coriandolo fresco. Piatto delicato e dal sapore decisamente yucateco.

CHALUPA POBLANA 🍷 € 9,00

Antipasto tipico messicano, consumato specialmente come street food e soprattutto negli stati di Città del Messico e Puebla. Tortilla fatta con maseca, frita e irrorata con "salsa roja" servita con pollo spadellato, cipolla, avocado fresco e formaggio añejo.

SINCRONIZADA 🌱 € 8,00

Due tortillas grigliate ripiene di tinga poblana, lattuga e formaggio, accompagnate da salsa sour cream.

TAMALES DE RÉ S 🌱 € 8,00

Piatto tipico di tutto il Sud America, la parola "tamal" significa involtino, di fatto sono degli involtini preparati con un impasto a base di mais, ripieni di manzo stufato con chiles mexicanos, pomodoro e spezie, avvolti da una foglia di pannocchia.

QUESO FUNDIDO € 7,00

Pollo saltato in padella con cipolla e paprika dolce servito nel formaggio fuso. Accompagnato da totopos.

QUESADILLAS € 5,50

QUESADILLAS DE BEICON € 7,00

Tortillas ripiene di formaggio o formaggio e pancetta, grigliate e accompagnate da insalata, pomodori e sour cream.

GUACAMOLE CON TOTOPOS 🌱 🍷 € 7,00

Salsa guacamole fatta in casa servita con tortillas di mais e farina, speziate con peperoncino ed erba cipollina e fritte.

ALITAS DURANGO € 6,00

Alette di pollo fritte poi servite con salsa BBQ.

CORN COB 🍷 € 5,00

Pannocchia condita con burro fuso e spezie messicane. Accompagnata da insalata, pomodori e sour cream.

ANILLOS DE CEBOLLA 🌱 € 6,00

Anelli di cipolla pastellati e fritti.

JALAPEÑOS DE QUESO 🌱 € 7,00

Peperoncini messicani dolci ripieni di formaggio cheddar, pastellati e poi fritti.

JALAPEÑOS RELLENOS 🌱 € 8,00

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

MIXTO ENTRADAS 🌱

Un assaggio di alcuni nostri antipasti: sincronizada de tinga, alitas durango, jalapeños de queso, chimichanga vegetariana.

PARA DOS € 12,00

PARA TRES € 18,00

PARA QUATRO € 24,00

Nachos

PANCHITOS 🌱

Porzione € 8,00

Mezza porzione € 5,00

Patatine di mais servite con formaggio fuso, olive, salsiccia alla messicana, cipolla, fagioli neri e pico de gallo.

PICADILLOS 🌱

Porzione € 8,00

Mezza porzione € 5,00

Patatine di mais servite con formaggio fuso, pomodori, chili picadillo (macinato misto stufato con fagioli rossi) e salsa guacamole fresca fatta in casa.

CALIENTES 🌱

Porzione € 8,00

Mezza porzione € 5,00

Patatine di mais servite con formaggio fuso, salsa al pomodoro piccante, chili picadillo (macinato misto stufato con fagioli rossi), jalapeños e salsa chipotle.

DE CARNE 🍷 € 9,00

Patatine di mais servite con formaggio fuso e striscioline di manzo spadellate, condite con salsa chimichurri (salsa a base di cipolla, coriandolo, peperone rosso e aglio) e accompagnate da sour cream.

DE QUESO Y JALAPEÑOS 🌱 € 6,00

Patatine di mais servite con formaggio fuso e peperoncini jalapeños piccanti.

VEGETARIANOS 🌱 🌱

Porzione € 8,00

Mezza porzione € 5,00

Patatine di mais servite con zucchine, peperoni, carote e cipolla speziati, formaggio fuso, fagioli messicani e jalapeños, accompagnati da sour cream.

Tacos

DE POLLO 🌱 € 14,00

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

DE BUEY 🌱 € 15,00

Tortillas grigliate servite con salsa taquera piccante, straccetti di manzo speziati e sfumati con birra scura messicana, cipolla e coriandolo fresco. Accompagnati da pico de gallo e lime.

DE COCHINITA PIBIL 🍷 € 14,00

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. Accompagnati da frijoles refritos e lime. Piatto tipico della Yucatan (zona caraibica del Messico).

AL PASTOR 🍷 € 15,00

Tortillas grigliate servite con filetto di maiale marinato con un mix di spezie, chiles mexicanos e succo d'arancia, spadellato con ananas fresco e servito con coriandolo e cipolla cruda. Accompagnati da frijoles refritos e lime. Piatto tipico della zona di Puebla.

DE CARNITAS 🍷 € 15,00

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. Accompagnato da Riso con jalapeños e cipolla croccante.

DE NOPAL 🌱 € 14,00

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

Fajitas

YUCATECA € 15,00

Piatto tipico della costa Maya. Straccetti di pollo marinati con succo di lime e coriandolo, grigliati con filetti di peperone verde e cipolla. Accompagnati da riso alla messicana, pico de gallo, frijoles refritos, insalata, sour cream, formaggio, tortillas e salse.

DE POLLO 🍷 € 14,00

Straccetti di pollo saltati in padella con zucchine, peperoni, carote e spezie. Il tutto accompagnato da un contorno di riso, insalata, pomodori, formaggio, tortillas e salse.

MIXTA 🍷 € 14,50

Straccetti di pollo e manzo saltati in padella con zucchine, peperoni, carote e spezie. Il tutto accompagnato da un contorno di riso, insalata, pomodori, formaggio, tortillas e salse.

DE BUEY 🍷 € 15,00

Carne di manzo australiano saltata in padella con zucchine, peperoni, carote e spezie. Il tutto accompagnato da un contorno di riso, insalata, pomodori, formaggio, tortillas e salse.

DE RÉ S 🍷 € 26,00

Filetto d'Angus scottato alla piastra, poi spadellato con zucchine, carote, peperoni e spezie. Il tutto accompagnato da un contorno di insalata, pomodori, riso, formaggio, fagioli neri messicani, tortillas e salse.

DE CERDO 🍷 € 15,00

Filetto di maiale prima grigliato, poi tagliato a listarelle e saltato in padella con peperoni rossi, cipolla, coriandolo e spezie messicane. Il tutto accompagnato da un contorno di riso, insalata, pomodori, fagioli neri messicani, tortillas e salse.

DE MARISCOS 🍷 € 15,00

Gamberi, seppie e capesante saltati in padella con peperoni, carote, zucchine e spezie. Il tutto accompagnato da un contorno di insalata, pomodori, riso, tortillas e salse.

VEGETARIANA 🌱 🌱 € 14,00

Carote, peperoni, cipolla e zucchine saltati in padella. Il tutto accompagnato da una pannocchia speziata e un contorno di riso, insalata, pomodori, fagioli neri messicani, formaggio, tortillas e salse.

🌱 = leggermente piccante

🌱🌱 = piccante

🌱🌱🌱 = molto piccante

🍷 = speziato

🌱 = vegetariano

Quesadillas

DE POLLO € 12,00

Tortilla di grano tenero ripiena di formaggio e fajitas ranchera (pollo stufato con peperoni e carote), piegata a metà e poi grigliata. Accompagnata da insalata, riso, pomodori, formaggio e sour cream.

DE BUEY € 14,00

Tortilla di grano tenero ripiena di formaggio, manzo saltato in padella con cipolla e spezie messicane, piegata a metà e poi grigliata. Accompagnata da insalata, pomodori, riso, formaggio e sour cream.

DE CHILI € 12,00

Tortilla di grano tenero ripiena di formaggio e chili picadillo (macinato misto stufato con fagioli rossi), piegata a metà e poi grigliata. Accompagnata da insalata, riso, pomodori, formaggio e sour cream.

DE LONGANIZA € 12,00

Tortilla di grano tenero ripiena di formaggio e salsiccia alla messicana, piegata a metà e poi grigliata. Accompagnata da insalata, riso, pomodori, formaggio e sour cream.

DE CAMARONES € 15,00

Tre tortillas nere ripiene di formaggio e poi grigliate, servite con dei gamberoni marinati in salsa de chile ancho saltati in padella con paprika, olio e sale e guarniti con coriandolo fresco. Il tutto accompagnato da salsa guacamole fresca fatta in casa, riso alla messicana, frijoles refritos, pico de gallo e zucchine fritte.

VEGETARIANA € 12,00

Tortilla di grano tenero ripiena di formaggio, zucchine, carote, peperoni e cipolla, piegata a metà e poi grigliata. Accompagnata da riso, insalata, pomodori, sour cream e formaggio.

TRIS € 14,00

Piatto composto da tre mini quesadillas: de pollo, de chili picadillo (macinato misto stufato con fagioli rossi) e de longaniza. Il tutto accompagnato da insalata, pomodori, frijoles refritos, sour cream e riso alla messicana.

Burritos

DE POLLO € 13,00

Tortilla di grano tenero farcita con fajitas ranchera (pollo stufato con peperoni e carote), riso e formaggio. Il tutto accompagnato da riso e fagioli neri messicani.

DE BUEY € 15,00

Tortilla di grano tenero farcita con riso, formaggio e manzo saltato in padella con zucchine, carote e peperoni. Il tutto accompagnato da insalata, pomodori, sour cream e fagioli neri messicani.

PICADILLO € 12,00

Tortilla di grano tenero farcita con chili picadillo (macinato misto stufato con fagioli rossi), riso e formaggio. Il tutto accompagnato da insalata, pomodori, sour cream e riso.

DE PUERCO € 12,00

Tortilla di grano tenero farcita con salsiccia alla messicana, riso, formaggio, peperoni, zucchine e carote. Il tutto accompagnato da riso e fagioli neri messicani.

DE COCHINITA € 13,00

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

VEGETARIANO € 12,00

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

TRIS € 14,00

Piatto composto da tre mini burritos: burrito picadillo, burrito de pollo e burrito de puerco. Accompagnato da riso, insalata, pomodori, fagioli neri messicani, formaggio e sour cream.

Platos típicos

POLLO MARGARITA € 12,00

Petto di pollo tagliato a cubetti, saltato in padella, sfumato con vino bianco e spezie messicane. Servito con insalata, pomodori, riso, formaggio, fagioli neri messicani, tortillas e salse.

POLLO MOLE € 14,00

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.

POLLO BORRACHO € 14,00

Petto di pollo tagliato a cubetti, saltato in padella con una crema bianca e sfumato con tequila blanco. Servito con insalata, pomodori, formaggio, riso, patate fritte, tortillas e salse.

TINGA POBLANA € 14,00

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

ENCHILADA DE RÉ S € 14,00

Tortillas ripiene di straccetti di manzo, cipolla, formaggio e salsa al pomodoro piccante. Servite con un topping di salsa al pomodoro e formaggio, il tutto accompagnato da insalata, pomodori, sour cream, riso, formaggio e fagioli.

ENCHILADA VEGETARIANA € 13,00

Tortillas ripiene di carote, peperoni, zucchine, cipolla, formaggio e salsa al pomodoro piccante. Servite con un topping di salsa al pomodoro e formaggio, il tutto accompagnato da insalata, pomodoro, sour cream, riso, formaggio, fagioli e salse.

ALAMBRE DE BUEY € 16,00

Due tortillas grigliate ripiene di scamone australiano scottato in padella e speziato, carote, peperoni, zucchine, insalata e formaggio. Servite con insalata, pomodori, salsa taquera, guacamole fresco e sour cream.

CHILI PICADILLO € 12,00

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

CANCÚN CAMARONES € 14,00

Gamberoni spadellati con zucchine, carote e spezie messicane, serviti con insalata, pomodori, riso, tortillas e salse.

CAMARONES RELLENOS € 15,00

Gamberoni ripieni di formaggio, avvolti nel bacon e saltati in padella. Serviti con insalata, pomodori, riso, formaggio, tortillas e salse.

CAMARONES AL MOJO DE AJO € 15,00

Gamberoni lasciati riposare in una salsa all'aglio, serviti con la propria salsa di cottura, riso, papas rancheras, insalata, pico de gallo, guacamole fresco, tortillas e salse.

CAMARONES BORRACHOS € 15,00

Gamberoni marinati, saltati in padella con paprika dolce, cipolla, avocado e sfumati con tequila reposado. Serviti con papas rancheras, riso, insalata, pico de gallo, tortillas e salse.

PLATO VEGETARIANO € 15,00

Misto di assaggi vegetariani del "Covo": burrito vegetariano, fagioli neri messicani, pannocchia speziata, papas rancheras e fajitas vegetariana. Il tutto accompagnato da insalata, pomodori, formaggio, tortillas e salse.

A la parrilla

ARRACHERA € 20,00

È il nome che si dà in Messico ad un particolare taglio di carne di manzo pregiato. Grigliata e poi servita su ghisa accompagnata da una salsa chimichurri, da una purea al chile chipotle, verdure spadellate, riso e lime. Servita con tortillas e salse.

COSTILLAS DE PUERCO € 15,00

Costine di maiale grigliate con salsa BBQ. Servite con papas rancheras, salsa bbq e fagioli messicani.

SOLOMILLO DE BUEY € 26,00

Filetto d'Angus (225 g circa) grigliato e accompagnato da papas rancheras, fagioli neri messicani, cipolla speziata, tortillas e salse.

COVO BURGER € 12,00

Pane artigianale e 100% carne di Sorana serviti con pomodoro, formaggio, cipolla, lattuga e maionese. Accompagnati da patatine fritte e salsa BBQ.

MEXICAN BURGER € 14,00

Pane artigianale aromatizzato al chile chipotle e hamburger leggermente piccante preparato con 100% carne di Sorana, cipolla, coriandolo e chipotle serviti con pomodoro, formaggio, cipolla e guacamole fresca. Accompagnato da papas fritas aromatizzate e salsa BBQ.

Para los niños

BIMBO CON PEPITAS € 8,00

Patatine fritte e filetti di pollo impanati e fritti serviti con maionese e ketchup.

BIMBO CON BUEY € 8,00

Patatine fritte e straccetti di manzo saltati in padella con olio e sale, serviti con maionese e ketchup.

BIMBO BURGER € 8,00

Hamburger servito con pane, formaggio, patatine fritte, maionese e ketchup.

BIMBO CON POLLO € 8,00

Patatine fritte e straccetti di pollo saltati in padella con olio e sale, serviti con maionese e ketchup.

Guarnición

PAPAS FRITAS € 4,00

Patatine fritte servite con salse.

PAPAS RANCHERAS € 5,00

Patate tagliate a spicchio con buccia, speziate con aglio e cipolla e poi fritte. Servite con salsa BBQ.

FRIJOLE MEXICANO € 4,00

Fagioli messicani in salsa.

RISO € 3,00

Riso alla messicana.

VERDURE SPADELLATE € 4,00

Peperoni rossi, peperoni verdi e cipolla saltati in padella con spezie e coriandolo.

PUREA AL CHILE CHIPOTLE € 4,00

Purè di patate e chile chipotle messicano.

In conformità al Reg. (UE) n. 1169/2011 e ss.mm.ii. sono a disposizione le informazioni circa la presenza di sostanze e prodotti che possono provocare allergie o intolleranze in piatti e bevande proposti. Alcuni ingredienti sono congelati o surgelati all'origine, altri sono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura presso il locale. Si prega di consultare la documentazione dedicata fornita con il menù.

🔪 = leggermente piccante

🔪🔪 = piccante

🔪🔪🔪 = molto piccante

🍷 = speziato

🌿 = vegetariano