

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 José 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

JALAPEÑOS

JALAPEÑOS RELLENOS 🌶️🌶️🌶️

€ 9,00

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

JALAPEÑOS DE QUESO 🌶️🌶️

€ 8,00

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

CROQUETAS

CROQUETAS PIBIL 🌶️

€ 12,00

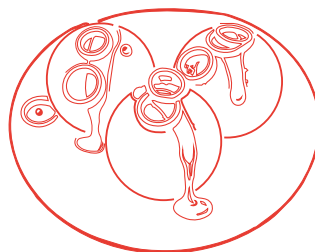
Rivisitazione in stile messicano delle famose crocchette spagnole. Crocchette[^] con cochinita pibil, servite con mayo-chipotle, "cebolla encurtida" e lime.

CHILAQUILES

CHILAQUILES DE CARNITAS 🌶️🌶️

€ 12,00

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



🌶️ = leggermente piccante

🌶️🌶️ = piccante

🌶️🌶️🌶️ = molto piccante

🍖 = speziato

🌿 = vegetariano

(*) ingredienti congelati - surgelati (^) abbattuti

GUACAMOLE

È tra le salse messicane più famose al mondo, la cui origine risale al tempo degli antichi Atzechi. Prevalentemente a base di **avocado** (di cui il Messico è il principale produttore mondiale), sale e succo di lime, deriva il suo nome dall'unione di due parole azteche, "ahaucatl" (avocado) e "molli" (miscela, **salsa**). In tutto il Sud America infatti, ancora oggi la desinenza "mole" si riferisce alle salse di accompagnamento.

Il nostro guacamole è pestato fresco ogni giorno con i **migliori avocado e lime**, senza aggiungere il peperoncino, ottenendo quindi una salsa non piccante. Ottimo come antipasto, immancabile come accompagnamento ai nostri piatti.

GUACAMOLE CON TOTOPOS 🌶️🌶️🌶️ € 10,00

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

GUACAMOLE CON CHORIZO 🌶️ € 12,00

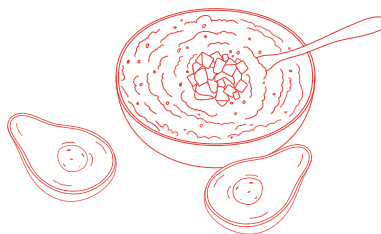
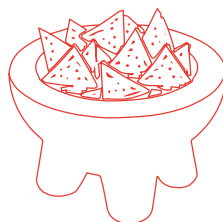
Salsa guacamole fatta in casa servita con chorizo messicano[^], macinato di maiale speziato con chile guajillo, salsa macha e accompagnata da totopos al chile chipotle.

GUACAMOLE CON CAMARONES ENCHIPOTLEADOS, COCINO Y TOTOPOS 🌶️🌶️ € 14,00

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

SALSA GUACAMOLE FRESCO

PICCOLO	€ 2,00
MEDIO	€ 5,00
GRANDE	€ 10,00



🌶️ = leggermente piccante

🌶️🌶️ = piccante

🌶️🌶️🌶️ = molto piccante

🌶️🌿 = speziato

🌿 = vegetariano

(*) ingredienti congelati - surgelati (*) abbattuti

TOSTADAS

TOSTADA DE POLLO

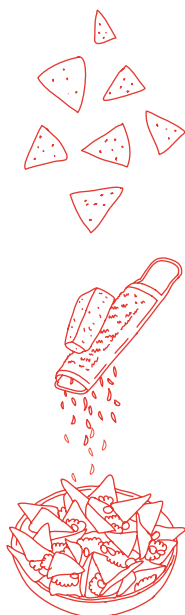
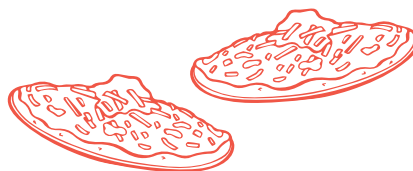
€ 12,00

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

TOSTADA DE CAMARONES 🦐

€ 14,00

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



NACHOS

NACHOS PICADILLOS 🌶️ € 10,00

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

NACHOS CALIENTES 🌶️🌶️ € 10,00

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

NACHOS DE CARNE 🍖 € 12,00

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

NACHOS QUESO Y JALAPEÑO 🌶️🌶️ € 9,00

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

🌶️ = leggermente piccante

🌶️🌶️ = piccante

🌶️🌶️🌶️ = molto piccante

🍖 = speziato

🌱 = vegetariano

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

PLATOS PRINCIPALES

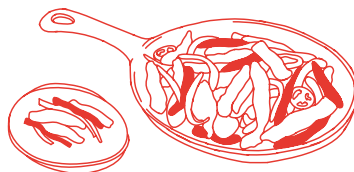
FAJITAS

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.

FAJITAS DE POLLO 🌶️ € 18,00

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.



PLATOS FUERTES

CHILI PICADILLO 🌶️🌶️ € 16,00

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

POLLO AL MOLE POBLANO 🌶️ € 18,00

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.

QUESADILLAS

QUESADILLA DE CAMARONES 🌶️🌶️ € 20,00

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.

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

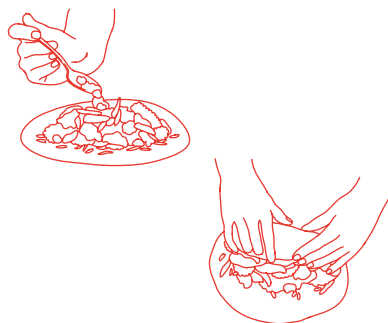
BURRITOS

Il burrito deve il suo nome al suo inventore Juan Mendez, che aveva una bancarella di cibo. Per evitare che si raffreddasse, **ebbe l'idea di fare grandi tortillas e di riempirle, arrotolarle e metterle all'interno di tovaglie per tenerle calde**. Il successo fu tale che dovette acquistare un **burro** (asino, da cui il nome) per trasportarle.

BURRITO DE POLLO

€ 16,00

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 insalatina fresca e salsa.



BURRITO PICADILLO 🌶️🌶️ **€ 16,00**

Tortilla di grano tenero farcita con chili Picadillo, riso e formaggio. Il tutto accompagnato da insalatina fresca e salsa.



BURRITO VEGETARIANO 🌱🌱

€ 14,00

Tortilla di grano tenero ripiena di cipolla, zucchine, carote, peperoni, riso e formaggio. Il tutto accompagnato da insalatina fresca e salsa.

BURRITO DE COCHINITA 🌶️

€ 16,00

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

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 insalatina fresca e salsa.

🌶️ = leggermente piccante

🌶️🌶️ = piccante

🌶️🌶️🌶️ = molto piccante

🌱 = speziato

🌱🌱 = vegetariano

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

TACOS

Tortillas grigliate, ripiene di carne, verdure o pesce e piegate a metà.

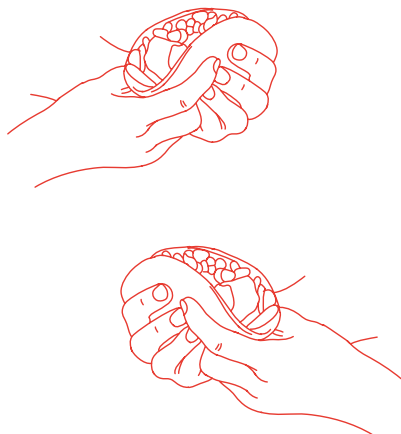
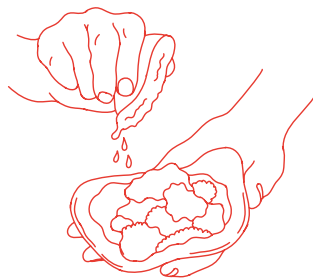
Rigorosamente mangiate con le mani. Per i nostri tacos utilizziamo tortilla di **maseca e grano**, ma puoi anche richiederle di mais 100%.

TACOS DE NOPAL 🌶️🌶️ €9,00

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

TACOS DE CAMARONES 🌶️ € 10,00

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



TACOS DE COCHINITA 🌶️ € 9,00

Due 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 lime.

TACOS DE POLLO 🌶️🌶️ € 9,00

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

TACOS DE CARNITAS 🌶️🌶️🌶️ € 9,00

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 due tortillas grigliate con salsa leggermente piccante al pomodoro verde, cipolla e coriandolo. Accompagnate da lime.

🌶️ = leggermente piccante

🌶️🌶️ = piccante

🌶️🌶️🌶️ = molto piccante

🌿 = speziato

🌱 = vegetariano

(*) ingredienti congelati - surgelati (*) abbattuti

GUARNICIÓN

PAPAS AL HORNO 🌱

€ 6,00

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

FRIJOLES MEXICANOS

€ 5,00

Fagioli messicani in salsa.

RISO

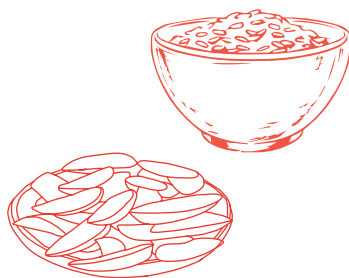
€ 5,00

Riso alla messicana.

PURÈ AL CHIPOTLE 🌶️

€ 6,00

Purè di patate al chile chipotle messicano.



COPERTO

€ 3,00



🌶️ = leggermente piccante

🌶️🌶️ = piccante

🌶️🌶️🌶️ = molto piccante

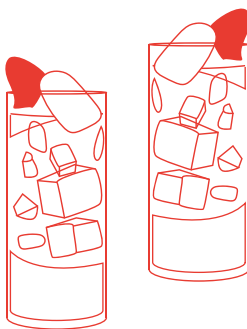
🌱 = speziato

🌿 = vegetariano

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

REFRÉSCOS

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



APERITIVOS

<u>SANGRIA</u>	€ 4,00
<u>CARAFFA SANGRIA 1 L</u>	€ 18,00
<u>SPRITZ APEROL</u>	€ 4,50
<u>SPRITZ CAMPARI</u>	€ 4,50
<u>AMERICANO</u>	€ 8,00
<u>AMERICANO AL COVO</u>	€ 9,00
Classico Americano, ma con Mezcal.	
<u>NEGRONI</u>	€ 9,00

CERVEZAS

LA MUERTE

€ 6,00

EL MUSICO

Questa birra color rame è ricca di sapore e perfettamente bilanciata: note di caramello e l'amarrezza erbacea e floreale del luppolo.

Gradazione alcolica di 5°.

LA MUERTE

€ 6,00

EL CABALLERO

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

Gradazione alcolica di 7,8°.

LA MUERTE

€ 6,00

LOS AMANTES

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

€ 6,00

Classica birra del Centro America, dal colore chiaro e gusto pulito. Ideale per il bere informale.

Gradazione alcolica di 4,5°.

MODELO NEGRA

€ 6,00

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

€ 6,00

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

LÖWENBRÄU

Piccola

€3,50

Media

€6,00

Caraffa 1 L

€13,00

VINOS

BLANCOS

Colesel Prosecco Extra Dry DOCG
Fontana Vecia

11,5% | 100% GLERA | VENETO

CALICE

€ 5,00

BOTTIGLIA

€ 25,00

Costamolino Vermentino DOC
Argiolas

13,5% | 100% VERMENTINO DI SARDEGNA | SARDEGNA

€ 5,00

€ 25,00

Lugana DOC
Allegrini

13% | 95% TURBIANA, 5% CORTESE | VENETO

€ 6,00

€ 27,00

Ribolla Gialla Venezia Giulia IGT
Jermann

13% | 100% RIBOLLA GIALLA | FRIULI VENEZIA GIULIA

€ 32,00

TINTOS

Valpolicella DOC
Allegrini

13% | 70% CORVINA VERONESE, 30% RONDINELLA | VENETO

CALICE

€ 6,00

BOTTIGLIA

€ 28,00

Valpolicella Ripasso La Groletta DOC
Allegrini

13,5% | 70% CORVINA VERONESE, 30% RONDINELLA | VENETO

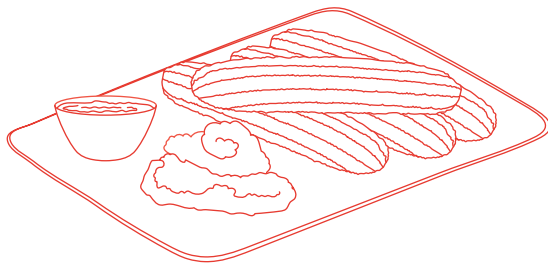
€ 30,00

Pinot Nero Fuxleiten DOC
Pfitscher

13% | 100% PINOT NERO | TRENTINO-ALTO ADIGE

€ 35,00

POSTRES



DULCE DE LECHE CON PALOMITAS

€ 8,00

Nato in America, il dulce de leche ha radici contese tra Argentina e Uruguay. Tradizionalmente preparato cuocendo lentamente latte e zucchero, è un simbolo della pasticceria sudamericana.

La nostra è una morbida panna cotta al dulce de leche, servita con croccanti palomitas (popcorn al caramello) per un irresistibile contrasto di consistenze e sapori.

CREMA CATALANA

€ 6,00

Dolce tipico della Catalogna documentato già dal Medioevo, è considerato uno dei dessert più antichi d'Europa: una crema all'uovo con cannella e limone che si distingue per la crosticina di zucchero caramellato che la ricopre.

TARTA DE QUESO

€ 8,00

Dolce freddo a base di formaggio cremoso su base di pasta di biscotti. È la versione messicana della cheesecake di New York, ma molto più morbida e dalla consistenza liscia. Questa versione viene accompagnata da una salsa al mango di nostra produzione.

BROWNIE AL JALAPEÑO CON HELADO DE VAINILLA Y TAJIN

€ 8,00

Brownie al cioccolato con nota piccante al jalapeño, servito tiepido, accompagnato dal nostro gelato alla vaniglia fatto in casa e una leggera spolverata di Tajín per un tocco speziato e agrumato.

MOUSSE DE RON Y FRESAS

€ 7,00

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

CHUPITOS

MEZCAL CALIENTE € 4,50

Koch Espadín Elemental con tabasco.

MEZCAL JOSÉ € 5,00

Koch Espadín Elemental con ananas e tajin.

TEQUILA, SAL Y LIMÓN € 3,50

Tequila Olmeca Silver accompagnato da sale e lime.

TEQUILA AL COVO € 5,00

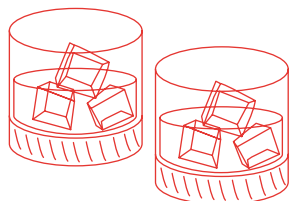
Tequila Olmeca Altos Reposado accompagnato da arancia e cannella.

TEQUILA, LIME Y CARAMELO € 5,00

Tequila Olmeca Altos Plata con tabasco accompagnato da lime caramellato.

TEQUILA Y MANZANA € 5,00

Tequila Olmeca Altos Reposado accompagnato da mela con 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.





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.