PIEDRA DEL SOL

CAFETERIA LATINA ®

MENÙ

RESTAURANTE

...el 1° Restaurante mexicano en Italia

COCTELES ESPECIAL



TEQUILA COCTELES

MARGARITA
Tequila Silver Josè Cuervo,
triple sec e succo di limone.....€ 8,50

GOLD MARGARITA
(on the rocks)

Tequila Reposado 1800, triple sec
e succo di limone. .....€ 11,00

MARGARITA AÑEJO
(on the rocks)

Tequila Añejo 1800, triple sec
e succo di limone. .....€ 12,00

FROZEN MARGARITA
Tequila Silver Josè Cuervo,
triple sec e succo di limone;
con a tua scelta: fragola, pesca,
mela verde o frutti di bosco.....€ 8,50
CARAFFA (1 lt).....€ 23,00
CARAFFA (2 lt).....€ 39,00

TEQUILA SUNRISE
Tequila, succo di arancia
e granatina .....€ 8,50

POKER FACE
Tequila Silver Josè Cuervo,
triple sec, limone, succo di ananas..€ 8,50

TEQUILA SOUR
Tequila Silver Josè Cuervo,
zucchero, limone .....€ 8,50

MEZCAL SOUR
Mezcal, zucchero, limone.....€ 9,00

TEQUILA SMASH
Tequila Silver Josè Cuervo,
foglie di menta, zucchero, soda.....€ 8,50

MULETTA
Tequila Silver Josè Cuervo, lime,
zucchero liquido, angostura,
ginger beer.....€ 8,50

PALOMA
Tequila Reposado 1800, succo
fresco e soda di pompelmo rosa,
succo di limone e nettare di agave..€ 10,00

RUM COCTELES

DAIQUIRI
Rum, succo di limone
e zucchero.....€ 9,00

FROZEN DAIQUIRI
Rum, succo di limone e zucchero,
a tua scelta con:
fragola, pesca, mela verde
o frutti di bosco .....€ 9,00
CARAFFA (2 lt).....€ 38,00

MAI TAI
Rum chiaro, Rum scuro,
limone, granatina, orzata,
succo di ananas .....€ 9,00

OUR MAI TAI
Rum chiaro, Rum scuro, limone,
granatina, orzata, maracuja
e succo di ananas.....€ 9,00

RIVER
Rum, succo di limone, succo di
ananas e Southern Confort.....€ 9,00

HURRICANE
Rum chiaro, Rum scuro,
limone, ananas, maracuja .....€ 9,00

RUM SMASH
Rum, foglie di menta, succo di
ananas, zucchero e soda .....€ 9,00

COLADA COCTELES

PEPE COLADA
Tequila, succo di ananas, cocco.....€ 9,00

KAHLUA COLADA
Liquore al caffè, cocco, succo
di ananas .....€ 9,00

PIÑA COLADA
Rum, cocco, succo di ananas.....€ 9,00

FRUIT COLADA
La classica Piña colada con
l'aggiunta di fragole fresche.....€ 9,00

SIN ALCOHOL

BILLY THE KID
Maracuja, menta, limone
e succo di pompelmo rosa .....€ 8,00

VIRGIN PIÑA COLADA
Succo di ananas e cocco .....€ 8,00

MALDIVE
Succo di arancia, succo di
pompelmo rosa, limone
e mela verde .....€ 8,00

YELLOW JACKET
Succo di arancia, succo di ananas
e limone .....€ 8,00

CARIOCA
Succo di ananas, cocco
e fragole fresche.....€ 8,00

VIRGIN PALOMA
Succo fresco e soda di
pompelmo rosa, succo di limone
e nettare di agave.....€ 8,00

PESTATI

MOJITO
Rum chiaro, Rum scuro,
lime, zucchero bianco, angostura,
menta fresca e soda.....€ 10,00

MOJITO FRUIT
Il Classic Mojito, con l'aggiunta
di frutta fresca a scelta.....€ 11,00

CAIPIROSKA
Vodka, lime e zucchero di canna.....€ 10,00

CAIPIRISSIMA
Rum scuro,
lime e zucchero di canna.....€ 10,00

CAIPIRIÑA
Cachaça, lime, e zucchero di canna...€ 10,00

CAIPIRAIA
Tequila, lime e zucchero di canna .....€ 10,00

CAIPIREZCA
Mezcal, lime e zucchero di canna .....€ 10,00

CAIPIORANGE
Rum chiaro, lime, zucchero
di canna e arancia fresca.....€ 10,00

JAMAICA JULEPS
Rum scuro, foglie di menta,
frutti tropicali, succo di ananas,
zucchero bianco e soda.....€ 11,00

MINT JULEPS
Bourbon,
foglie di menta, frutti tropicali,
zucchero bianco e soda.....€ 11,00

TEQUILA JULEPS
Tequila,
foglie di menta, frutti tropicali,
zucchero bianco e soda.....€ 11,00

CACHAÇA JULEPS
Cachaça,
foglie di menta, frutti tropicali,
zucchero bianco e soda.....€ 11,00

PIEDRA SANGRIA

**Vino rosso(2), liquore di pesca, Triple Sec,
succo d'arancia, succo di ananas e frutta fresca.
Il tutto aromatizzato con cannella e chiodi di garofano.**

Bicchiere.....€ 7,50
Caraffa (1 lt).....€ 21,00
Caraffa (2 lt).....€ 34,00

CERVEZAS DE BARRIL

EN BOTELLA
Corona .....€ 5,00
Modelo Especial.....€ 8,00
Negra Modelo .....€ 8,00
Pacifico Clara.....€ 8,00
Altre .....€ 8,00

CERVEZA PREPARADA
• Michelada
Birra, succo di limone, tabasco,
worchester sauce, salsa maggi,
sale e pepe.....€ 8,00

• Celada
Birra, sale e succo di limone .....€ 7,00



• Chiara San Miguel
Piccola (0,20 lt) .....€ 4,50
Media (0,40 lt) .....€ 6,00
Caraffa (1,40 lt) .....€ 15,00

• Chiara Mahou IPA
Bicchiere 33 cl .....€ 7,00
Caraffa (1,40 lt) .....€ 21,00

• Alhambra Roja
Bicchiere 33 cl ...€ 7,00
Caraffa (1,40 lt) ...€ 22,00

BEBIDAS

CocaCola, Lemon, Sprite,
Tonica, Fanta e Succhi di Frutta.....€ 4,00

Agua naturalizada
Gassata, Naturale 0,70 lt.....€ 2,50

CHUPITOS

WHITE KIKI
Rum invecchiato e succo di pera.....€ 5,00

TEQUILA BUM BUM
Tequila e Tonica.....€ 5,00

CUCARACHA (alla fiamma)
Tequila e liquore di caffè.....€ 5,00

LICORES

AMARI.....€ 5,00
WHISKY .....€ 8,00
RUM.....€ 8,00

TEQUILA Jose Cuervo:
- SILVER 1800.....€ 7,00
- REPOSADO 1800 .....€ 8,00
- AÑEJO 1800.....€ 10,00

METZCAL .....€ 6,00
LIQUORI VARI .....€ 5,00
INVECCHIATI.....€ 8,00
INVECCHIATI (over 10 anni) .....€ 13,00

ENTRADAS

TOTOPOS Y SALSA (1-2)
Croccanti triangoli di tortillas di mais serviti con la tradizionale salsa piccante .....€ 3,00

TRIS DE TOSTADAS (1-2-3-7-10)
Assaggio di tre diverse tostadas di mais farcite con: Frijoles e nopales; Gamberi al chipotle e crema di avocado; Cochinita pibil e lime.....€ 12,00

QUESO FUNDIDO (1-7)
Formaggio fuso condito con chimichurri, guarnito con guacamole, lime e tortillas.....€ 9,00
con Champignon .....€ 10,00
con Chorizo .....€ 12,00

NACHOS TIPICOS (1-2-3-7)
Croccanti triangoli di tortillas di mais guarnite con formaggio fuso, filetti di peperoni dolci e jalapeños.....€ 10,00

NACHOS PIEDRA (1-2-3-7)
Croccanti triangoli di tortillas di mais guarnite con formaggio fuso, chorizo, crema di fagioli, guacamole, filetti di peperoni dolci e jalapeños.....€ 12,00

NACHOS EL SABROSO (1-2-3-7)
Croccanti triangoli di tortillas di mais guarnite con formaggio fuso, chili con carne, filetti di peperoni dolci e jalapeños.....€ 12,00

GUACAMOLE (1-2)
Gustosa crema di avocado, pomodoro, cipolla, coriandolo fresco e lime. Servita con croccanti triangoli di tortillas di mais.....€ 12,00

POLLO BOTANERO (1-2-3-10)
Gustose striscioline di pollo marinate, passate in una speciale pastella e fritte. Servita con salsa barbacoa.....€ 12,00

ANILLOS DE CEBOLLA (1-2-3-7)
Anelli di cipolle passati in pastella e fritti .....€ 9,00

TACOS DORADOS (1-2-3-7-8)
Croccanti rotolini di mais con un gustoso ripieno di patata e chorizo. Servito con insalatina, panna, formaggio fresco e guacamole .....€ 10,00

EMPANADAS DE CAMARONES (1-2-3-4-7)
Due panzerotti di farina di mais fritti ripieni di gamberi, pomodori, cipolla e coriandolo fresco. Accompagnati con lattuga panna e formaggio fresco....€ 12,00

QUESO PANELA (1-2-6-7)
Tradizionale formaggio messicano alla griglia servito con crema di fagioli, guacamole e tortillas .....€ 10,00

a la PARILLA

ARRACHERA NORTEÑA (1-2-6-7)
Gustoso taglio di carne "inside skirt" tipico Messicano alla griglia. Servito con crema di fagioli, guacamole e ensalada de Nopales.....€ 27,00

TAPA DE ASADO (1-2-6-7)
Tenero trancio di carne "flap meat" alla griglia marinato con "Chilorio estilo sinaloa". Servito con "Frijoles Charros", ensalada de nopales e guacamole .....€ 30.00

AGUAYON (7-8)
Trancio di carne alla griglia scaloppato e "Frijoles Charros", servito con purea di patate, guacamole e pico de gallo.....€ 29,00

PARILLADA (1-7-8)
Gustoso mix di carne con Chorizo, Arrachera, Tapa de Asado, Picañha, coppa di maiale e Queso Panela. Accompagnato con puré di patate, tortillas e salse messicane (Porzione Doppia).....€ 65,00

HAMBURGUESAS (200 gr.)

JALAPEÑO BURGER (1-2-6-7-11)
Hamburger alla griglia, formaggio, bacon, insalata, pomodoro, cipolla e salsa di jalapeños. Accompagnato da patatine fritte .....€ 15,00

CHILE BURGER (1-2-6-7-11)
Hamburger alla griglia, formaggio, chili, insalata, pomodoro e cipolla. Accompagnato da patatine fritte.....€ 15,00

QUESO BURGER (1-2-6-7-11)
Hamburger alla griglia, formaggio, insalata, pomodoro e cipolla. Accompagnato da patatine fritte.....€ 14,00

FAJITAS

Le nostre Fajitas Vi saranno servite su una piastra fumante ed accompagnate da:
tortillas, formaggio sfilettato, salsa guacamole, panna, pico de gallo e frijoles refritos.

FAJITAS DEL SOL (1-2-6-7)
Saporite striscioline di manzo marinate in spezie messicane e cucinate con cipolle e peperoni
porzione singola ..... € 22,00
porzione doppia ..... € 40,00

FAJITAS POLLO (1-2-6-7)
Striscioline di petto di pollo marinate in spezie messicane e cucinate con cipolle e peperoni
porzione singola ..... € 19,00
porzione doppia ..... € 36,00

FAJITAS COMBO (1-2-6-7)
Striscioline di carne di manzo e pollo marinate in spezie messicane e cucinate con cipolle e peperoni
porzione singola ..... € 21,00
porzione doppia ..... € 38,00

FAJITAS EL CHULETON (1-2-6-7)
Saporite striscioline di maiale marinate in spezie messicane cotte alla piastra con cipolla, jalapeños, coriandolo fresco e formaggio, il tutto gratinato al forno
porzione singola ..... € 19,00
porzione doppia ..... € 36,00

FAJITAS CAMARONES (1-2-6-7)
Gamberi marinati in spezie messicane, cucinati con cipolle e peperoni
porzione singola ..... € 24,00
porzione doppia ..... € 42,00

FAJITAS VEGETARIANA (1-2-6-7)
Zucchine, peperoni e cipolle marinate in spezie messicane, cucinate alla piastra
porzione singola ..... € 17,00
porzione doppia ..... € 31,00

FAJITAS TROPICAL (1-2-6-7)
Striscioline di Pollo, Gamberi e ananas marinai in spezie messicane, saltata alla piastra con filetti di peperoni dolci e cipolla
porzione singola ..... € 22,00
porzione doppia ..... € 40,00

FAJITAS ESPECIAL

FAJITAS NORTEÑA (1-2-6-7)
Cubetti di carne di manzo, pancetta, funghi, peperoni, cipolla e formaggio, il tutto gratinato al forno. Accompagnati con guacamole, pico de gallo, sour cram, crema di fagioli e tortillas ..... € 22,00

FAJITAS al PASTOR (1-2-6-7)
Carne al "Pastor" con formaggio gratinata al forno, guarnita con cipolla, coriandolo e ananas. Accompagnati con guacamole, pico de gallo, sour cram, crema di fagioli e tortillas ..... € 22,00

FAJITAS TOLUQUEÑA (1-2-6-7)
Cubetti di carne di pollo con chorizo, pancetta, funghi champignon, peperoni, cipolla e formaggio, il tutto gratinato al forno. Accompagnati con guacamole, pico de gallo, sour cram, crema di fagioli e tortillas ..... € 22,00

FAJITAS ARRACHERA (1-2-6-7)
Striscioline di Arrachera marinate in spezie messicane, saltati alla piastra con filetti di peperoni dolci ..... € 27,00

ENSALADAS

CAESAR SALAD DE POLLO (1-2-3-4-7-10-11)
Gustosa insalata verde, petto di pollo grigliato, grana e crostini di pane. Servito con "house dressing" ..... € 12,00

ENSALADA DE FAJITAS (1-2-3-6-7-10)
Striscioline di pollo, manzo o mista o camarones, marinate con spezie messicane e cucinate alla piastra, servite su una ricca insalata mista condita con "house dressing"e accompagnate con tortillas ..... € 14,00

ENSALADA DE NOPALES (1-7-10)
Gustosa insalata mista con filetti di cactus, insalata verde, pomodoro, coriandolo, cipolla, formaggio fresco, avocado e rapanello, condita con olio e lime ..... € 13,00

PLATOS FUERTES

QUESADILLAS (1-2-7)
Grande tortilla di farina ripiena di Formaggio e a scelta con:
- Tinga poblana - Picadillo - Chili con carne - Vegetariana
Accompagnate con frijoles aguado e riso mex.....€ 14,00

ENCHILADAS VERDES (1-2-7)
Tre tortillas di mais ripiene di pollo, ricoperte di salsa verde,
guarnite con formaggio fresco e panna.
Accompagnate con frijoles aguado e riso mex.....€ 14,00

ENCHILADAS DIVORCIADAS (1-2-7)
Tre tortillas di mais ripiene di pollo, ricoperte di salsa roja e salsa verde,
guarnite con formaggio fresco e panna.
Accompagnate con frijoles aguado e riso mex.....€ 14,00

ENMOLADAS (1-2-5-6-7-8-11)
Tre tortillas di farina di mais ripiene di pollo, ricoperte con "mole poblano",
guarnite con formaggio fresco e panna.
Accompagnate con frijoles aguado e riso mex.....€ 15,00

BURRITO (1-2-6-7)
Tortillas di farina ripiena a scelta con: - Pollo, peperoni, cipolla e formaggio;
- Manzo e formaggio; - Vegetariano: zucchine, carote, peperoni e philadelphia.
Accompagnato con riso mex e frijoles aguado.....€ 16,00

BURRITO AL PASTOR (1-2-6-7)
Tortilla di farina ripiena di carne di maiale marinata "stilo pastor",
formaggio, ananas, cipolla e coriandolo.
Servito con riso messicano, frijoles refritos, guacamole e lime.....€ 16,00

TACOS (1-2-6)
Tre tortillas di mais ripiene con: Chorizo o Campechano.
Servite con pico de gallo, guacamole e lime.....€ 16,00

TACOS AL PASTOR (2-6)
Tre tortillas di mais ripiene con carne di maiale marinata,
ananas, cipolla e coriandolo. Servite con pico de gallo, guacamole e lime .....€ 17,00

TACOS DE CAMARONES (1-2-3-10)
Tre tortillas di mais ripiene con gamberi in pastella, crema di fagioli avocado,
lattuga e conditi con maionese al chipotle
Accompagnati con guacamole, lime e pico de gallo.....€ 20,00

TACOS DE COCHINITA PIBIL (2-3)
Tre tortilla di mais ripiene di carne di maiale marinata con achiote,
succo di arancia, foglia di banano e spezie messicane,
servito con cipolla marinata, maionese di jalapeños e coriandolo .....€ 17,00

TACOS DE SUADERO (2-6)
Tre tortillas di mais ripiena di brisket di manzo cotto in bassa temperatura,
cipolla e coriandolo fresco.
Servito con guacamole, pico de gallo e lime.....€ 18,00

CHILE con CARNE (1-2)
Cubetti di carne di manzo e maiale, cucinati con fagioli messicani,
pomodori, cipolla, peperoni, peperoncino piccante e spezie messicane.
Servito con tortillas di grano .....€ 14,00

PAPAS RELLEÑAS (1-2-3-7)
Patata ripiena di chile con carne, sour cream e formaggio il tutto gratinato in forno.
Servita con guacamole, pico de gallo, crema di fagioli e riso messicano .....€ 14,00

POLLO con MOLE (1-5-6-7-8-11)
Suprema di pollo ricoperta di una salsa a base di cioccolato e chiles.
Servito con frijoles aguado e riso mex .....€ 14,00

TAQUITOS DE CANASTA (1-2-7)
3 Tortillas di Farina con un gustoso Mix di "GUISOS MEXICANO", picadillo,
tinga di pollo, chili con carne, accompagnati con tortillas e guarniti con
queso fresco e panna. Servito con riso mex e crema di fagioli .....€ 15,00

CAMARONES (2-7-8-11)
Gamberoni Argentini serviti con purea di patate e cucinati a scelta:
- A la Diabla: Gamberoni saltati in padella con uno speciale "adobo" piccante.....€ 23,00
- Al Ajillo: Gamberoni scottati in padella con un condimento a base di
chile guajillo e aglio.....€ 23,00

PICCANTE VEGETARIANO

SERVIZIO AL TAVOLO € 2,50

Tortillas in spagnolo significa torta; nella cucina messicana corrisponde al pane.
La cucina utilizza prodotti freschi, surgelati e conservati.

I NUMERINI (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14) CORRISPONDO
AGLI ALLERGENI RIPORTATI SUL RETRO DEL MENU'

PARA COMPLETAR

TORTILLAS DI GRANO (1)
Tre tortillas di grano .....€ 3,00

TORTILLAS DI MAIS
Tre tortillas di mais .....€ 4,00

FRIJOLES REFRITOS (7)
Crema di fagioli .....€ 3,50

FRIJOLES AGUADOS (7)
Fagioli interi.....€ 4,00

FRIJOLES CHARROS
Fagioli cucinati con "Chorizo", peperoni pancetta e cipolla.....€ 5,00

GUACAMOLE.....€ 5,00

ARROZ MEXICANO (1)
Riso cucinato secondo la ricetta originale messicana .....€ 5,00

JALAPEÑOS
Peperoncini messicani verdi piccanti ...€ 3,00

PICO DE GALLO
Mix di pomodori, cipolla, lime, jalapeños e coriandolo fresco. .....€ 3,00

SOUR CREAM (7).....€ 2,50

PATATINE FRITTE (1)....€ 5,00

NUESTRAS SALSAS

MAYONESA HABANERO (3-10)
Maionese, arancia e chile Habanero .....€ 3,00

MAYONESA DE CHIPOTLE (3-10)
Maionese, lime, cipolla e chile Chipotle.....€ 3,00

MERMELADA DE HABANERO
Succo di arancia, carote e chili Habanero .....€ 3,00

SALSA TAQUERA
Salsa di pomodoro con chile Cipotle .....€ 3,00

SALSA MACHA (8)
Olio, aglio, arachidi e chile de Arbol .....€ 3,00

SALSA DE AGUACATE
Salsa verde, cipolla, coriandolo e avocado .....€ 4,00

POSTRES

CHEESE CAKE (1-3-6-7-8-11)
Dolce al formaggio servito con salsa di: fragole fresche o frutti di bosco o cioccolata .....€ 8,00

PAN DE ELOTE (1-3-7)
Dolce di mais tipico Messicano, servito con salsa di panna fresca e mais.....€ 6,00

FLAN DE VANILLA (3-7)
Senza Glutine
Budino alla vaniglia con caramello.€ 6,00

CARLOTA DE LIMON (1-3-7)
Crema di limone e "galletas" .....€ 6,00

PASTELITO DE CHOCOLATE con CREMA BLANCA (1-3-7-8)
Dolce di cioccolato servito con crema inglese .....€ 7,00

CREMA CATALANA (3-7)
no Glutine! .....€ 6,00

PIÑA FRESCA
Ananas .....€ 6,00

CHURROS (1-3-5-6-7-8-10)
A scelta con Nutella o Dulce de Leche ....€ 6,00

CAFES

CAFE' PIEDRA
Caffè, kalhua, crema di whisky, panna montata(7), cannella .....€ 5,00

CAFE' ESPECIAL
Caffè, brandy, rum scuro, crema di whisky, cannella.....€ 5,00

CAFE' MEXICANO
Caffè, tequila, cannella.....€ 5,00

CAFFE' ESPRESSO.....€ 1,50

CAFFE' AMERICANO...€ 2,50

CAFFE' D'ORZO.....€ 2,50

CAPPUCCINO .....€ 3,00

Piedra del Sol
vuole proporre una formula unica ed innovativa di stare insieme, piacevolmente, con la doppia possibilità di gustare piatti di antica tradizione latino-americana e di assaporare caratteristici ed esotici cocktails tra cui spicca l'eccelsa "margarita". Il tutto nell'atmosfera semplice ed informale tipica di una cafeteria latina.
Il menu è basato su ricette della cucina messicana, ma non mancano influenze Tex-Mex, dell'area del grande sud-ovest degli Stati Uniti (California e New Messico) e del bacino delle isole Caraibiche.

Cucina messicana: cucina sana e naturale.
Ancora praticamente sconosciuta in Italia, la cucina messicana è una di quelle felici e naturali risposte all'esigenza dell'alimentazione moderna in quanto offre gusto, varietà e colore nel contesto di un quasi perfetto equilibrio nutrizionale. Lontane influenze storico-culturali e fortunate coincidenze ambientali avvicinano la cucina messicana alla mediterranea, sia come impiego di ingredienti di base, che di accostamento di sapori. Il risultato finale è una piacevolissima sorpresa.

Elementi di base della cucina messicana.
Non tutti sanno che molte cucine europee, inclusa quella italiana, utilizzano ingredienti coltivati per la prima volta in Messico dagli Aztechi e dai Maya addirittura 7000 anni prima di Cristo. Pomodoro, granoturco, peperoni, fagioli, avocados, zucchine, cacao, vaniglia, ananas, papaia erano assolutamente sconosciuti al di fuori delle Americhe, fino a quando Colombo non tornò in Europa dopo il 1492.
Poiché ogni tipo di cucina è sempre caratterizzata da materie prime disponibili, quella messicana gioca con la vasta disponibilità di legumi, ortaggi e frutta: in particolare fagioli (Frijoles), peperoncino (Chile), pomodoro ed avocados accompagnano quasi sempre i piatti principali come contorni o sotto forma di appetitose salse. Anche formaggi, uova, carne e pesce sono presenti, ma difficilmente cucinati individualmente.
La costante fissa di tutti i piatti è naturalmente la tortilla, un semplice impasto di acqua e farina di mais o di grano, spianata in forma sottile e tondeggiante.

Piedra del Sol propone un'ampia varietà di preparazioni tipiche adatte anche ai palati più esigenti e comunque a prezzi ragionevoli. Completa di piatti vegetariani per le diete più moderne e di proposte particolarmente decise, per i gusti più esotici, non manca la possibilità di scelta tra pesce e carne che trionfano specialmente nelle nostre esclusive e simpatiche grigliate (Fajitas).
Per concludere sarà piacevole scegliere tra i nostri desserts che si accompagnano bene sia alla tequila (meglio se "MARGARITA" cocktails) sia ai "cafes especials".

¡BUEN PROVECHO!

Tutti i prezzi sono inclusi di IVA.

Il personale gradirà un vostro segno di apprezzamento, se siete stati pienamente soddisfatti.
Ci riserviamo il diritto di rifiutare qualunque prestazione o servizio a tutti coloro il cui comportamento sia ritenuto scorretto od offensivo, ad insindacabile giudizio del manager.
il ristorante non é responsabile degli oggetti smarriti o rubati nel locale.

ELENCO ALLERGENI

!!! PRESTATE ATTENZIONE !!!

"Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Sappi comunque che i cibi e le bevande somministrate in questo locale sono prodotti in laboratori e cucine dove si utilizzano e si servono alimenti contenenti i seguenti allergeni:

(1) GLUTINE, (2) CROSTACEI, (3) UOVA, (4) PESCE, (5) ARACHIDI, (6) SOIA, (7) LATTE, (8) FRUTTA GUSCIO, (9) SEDANO, (10) SENAPE, (11) SESAMO, (12) ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI, (13) LUPINI, (14) MOLLUSCHI.

Inoltre NON è possibile escludere una contaminazione incrociata.

PIEDRA DEL SOL
CAFETERIA LATINA®
...el 1° Restaurante mexicano en Italia

Via Cornalia, 2 - 20124 Milano - Tel. 02 6691901 - 02 6690078
www.piedradelsol.it