



VISUALIZZA I PIATTI



www.aguamiel.it

È VERO MESSICO SOLO SE INIZI CON LA **TEQUILA** E FINISCI CON IL **MEZCAL**!

COCKTAILS



➤ MARGARITA

TEQUILA, TRIPLE SEC, SUCCO DI LIMONE, SALE.

- + JOSE CUERVO BLANCO € 7
- + DON JULIO BLANCO € 10

➤ MARGARITA REAL € 12

TEQUILA ARETTE REPOSADO, TRIPLE SEC GAGLIARDO, LIME, XOCLAIT MOLE (BITTER AL CACAO)

➤ FROZEN MARGARITA € 8

GUSTI A SCELTA: FRAGOLA / LIME / FRUTTO DELLA PASSIONE.

➤ TOMMY'S MARGARITA € 8

MEZCAL, SCIROPPO D'AGAVE, LIME, SALE.

➤ DAIQUIRI € 8

RUM "VERITAS", LIME, SCIROPPO DI ZUCCHERO.

➤ DON'S SPECIAL DAIQUIRI € 8

RUM SCURO, RUM BIANCO, SCIROPPO FRUTTO DELLA PASSIONE, LIME.

➤ PALOMA € 8

TEQUILA, LIME, SUCCO POMPELMO ROSA, SODA POMPELMO ROSA.

NUEVO ➤ CACTUS JUICE € 8

TEQUILA AL PEPERONCINO, LIQUORE AL CHINOTTO, CETRIOLO, GINGER ALE, LIME.

➤ MOCAMBO € 8

SUCCO AL FRUTTO DELLA PASSIONE, FALERNUM, AMARENA, RHUM 5 ANNI, LIME.

➤ TAHITI € 7 (ANALCOLICO)

LIME, SUCCO DI MANGO, SUCCO DI GUAYA, POMPELMO ROSA E FARINA DI COCCO.

➤ MOJITO € 8

LIME, ZUCCHERO, MENTA, RUM CHIARO, SODA.

➤ MOJITO ILLEGAL € 8

LIME, ZUCCHERO, MENTA, TEQUILA, BESO, SODA.

NUEVO ➤ GOLDEN MOJITO € 8

LIME, ZUCCHERO, RUM SCURO, MENTA, GINGER ALE.

➤ MEXICAN MULE € 8

TEQUILA, SCIROPPO D'AGAVE, LIME, GINGER BEER.

➤ ZOMBIE € 10

RUM BIANCO, RUM SCURO GIAMAICANO, RUM OVERPROOF, FALERNUM, GRANATINA, SCIROPPO DI CANNELLA, POMPELMO, LIME.

NUEVO ➤ JUANITA € 8

TEQUILA INFUSA NELL'ANANAS E CANNELLA, FALERNUM, PIMENTO BITTER, LIME, TONICA.

➤ MONTEZUMA € 8

RUM 5 AÑOS, ANANAS, LIME, PUREA FRUTTO DELLA PASSIONE.

➤ FRIDA Y DIEGO € 8

LIQUORE AL MANGO, RUM, VERMUT DRY, LIME, SODA AL POMPELMO ROSA.

➤ PENNICILINA MESSICANA € 8

TEQUILA, MEZCAL, SCIROPPO DI MIELE E ZENZERO, LIME.

➤ GIN TONIC € 10

- + AMAZZONI GIN (BRASILE)
- + APIUM GIN (INGHILTERRA)

NACHOS

➤ NACHOS AGUAMIEL € 7

TRIANGOLI DI TORTILLA CROCCANTI E GUACAMOLE*.

➤ NACHOS TIPICOS € 10

TRIANGOLI DI TORTILLA CROCCANTI CON FORMAGGIO FUSO, JALAPEÑO E SALSE.

➤ CHILE RELLENOS CON QUESO* € 8

PEPERONCINO RIPIENO DI FORMAGGIO E BACON.

TACOS

PICCOLA TORTILLA DI MAIS FARCITA (2 PEZZI)

CARNE ➤ AGUAMIEL € 9

CON CARNITA (CARNE DI MAIALE), COLESLAW E PANNA ACIDA.

NUEVO ➤ EL GORDO € 9

CON PANCIA DI MAIALE CROCCANTE COTTA A BASSA TEMPERATURA, CIPOLLA, SALSA BARBECUE E SALSA DIABLA.

➤ AL PASTOR € 9

CON CARNITA (CARNE DI MAIALE), SALSA ALL'ANANAS E PEPERONCINO.

➤ POLLO € 9

CON POLLO MARINATO, INSALATA, PICO DE GALLO, GUACAMOLE* E PANNA ACIDA.

➤ LENGUA € 10

CON LINGUA DI MANZO IN SALSA ROSSA, CIPOLLA ROSSA MARINATA NEL LIME, GUACAMOLE*, CORIANDOLO E INSALATA.

VEG ➤ VERDURAS € 9

CON VERDURE SPEZIATE*, PICO DE GALLO, GUACAMOLE* E CREMA DI FAGIOLI.

➤ FRIJOL € 9

CON CREMA DI FAGIOLI, INSALATA, PICO DE GALLO, AVOCADO**, FETA E SALSA DIABLA.

PESCE ➤ CAMARONES € 13

CON GAMBERI** ALLA MESSICANA, INSALATA E CEVICHE DI MANGO.

➤ PULPO € 13

CON POLIPO** ALLA PIASTRA, INSALATA, GUACAMOLE*, PICO DE GALLO E CIPOLLA MARINATA.

QUESADILLAS

- **JALAPEÑO € 8** 
TORTILLA DI FARINA CON FORMAGGIO E JALAPEÑO.
- **PICO DE GALLO € 9**
TORTILLA DI FARINA CON FORMAGGIO, AVOCADO** E PICO DE GALLO.
- **POLLO € 12** 
TORTILLA DI FARINA CON FORMAGGIO, POLLO ALLA PAPRIKA E PICO DE GALLO.
- **VERDURAS € 9** 
TORTILLA DI FARINA CON FORMAGGIO E VERDURE MISTE SPEZIATE*.
- **CHORIZO € 10** 
TORTILLA DI FARINA CON FORMAGGIO, CHORIZO** (SALSICCIA MESSICANA PICCANTE), CIPOLLA MARINATA E CORIANDOLO.

BURRITOS

- **POLLO € 13,50**  SERVITO CON RISO E FAGIOLI.
TORTILLA DI FARINA ARROTOLATA RIPIENA DI POLLO, GUACAMOLE*, INSALATA, JALAPEÑO, PICO DE GALLO, PANNA ACIDA.
- **VERDURAS € 13,50**  SERVITO CON RISO E FAGIOLI.
TORTILLA DI FARINA ARROTOLATA RIPIENA DI VERDURE SPEZIATE*, GUACAMOLE*, INSALATA, PICO DE GALLO, PANNA ACIDA.
- **CARNITA € 13,50**  SERVITO CON RISO E FAGIOLI.
TORTILLA DI FARINA ARROTOLATA RIPIENA DI CARNE DI MAIALE, GUACAMOLE*, INSALATA, PICO DE GALLO, PANNA ACIDA.
- **RES € 14,50**   SERVITO CON RISO E FAGIOLI.
TORTILLA DI FARINA ARROTOLATA RIPIENA DI CARNE DI MANZO, GUACAMOLE*, INSALATA, PICO DE GALLO, PANNA ACIDA, CIPOLLA CARAMELLATA, PEPERONI.
- **DE CAMARONES € 14,50**   SERVITO CON RISO E FAGIOLI.
TORTILLA DI FARINA ARROTOLATA RIPIENA CON INSALATA DI CAVOLO CAPPUCCIO, CAROTE, AVOCADO**, MANGO, GUACAMOLE*, GAMBERI** E JALAPEÑO.

NUEVO



- **CHIMICHANGA € 15**
TORTILLA RIPIENA DI RISO, FAGIOLI, GUACAMOLE*, PICO DE GALLO, CARNITA, FORMAGGIO FUSO, SALSA POMODORO.
- **CHIMICHANGA PICCANTE € 15**  
TORTILLA RIPIENA DI RISO, FAGIOLI, GUACAMOLE*, PICO DE GALLO, SALSA DIABLA, CARNE DI MANZO, FORMAGGIO FUSO.

ESPECIALIDADES

MEXICANAS

- **ENCHILADA € 14**
TORTILLA RIPIENA DI STUFATO DI MANZO, POLLO, PEPERONI, FORMAGGIO FUSO E SALSA ENCHILADA.
- NUEVO** ➤ **FLAUTAS € 14**  
TORTILLA CROCCANTE RIPIENA DI VERDURE E ACCOMPAGNATI CON SALSA AJI-VERDE.
- **CHILI CON CARNE € 14**   
PIATTO TIPICO DAL GUSTO ESPLOSIVO, SERVITO CON RISO, PANNA ACIDA E NACHOS.
- **FAJITAS € 22** 
LISTARELLE DI CARNE (POLLO/MANZO) MARINATE E COTTE IN PADELLA CON CIPOLLA CARAMELLATA E PEPERONI, RISO E FAGIOLI ACCOMPAGNATE DA SALSE E TORTILLAS.
- **FAJITAS DE VERDURAS € 20** 
VERDURE SPEZIATE* SALTATE IN PADELLA, CON RISO E FAGIOLI, ACCOMPAGNATE DA GUACAMOLE* E TORTILLAS.
- **TAMALES CON TINGA DE POLLO € 12** 
FAGOTTINI DI FARINA DI MAIS AVVOLTI IN FOGLIE DI PANNOCCHIA COTTE AL VAPORE E ACCOMPAGNATI CON LA TINGA DE POLLO.

AGUAMIEL

- **COSTILLAS DE CERDO € 15** 
COSTINE DI MAIALE MARINATE IN SALSA BARBEQUE, COTTE A BASSA TEMPERATURA E SERVITE CON COLESLAW.
- **PINCHOS DE CARNE ESCABECHE* € 15** 
SPIEDINI DI POLLO MARINATI CON ANANAS E BACON SERVITI CON INSALATA DI COLESLAW.

ENSALADAS

- **AGUACATE Y POLLO € 12** 
POLLO MARINATO COTTO, AVOCADO**, POMODORO, BACON, INSALATA CROCCANTE, CIPOLLA ROSSA E CORIANDOLO.
- **PESCADO € 14**  
GAMBERONI** ALLA MESSICANA, CEVICHE DI MANGO E AVOCADO**, INSALATA CROCCANTE E CORIANDOLO.

- EXTRA**
JALAPEÑO + 2 EURO SALSA ROSSA + 1 EURO PANNA ACIDA + 1,5 EURO TORTILLA DI FARINA + 1 EURO (2 PEZZI)
SALSA GUACAMOLE* + 2 EURO RISO E FAGIOLI + 3,5 EURO TORTILLA DI MAIS + 2 EURO (4 PEZZI)

CERVEZA

EN BOTELLAS

- › PACIFICO € 6
- › NEGRA MODELO € 6
- › MODELO € 6
- › VICTORIA € 6
- › DAURA DAMM (SENZA GLUTINE) € 6 

DE BARRIL

- › LUPITA PICCOLA € 3,5
- › LUPITA GRANDE € 5
- › LADES ROSSA PICCOLA € 4
- › LADES ROSSA GRANDE € 6

ESPECIALES

- › DIAS DE LA MUERTE - AMBER € 6,5
- › DIAS DE LA MUERTE - BLONDE € 6,5

NUEVO

- › FIESTA DE LOS MUERTOS - PALE ALE € 6,5
- › FIESTA DE LOS MUERTOS - IPA € 6,5

BEBIDAS

- › COCA-COLA € 3,5
- › CHINOTTO € 4
- › LIMONATA € 4
- › ARANCIATA € 4
- › THÈ AL LIMONE € 4
- › ACQUA POTABILE € 2 TRATTATA 0,75
- › ACQUA POTABILE € 2 TRATTATA E GASSATA 0,75
- › CAFFÈ € 2

VINOS

BOLLICINE



- › PROSECCO EXTRA DRY € 20 (LA TORDERA/ITALIA)
- › FRANCIACORTA BRUT (METODO CLASSICO) € 38 (CAVALLERI/ITALIA)

BLANCOS

- › RONCAGLIA € 20 (FATTORIE MANCINI/ITALIA)
- › GRILLO "SUR SUR" € 22 (DONNAFUGATA/ITALIA)
- › TORRONTES RESERVA € 24 (DON DAVID/ARGENTINA)

TINTOS

- › SANGIOVESE € 20 (FATTORIA MANCINI/ITALIA)
- › SHERAZADE (NERO D'AVOLA) € 22 (DONNAFUGATA/ITALIA)
- › HEY MALBEC € 25 (MATIAS RICCI TELI/ARGENTINA)
- › SYRAH "PAZ" € 25 (LAS MORAS/ARGENTINA)
- › MALBEC "PAZ" € 25 (LAS MORAS/ARGENTINA)
- › MALBEC RESERVA € 24 (DON DAVID/ARGENTINA)
- › MALBEC MERLOT RESERVA € 26 (INTIPALKA/PERÙ)
- › CARMENERE RESERVA € 30 (MONTES ALPHA/CILE)

-  Senza Glutine
-  Piccante

jalapeño: peperoncino mediamente piccante

guacamole: avocado, cipolla, jalapeño, coriandolo e lime

coleslaw: insalata di cavolo cappuccio rosso e maionese

pico de gallo: insalatina di pomodori con coriandolo, lime e cipolla

aji-verde: jalapeño, aglio, coriandolo, maionese, panna, olio e lime


* Prodotti freschi lavorati, confezionati ed abbattuti nella nostra cucina/laboratorio di Pesaro.

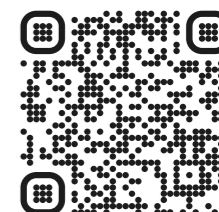
** Prodotti che potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine.

Alcuni piatti potrebbero essere decorati con coriandolo fresco.

NON SIAMO UN RISTORANTE GLUTEN FREE.
Con il simbolo  si evidenziano dei piatti naturalmente mancanti di glutine.

Coperto € 1,50

Per consultazione tabella allergeni richiedi al personale oppure inquadra il qr code qui a lato. 





RISTORANTE AGUAMIEL
COCINA MEXICANA

PESARO

VIALE TRIESTE 119 - 61121 PESARO (PU)
PRENOTAZIONI 329.3951680 (ANCHE WHATSAPP)

CATTOLICA

VIA RISORGIMENTO 22 - 47841 CATTOLICA (RN)
PRENOTAZIONI 328.0680982 (ANCHE WHATSAPP)

WWW.AGUAMIEL.IT - INFO@AGUAMIEL.IT

Disponibilità di posti all'aperto e all'interno del locale.
Anche servizio ASPORTO

 [AGUAMIEL.COCINAMEXICANA](https://www.instagram.com/AGUAMIEL.COCINAMEXICANA)