

# A P E R I T I V O

ore 18:00 - 21:00

*L' Aperitivo di Irma è sempre espresso e consiste in diversi assaggi preparati al momento dallo chef.*

Abbinamento con un drink (12 euro)

Abbinamento con Vino superiore, o Cocktail base (14 euro)

Hummus di ceci o guacamole con tostadas di mais (4 euro)

Olive verdi (1,50 euro)

## LE NOSTRE SELEZIONI

*I nostri prodotti provengono da piccoli allevamenti di varie regioni italiane che operano nel pieno benessere degli animali, rispettando i tempi della natura*

Prosciutto di maiale nero dei Nebrodi presidio slow food con pan y tomate (16 euro)

Pane, pomodoro del piennolo, alici Armatore e capperi di pantelleria (12 euro)

Selezione di salumi e formaggi artigianali (15 euro)



# T A C O S



ore 18:00 - 22:30

*I nostri tacos sono realizzati con tortillas artigianali di mais 100% italiano Nixtamalizzato, prodotte dal laboratorio "La Morenita" secondo la tradizione messicana*  
6 euro

### Al Pastor

Maialino sfilacciato, ananas e coriandolo fresco

### Barbacoa de Res

Brisket di manzo sfilacciato, cipolla rossa e maionese al chipotle affumicato

### Acapulpo

Polpo, pico de gallo e maionese di habanero

### Veracruz

Crudo di gambero, guacamole, menta e fiocchi di chile

### Gringas

Guacamole, pomodorini confit e queso stagionato

### Vegano Chicano

Planted pulled, avocado, maionese vegana alla paprika affumicata

 Gluten free

 Vegan