





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.

L'aperitivo di Irma (6 euro)

Guacamole con Tostadas di mais artigianali (5 euro)  

Hummus di ceci con Tostadas di mais artigianali (5 euro)  


Olive verdi (2,00 euro)  

I NOSTRI TAGLIERI

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

Patanegra, pan y tomate (18 euro)

Pane, burro e alici di Cetara Armatore (16 euro)

Selezione di salumi e formaggi artigianali (16 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

Maiolino sfilacciato, salsa piccante e coriandolo fresco

Tinga de Pollo

Pollo affumicato, cipolla rossa e maionese al chipotle

Acapulpo

Polpo, pico de gallo e maionese di habanero


Veracruz


Crudo di ricciola, salicornia, lime e tajin

Gringas

Guacamole, pomodorini confit e cacioricotta

Vegano Chicano

Planted chicken, avocado, verdure e salsa macha 

 Gluten free

 Vegan