

HOLA!

Tacos & Cantina

MENU

MENU FORNITO SOLO COME RIFERIMENTO.
I MENU SONO SOGGETTI A MODIFICHE
E VERRANNO RICONFERMATI UNA VOLTA A BORDO

HOLA!

Tacos & Cantina

ALL YOU CAN EAT L'OPZIONE "ALL YOU CAN EAT" È INCLUSA NEL PACCHETTO DINING EXPERIENCE.



HOLA SIGNATURE - pomodoro . cipolla . lime . coriandolo . jalapeño

FALLO TU - ingredienti + la tua creatività + mescola tutto



SALSE FATTE A BORDO incredibilmente gustose

Habanero fuego
Jalapeño verde
Salsa taquera
Poblano cremoso
Roja de Arbol
Molcajete arrostito
Chipotle affumicato
Salsa di fagioli neri
Salsa pico de gallo



CHIPS DI MAIS & SALSA

Zuppe, insalate e contorni

ZUPPA DI TORTILLA - crema al lime . coriandolo . con pollo o manzo

QUESO FUNDIDO - formaggio Oaxaca fuso . chorizo . scalogno

EL CHAPO - fagioli fritti e salsa al formaggio con tortilla chips

INSALATA TIJUANA - lattuga . fagioli neri . pomodori . cipolla . coriandolo . avocado . mais . jalapeño . tortilla croccante . condimento al chipotle affumicato

TORTILLA MORBIDA DI MAIS BIANCO

PIATTO IN CONDIVISIONE



CHIPOTLE CARNITAS

sfilacci di maiale arrostiti lentamente . chipotle . salsa di fagioli neri . coriandolo

AL PASTOR

carne di maiale scottata e marinata . ananas . cipolle . coriandolo

BARBACOA

manzo al peperoncino ancho arrostito lentamente . chipotle . insalata di cavolo rosso

CARNE ASADA

bistecca alla griglia marinata con tequila e chili . guacamole . formaggio cotija . cipolle rosse sott'aceto

ANCHO TINGA

sfilacci di pollo arrostiti lentamente . poblano . salsa pico de gallo

CHILI PESCADO

pescato del giorno fritto . guacamole . insalata di cavolo rosso con maionese

CHILI CON CARNE

(servito in una croccante tortilla di mais)

carne di manzo macinata e speziata . panna acida . avocado . formaggio cheddar . salsa pico de gallo

QUESADILLAS DI FARINA!!!

guacamole, salsa al lime, salsa pico de gallo, spezie tajin



ENCHILADA

due tortillas di mais farcite, super imbottite con le nostre salse della casa, formaggi Oaxaca e cheddar fusi e pico de gallo

POLLO O MANZO IN SALSA VERDE . MAIALE CON SALSA MOLE SPEZIATA

»BURRITO«

tortilla di farina, riso messicano, salsa di fagioli neri, crema al lime e cheddar con guacamole e salsa pico de gallo

POLLO . MANZO . MAIALE



chips di mais croccanti, formaggio Oaxaca e cheddar, fagioli neri, salsa pico de gallo, jalapeño, salsa al lime e guacamole

POLLO . MANZO AL CHILI

TOSTADA

croccante tortilla di mais frita, fagioli rifritti, lattuga, salsa di fagioli neri, salsa pico de gallo, guacamole, formaggio messicano

POLLO ANCHO TINGA . CHILI CON CARNE DI MANZO

TAMALES

già presente nell'America centrale e latina tra l'8000 e il 5000 a.C., questo piatto ricercato a base di masa (farina di mais) è ripieno di straccetti di maiale al chipotle, cotti a vapore nelle foglie di mais.

POLLO . MAIALE

PASTELERIA

- ▶ ARROZ CON LECHE
- ▶ FLAN MESSICANO
- ▶ TRES LECHE
- ▶ DULCE DE LECHE

SCEGLI IL GUSTO

Scegli il Gusto

Vaniglia / Cioccolato / Fragola / Caffè / Stracciatella / Cocco

Scegli la Crema

Cioccolato / Caramello Salato / Nutella

Guarnisci il tuo Taco!

Varie opzioni disponibili a scelta





Lo sapevi?

Sia il mescal sia la tequila sono ricavati dall'agave. Quindi, qual è la differenza?

TEQUILA

La tequila è ottenuta dalla fermentazione e successiva distillazione dell'agave blu al 100%. Può essere prodotta solo a Jalisco, uno stato centrale del Messico. I produttori prendono il cuore della pianta di agave (la cosiddetta "piña"), lo cuociono a vapore e poi lo triturano, ricavando un succo chiamato aguamiel. L'aguamiel viene quindi mescolato con zucchero di canna e lievito, e fatto fermentare per diversi giorni. Infine, il succo viene fatto distillare per due volte in pentole di rame.



"ounce pour" gracias!

VARIETÀ DI TEQUILA

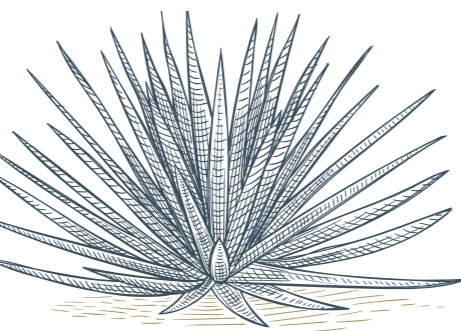
Blanco - imbottigliata dopo la distillazione, alcune vengono fatte invecchiare

Reposado - invecchiata da 2 a 12 mesi in botti di rovere affumicato

Joven - miscela di tequila blanco e reposado

Añejo - invecchiata da 1 a 3 anni in botti di rovere affumicato

Xtra Añejo - invecchiata più di 3 anni in botti di rovere affumicato



MESCAL

È ricavato da diverse piante di maguey (agave americana), mentre la tequila solo dall'agave blu. La differenza sta nella lavorazione: il cuore dell'agave/maguey, la cosiddetta "piña", viene arrostita in forni interrati per diversi giorni, conferendo poi al mescal la sua tipica nota affumicata. I maguey tostiti vengono quindi schiacciati e fatti fermentare con zucchero di canna, e poi distillati per due e tre volte. Dopo la distillazione, alcuni vengono imbottigliati, mentre altri mescal invecchiano in botti di rovere affumicate.

VARIETÀ DI MESCAL

Espadin - il maguey più comune, rappresenta il 90% della produzione di mescal

Tobala - considerato il "re dei mescal", questa rara varietà di maguey viene raccolta principalmente allo stato selvatico

Tobaziche - viene spesso raccolto allo stato selvatico e diventa un mescal gustoso ed erbaceo

Tepexstate - maguey raccolto allo stato selvatico, impiega fino a 30 anni per raggiungere la maturità

Arroqueño - maguey raccolto allo stato selvatico, dall'aroma floreale, con note di cioccolato amaro

Margarita o Mezcalita "A MODO TUO!"

Scegli la tua Tequila o Mezcal dalla lista

Scegli il gusto che preferisci

frutto della passione / arancia / mirtillo / mango / pesca / fragola / arancia rossa / lavanda

Personalizza il bordo del bicchiere!

sale al lime / sale al chili e lime / sale al chipotle affumicato / zucchero al lime / zucchero ai frutti di bosco / zucchero alla lavanda

Aggiungi un tocco piccante!

fettina di jalapeño / poblano / habanero

Servito on the rocks

Brocca da 1 litro di margaritas per il tavolo

Margarita Ghiacciati

Hola Classic

jose cuervo silver . triple sec . lime

Mangorita

jose cuervo gold . cointreau . mango . lime

Passionrita

1800 reposado . frutto della passione . cointreau . lime

Strawberrita

jose cuervo silver . liquore alla vaniglia . fragola . limone

Pineapplerita

jose cuervo gold . rum al cocco . ananas . limone

la tequila migliore per shot e cocktail

1800/Añejo	Jose Cuervo/Gold	Kah/Blanco
1800/Reposado	Jose Cuervo/Silver	Kah/Reposado
1800/Silver		

la tequila migliore per shot, cocktail e da sorseggiare

Casamigos/Blanco	Cenote/Reposado	Patrón/Reposado
Cazadores/Reposado	Don Julio/Añejo	Patrón/Silver
Cenote/Añejo	Kah/Añejo	Volcan de mi Tierra/Reposado
Cenote/Blanco		

tequila solo da sorseggiare, grazie!

Jose Cuervo de la Familia	Fortaleza/Reposado
	Fortaleza/Blanco



MEZCAL

cocktail/da sorseggiare
Se Busca - Artesanal Joven

cocktail premium/da sorseggiare

Contraluz - Cristalino
Se Busca - Añejo
Se Busca - Reposado

In bicchierino solo da sorseggiare, per favor!

Del Maguey - Premium Tobala
Nucano - Tobala
Nuestra Soledad - Artesanal Espadin
Vago - Espadin

CERVEZA-MI!

BOTTIGLIA

Corona

Dos Equis

Madri

San Miguel

Sol

Chelada!

Birra a scelta, infusa con succo di lime fresco, scorza di lime e ghiaccio in un bicchiere orlato di sale!

Michelada!

Birra a scelta, infusa con salsa piccante di cholula, succo di pomodoro e succo di lime fresco in un bicchiere orlato di sale con chili e lime!

Cervezarita!

Birra a scelta, 1800 Reposado, succo di lime fresco e ghiaccio in un bicchiere orlato di sale!

Aguas Frescas

Succhi di frutta fresca

Orzata

Altre bevande

Espresso

Caffè

Latte macchiato

Cappuccino

Acqua naturale

Acqua frizzante

Coca-Cola / Sprite / Fanta

Don Pedro

Frappè alcolici d'autore a base di Kahlúa, rum e gelato
Vaniglia / cioccolato / caffè



MSC Crociere si adopera nella protezione degli oceani **riducendo l'uso della plastica**.
Chiedi una cannuccia biodegradabile ed unisciti a noi per preservare il pianeta per le generazioni future.

Se sapete di essere allergici o intolleranti a determinati alimenti, vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale. Agli Ospiti al di sotto dell'età legale secondo la legislazione del Paese non è consentito acquistare o consumare alcolici.

