

EVENT KIT

TIJUANACAFE^{2.0}

EAT, DRINK AND GET FAT





Tijuana caffè
Milano | Via Massarani 5





Tijuana cafè
Milano | Via Massarani 5

200 mq di superficie arredati con eleganza e innovazione. Tre sale (ristorante-lounge-drink lab) per un totale di 150 posti a sedere disponibili per cene aziendali, aperitivi, presentazioni ed eventi. Possibilità di riservare gli spazi in esclusiva, a richiesta partecipazione di mariachi o dj set.

DRINK-LAB

Pepe nero delle alture di timut, sale alla curcuma, vodka infusa agli agrumi e origano siciliano, nettare di chipotle questi sono solo alcuni degli ingredienti utilizzati dal nostro drink lab per proporvi esperienze degustative uniche. Non trascurando i grandi classici della miscelazione internazionale.

LA CUCINA

Le pietanze incentrate sulla qualità della materia prima, dai colori e profumi tipici della tradizione tex-mex e servite con grande cura, daranno un sapore unico alla vostra cena lasciando a tutti gli ospiti un ricordo indimenticabile.





Via Tullo Massarani 5
(ang. Corso Lodi) Milano
t 02.534742
tijuana-cafe.info // info@tijuana-cafe.info



LA CENA: **MENÙ PONCHO** | € 35

WELCOME DRINK

Calice di Prosecco

ANTIPASTI

Nachos

Appetizer tex-mex

PIATTI PRINCIPALI (a scelta fra i seguenti)

Beef e Chicken fajitas

Listarelle di manzo e pollo marinate con cipolle e peperoni tagliati finemente e grigliati accompagnate da guacamole, pico de gallo, sour cream, crema di fagioli, formaggio e tortilla calde

Superbowl Taco

Due croccanti tortillas di mais ripiene di chili e formaggio servito con onion ring, potato dippers e salse

Burrito Cajun

Tortilla di farina ripiena di gamberi, formaggio, salsa al mango e jalapeños servito con riso e salse mex

Burrito Mucho Mexico

Burrito ripieno di pollo, fagioli, formaggio e chipotle (tipico peperoncino mex) servito con riso e salse mex

Burrito de Verdura

Tortilla di farina ripiena di verdure, formaggio, salsa al chipotle servito con riso e salse mex

BEVANDE

Cabernet Sauvignon reserva Chile

Chardonnay Chile

(1 bottiglia per 4 persone)

Caraffa Sangria 1,5 L homemade

(1 caraffa per 5 persone)

Acqua

(1 bottiglia per 2 persone)

DESSERT (a scelta fra i seguenti)

Cheesecake

Brownies

Churros

Caffè



LA CENA: **MENÙ ESTRELLA** | € 45

WELCOME DRINK

Calice di Prosecco

ANTIPASTI

Nachos

Appetizer tex-mex

Guacamole

PIATTI PRINCIPALI (a scelta fra i seguenti)

Cowboy steak

Costata di manzo grigliata servita con spicy potato, onion ring e insalata di stagione

Argentina y Mexico

Entrecote di angus argentino abbinata ad un involtino di tortilla ripieno di verdura ricoperto di formaggio accompagnati da cheesesteak e crisper potato

Beef e Chicken fajitas

Listarelle di manzo e pollo marinate con cipolle e peperoni tagliati finemente e grigliati accompagnate da guacamole, pico de gallo, sour cream, crema di fagioli, formaggio e tortilla calde

Burrito de Verdura

Tortilla di farina ripiena di verdure, formaggio, salsa al chipotle servito con riso e salse mex

Burrito Cajun

Tortilla di farina ripiena di gamberi, formaggio, salsa al mango e jalapeños servito con riso e salse mex

BEVANDE

Cabernet Sauvignon reserva Chile

Chardonnay Chile

(1 bottiglia per 4 persone)

Caraffa Sangria 1,5 L homemade

(1 caraffa per 5 persone)

Acqua

(1 bottiglia per 2 persone)

DESSERT (a scelta fra i seguenti)

Cheesecake

Brownies

Churros

Caffè



L'APERITIVO

APERITIVO MAS | € 15

1 DRINK

a scelta dalla nostra drink list

SPECIALITÀ

Vassoio di appetizer tex-mex

GUACAMOLE

Crema di avocado servita con chips di mais
(1 ogni 4 persone)

NACHOS

Croccanti triangoli di tortillas di mais ricoperte di formaggio filante, peperoni dolci e jalapeños
(1 ogni 4 persone)

APERITIVO BUFFET | € 25

SANGRIA

Caraffe di Sangria da 1,5 L
(1 ogni 5 persone)

BUFFET

Verrà allestito un ricco buffet nella nostra sala principale dove potrete gustare le nostre specialità tex-mex create su misura per il tuo evento