

Il Messico nel piatto, ma anche nel bicchiere



Una cucina messicana che ha il merito di portare sapori (e vini) inediti a Milano **Ambiente** Moderno look latino e soprattutto nuova cucina per questo locale (ex Tropico Latino) un tempo

frequentato soprattutto all'ora dell'aperitivo.

Cucina Ramiro Pozo, chef ecuadoriano formatosi a Miami, punta a soddisfare i gusti del pubblico con un ricchissimo menù che contempla piatti tradizionali (Menu de la Calle) e altri più attuali (La nueva comida). Abbiamo apprezzato le classiche fajitas mixtas (espresse), fettucce di carne di manzo e pollo alla piastra con spezie, mentre nella parte

più creativa abbiamo scelto tonno fresco allo zenzero con succo e marmellata d'arancia con riso bianco e filete picante. Tra i dolci della casa abbiamo apprezzato il soffice flan di vaniglia.

Cantina Bella selezione di vini tra California, Cile e Argentina, birre latine e ovviamente cocktail e beveroni caraibici. Interessante scelta di caffè.

Costo medio, bevande escluse: 40 euro (Alex Guzzi)

.....
GÀNAS, corso Como 2 Milano, tel. 02.65.90.444,
sempre aperto

