



# GÓMEZ

COCKTAIL Y MÈXICO

DESCUBRE  
el  
Menú



# ~~COCKTAIL~~ COCKTAIL COCKTAIL COCKTAIL

los  
MEJORES

- **GOMEZ MARGARITA** 12€  
TEQUILA CAZADORES BLANCO, LIME, AGAVE
- **CHIQUITA LOPEZ** 14€  
MACCHU PISCO, FALERNUM, FRUTTO DELLA  
PASSIONE, LIME, SPUMANTEO
- **TOMMY'S MEZCAL** 12€  
PELETON DE LA MUERTE MEZCAL, LIME, AGAVE
- **PALOMA** 11€  
CASAMIGOS BLANCO TEQUILA, SPREMUTA  
DI POMPELMO, BASILICO, LIM

SoAve ↙

- **EL CHARRO** 11€  
TEQUILA CAZADORES BLANCO, LIME,  
ZUCCHERO, CHINOTTO SAN PELLEGRINO
- **PACHAMAMA** 12€  
RUM FLOR DE CANA 12 Y, RUM INFUSO ALLA  
PESCA, CHARTREUSE, LIME, ACQUA DI  
POMPELMO SALATA, SCIROPPO AL ROSMARINO
- **RAMBO** 12€  
MACCHU PISCO, CHARTREUSE CAMOMILLA,  
LIME, AGAVE
- **GASOLINA** 13€  
FLOR DE CAÑA EXTRA SECO, LIME, SCIROPPO  
DI TIMO E LEMONGRASS

# MEDIO MEDIO

- **THE BEACHCOMBER** 13€  
FLOR DE CAÑA EXTRA SECO, RUM INFUSO ALL' ANANAS, ASSENZIO, FAVA TONCA, ORZATA, LIME, SOLUZIONE SALINA
- **BIG BANANA** 12€  
GOMEZ RUM MIX, LIQUORE ALLE BANANINE SELVATICHE, LIME, SCIROPPO ALLA CANNELLA
- **PAQUIÑO** 13€  
SALINISSIMA CACHACA, ESTRATTO DI ACQUA DI POMODORO PACHINO, GOMEZ SPICY MIX, LIME
- **MARGARITA NEGRO** 14€  
TEQUILA PATRON BLANCO INFUSA AL CARBONE, LIME, SCIROPPO DI CARMELLO SALATO



# FUERTE

- **007** 11€  
MACCHU PISCO, GIN AMAZZONI, INFUSO DI CAMOMILLA, SALAMOIA, OLIVA
- **EL SUEÑO** 14€  
TEQUILA PATRON SILVER INFUSA AL BURRO DI COCCO, CORDIALE AL CARDAMOMO, PEYCHAUD'S BITTER, ZUCCHERO
- **LA LOCA** 14€  
TEQUILA PATRON REPOSADO, VERMOUTH MANCINO ROSSO AMARANTO, LIQUORE ALLA CILIEGIA, BITTER AL CIOCCOLATO
- **EL TIGRE** 12€  
CAMPARI BITTER, VERMOUTH MANCINO ROSSO AMARANTO, GIN INFUSO AL CUMINO

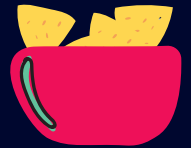
# NO ALCOHOL

- **PASSION LIBRE** 11€  
SUCCO DI ANANAS, LIME, FRUTTO DELLA PASSIONE
- **VIRGEN** 12€  
ELISIR DI CAMOMILLA, GINGER BEER, LIME, AGAVE
- **PALOMITA** 10€  
SPREMITA DI ARANCIA, SPREMITA DI POMPELMO, LIME, ORGANICS'S TONIC, AGAVE
- **SOL Y MAR** 11€  
SUCCO DI ANANS, CORDIALE ALL' ARANCIA, LIME, ORZATA, SOLUZIONE MARINA

# ENTRADAS

# ¿HAMBRE?

- **NACHOS COMPLETO** 10€  
TORTILLA DI MAIS FRITTE ACCOMPAGNATI DA HOMEMADE GUACAMOLE, SOUR CREAM, JALAPEÑO, PICO DE GALLO E FORMAGGIO FUSO
- **GAMBAS** 6€  
GAMBERI MARINATI IN SALSA MANGO E HABANERO, RISO AL LIME, SALSA AIOLI, HOMEMADE GUACAMOLE E MANDORLE CROCCANTI
- **CROQUETAS** 5€  
CROCCHETTE DI FORMAGGIO E JALAPEÑO
- **NIÑOS** 8€  
NUGGETS DI PETTO DI POLLO SERVITI CON PATATINE FRITTE
- **POPI** 5€  
POP CORN DI POLLO SERVITI CON SALSA AIOLI
- **PAPAS BRAVAS** 5€  
GNOCCHETTI DI PATATE FRITTI SERVITI CON MAIONESE AL POMODORO PICCANTE



- 
- **CHICAGO** 6€  
CHILI CON CARNE, JALAPEÑO, CREMA DI FAGIOLI E CHEDDAR
  - **AMOR MEXICA** 6€  
ZUCCHINE GRIGLIATE, PEPPERONI, LATTUGA, RISO E CHEDDAR
  - **RANCHERO** 6€  
ARROSTO DI MANZO, CIPOLLA CARAMELLATA, INSALATA ARROSTITA E HOMEMADE SALSA BBQ
  - **POLLOS RAY** 6€  
POLLO FRITTO, BACON CROCCANTE, HOMEMADE GUACAMOLE, INSALATA ARROSTITA E SALSA AIOLI



• **POLLITO** 7€

POLLO MARINATO, SALSA AL BACON E FAGIOLI ROSSI  
"RICETTA GOMEZ", SALSA PICCANTE E CIPOLLA FRITTA

• **FINCA** 7€

TORTILLA FRITTA TARTARE DI MANZO, HOMEMADE  
GUACAMOLE, SOUR CREAM, SENAPE E CORIANDOLO

• **PESCADO** 7€

GAMBERI MARINATI IN SALSA MANGO E HABANERO, INSALATA,  
HOMEMADE GUACAMOLE, MANDORLE CROCCANTI E SALSA AIOLI

• **HACIENDA** 7€

ZUCCHINE ALLA SCAPECE, INSALATA CROCCANTE E SALSA  
AL PECORINO FATTA IN CASA



• **SPEEDY GONZALES** 8€

POLLO MARINATO, SALSA AL BACON  
"RICETTA GOMEZ" E SALSA PICCANTE

• **EL GUAPO** 8€

GUANCIA DI MANZO, FORMAGGIO FUSO  
E HOMEMADE SALSA BBQ

• **PARAISO** 8€

SALMONE AFFUMICATO, GUACAMOLE E UOVA BARZOTTE

• **MEXICAN PIZZA** 8€

SALSA DI POMODORO PICCANTE,  
MOZZARELLA, JALAPEÑO, E SALE NERO

GORDITAS



**PRATO** 14€  
**Acapulco**

GAMBERI MARINATI AL LIME, AVOCADO FRESCO,  
SALSA AIOLI, MANDORLE TOSTATE E INSALATINA  
MISTICANZA, SERVITO CON RISO AROMATIZZATO  
AL LIME ED ERBA CIPOLLINA

**Mexican** 13€  
**CAESAR**

PETTO DI POLLO FRITTO, AVOCADO FRESCO,  
INSALATINA MISTICANZA, BACON CROCCANTE,  
SALSA "CAESAR GOMEZ STYLE", SCAGLIE  
DI GRANA PADANO

# ¿Cómo quieres SANGRIA?



**COPA** 7.5€



**CARAFFA** 35€

## Vinos Blancos

- **GOMEZ BLANCO** CALICE 7€
- **GOMEZ BLANCO** BOTTIGLIA 26€
- **L.A. CETTO BLANC** BOTTIGLIA 28€
- **INTIPALKA SAUVIGNON BLANC** BOTTIGLIA 32€

## Vinos Tintos

- **GOMEZ TINTO** CALICE 7€
- **GOMEZ TINTO** BOTTIGLIA 26€
- **ZINFANDEL "BURLESQUE"** BOTTIGLIA 28€
- **INTIPALKA CABERNET SAUVIGNON** BOTTIGLIA 32€

## Vinos Espumosos

- **"BOLLE" BRUT** CALICE 7€
- **"BOLLE" BRUT** BOTTIGLIA 28€
- **DOS ALMAS BRUT** BOTTIGLIA 32€
- **SATEN MAJOLINI** BOTTIGLIA 40€



-  **BACANORA**
-  **MEZCAL**
-  **TEQUILA**
-  **TEQUILA & MEZCAL**
-  **TEQUILA & RAICILLA**



# CERVEZA

- **GOMEZ CAÑA** SPINA 6€
- **ESTRELLA GALICA** BOTTIGLIA 5€
- **MODELO ESPECIAL** BOTTIGLIA 8€
- **NEGRA MODELO** BOTTIGLIA 8€
- **MICHELADA** COCKTAIL 9€

# TEQUILAS

## TEQUILAS



30ml



50ml

• <b>ARETTE BLANCO</b> 38%ALC	4€	7€
• <b>ARETTE REPOSADO</b> 38%ALC	4.5€	8€
• <b>ARETTE ANEJO</b> 38%ALC	6€	11€
• <b>ARETTE FUERTE BLANCO</b> 50,5%ALC	5€	9€
• <b>PATRON BLANCO</b> 40%ALC	4.5€	8€
• <b>PATRON REPOSADO</b> 40%ALC	6€	11€
• <b>PATRON ANEJO</b> 40%ALC	7.5€	14€
• <b>PATRON XO CAFE</b> 40%ALC	3.5€	7€
• <b>GRAN PATRON PLATINUM</b> 40%ALC	14€	25€
• <b>DON JULIO BLANCO</b> 38%ALC	6€	12€
• <b>DON JULIO 1942</b> 38%ALC	15€	28€
• <b>KAH BLANCO</b> 40%ALC	5€	9€
• <b>KAH REPOSADO</b> 40%ALC	6€	11€
• <b>KAH ANEJO</b> 40%ALC	7€	13€
• <b>FORTALEZA BLANCO</b> 40%ALC	6€	11€
• <b>FORTALEZA ANEJO</b> 40%ALC	11€	20€
• <b>CASAMIGOS ANEJO</b> 40%ALC	7.5€	14€
• <b>HERRADURA BLANCO</b> 40%ALC	4.5€	8€
• <b>HERRADURA REPOSADO</b> 40%ALC	5€	9€
• <b>CORRALEJO REPOSADO</b> 40%ALC	6€	11€





# MEZCAL MEZCAL



30ml



50ml

• AGAVE DE CORTES ESPADIN	6€	12€
• AGAVE DE CORTES REPOSADO	7€	14€
• ALIPUS SAN LUIS	4.5€	8€
• ALIPUS SANTA ANA	4.5€	8€
• ALIPUS SAN BALTAZAR	4.5€	8€
• ALIPUS SAN JUAN	4.5€	8€
• DEL MAGUEY VIDA	6€	11€
• DEL MAGUEY CHICHICAPA	7€	13€
• DEL MAGUEY CREME DE MEXCAL	5€	9€
• DEL MAGUEY TOBALÀ	12€	20€
• ILLEGAL JOVEN	6.5€	12€
• ILLEGAL REPOSADO	8€	15€
• ILLEGAL ANEJO	10€	18€
• MONTELOBOS JOVEN	5€	9€
• CASAMIGOS MEZCAL	9€	17€
• LOS DANZANTES ESPADIN	4.5€	8€
• LOS DANZANTES SIERRA NEGRA	7€	13€
• MEZCAL VAGO GARCIA MEXICANO	8€	15€
• ABASOLO ANCESTRAL	5€	10€
• NIXTA LICOR DE ELOTE	3€	7€



# HOLA, ¿QUIERES UN GIN & TONIC?

- **AMAZZONI GIN** 15€
- **AMUERTE BLANCO** 17€
- **BOBBY'S** 13€
- **EXOTIC DREAM** 12€
- **BOMBAY SAPPHIRE** 10€
- **BOMBAY PREMIER CRU** 12€
- **LONEWOLF CACTUS** 11€
- **ENGINE** 13€
- **GIASS** 12€
- **GIN MARE** 12€
- **HENDRICKS** 12€
- **HENDRICKS ORBIUM** 13€
- **MALFY POMPELMO** 12€
- **PATRON & TONIC** 15€
- **TANQUERAY** 10€
- **TANQUERAY TEN** 12€

## ZUMOS SOWNZ

- **SPREMUTA ARANCIA** 5€
- **SPREMUTA POMPELMO** 5€
- **SUCCO D' ANANAS** 5€
- **SUCCO DI MANGO** 5€



# SOFT DRINKS

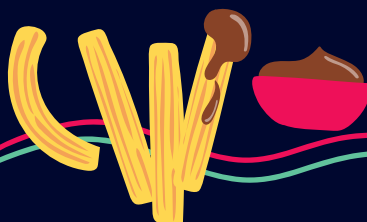
- ACQUA NATURALE OXIGENA 2.5€
- ACQUA FRIZZANTE OXIGENA 2.5€
- COCA-COLA 5€
- COCA-COLA ZERO 5€
- SPRITE 5€
- ARANCIATA SAN PELLEGRINO 5€
- CHINOTTO SAN PELLEGRINO 5€
- CRODINO 4€
- ORGANICS TONIC 5€
- ORGANICS MATE 5€
- FEVER-TREE MEDITERANNEAN TONIC 5€
- FEVER-TREE SICILIAN LEMONADE 5€
- FEVER-TREE GINGER BEER 5€

## COFFEE & TEA

- ESPRESSO 2€
- MACCHIATO 2€
- AMERICANO 3€
- CAPPUCCINO 3€
- MAROCCHINO 3€
- BARRAQUITO 4€
- CAFFÈ SHAKERATO 7€
- CIOCCOLATA 5€
- TÈ CALDO 6€

## CHURROS!

**CHURROS** 7€  
FRITTELLE DOLCI SERVITE  
CON CIOCCOLATO  
E DULCE DE LECHE





gomez\_coctailymexico

Elenco ingredienti: guacamole: avocado, lime, sale, scalogno, pomodoro, peperoncino- pico de gallo: pomodoro, scalogno, lime, sale, olio evo- chili con carne: carne di manzo e maiale, fagioli, cipolla, uova, latte, sale, cumino, peperoncino, olio evo, aglio, jalapeno, pomodoro. In caso di allergie il nostro staff, con il supporto di un menu dedicato, è a disposizione per una sicura scelta delle nostre pietanze, non esitare a chiedere maggiori informazioni.