



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 e chips di barbabietola rossa (5 euro)  


Olive verdi (2,00 euro)  

I NOSTRI TAGLIERI (16 euro)

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

Pane, burrata e alici di Cetara Armatore

Selezione di salumi e formaggi artigianali 



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

Maialino sfilacciato, salsa piccante e coriandolo fresco

Barbacoa de Res

Brisket di manzo sfilacciato, cipolla rossa e maionese al chipotle affumicato

Acapulpo


Polpo, pico de gallo e maionese di habanero

Veracruz

Crudo di gambero, guacamole, menta e tajin

Gringas

Guacamole, pomodorini confit e cacioricotta

Vegano Chicano 

Planted kebab, avocado e maionese vegana alla paprika affumicata

 Gluten free

Vegan 