

Canteen Mexican Kitchen and Tequila Bar: l'oasi messicana nel cuore di Milano

scritto da Elisabetta Lecchini | 22/06/2016



Siamo stati all'inaugurazione del Canteen Mexican Kitchen and Tequila Bar, il nuovissimo ristorante messicano a Milano, in zona Piazza Cinque Giornate. Vi raccontiamo com'è andata.

Il 16 giugno a Milano, zona Piazza Cinque Giornate, è stato inaugurato il **Canteen Mexican Kitchen and Tequila Bar**. Varcando il portone, ci si ritrova immersi in un cortile splendido e arredato con gusto, accogliente e gradevole, con tavoli in pietra lavica dai toni caldi e accesi realizzati dai maestri di Caltagirone che richiamano il Messico.

Nel giardino verticale, piante e fiori contribuiscono a creare un luogo rilassante e curato con un tocco romantico regalato da splendidi portacandele presenti su ogni tavolino. Scendendo una rampa di scale si accede al **ristorante** e immediatamente colpiscono gli incantevoli lampadari in vetro di Venini, i tavoli in legno, le pareti in mattone, il pavimento anch'esso in legno e tanti altri elementi che rendono l'atmosfera piacevole che richiama un Messico di altri tempi.

Mentre sorseggiamo un margarita accompagnato da nachos (con un impasto ben preparato e gustoso) e guacamole, diamo un'occhiata al menù che è ricco ed è firmato dallo chef messicano

David Blanco.

Il menù del Canteen Mexican Kitchen and Tequila Bar

Tra gli antipasti, scopriamo proposte stuzzicanti come i **nachos canteen**, il **Ceviche**, le **Tostaditas con astice**, **Empanadas** e **Camarones**. Ci soffermiamo sui tacos e la nostra attenzione è attirata dalla **Tartare de Atun**, una invitante tartare di tonno con guacamole, lime, jalapeno e coriandolo. Per gli amanti del pesce c'è l'imbarazzo della scelta perchè vengono offerti anche merluzzo fritto con salsa ranch, mais, pico de gallo e coriandolo (Baja California) oppure gamberi in pastella con mayo al chilipote e insalata di carne (Camarones).

Per chi preferisce la carne si spazia dalla **coscia di maiale a lunga cottura con coriandolo, lime e cipolla** (Carnitas), a **Al Pastor** (carne di maiale marinata cotta allo spiedo con ananas, coriandolo, lime e cipolla); ai vegetariani, invece, si potranno servire **Tacos con verdure, mais, cheese cream e formaggio fresco**.

Nell'elenco delle portate principali troviamo le immancabili **fajitas di pollo o di gamberi**, un hamburger di Angus con verdure, avocado, cipolla caramellata, formaggio, spicy mayo accompagnato da chips di platano o un entrecote sempre di Angus; tre proposte di pesce, una con il branzino l'altra con il tonno e una con l'astice. Confesso che leggendo il menu viene voglia di assaggiarle tutte.

Non mancano le insalate, contorno di fagioli, riso messicano o platano fritto, il menu si conclude con i dessert, dalla mousse di mango ai churros con la cioccolato caldo, dalla torta di mais al platano fritto.

Il bancone invita a bere con gli amici

Un'autentica attrazione del **Canteen Mexican Kitchen and Tequila Bar** è il bel bancone in alabastro dietro al quale **Juan Carlos Gomez** prepara ottimi cocktail con oltre cento etichette di tequila e mezcal di eccellente qualità. Arricchiscono l'atmosfera per il divertimento, due postazioni dj nel locale e in giardino e, per i nottambuli, tequila bar fino alle tre del mattino.

Il Canteen è aperto tutti i giorni, domenica esclusa. Potete fermarvi a pranzo, magari in giardino e godervi il fresco delle piante ammirando la bellezza dei tavoli oppure optare per l'aperitivo e/o la cena fino a mezzanotte. Consigliamo caldamente questo nuovo locale, con un'ambientazione stupenda sia all'interno che nel giardino verticale che è il vero punto forte del locale insieme alla cucina eccellente e di qualità. Merita una menzione positiva anche il buon servizio, cortese e rapido.

Un'unica nota dolente, se proprio dobbiamo trovarne una, la musica leggermente alta che impedisce di chiacchierare tra amici.

Per ogni ulteriore informazione ecco il sito web del locale: www.canteenmilano.com.