













BOTANAS & ANTOJITOS

	Cantine olives	2,20€
	Caesar's pizza	3,60€
	Corn fritter	3,70€
	Couliflower salbute	3,90€
	Black truffle quesadilla	11,20€
	.Guacamole Ferràn Adrià style	11,50€
	- Supplement 30 gr of sea urchin	+ 21,50€



PACIFIC OF THE SEA AND MILPA

	Smooth clam with jalapeño emulsion	4,10€
	Bandera oyster	5,20€
	Tuna and sea urchin toast	6,70€
	Frozen ceviche	7,90€
	White anchovies "tiradito"	11,50€
	Raf tomato salad	12,60€
	Catch of the day ceviche	12,90€
	Cured tuna in black mole	16,90€

TACOS

 Vegetable taco	4,60€
 Taco al pastor	4,90€
 Eggplant taco	5,10€
Cochinita pibil infladita	5,30€
Bone marrow and “chambarete” taco	6,30€
Brisket taco	6,30€
Dried meat toast with rib-eye tartar	6,70€

GUISOS AND MOLES

Chicken steamed taco	6,70€
 Black garlic mole with avocado	11,70€
 Artichoke with artichoke mole and yolk	12,30€
- Supplement 3 gr of black truffle	+ 10€
Sweet bread with peanuts and coconut	15,90€

TO FINISH THE PARTY!

Abuela flor pork ribs (Pieces around 300 and 400 grams)	8,10€/100gr
Suckling pig in white recado	8,30€/100gr
Rib eye with black chichilo (Pieces around 350 and 500 grams)	20€/100gr
Lamb with chile ancho barbacue sauce	38€
Lobster with Papanteco pickled Pipian (Pieces around 500 and 700 grams)	9,5€/100gr







VEGETARIAN







NIÑO VIEJO




BOTANAS Y ANTOJITOS

	Aceitunas de cantina	2,20€
	Pizza Caesar	3,60€
	Buñuelo de maíz	3,70€
	Salbute de coliflor	3,90€
	Quesadilla de trufa negra	11,20€
	Guacamole al estilo de Ferràn Adrià	11,50€
	- Suplemento 30 gr de erizo de mar	+ 21,50€



PACÍFICO Y DE LA MILPA

	Almeja de concha fina con emulsión de jalapeño	4,10€
	Ostra bandera	5,20€
	Tostada de atún y erizo	6,70€
	Ceviche helado	7,90€
	Tiradito de boquerones	11,50€
	Ensalada de tomate raf	12,60€
	Ceviche de pesca del día	12,90€
	Atún curado en mole negro	16,90€

TACOS

 Taco vegetal	4,60€
 Taco al pastor	4,90€
 Taco de berenjena	5,10€
Infladita de cochinita pibil	5,30€
Taco tuétano y chambarete	6,30€
Taco de brisket	6,30€
Tostada de cecina con tartar de lomo alto y solomillo	6,70€

LOS GUIOS Y LOS MOLES

Taco al vapor de pollo	6,70€
 Mole de ajo negro con aguacate	11,70€
 Alcachofa con mole de alcachofa y yema	12,30€
- Suplemento de 3 gr de trufa negra	+10€
Mollejas con cacahuete i coco	15,90€

¡PARA ACABAR EL “HUATEQUE”!

Las costillas de la abuela Flor	8,10€/100gr
Cochinillo en recado blanco	8,30€/100gr
Lomo alto en chichilo negro (Piezas entre 350 y 500 gramos)	20€/100gr
Lechazo con barbacoa de chile ancho	38€
Bogavante con Pipián Papanteco en escabeche (Piezas entre 500gr y 700gr)	9,5€/100gr







VEGETARIANO







NIÑO VIEJO




BOTANAS I ANTOJITOS

	Olives de cantina	2,20€
	Pizza Caesar	3,60€
	Bunyol de blat de moro	3,70€
	Salbute de coliflor	3,90€
	Quesadilla de tófona negra	11,20€
	.Guacamole al estil de Ferràn Adrià	11'50€
	- Suplement de 30 gr de garota de mar	+ 21,50€




PACIFIC DEL MAR I LA MILPA

	Lluenta amb emulsió de jalapeño	4,10€
	Ostra bandera	5,20€
	Torrada de tonyina i garota de mar	6,70€
	Ceviche gelat	7,90€
	“Tiradito” de seitons	11,50€
	Amanida de tomate raf	12,60€
	Ceviche de pesca del dia	12,90€
	Tonyina curada en mole negra	16,90€

TACOS

 Taco vegetal	4,60€
 Taco al pastor	4,90€
 Taco d'alberginia	5,10€
Infladita de cochinita pibil	5,30€
Taco de moll de l'os i "chambarete"	6,30€
Taco de brisket	6,30€
Torrada de cecina amb tartar de llom alt i rellom	6,70€

GUISOS I MOLES

 Taco al vapor de pollastre	6,70€
 Mole negre amb alvocat	11,70€
 Carxofa amb mole de carxofa i rovell	12,30€
- Suplement 3 gr de tófona negra	+ 10€
Lletons amb mole de cacahuets i coco	15,90€

PER ACABAR EL "HUATEQUE"!

Costelles de l'àvia Flor	8,10€/100gr
Garrí en recado blanc	8,30€/100gr
Llom alt amb chichilo negre (Peces d'entre 350 i 500 grams)	20€/100gr
Xai amb barbacoa de chile ancho	38€
Llamàntol amb Pipián Papanteco en escabetx (Peces d'entre 500 i 700 grams)	9,5€/100gr



VEGETARIÀ



NIÑO VIEJO

