



ANTOJITOS

Cloud tequila

Mezcal amber

Orange with frozen "sangrita"

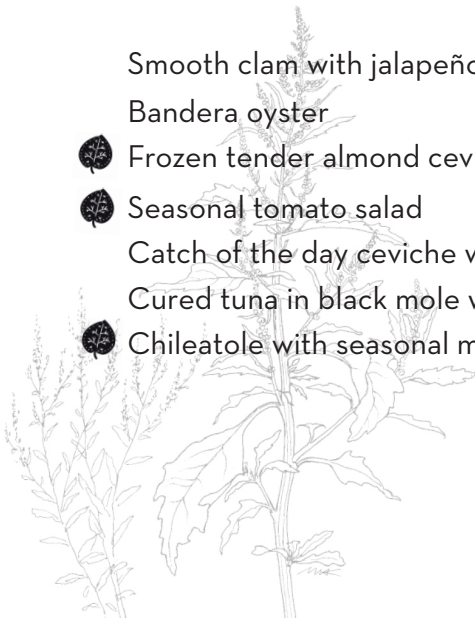
11,60 per person

BOTANAS


● The cantine olive	2,20€/u
● "Oaxaqueño" peach	9,20€
Caesar 's pizza	5,20€/u
Black beans corn salbute	6,20€/u
● Freshly made guacamole with "quelites"	13,40€
Pork rind with black recado and smoked eel	8,80€/u
Tuna toast with red sauce	8,10/u
Curd "tamal" with epazote	9,50€

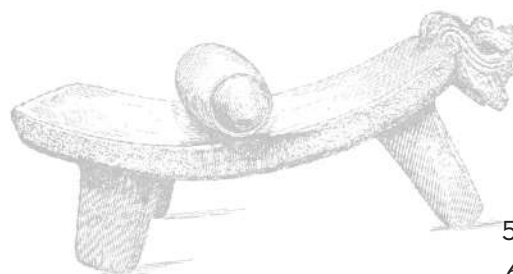
PACIFIC OF THE SEA AND MILPA

Smooth clam with jalapeño emulsion	4,80€/u
Bandera oyster	5,20€/u
● Frozen tender almond ceviche with apple	8,90€/u
● Seasonal tomato salad	14,60€
Catch of the day ceviche with seabass and octopus	22,10€
Cured tuna in black mole with tender almond	24,50€
● Chileatole with seasonal mushrooms	18,50€




TACOS

 Eggplant taco with lamb	5,10€/u
Cochinita pibil infladita	5,30€/u
Brisket beef taco	6,30€/u
Bone marrow and “chambarete” taco	6,30€/u
Chicken steamed taco with “mole de olla”	6,70€/u



GUISOS AND MOLES

 Black garlic mole with avocado	13,70€/u
Peanuts and coconut mole with sweet breads	18,90€
Foie-gras with pickled Abuela Flor adobo	24,80€
Sea cucumber with sikilpak	35,90€

TO FINISH THE PARTY!

Lobster with Papanteco pickled Pipian (Pieces around 500 and 700 grams)	12€/100gr
Rib eye with black chichilo (Pieces around 400 and 600 grams)	20€/100gr
Suckling pig in white recado (Pieces around 200 and 600 grams)	11,50€/100gr
Arabic lamb ribs taco (Around 200 and 300 grams)	22€/100gr



VEGETARIAN



ANTOJITOS

Nube de tequila

Ambar de mezcal

Naranja con sangrita helada

11,60€ por persona

BOTANAS

● La oliva de cantina	2,20€/u
● Melocotón oaxaqueño	9,20€
Pizza Caesar	5,20€/u
● Salbute de frijol	6,20€/u
● Guacamole hecho al momento con quelites	13,40€
Chicharrón con recado negro y anguila ahumada	8,80€/u
Tostada con atún y salsa roja	8,10/u
Tamal de requesón y epazote	9,50€

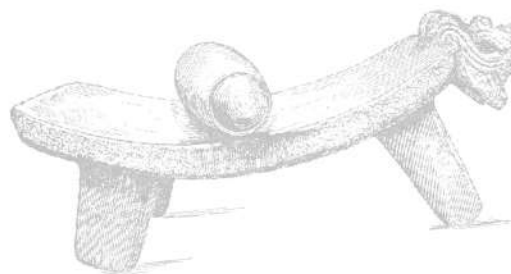
PACÍFICO Y DE LA MILPA

Almeja de concha fina con emulsión de jalapeño	4,80€/u
Ostra bandera	5,20€/u
● Ceviche helado de almendra tierna con manzana	8,90€/u
● Ensalada de tomate de temporada	14,60€
Ceviche de pesca del día de corvina y pulpo	22,10€
Atún curado en mole negro con almendra tierna	24,50€
● Chileatole con setas de temporada	18,50€




TACOS

 Taco de berenjena y cordero	5,10€/u
Infladita de cochinita pibil	5,30€/u
Taco de brisket de ternera	6,30€/u
Taco de tuétano y chambarete	6,30€/u
Taco al vapor de pollo con mole de olla	6,70€/u



LOS GUISOS Y LOS MOLES

 Mole de ajo negro con aguacate	13,70€/u
Mole de cacahuete y coco con mollejas	18,90€
Foie gras con adobo de la Abuela Flor en escabeche	24,80€
Española con sikilpak	35,90€

¡PARA ACABAR EL "HUATEQUE"!

Bogavante con Pipián Papanteco en escabeche (Piezas entre 500gr y 700gr)	12€/100gr
Lomo alto en chichilo negro (Piezas entre 400 y 600 gramos)	20€/100gr
Cochinillo en recado blanco (Piezas entre 200 y 600 gramos)	11,50€/100gr
Taco árabe de costilla de cordero (Entre 200 y 300 gramos)	22€/100gr



VEGETARIANO

SUGERENCIAS DEL DÍA





ANTOJITOS

Nube de tequila

Ambar de mezcal

Tronja amb sangrita gelada

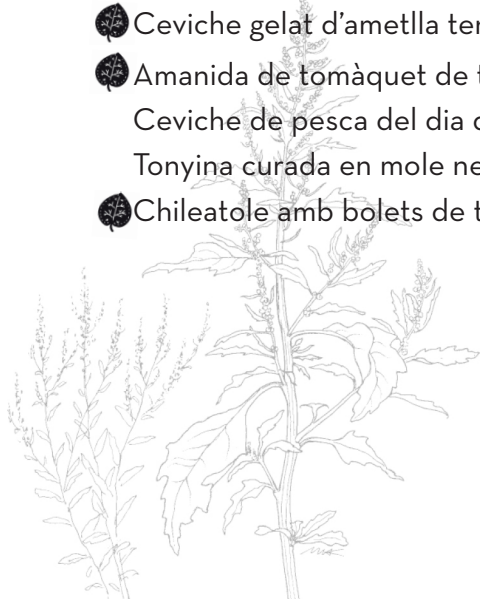
11,60€ por persona

BOTANAS

● La oliva de cantina	2,20€/u
● Préssec oaxaqueny	9,20€
Pizza Caesar	5,20€/u
● Salbute de frijol	6,20€/u
● Guacamole fet al moment amb quelites	13,40€
“Chicharrón” amb recado negre i anguila fumada	8,80€/u
Tosta amb tonyina i salsa vermella	8,10€/u
Tamal de mató i epazote	9,50€

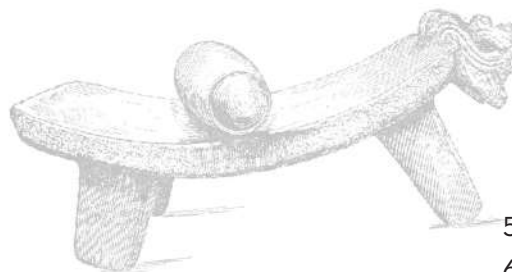
PACIFIC DEL MAR I LA MILPA

Lluenta amb emulsió de jalapeño	4,80€/u
Ostra bandera	5,20€/u
● Ceviche gelat d'ametlla tendra i poma	8,90€/u
● Amanida de tomàquet de temporada	14,60€
Ceviche de pesca del dia de reig i pop	22,10€
Tonyina curada en mole negre amb ametlla tendra	24,50€
● Chileatole amb bolets de temporada	18,50€




TACOS

 Taco d'alberginia i xai	5,10€/u
Infladita de cochinita pibil	5,30€/u
Taco de brisket de vedella	6,30€/u
Taco de moll de l'os i "chambarete"	6,30€/u
Taco al vapor de pollastre amb mole de olla	6,70€/u



GUISOS I MOLES

 Mole negre amb alvocat	13,70€/u
Mole de cacahuets i coco amb lletons	18,90€
Foie gras amb adob de l'Àvia Flor en escabetx	24,80€
Espardenya amb sikilpak	35,90€

PER ACABAR EL "HUATEQUE"!

Llamàntol amb Pipián Papanteco en escabetx (Peces d'entre 500 i 700 grams)	12€/100gr
Llom alt amb chichilo negre (Peces d'entre 400 i 600 grams)	20€/100gr
Garrí en recado blanc (Peces d'entre 200 i 600 grams)	11,50€/100gr
Taco àrab de costella de xai (Entre 200 i 300 grams)	22€/100gr



VEGETARIÀ

SUGGESTIONS OF THE DAY



SUGGERIMENTS DEL DIA

