



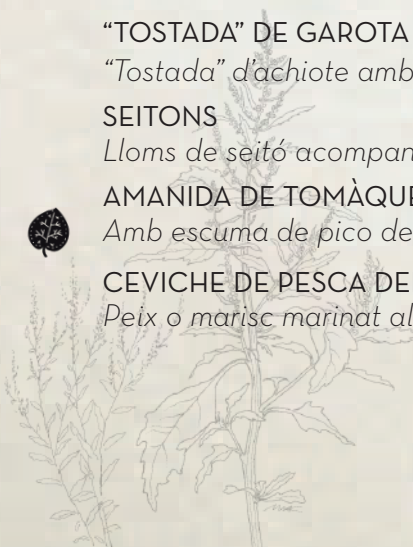


BOTANAS I ANTOJITOS

OLIVES ESFÉRIQUES	2,20€
<i>Oliva esférica inspirada en les típiques de cantina amb un toc de chipotle.</i>	
PIZZA CAESAR	2,90€
<i>L'amanida Caesar va ser creada a Tijuana. Aquesta és la nostre versió.</i>	
SALBUTE DE BLAT DE MORO	3,90€
<i>Massa de blat de moro fregida amb una puré de colí or i ous de lluç. ¡Per menjar d'un sol mos!</i>	
 EL NOSTRE FORMATGE FOS	
<i>El formatge típic de les taquerías de Mèxic</i>	
AMB BOLETS DE TEMPORADA	7,80€
AMB TÒFONA NEGRE 20,30€/5gr.	20,30€/5gr
 GUACAMOLE AL ESTIL DE FERRÀN ADRIÀ	11,50€
<i>El millor acompanyament pels tacos.</i>	
<i>Al seu gust. (suplement de eriçó de mar +10€/30gr)</i>	

PACIFIC I DE LA MILPA

OSTRA BANDERA	5,20/u€
<i>Ostra al natural amb sangrita de tomàquet i amb tequila</i>	
"TOSTADA" DE GAROTA I TONYINA	5,90€
<i>"Tostada" d'achiote amb alvocat acompanyada de tonyina i garota de mar.</i>	
SEITONS	11,40€
<i>Lloms de seitó acompanyats amb una emulsió de jalapeño i tiges de coriandre</i>	
AMANIDA DE TOMÀQUET RAF	
<i>Amb escuma de pico de gallo i gerds.</i>	11,90€
CEVICHE DE PESCA DEL DÍA	
<i>Peix o marisc marinat al moment, típic de les costes de Mèxic</i>	15,90€



TACOS

TACO DE COSTILLAS DE LA ABUELA FLOR

Costelles de porc cuinades en un adobo que feia l'àvia del chef per ocasions especials. Brasa amb doble salsa.



4,50€

TACO AL PASTOR

D'herència àrab, el nostre es fet a la brasa amb doble salsa

4,70€

TACO DE BARBACOA DE BERENJENA

Inspirat en les barbacoas de Mèxic, aquí amb alberginia.

4,90€

TACO DE BRISKET

Tortilla de blat de moro i jalapeño acompanyat de cara de vedella i puré d'alvocat

6,10€

"TOSTADA" DE CECINA AMB LOMO ALTO

"Tostada" de cecina curada amb tartar de llom alt, adobo i verdures en escabetx

6,50€

TACO AL VAPOR CON MOLE DE OLLA

Inspirat en les barbacoas a Mèxic, aquí amb alberginia

6,90€

RACIÓ TOTOPOS 1,90€/4U

RACIÓ "TORTILLAS" MAÍZ 1,90/4U.

FES -TE AQUÍ ELS TEUS TACOS

acompanyats de "tortilla"s i salses

BOCADO DE LA REINA

Acompanyat amb chichilo negre, mole de cendres tipic de Oaxaca.

12,50€/100gr

COCHINITA PIBIL

Plat tipic de la península de Yucatán acompanyat amb tortillas de blat i achiote.

14,20€

BOU DE MAR AMB PIPIAN PAPANTECO

Fet amb con pipes de carbassa i jalapeño amb llardons de pell de pollastre

18,70€

XAI

Pota de xai a la brasa amb salsa de chile ancho i amanida de temporada

38€

GARRÍ 7,60€/100gr (min 350gr)

Cuinat en un recado blanc, tipic del sud de Mèxic. ¡Només ens has de dir quina part et vols menjar!

7,60€/100gr (min 350gr)



VEGETARIÀ



POSTRES

MANGO "PLAYA DEL CARMEN" AMB LA SEVA PALETA.

8,60€

Per menjar amb les mans, amb salsa chamoy i chile Tajín

GARIBALDI

9,80€

Pa típic de Mèxic, la nostre versió és de taronja sanguina, cereal d'amarant i toffee de carmel.

COCO AMB TEPACHE

12,20€

Sorbet de coco amb granisat de tepache, ferment de pinya típic de Mèxic i acompanyat de pinyó rosa.

TALL GELAT DE VAINILLA I PLÀTAN

5,90€

Postre inspirat en el "Mordisko", gelat de l'infància Mexicana.

FLAN DE BLAT DE MORO AMB TÓFONA NEGRE

12,10€

El que fera l'àvia del Xef per festes especials.

CISTELLA AMB "PAN DE MUERTO" I XURROS

14,80€

Cistella de pans típics de Mèxic, en aquesta ocasió amb "pan de muerto" amb flor de taronger i xurros de cafè i fruita de la passió.