

ANTOJITOS

- Secuencia de cockteles sólidos 11,60€/p.p.

Nube de **tequila** Patrón
Ambar de **mezcal** y miel de ágave
Mandarina, eucalipto y regaliz

BOTANAS

- La aceituna de cantina con chipotle y lima 2,20€/u
- **Pera Nashi** con mezcal, pimienta rosa y tuna 9,20€
- Pizza Caesar 's con piel de pollo 5,80€/u
- Árbol de **maíz** con crema de "chilhuacle negro" 7,30€/u
- Merengue seco de **remolacha** acevichado 7,20€/u
- **Salbute** con huevo de codorniz y salsa verde 5,90€/u
- Guacamole hecho al momento con quelites del huerto 13,40€
- Chicharrón de cerdo con recado negro y **anguila** ahumada 9,40€/u
- Tostada de jalapeño con **zamburiña** y su coral escabechado 7,30€/u
- Tostada de achiote con **atún**, salsa roja y **erizo** 9,30€/u
- Tamal de maíz con **requesón**, epazote y tomate nixtamalizado 9,50€/u
- Tostada de **sardina** escabechada con mole negro 8,70€/u
- Queso Oaxaca con **erizo** y **trufa** 5,90€/u



PACÍFICO Y DE LA MILPA

- **Almeja** Concha fina con emulsión de jalapeño 5,80€/u
- **Ostra** bandera con sangrita lima y tequila 5,20€/u
- Ensalada de **tomate** de temporada, con espuma de pico de gallo y frambuesa 14,60€
- Ceviche de **gamba** y **pulpo** con "vuelve a la vida" 34,20€
- **Bonito** marinado con mole negro 8,60€

TACOS

Taco de albergínia i xai amb truita bicolor	5,60€/u
Infladita de cochinita pibil	5,70€/u
Taco de “mole de olla” amb brisket de vedella	6,30€/u
Taco de “cocido Mexicano” galta de porc i jugo de “chambarete”	6,70€/u
Taco de llebre al vapor	9,10€/u

GUISOS I MOLES

 Carchofa a la graella amb suc d'oliva i rovell d'ou a la Mexicana	13,90€
 Mole d'all negre de 70 ingredients amb alvocat i pistatxo	13,70€
Escopinyes amb fabetes en salsa verda a la mexicana	15,90€
Foie gras amb adob de l'àvia Flor, en escabetx	26,80€

¡PARA ACABAR EL “HUATEQUE”!

Llamàntol a la graella amb Pipián Papanteco en escabetx (Peces entre 500gr i 700grams)	13,90€/100gr
Colomí madurat de “mole negre” amb “mole de castanyes”	39,40€/u
Lomo alto de Wagyu chileno en chichilo negro (Peces entre 400 i 700 grams)	20€/100gr
Garrí amb recado blanc (Peces entre 250 i 600 grams)	13€/100gr
Espatlla de lletó amb taco àrab (Entre 200 i 350 grams)	22€/100gr



VEGETARIÀ



ALCOHOL

Achiote /a•tʃi•o•te/ (*BIXA ORELLANA*) fruit del que s'obté unes llavors que tenen un us de condiment i colorant. Planta silvestre conreada per extreure'n colorants de les llavors del seu fruit. L'origen és en les zones tropicals de Amèrica del Sur i centre Mèxic. Històricament havia sigut utilitzat com a colorant vermell per a maquillatge corporal, contra insectes i cicatrització de ferides.

Ajo negro /a•ho/ all fermentat

Antojito /an•to•hi•to/ entrepans que es mengen en ambients informals i que es venen generalment en punts de venda improvisats / ambulants.

Barbacoa /βar•βa•ko•a/ preparació de carne d'ovella o cabra embolicats en les tijes del Maguey i cuinades en un forn sota terra. El Maguey es un dels noms que rep la planta d'agave, que s'utilitza per fer el Tequila i el Mezcal. A Mèxic, el terme barbacoa fa referència al mètode tradicional usat per a preparar diferents carns, ja sigui de ovella, cabra, etc. a través d'una cocció en el propi suc o al vapor. El mètode tradicional, que data d'origens precolombines, consta d'un forn excavat sota terra, recobert de pedres. La carn seleccionada, lleugerament condimentada, s'embolica en tijes de Maguey, que tenen una funció d'aïllant i donaran a la carn un sabor característic. Tradicionalment es col·loca un recipient sota les pedres, per a recollir el suc que la carn desprèn durant la cocció. El forn es tapa amb altres fulles de Maguey i terra, i es cuina durant 12 hores.

Botana /βo•ta•na/ terme per a designar multitud d'aliments,

principalment salats, que tenen la característica de consumir-se en petites porcions en bars, restaurants i/o festes.

Buñuelo /βu•nie•lo/ fritura dulce que se come como dulce o antojito. Se prepara con una mezcla de harina de trigo, huevo, agua, sal y manteca de cerdo, que se deja reposar, se estira y se moldea.

Chile /tʃi•le/ (*CAPSICUM*) fruit picant de la família de les Solanaceas del gènere Capsicum, del que existeixen moltes varietats de moltes formes i colors. És un ingredient indispensable en la cuina mexicana. Chile o Bitxo, és el fruit del gènere Capsicum Annuum. Presenta un alt contingut de capsaicina, motiu per el qual és intensament coent i picant. El chile rep diferents noms segons la regió d'ús i conforma una part important en la dieta d'Amèrica del sur. A Mèxic, és l'ingredient bàsic del "mole". Existeixen 5 famílies principals de Chiles que engloben totes les varietats de Chiles de la gastronomia mexicana, del que se'n considera ingredient indispensable.

Comal /ko•mal/ utensili bàsic de la cuina mexicana amb forma circular i tradicionalment fet de fang per a cuinar tortillas.

Durazno /dur•za•no/ (*PRUNUS PERSICA*) fruit de l'arbre conegut amb el mateix nom. A Espanya es coneix amb el nom de préssec.

Elote /e•lo•te/ panotxa de blat de moro de gran ús en la cuina mexicana.

Hoja Santa /o•ha•san•ta/ (*PIPER AURITUM*) planta

aromàtica de la família de les piperaceas. Les falles són verdes, forma en forma de coró i una textura suau. El seu aroma i sabor recorda el anís.

Horchata /or•tfa•ta/ Aigua fresca que en Mèxic es prepara amb grans d'arròs que són rellumats i posteriorment molts en aigua edulcorada.

Huitacloche /wit•la•klotf•e/ (*USTILAGO MAYDIS*) fong o paràsit que es desenvolupa sobre les panotxes més tendres del blat demoro. És un fong molt apreciat en la gastronomia mexicana.

Jicara /i•ka•ra/ utensili utilitzat en zones rurals per a beure aigua, xocolata, mezcal i altres begudes.

Maíz /ma•iθ/ (*ZEA MAYS*) planta de la família Poaceae, base de l'alimentació del mexicà, de la qual es tenen registrades en l'actualitat fins a 305 diferents espècies.

Metate /me•ta•te/ pedra rectangular sostinguda en 3 potes. S'utilitza per a moldre aliments amb l'ajuda d'una pedra cilíndrica que rep el nom de metlapil.

Molcajete /mol•ka•he•te/ utensili d'origen prehistòric i semblant a un morter. S'utilitza per a moldre ingredients i preparar salses.

Mole /mo•le/ terme que designa una infinitat de guisats complexos, elaborats amb una salsa espessa.

Papalo /pa•pa•lo/ quelite comestible que que pot mesurar fins a 1,5m d'alt. El sabor és fort i una mica amarg. S'utilitza en moltes cuines del centre del país.

Pipian /pi•pi•an/ salsa a base de pipes de carbassa rostides

i moltes que generalment acompanya alguns guisats de carn de vadella, porc o conill.

Pipicha /pi•pi•tfa/ quelite, sabor del qual recorda el Pápalo. A Pobra i a Tlaxcala s'utilitza com a complement per als tacos de chicharrón i carnitas.

Quelite /ke•li•te/ diverses varietats de plantes, verdures tendres, fulles, plantes joves, brots, plançons d'arbres i fins i tot algunes flors comestibles.

Recado /re•ka•do/ barreja d'espècies i ingredients aromàtics molts que s'utilitzen com a condiments de guisats.

Sangrita /san•gri•ta/ beguda de color vermell que serveix com acompanyament del tequila. Originalment es preparava amb el suc de la tronja agra i licor de magranes.

Tamal /ta•mal/ preparació d'origen prehistòric elaborada amb massa de blat de moro batuda, generalment s'embolca en fulles de blat de moro.

Tatemar /ta•te•mar/ tècnica de cocció utilitzada principalment en comunitats rurals del centre del país. Consisteix en posar aliments en les brases o al caliu.

Tortilla /tor•ti•ya/ disc pla de farina de blat de moro que s'elabora a ma o en una màquina per a fer tortillas. Són la base d'elaboracions com les enchiladas, totopos, chilaquiles i, naturalment, tacos.

Totopo /to•to•po/ és el nom que se li dóna a Mèxic als trossos de truita fregits o torrats fins a adquirir una textura cruixent, i generalment la seva forma és triangular i varien en grandària.