



BOTANAS Y ANTOJITOS

OLIVAS ESFÉRICAS 2,20€

Oliva esférica inspirada en las típicas de cantina con un toque de chipotle.

PIZZA CAESAR 2,90€

La ensalada Caesar se creó en Tijuana. Esta es nuestra versión.

SALBUTE DE MAÍZ 3,90€

Masa de maíz frita rellena de espuma de coliflor y huevas de merluza. ¡Para comer de un solo bocado!



NUESTROS QUESOS FUNDIDOS

El queso típico de las taquerías hecho a la brasa

.CON SETAS DE TEMPORADA

7,80€

.CON TRUFA NEGRA 20,30€/5gr.

20,30€/5gr



GUACAMOLE ESTILO FERRÁN ADRIÁ

11,50€

*¡El mejor acompañamiento para los tacos!
(suplemento erizo de mar +10€/30g)*

PACÍFICO Y DE LA MILPA

OSTRA BANDERA 5,20/u€

Ostra natural con sangrita de tomate y tequila

TOSTADA DE ERIZO Y ATÚN ESTILO "ENSENADA" 5,90€

Tostada de achiote con aguacate acompañada de atún y erizo de mar.

BOQUERONES 11,40€

Lomos de boquerón acompañados con una emulsión de jalapeño y tallos de cilantro



ENSALADA DE TOMATE RAF

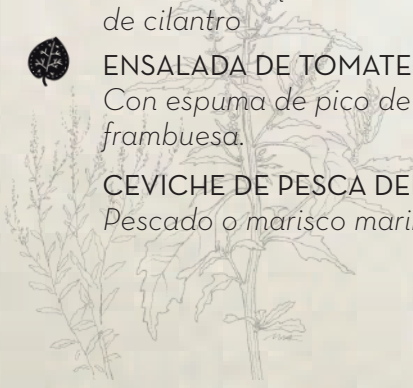
11,90€

Con espuma de pico de gallo y frambuesa.

CEVICHE DE PESCA DEL DÍA

15,90€

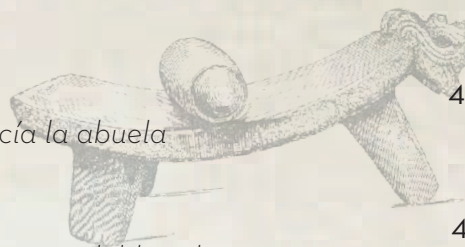
Pescado o marisco marinado al momento, típico de las costas de México.



TACOS

TACO DE COSTILLAS DE LA ABUELA FLOR

Costillas de cerdo cocinadas en un adobo que hacía la abuela del chef para ocasiones especiales.



4,50€

TACO AL PASTOR

De herencia árabe, el nuestro está hecho a la brasa con doble salsa.

4,70€

TACO DE BARBACOA DE BERENJENA

Inspirado en las barbacoas en México, esta vez con berenjena

4,90€

TACO DE BRISKET

Tortilla de maíz y jalapeño acompañado de carne de ternera y puré de aguacate.

6,10€

TOSTADA DE CECINA CON LOMO ALTO

Tostada de cecina con tartar de lomo alto, adobo y encurtidos

6,50€

TACO AL VAPOR CON MOLE DE OLLA

Taco de pollo, pato y foie gras bañado con un mole de olla y aceite de cilantro

6,90€

RACIÓN TOTOPOS 1,90€/4U

RACIÓN "TORTILLAS" MAÍZ 1,90€/4U.

HAZTE AQUÍ TUS TACOS

acompañados de tortillas y salsas

BOCADO DE LA REINA

Acompañado con chichilo negro, mole de cenizas típico de Oaxaca.

12,50€/100gr

COCHINITA PIBIL

Típico plato de la península de Yucatán acompañado de tortillas de maíz y achiote

14,20€

BUEY DE MAR CON PIPIAN PAPANTECO

Hecho con pipas de calabaza y jalapeño con chicharrón de piel de pollo

18,70€

LECHAZO

Pata de lechazo cocinada a la brasa con salsa de chile ancho y ensalada de temporada

38€

COCHINILLO 7,60€/100gr (min 350gr)

Cocinado en un recado blanco, muy típico en el sur de México. ¡Solo debes decirnos que parte quieres comerte!

7,60€/100gr (min 350gr)



VEGETARIANO



POSTRES

MANGO "PLAYA DEL CARMEN" CON SU PALETA	8,60€
<i>Para comer con las manos, con salsa chamoy y chile Tajín</i>	
GARIBALDI	9,80€
<i>Pan típico de México, nuestra versión es con naranja sanguina, cereal de amaranto y toffee de caramelo.</i>	
COCO CON TEPACHE	12,20€
<i>Sorbete de coco con granizado de tepache, fermento de piña típico de México y acompañado de piñón rosa.</i>	
CORTE HELADO DE PLÁTANO Y VAINILLA	5,90€
<i>Postre inspirado en el "Mordisko", helado de la infancia Mexicana.</i>	
FLAN DE MAÍZ CON TRUFA NEGRA	12,10€
<i>El que hacía la abuela del chef en ocasiones especiales.</i>	
CESTA CON PAN DE MUERTO Y CHURROS	14,80€
<i>Cesta con panes típicos de México, en esta ocasión pan de muerto con azahar y churros de café y pasión.</i>	