

CARTA

ENTRANTES

GUACAMOLE

GUACAMOLE HECHO AL MOMENTO CON TOTOPOS CASEROS Y RODAJAS DE JALAPEÑO FRESCO, PICO DE GALLO Y CILANTRO

GUACAMOLE MADE FRESH TO ORDER WITH HOMEMADE TORTILLA CHIPS AND SLICED JALAPEÑOS, "PICO DE GALLO" AND CORIANDER

13,50 €

ENSALADA CÉSAR

COGOLLOS A LA BRASA, POLLO Y ADEREZO CÉSAR CON VIRUTAS DE PARMESANO

GRILLED BUDS, CHICKEN AND CAESAR DRESSING WITH PARMESAN SHAVINGS

12,00 €

MEJILLONES AHUMADOS ESTILO SAYULITA

COCINADOS AL VAPOR CON FUMET DE PESCADO Y CHILE CHIPOTLE SUAVE CON CEBOLLA MORADA EN JULIANA Y CILANTRO

MUSSELS STEAMED IN FISH STOCK AND MILD CHIPOTLE SAUCE WITH RED ONION AND CORIANDER

9,90 €

TOSTADA DE ATÚN (2 UNIDADES)

ATÚN FRESCO MARINADO SERVIDO EN TORTILLA DE MAÍZ HORNEADA CON BASE DE GUACAMOLE, PUNTOS DE MAYONESA DE CHIPOTLE Y MICROMEZCLUM

FRESH SEARED MARINATED TUNA, SERVED WITH BAKED MAIZE TORTILLAS WITH GUACAMOLE, DROPS OF CHIPOTLE MAYONNAISE AND MICRO SALAD

15,90 €

CEVICHE DE CORVINA

CEVICHE DE CORVINA CON EMULSION DE MANGO TEXTURIZADA, AGUA DE CHILE VERDE Y RALLADURA DE LIMA

CORVINA CEVICHE WITH TEXTURED MANGO EMULSION, GREEN CHILI WATER AND LIME ZEST

17,90 €

FLAUTAS DE POLLO

TORTILLAS DE MAÍZ FRITAS Y RELLENAS DE POLLO, GUACAMOLE, CREMA AGRIA Y PICO DE GALLO

FRIED MAIZE TORTILLAS FILLED WITH CHICKEN, GUACOMOLE, SOUR CREAM AND "PICO DE GALLO"

11,00 €

FLAUTAS DE CAMOTE ASADO

FLAUTA RELLENA DE CAMOTE ASADO Y QUESO FUNDIDO SOBRE UN ESPEJO DE CREMA DE APIO NABO

FRIED MAIZE TORTILLA FILLED WITH ROASTED SWEET POTATOES AND MELTED CHEESE ON A MIRROR OF CELERIAC CREAM

11,00 €

ENCHILADAS VERDES

TORTILLAS DE MAÍZ ENROLLADAS Y RELLENAS DE POLLO CON SALSAS VERDE, CREMA Y QUESO

ROLLED MAIZE TORTILLAS FILLED WITH CHICKEN, GREEN SAUCE, CREME AND CHEESE

12,50 €

ELOTE DE MAÍZ

MAIZ DULCE TATEMADO CON MANTEQUILLA DE PAZOTE, MAYONESA DE CHIPOTLE Y QUESO FRESCO

SWEET CORN WITH EPAZOTE BUTTER, CHIPOTLE MAYONNAISE AND FRESH CHEESE

6,50 €

TACOS

PASTOR

11,85 €

CARNE DE CERDO CONDIMENTADA CON UNA SALSA DE ESPECIAS Y CHILES SECOS, ACOMPAÑADA DE PIÑA

SPICED PORK WITH A SPICE SAUCE AND DRIED CHILI PEPPERS, ACCOMPANIED BY PINEAPPLE

COCHINITA PIBIL

11,40 €

CERDO DUROC MARINADO EN ACHIOTE Y COCINADO A BAJA TEMPERATURA POR 8 HORAS,

DESMECHADO A MANO Y ACOMPAÑADO DE CEBOLLA XNIPPEC Y CILANTRO

PULLED PORK MARINATED IN ACHIOTE AND SLOW COOKED FOR 8 HOURS, SERVED WITH XNIPPEC

ONION AND CORIANDER

CARNITAS

11,40 €

TRES CORTES DIFERENTES DE CARNE DE CERDO CONFITADOS

THREE DIFFERENT CUTS OF CANDIED PORK

BISTEC

12,90 €

TERNERA DE PRIMERA ADOBADA, SALTEADA AL MOMENTO CON BASE DE QUESO, JARDÍN

CEBOLLA ENCURTIDA Y CILANTRO

MARINATED STEAK, SEASONED, SAUTÉED WITH CHEESE BASE ONION AND CORIANDER

MAGRET DE PATO CON MOLE (2 TACOS)

11,40 €

MAGRET DE PATO, MOLE DE 31 INGREDIENTES, FOIE GRAS Y PEPINO ENCURTIDO

DUCK BREAST, 31 INGREDIENT MOLE, FOIE GRAS AND PICKLED CUCUMBER

BACALAO

13,50 €

BACALAO EN TEMPURA DE CERVEZA NEGRA, CON MAHONESA DE CUITLACOCHÉ Y CHIPOTLE CON UN TOQUE DE JARDÍN MIX

COD IN BLACK BEER TEMPURA, WITH CUITLACOCHÉ MAYONNAISE AND CHIPOTLE WITH A TOUCH OF GARDEN MIX

NOPAL

11,40 €

HOJA DE CACTUS CORTADA Y GUISADA CON TOMATE Y CEBOLLA SOBRE BASE DE QUESO Y PICO DE GALLO

SLICED CACTUS LEAF, SIMMERED SLOWLY WITH TOMATO, SERVED WITH ONION ON A CHEESE BASE WITH "PICO DE GALLO"

** SALVO QUE SE INDIQUE LO CONTRARIO, LAS RACIONES DE TACOS LLEVAN 3 UNIDADES. OPCIONALMENTE SE PUEDE PEDIR UN TACO ADICIONAL.*

** UNLESS OTHERWISE STATED, THE TACO SERVINGS HAVE 3 UNITS. YOU CAN OPTIONALLY REQUEST ADDITIONAL TACO.*

SEGUNDOS PLATOS

COSTILLA DE CERDO

17,50 €

TACOS DE COSTILLA DE CERDO A BAJA TEMPERATURA, GLASEADA CON NUESTRA DEMIGLACE DE CHILES Y ACOMPAÑADO POR NUESTRA TRILOGÍA DE VARIEDADES DE ENCURTIDOS

PORK RIB TACOS COOKED AT LOW TEMPERATURE, GLAZED WITH OUR DEMIGLACE OF CHILES AND ACCOMPANIED BY OUR TRILOGY OF PICKLED VARIETIES

TATAKI ATÚN A LOS 3 CHILES

17,50 €

ATUN MARINADO EN TRES TIPOS DE CHILES SOBRE QUINOA ALIÑADA, PUNTOS DE CREMA DE JALAPEÑOS Y AGUACATE

TATAKI TUNA MARINATED IN 3 TYPES OF CHILLIES, QUINOA DRESSED WITH VINEGAR, JALAPEÑO CREAM DOTS & AVOCADO

TAMPIQUEÑA

17,50 €

CARNE DE TERNERA A LA BRASA CON VERDURAS SALTEADAS DE TEMPORADA

GRILLED BEEFSTEAK WITH SAUTEED VEGETABLE

PULPO ADOBADO A LA BRASA

17,50 €

PULPO A LA BRASA SOBRE PARMENTIER DE HUITLACOHE PUNTOS DE CAMOTE ASADO Y MIX DE VERDURAS ASADAS

GRILLED OCTOPUS ON HUITLACOHE PARMENTIER, ROASTED SWEET POTATO DOTS AND A MIX OF ROASTED VEGETABLES

POSTRES

CALAVERA

9,80 €

CALAVERA DE CHOCOLATE BLANCO RELLENA DE MOUSSE DE MARACUYÁ ACOMPAÑADA DE CRUMBLE DE CACAO Y BIZCOCHO DE SIFÓN DE FLOR DE JAMAICA

WHITE CHOCOLATE SKULL FILLED WITH PASSION FRUIT MOUSSE, SERVED WITH COCOA CRUMBLE AND BIZCOCHO INFUSED WITH HIBISCUS

PASTEL DE AGAVE (SIN GLÚTEN)

9,80 €

PASTEL CON SIROPE DE AGAVE, CREMA DE MARACUYA Y SIROPE DE FRAMBUESA

CAKE WITH AGAVE SYRUP, PASSION FRUIT CREAM AND RASPBERRY SYRUP

3 LECHE RECETA TRADICIONAL

7,90 €

BIZCOCHO BAÑADO EN 3 LECHE, MERENGUE FLAMBEADO CON LIMA CONFITADA Y PUNTOS DE DULCE DE LECHE

SPONGE CAKE BATHED IN 3 MILKS, MERINGUE FLAMBÉ WITH CANDIED LIME AND POINTS OF TOFFEE

CARLOTA DE LIMÓN

6,50 €

ESFERA DE LIMA SOBRE BASE DE CRUMBLE DE VAINILLA Y CREMA DE LIMÓN

LEMON CHARLOTTE BALLS WITH VANILLA CRUMBLE AND LEMON CREAM

COCKTAILS

NORMAL

PREMIUM

MARGARITA CLÁSICA

*RECETA ORIGINAL DEL FAMOSO COCKTAIL MEXICANO
ORIGINAL RECIPE OF THE FAMOUS MEXICAN COCKTAIL.*

10,00 €

15,00 €

MARGARITA DE SABOR (MARACUYÁ, MANGO)

*MARGARITA ORIGINAL ACOMPAÑADA DE SIROPE DE MARACUYÁ O MANGO
ORIGINAL MARGARITA WITH PASSION FRUIT OR MANGO SYRUP*

10,00 €

15,00 €

MARGARITA PINK SOLIDARIA CON EL CANCER DE MAMA

PAGAS 50cms MÁS Y NOSOTROS DONAMOS 1€

PINK MARGARITA, YOU PAY 50CTS MORE AND WE DONATE 1€ TO BREAST CANCER

10,50 €

15,50 €

MEZCALINA DE GUAYABA

*COCTAIL CON MEZCAL, COINTREAU Y SIROPE DE GUAYABA
COCKTAIL WITH MEZCAL, COINTREAU AND GUAYABA SYRUP*

15,00 €

TOMMY'S MARGARITA

*VERSIÓN MÁS DULCE DEL MARGARITA, LIGERAMENTE CARAMELIZADO DEBIDO
AL SIROPE DE AGAVE*

SWEET VERSION OF MARGARITA, SLIGHTLY CARAMELIZED DUE TO THE AGAVE SYRUP

10,00 €

15,00 €

JALISCO MULE

*VERSIÓN MEXICANA DEL MOSCOW MULE, CÍTRICO Y LIGERAMENTE PICANTE
CON NOTAS DE JENGIBRE*

*MEXICAN VERSION OF THE MOSCOW MULE, CITRIC AND SLIGHTLY SPICY
WITH A TOUCH OF GINGER*

10,00 €

15,00 €

MEXICAN BLOODY MARY

*VERSIÓN MEXICANA DEL BLOODY MARY, CON TOQUES AHUMADOS DEBIDO
AL MEZCAL Y PICANTE*

MEXICAN VERSION OF BLOODY MARY, WITH SMOKY TOUCHES DUE TO MEZCAL AND SPICY

10,00 €

15,00 €

SUNSET

*VERSIÓN MEXICANA DEL SUNRISE CON NOTAS CÍTRICAS Y LIGERAMENTE DULCE
MEXICAN VERSION OF SUNRISE, WITH CITRUS NOTES & SLIGHTLY SWEET*

10,00 €

15,00 €

PALOMA

*CÓCTEL MEXICANO CON TEQUILA Y TORONJA MUY REFRESCANTE Y CON AROMA A CÍTRICOS
MEXICAN COCKTAIL WITH TEQUILA AND GRAPEFRUIT VERY REFRESHING AND CITRUS SCENT*

10,00 €

15,00 €

TEQUILA TÓNIC

*REFRESCANTE, LIGERAMENTE AMARGO Y AFRUTADO
REFRESHING, SLIGHTLY BITTER AND FRUITY*

10,00 €

15,00 €

OLD FASHIONED

*TEQUILA AÑEJO, AROMATIZADO CON PIEL DE NARANJA
REFRESHING, SLIGHTLY BITTER AND FRUITY*


15,00 €

ESPRESSO MARTINI

*ELABORADO CON LICOR XO CAFE Y TEQUILA, IDEAL PARA EL POSTRE
MADE WITH XO COFFEE AND TEQUILA LIQUEUR, IDEAL FOR DESSERT*

15,00 €

LICORES Y COMBINADOS



<i>TEQUILA JOSÉ CUERVO SILVER</i>	4,50 €
<i>TEQUILA JOSÉ CUERVO REPOSADO</i>	5,00 €
<i>TEQUILA PATRÓN SILVER</i>	6,00 €
<i>TEQUILA PATRÓN REPOSADO</i>	6,50 €
<i>TEQUILA PATRÓN AÑEJO</i>	6,50 €
<i>MEZCAL GUSANO ROJO</i>	6,00 €
<i>MEZCAL ARTESANAL BRUXO 2</i>	7,30 €
<i>MEZCAL ARTESANAL BRUXO 5</i>	8,50 €
<i>AGUARDIENTE DE ORUJO</i>	3,50 €
<i>AGUARDIENTE DE HIERBAS</i>	3,50 €
<i>LIMONCELLO VILLA MASSA</i>	3,90 €
<i>MANZANA VERDE CAIMAN TUNEL</i>	3,50 €
<i>BRANDY SOBERANO</i>	5,00 €
<i>BAILEYS</i>	6,00 €
<i>GIN&TONIC BOMBAY</i>	9,00 €
<i>GIN&TONIC BOMBAY SAPHIRE</i>	10,50 €

VINOS Y CAVAS

TINTOS

	COPA	BOTELLA
<i>DESIG SELLECCIÓ ESPECIAL (TERRA ALTA)</i>	3,90 €	12,50 €
<i>MARTIUS CRIANZA (MONSTANT)</i>		15,50 €
<i>MARQUÉS DE BURGOS ROBLE (RIBERA DEL DUERO)</i>		15,50 €
<i>TERRAL (PENEDÉS)</i>		21,50 €
<i>RAMÓN BILBAO CRIANZA (RIOJA)</i>		19,50 €
<i>RAMÓN BILBAO SELECCIÓN (RIOJA)</i>		25,50 €

BLANCOS

<i>DESIG SELLECCIÓ ESPECIAL (TERRA ALTA)</i>	3,90 €	12,50 €
<i>SUMARROCA BLANC DE BLANCS (PENEDÉS)</i>		14,95 €
<i>LOESS (VERDEJO)</i>		16,95 €
<i>RAMÓN BILBAO (VERDEJO)</i>		16,50 €
<i>BICICLETAS Y PECES</i>		19,50 €
<i>JOSÉ PARIENTE</i>		25,50 €

ROSADOS

<i>POSIDONIA</i>		12,50 €
------------------	--	---------

CAVAS

<i>INSITU EXTRA BRUT RESERVA (SUMARROCA)</i>		21,00 €
<i>BRUT NATURE GRAN RESERVA (SUMARROCA)</i>		26,00 €

CERVEZAS Y REFRESCOS

CAÑA DAMM

3,00 €

JARRA DAMM

4,50 €

CAÑA MALQUERIDA

3,70 €

JARRA MALQUERIDA

5,60 €

CLARA

2,85 €

DAMM SIN GLUTEN 

3,50 €

DAMM 0,0

3,00 €

CORONA

3,85 €

PACÍFICO

3,85 €

MODELO ESPECIAL

3,85 €

NEGRA MODELO

3,85 €

MICHELADA

4,80 €

REFRESCO

2,50 €

LIMONADA NATURAL

2,90 €

AGUA DE JAMAICA

2,90 €

