

LA ÚNICA

Para compartir o no, a la brasa

<i>Coliflor a las brasas</i>	10€
marinada con aceite de oliva, limón y flor de sal.	
<i>Puerro y cebolletas a las brasas,</i>	9€
demiglace de puerro y habanero.	
<i>Alcachofas asadas</i>	18€
con lardo, mole de novia, tomatillo asado y aceite de hierbas provenzales.	
<i>Chicharrón de Angus</i>	20€
con guacamole y salsa chiltepín-limón.	
<i>Homenaje a Casa Lucio:</i>	18€
huevos rotos con huitlacoche, papada ibérica, crema de guacamole, salsa ranchera y frijoles refritos.	
<i>Ceviche de lubina salvaje</i>	25€
tomate de árbol, maracuyá, coco y espuma de elote.	
<i>Vuelve la Vida de salmorejo</i>	26€
con chile guajillo, ceviche de bogavante, langostinos y caballa.	

LA ÚNICA

<i>Usuzukuri de Kampachi</i> con pico de gallo de mango y piña asada.	25€
<i>Tostada de atún de la Almadraba (2 uds.)</i> con mayo-chipotle, aguacate y puerro frito.	22€
<i>Tostada de pulpo y camarón (2 uds.)</i> marinadas en salsa marisquera.	24€
<i>Arroz a la tumbada de mariscos</i> con frijoles.	25€
<i>Mollejas de ternera a la brasa</i> con patatas panadera y limón piquín.	16€
<i>Ensalada de lechuga viva,</i> aguacate y piñones.	14€
<i>Ensalada de espinacas baby,</i> higos, pera, nuez caramelizada y queso de cabra con aderezo de miel de maple.	16€
<i>Tlayuda mediterránea de ensaladilla rusa,</i> tartar de atún de la Almadraba, mahonesa de habanero y piparras ahumadas.	25€

LA ÚNICA

Nuestros tacos Mexiterráneos clásicos

<i>Gaonera de solomillo de vaca rubia</i> <i>Gallega madurada (2 uds.)</i> sobre costra de queso mozzarella, rúcula sobre tortilla de maíz amarillo.	20€
<i>Gobernador con camarón rojo (2 uds.)</i> costra de queso oaxaqueño, pico de gallo y alioli de chipotle ahumado.	23€
<i>Cochinillo de Sepúlveda (2 uds.)</i> ribeteado con pibil, guacamole y Xnipek.	20€

Omakase Tacos Mexiterráneos

<i>Pato en dos cocciones (2 uds.)</i> ladrón de foie gras caliente, polvo de setas, puré de orejones y kimchi.	28€
<i>Tinga de chistorra y ropa vieja (2 uds.)</i> con mole de olla.	18€
<i>Atún de la Almadraba zarandeado (2 uds.)</i> flor de calabacín, epazote y caviar.	30€

LA ÚNICA

Del mar y tierra a la brasa

<i>Lubina salvaje a la talla</i> con guacamole, kimchi y frijoles. (Para 2/3 personas.)	65€
<i>Pesca del día</i> zarandeada con huitlacoche y spaguetti de calabacín.	28€
<i>Langostinos a la brasa</i> con con adobo de guajillo y chiles toreados.	32€
<i>Chipirones de potera a la puré de colifor</i> trufa de verano y maíz amarillo.	30€
<i>Pulpo a la brasa</i> con salsa tamarindo.	28€

LA ÚNICA

Nuestra selección de carne

<i>New York Steak, Lomo bajo</i> 350g, frisona, España.	28€
<i>Ribeye steak, Lomo alto</i> sin hueso 500g. Ayshire Sashi, Finlandia.	58€
<i>Ribeye steak, Lomo alto</i> sin hueso 500g. Cádiz, España.	56€
<i>Tomahawk steak</i> 1kg. Ayshire Sashi, Finlandia. (Para 2/3 personas.)	90€
<i>Pollito de granja asado</i> con chimichurri Mexicano	22€
<i>Costilla de Black Angus</i> flambeada con Tequila Don Julio 70.	24€

LA ÚNICA

Guarniciones

<i>Patatas gratinadas</i> con queso Oaxaqueño y salsa de chiles.	12€
<i>Puré de coliflor</i> con trufa de verano.	14€
<i>Guacamole</i> con pico de gallo.	9€
<i>Pimientos rojos al carbón</i> con pimientos de Padrón toreados.	12€
<i>Ribs de elote.</i>	9€

LA ÚNICA

Postres

<i>Tarta inversa de queso</i> crema de maíz y helado de vainilla de Veracruz.	12€
<i>Pan Perdido de elote</i> helado de avellanas y sopa de chocolate azteca.	10€
<i>Nicuatole de melocotón</i> con sirope de mezcal y helado de horchata.	10€
<i>Tarta de higos</i> con crema de limas.	10€
<i>Arroz con leche</i> con melocotón caramelizado y sorbete de mango.	10€
<i>Nuestro postre de dos chocolates</i> y helado de Chai.	10€
<i>Selección de Quesos del mundo</i> con mermelada de chipotle.	18€

10% IVA INCLUIDO