

DEL MAR

TARTAR DE ATÚN ROJO SOBRE TUÉTANO ASADO	26 €
Acompañado de tostaditas de maíz azul, emulsión de aguacate, chile pasilla y perlas cítricas	
TIRADITO DE ATÚN	26 €
Con limón, yuzu, jalapeño, aguacate, brotes de cilantro	
TOSTADAS DE ATÚN DE ALMADRABA (2 uds.)	21 €
Ponzu, mayo-chipotle, emulsión de aguacate y puerro frito	
AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN	23 €
Con pepino persa, manzana macerada, aguacate y brotes de cilantro	
CEVICHE DE LUBINA SALVAJE	24 €
Tomate de árbol, maracuyá, coco, emulsión de aguacate y ceniza de cebolla	

SOPAS

SOPA LA ÚNICA (La tradicional sopa de tortilla mexicana)	18 €
Sopa de tomate con tortilla y chiles secos, acompañado de aguacate, queso fresco y julianas de tortilla de maíz frita.	
CALDO TLALPEÑO	18 €
Consomé de pollo sazonado con caldillo de tomate y chipotle acompañado de calabacín, zanahoria, garbanzo y queso fresco.	

ENTRADAS

CHICHARRÓN DE RIBEYE	30 €
Con guacamole y tortillas de maíz amarillo	
AGUACHILE DE RIBEYE	30 €
Corazón de ribeye asado, cortado en laminas, con aguacate, cebolla morada, cilantro y soja-limón	
CHAMORRO DE CERDO	26 €
Horneado por 8 horas y marinado con adobo guajillo y xnipek	
BARBACOA DE COSTILLA DE RES	30 €
Cocción de 8 hrs, flameado con Tequila Don Julio y acompañado de tortillas de maíz	
CAZUELITA DE QUESO FUNDIDO	18 €
A elegir: con setas o chistorra	
SOPES DE CAMARÓN AL PASTOR (4 uds.)	18 €
Con frijol matón, cebolla morada encurtida, piña asada y cremoso de aguacate	
TORITOS DE CAMARÓN (4 uds.)	18 €
Pimientos rellenos de camarón, envueltos en panceta ahumada y salsa norteña	
MOLLEJAS EN SALSA BORRACHA	18 €
Acompañadas de tortillas ribeteadas y frijól matón	
GUACAMOLE RECIÉN MACHUCADO	18 €
Con pico de gallo y totopos	
FIDEO SECO	16 €
Queso fresco, aguacate y crema agría.	

NUESTROS TACOS

<small>Todos nuestros tacos pueden servirse en tortilla de maíz, de harina u hoja de lechuga</small>	
GOBERNADOR (3 uds.)	27 €
Con camarón, costra de queso, pico de gallo, alioli de chipotle ahumado y emulsión de aguacate	
CARNITAS DE PESCADO (3 uds.)	24 €
Rebozado, con guacamole y polvo de chicharrón de cerdo	
DE HONGOS Y SETAS (3 uds.)	20 €
Con berenjena de Almagro asada al carbón, queso olavidia, chayote y salsa de habanero tatemada	
COCHINILLO DE SEPÚLVEDA (3 uds.)	24 €
Con tortilla ribeteada al pibil, guacamole y xnipek	
DEL PATRÓN (3 uds.)	26 €
Filete de solomillo, tuétano, pasta de chile japonés y cebollín	
GAONERA DE SOLOMILLO (3 uds.)	26 €
Solomillo de vaca rubia gallega, costra de queso, rúcula	

*Cada taco agregado tiene un coste adicional

Algunos de nuestros alimentos se consumen en crudo, bajo responsabilidad del comensal.
El peso de cada platillo es en crudo. Nuestros precios incluyen el 10% de IVA.

DE LA HUERTA

ENSALADA DE LECHUGA VIVA	14 €
Con vinagreta y cebolleta	
PUERRO Y CEBOLLETAS ASADAS A LAS BRASAS	14 €
Con demiglaze de habanero	
COLIFLOR A LAS BRASAS	16 €
Asada al carbón y marinada con aceite de oliva, limón y flor de sal	
VERDURAS A LAS BRASAS	14 €
Espárragos, portobelo, pimientos, cebolla, brócoli y calabacín	
ENSALADA CÉSAR	16 €
Lechuga romana, parmesano, anchoa y AOVE	

ESPECIALIDADES

PESCA DEL DÍA	30 €
Pipian verde y arroz blanco	
LUBINA A LA TALLA	32 € / 1 pax
Con cebollita encurtida y frijól matón	
	52 € / 2 pax
SALMÓN FRESCO A LA PARRILLA	28 €
En costra de almendras, puré de coliflor, reducción naranja-chipotle y espárragos	
PULPO A LAS BRASAS	30 €
Con patatas al ajillo, salsa ranchera y xnipek	
CAMARONES ZARANDEADOS	30 €
Majado de ajo-guajillo y puré ahumado de patata	
POLLO DESHUESADO A LAS BRASAS	26 €
Acompañado de ensalada fresca y aguacate	
MILANESA CANTINERA (tradicional o gratinada)	28 €
Acompañada de patatas fritas	
SOLOMILLO CHEMITA	34 €
Con cebolla frita, puré de patata y jus de carne	
ARROZ A LA TUMBADA	26 €
Arroz de Calasparra, camarón, merluza y ajada de chile morita	

BRASAS

SOLOMILLO DE RES	30 €
Con cebolla china y pimiento de Padrón a las brasas 250 gr.	
CABREÑA	40 €
Filete de res con hueso con cebolla china y pimiento de Padrón a las brasas, con hueso, 350 gr.	
NEW YORK	38 €
Con cebolla china y pimiento de Padrón a las brasas (lomo bajo) 350 gr.	
ENTRAÑA	31 €
Con cebolla china y pimiento padrón a las brasas, 300 gr.	
RIB EYE	45 €
Con cebolla china y pimiento padrón a las brasas (Lomo alto) 500 gr.	

GUARNICIONES

FRIJOL MATÓN	9 €
TOMATES PREPARADOS	9 €
PATATAS FRITAS (Trufadas o al natural)	9 €
PURE DE PAPA	9 €
GUARNICIÓN DE LECHUGA VIVA	9 €
PIMIENTOS ROJOS AL CARBÓN CON PIMIENTOS DE PADRÓN TOREADOS	9 €
	9 €
ARROZ A LA MEXICANA	

Algunos de nuestros alimentos se consumen en crudo, bajo responsabilidad del comensal.
El peso de cada platillo es en crudo. Nuestros precios incluyen el 10% de IVA.