

## DEL MAR

<b>TOSTADA DE ATÚN</b> (2ud) <i>Atún rojo Balfego, emulsión de chipotle, puerro frito y aguacate.</i>	12 €
<b>CRUDO BANDERA</b> <i>Pez limón, leche de tigre, pico de gallo, aguacate, crocantes de maíz, cilantro y chile de árbol.</i>	21 €
<b>CEVICHE DE ATÚN Y SANDÍA</b> <i>Cebolla morada, chile serrano, polvo tajín, aguacate, cilantro, vinagreta de salsa bruja y yuzu.</i>	18 €
<b>AGUACHILE VERDE</b> <i>Cola de langostino, pepino, cebolla morada, chile serrano, aguacate y cilantro.</i>	18 €
<b>CÓCTEL CAMPECHANO</b> <i>Pulpo, camarón, pescado, salsa marisquera, cebolla, galletas saladas, aguacate y cilantro.</i>	18 €
<b>TARTAR DE ATÚN ROJO SOBRE TUÉTANO ASADO</b> <i>Emulsión de aguacate, chile pasilla, polvo de maíz y ajonjolí.</i>	18 €

## DE LA HUERTA

<b>NOPALITOS AL COMAL CON QUESO DE RANCHO</b> <i>Salsa 5 chiles, aguacate y ensalda de hierbas verdes.</i>	10 €
<b>PUERRO Y CEBOLLETA ASADOS A LA BRASA</b> <i>Base de pipián rojo y demiglace de vegetales tatemados.</i>	12 €
<b>BROCOLINIS ASADOS</b> <i>Hummus, piñones y jalapeño-kosho.</i>	12 €
<b>ENSALADA DE LECHUGA VIVA</b> <i>Con vinagreta y cebolleta.</i>	9 €
<b>ENSALADA CESAR ASADA</b> <i>Cogollos deshojados, aderezo clásico hecho al momento, picatostes y grana padano.</i>	14 €

## PARA COMPARTIR

<b>CHICHARRÓN DE RIB-EYE</b> <i>Guacamole, pico de gallo, salsa chile serrano, xnipec y cilantro.</i>	24 €
<b>GUACAMOLE RECIÉN MACHUCADO</b> <i>Tomatillo, chile serrano, cebolla morada, polvo de chicharrón y tostadas a la brasa.</i>	16 €
<b>FIDEO SECO</b> <i>Queso fresco, chilaquiles verdes, huevo frito, aguacate, nata agria y cilantro.</i>	12 €
<b>FRIJOLES CON VENENO</b> <i>Con asado de cerdo estilo Monterrey NL.</i>	9 €
<b>CAZUELA DE QUESO FUNDIDO</b> <i>Champiñones al ajillo   Rajas de chilaca   Chorizo.</i>	13 €
<b>CHICHARRÓN EN SALSAS VERDES</b> <i>Papada de cerdo, acompañado de aguacate, cebolla y cilantro.</i>	14 €

## ESPECIALIDADES

<b>DORADA A LA TALLA / NATURAL</b> <i>Con Frijoles y cebollitas encurtidas.</i>	28 €
<b>PULPO “EL MAYAB”</b> <i>¿Zarandeado a la parrilla con adobo de recaudo rojo, frijoles negros de la olla, xnipec y cilantro.</i>	26 €
<b>CHAMORRO ADOBADO</b> <i>Jarrete de cerdo brasado en adobo de chile guajillo, cebolla en escabeche y cilantro.</i>	28 €
<b>FILETE CHEMITA</b> <i>Puré de patata con cebolla frita y jús de carne.</i>	28 €
<b>BARBACOA A LA CENIZA</b> (500g) <i>Costilla de vaca cocinada a baja temperatura con “Rub” de ceniza y pasada por la brasa, acompañada de cebolla, cilantro, majado de chile verde y tortillas de maíz.</i>	28 €

## DE LAS BRASAS

<b>ESPINITA DE RIB-EYE</b> (400g) <i>(Pluma de Lomo Alto)</i>	<b>38 €</b>
<b>TABLITA DE NEW YORK</b> (600g) <i>(Entrecot)</i>	<b>38 €</b>
<b>SOLOMILLO</b> (250g) <i>(Lomo)</i>	<b>26 €</b>
<b>PRESA IBÉRICA</b> (250?g) <i>(Paleta de cerdo)</i>	<b>18 €</b>
<b>POLLO ORGÁNICO ASADO</b> <i>1/2 Pollo.</i>	<b>22 €</b>

## NUESTROS TACOS

<b>CARABINERO</b> <i>Con costra de queso, pico de gallo, alioli de chipotle ahumado, emulsión de aguacate y tortilla de maíz.</i>	<b>14 €</b>
<b>PULPO AL PASTOR</b> <i>Costra de queso, frijoles refritos, piña asada, cebolla, cilantro y tortilla de maíz.</i>	<b>6 €</b>
<b>SINALOA</b> <i>Cola de langostino, queso fundido, frijoles refritos, cebolla, pimienta tatemado y tortilla de maíz.</i>	<b>6 €</b>
<b>BAJA</b> <i>Merluza rebozada, mango habanero, aguacate, col blanca con salsa bruja y tortilla de harina.</i>	<b>6 €</b>
<b>PATRÓN</b> <i>Solomillo de vaca madurada, tuétano, pasta de chile de árbol y tortilla de maíz.</i>	<b>8 €</b>
<b>COCHINILLO AL PIBIL</b> <i>Cocinado a baja temperatura, frijol negro, aguacate, xnipec y tortilla de maíz.</i>	<b>6 €</b>
<b>DORADOS DE CARNITAS</b> <i>Confit de jarrete de cerdo, cebolla encurtida, salsa cruda martajada y tortilla de maíz.</i>	<b>6 €</b>
<b>GAONERA</b> <i>Solomillo de vaca madurada, costra de queso, rúcula, aguacate y tortilla de maíz.</i>	<b>8 €</b>

## ACOMPAÑAMIENTOS

<b>PATATAS FRITAS</b> <i>(Al natural o trufadas con grana padano)</i>	<b>5 €</b>
<b>PURÉ DE PATATA</b>	<b>4 €</b>
<b>LECHUGA VIVA</b> <i>(Media)</i>	<b>4 €</b>
<b>RAJAS DE CHILACA</b>	<b>4 €</b>
<b>FRIJOLITOS DE OLLA</b>	<b>4 €</b>
<b>EXTRA TORTILLAS MAÍZ/HARINA</b>	<b>2 €</b>
<b>ORDEN DE SALSAS</b>	<b>2 €</b>

## POSTRES

<b>CORDELIÓN</b>	<b>7 €</b>
<b>TARTA DE QUESO</b>	<b>6 €</b>
<b>MOSTACHÓN</b>	<b>6 €</b>
<b>TRES LECHES</b>	<b>6 €</b>
<b>HELADO (1 BOLA)</b>	<b>4 €</b>

TRADICIÓN  
REINVENTADA  
SIMPLEMENTE,  
LA ÚNICA.

# LA ÚNICA

MAD

Ú

# Ú

## MENÚ DEL DÍA

---

**MÉXICO EN CADA PLATO**  
DE LUNES A VIERNES

### PRIMEROS PLATOS

*A elegir.*

**ENSALADA DE LA CASA**

*Cogollo deshojado, vinagreta de cítricos, tomate, aguacate, cebolla roja y queso feta.*

**TACOS DORADOS DE PAPA CON CHORIZO**

*Nata agria, pico de gallo, puré de aguacate, queso latino y cilantro.*

**TOSTADA DE ATÚN (1Ud.)**

*Atún rojo, mayonesa con chipotle, puerro frito, reducción de chile pasilla, aguacate.*

### SEGUNDOS

*A elegir.*

**TAMPIQUEÑA**

*Surtido mexicano con entraña asada, guacamole, frijoles refritos con queso fresco, rajas de chilaca y dos quesadillas rojas.*

**SALMÓN A LA PARRILLA**

*Puré de camote, espárragos y rúcula.*

### POSTRE

*A elegir.*

**ARROZ CON LECHE**

**O CAFÉ**

# 18€

Incluye Bebida (refresco o Cerveza)

Vino de la casa 2€ extra

Nuestros precios incluyen el 10% de IVA.

# LA ÚNICA

MAD

EL BRUNCH  
**SE VUELVE MEXICANO  
EN LA ÚNICA**

## HEALTHY

### BOWL DE FRUTOS ROJOS

Yogurt griego, almendras tostadas y miel orgánica.

Extra granola:

7€

+2€

### CHILAQUILES HORNEADOS

Rojos/verdes, cebolla blanca, nata agria y cilantro.

Extra huevo/pollo:

12€

+2€

### OMELETTE DE 4 CLARAS

Queso feta, espinacas, aguacate y tomate cherry.

10€

### NOPALITOS AL COMAL CON QUESO DE RANCHO

Salsa 5 chiles, aguacate y ensalda de hierbas verdes.

14€

## TOSTAS EN PAN DE MASA MADRE

Salmón ahumado, aguacate, alcaparras, cebolla morada, chile serrano y cilantro (1Pza)

5€

Jamón ibérico, tomate y AOVE (1Pza)

5€

Mantequilla y mermelada (1Pza)

5€

## HUEVOS ORGÁNICOS

### NUESTROS BENEDICTINOS

Huevo pochado, sope de maíz y salsa holandesa de chile guajillo. (2 Und).

12€

### HUEVOS A LA MEXICANA

Revueltos con pico de gallo, frijoles refritos, queso fresco y aguacate. (2 Und).

12€

### RANCHEROS

Fritos sobre tortilla de maíz ribeteada, aguacate, frijoles refritos, cilantro y salsa molcajeteadada. (2 Und).

12€

### DIVORCIADOS

Fritos sobre tortilla de maíz, frijoles refritos, queso fresco, cilantro con salsas verde y roja. (2 Und).

12€

### REGIOS

Fritos sobre empalme adobado de chicharrón prensado, aguacate, cebolla encurtida, cilantro y salsa de chile serrano. (2 Und).

12€

## DULCE

### HOT CAKES

Crumble de manzana granny smith, bacon y miel de maple.

11€

## ANTOJITOS CALLEJEROS

<b>MOLLETES MX.</b>	<b>10€</b>
<i>Frijoles con chorizo, queso gratinado, aguacate, pico de gallo y cilantro.</i>	
<i>Con Rib eye.</i>	<b>+6€</b>
<b>ENCHILADAS SUIZAS.</b>	<b>12€</b>
<i>Tortillas rellenas de pollo deshebrado, bañadas en salsa verde de tomatillo, gratinadas con queso y servidas con nata agria y cebolla.</i>	
<b>QUESADILLA AZUL.</b>	<b>7€</b>
<i>Tortilla de masa azul, queso gratinado, hoja santa, flor de calabaza y cebolla.</i>	

## PAN DULCE

<b>Concha.</b>	<b>3.50€</b>
<b>Croissant.</b>	<b>4.50€</b>

## BEBIDAS CALIENTES

<b>Espresso.</b>	<b>2€</b>
<b>Americano.</b>	<b>2€</b>
<b>Espresso doble.</b>	<b>2.50€</b>
<b>Espresso machiato/ cortado.</b>	<b>2.50€</b>
<b>Latte.</b>	<b>3.50€</b>
<b>Capuccino.</b>	<b>3.50€</b>
<b>Flat white.</b>	<b>3€</b>
<b>Infusión de jengibre fresco.</b>	<b>3€</b>
<b>Tes orgánicos.</b>	<b>2.50€</b>

## BEBIDAS FRÍAS

<b>Zumo de naranja recién exprimido.</b>	<b>4.50€</b>
<b>Zumo verde.</b>	<b>4.50€</b>
<b>Café latte helado.</b>	<b>3€</b>
<b>Chocolate frío.</b>	<b>3€</b>
<b>Agua 33cml/con gas.</b>	<b>3€</b>
<b>Refresco.</b>	<b>3€</b>

## AGUAS FRESCAS

<b>Jamaica, gengibre y canela.</b>	<b>4.50€</b>
<b>Limon, pepino y Menta.</b>	<b>4.50€</b>
<b>Naranjada Natural.</b>	<b>3.50€</b>
<b>Limonada Natural.</b>	<b>3.50€</b>

EL BRUNCH  
SE VUELVE MEXICANO  
EN LA ÚNICA

Ú