

DEL MAR

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

DE LA HUERTA

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

PARA COMPARTIR

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

ESPECIALIDADES

DORADA A LA TALLA / NATURAL	28 €
<i>Con Frijoles y cebollitas encurtidas.</i>	
PULPO “EL MAYAB”	26 €
<i>¿Zarandeado a la parrilla con adobo de recaudo rojo, frijoles negros de la olla, xnipec y cilantro.</i>	
CHAMORRO ADOBADO	28 €
<i>Jarrete de cerdo braseado en adobo de chile guajillo, cebolla en escabeche y cilantro.</i>	
FILETE CHEMITA	28 €
<i>Puré de patata con cebolla frita y jús de carne.</i>	
BARBACOA A LA CENIZA (500g)	28 €
<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>	

DE LAS BRASAS

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

NUESTROS TACOS

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

ACOMPÑAMIENTOS

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

POSTRES

CORDELIÓN	7 €
TARTA DE QUESO	6 €
MOSTACHÓN	6 €
TRES LECHE	6 €
HELADO (1 BOLA)	4 €

TRADICIÓN
REINVENTADA
SIMPLEMENTE,
LA ÚNICA.

LA ÚNICA

MAD

Ú

LA ÚNICA

M A D R I D

MENU PLATA

APERITIVOS AL CENTRO

Guacamole, Totopos y salsa

ENTRANTE

Taco de Sinaloa

Cola de langostino, queso fundido, frijoles refritos, cebolla, pimienta tatemada y tortilla de harina.

Taco de Carnitas

Confit de jarrete de cerdo, cebolla encurtida, salsa cruda martajada y tortilla de maiz

PRINCIPAL 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

Tiramisú de dulce de leche.

Incluye dos bebidas por persona no destiladas, incluido servicio.

50€

LA ÚNICA

MADRID

MENU VEGETARIANO

APERITIVOS AL CENTRO

Guacamole, Totopos y salsa

ENTRANTES

*Taco de flor de calabaza con queso Oaxaca
Taco de hongos al pastor con piña caramelizada*

PRINCIPAL

*Enchiladas suizas de espinaca y champiñón con salsa verde
gratinada*

POSTRE

Tiramisú de dulce de leche.

Incluye dos bebidas por persona no destiladas, incluido servicio.

50€

LA ÚNICA

MADRID

MENU ESPECIAL

APERITIVOS AL CENTRO

Guacamole, Totopos y salsa

A COMPARTIR

Cóctel de Mariscos Campechano

Pulpo, camarón, pescado, salsa marisquera, cebolla, galletas saladas, aguacate y cilantro.

ENTRANTES

Taco de Gaonera

Rib Eye de vaca madurada, costra de queso, rúcula, aguacate y tortilla de maiz.

Taco de carnitas

Confit de jarrete de cerdo, cebolla encurtida, salsa cruda martajada y tortilla de maiz.

PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo alto de ternera con pimientos

Lubina a la talla

Acompañada de cebolla Xnipec y frijoles negros.

POSTRE

Tiramisú de dulce de leche.

Incluye dos bebidas por persona no destiladas, incluido servicio.

70€