

MESTIZO

RAW BAR

Ostra Amelie N°3 con tabasco casero de jalapeños <i>Amelie Oyster N°3 with homemade jalapeño tabasco</i>	6.9€
Ensalada de hinojo, pera, avellanas y vinagreta de mostaza-eneldo y miel <i>Fennel salad, celery, pear, hazelnuts and mustard-dill-honey vinaigrette</i>	10.5€
Gazpacho de cereza con tartar de remolacha y sorbete de pepino <i>Red Cherry Gazpacho, beetroot tartare and cucumber sorbet</i>	10.5€
Tostadita de atún con chipotle y huevas de trucha, 2 unidades <i>Tuna crispy toast with trout roe and chipotle, 2 pieces</i>	12.8€
Guacamole con pico de gallo y queso feta <i>Guacamole with pico de gallo and feta cheese.</i>	10.5€
Aguachile de pez limón con aliño cítrico y chile serrano <i>Lemon fish aguachile with citrus dressing and serrano chile</i>	15€
Steak Tartare, emulsión de habanero y mango <i>Steak Tartare, habanero and mango emulsion</i>	18.5€
Ceviche negro de corvina y leche de tigre con chilmore <i>Black sea bass ceviche and tiger's milk with chilmore</i>	16€

TACOS

Taco de canasta, costilla de cerdo en adobo, frijoles y tomatillo verde <i>Canasta taco, marinated pork ribs and salsa verde</i>	14.5€
Taco de "Soft Shell Crab", aguacate, mango y mayonesa de habanero <i>Soft Shell crab taco, avocado, mango and Habanero mayonnaise</i>	15.5€

Si tiene algún tipo de intolerancia o alergia alimentario, por favor, consulte con nosotros

If you have any food intolerance or allergy, please, ask our team

OTROS BOCADOS

Flor de calabacín en tempura con tinga de pollo y chipotle, 2 unidades <i>Zucchini flower tempura with chicken tinga and chipotle, 2 pieces</i>	11.8€
Corvina rebozada emarrada en mojo-morita <i>Battered sea bass with mojo-morita</i>	8€
Berenjena a la llama laqueada <i>Flame grilled eggplant lacquered</i>	9.5€
Pan artesano con alioli de jalapeño tatemado y olivas <i>Sourdough bread, olives and tatemado jalapeño alioli</i>	6.9€

PRINCIPALES

Rodaballo asado con ajo-jengibre-jalapeño, cremoso de hinojo y bimi <i>Roasted turbot with garlic-ginger-jalapeño, tenderstem broccoli and creamy fennel sauce</i>	20.5€
Black angus con mole oaxaqueño, patata y jardín verde <i>Black angus with oaxacan mole, potato and Green garden</i>	23€
Burger "Dry aged", bacon, queso y salsa deluxe <i>Dry aged burger, bacon, cheese and deluxe sauce</i>	18.5€

POSTRES

Tres leches: bizcocho remojado y helado de canela <i>Soaked sponge cake and cinnamon ice cream</i>	7€
Sopa de frutos rojos con frutas del bosque, ruibarbo y sorbete de limon <i>Red fruit soup with forest fruits, rhubarb and lemon sorbet</i>	7€
Brownie con Macadamia, cremoso de avellana y helado de vainilla <i>Brownie with Macadamia, hazelnuts cream and vanilla ice cream</i>	8€