

# MESTIZO

## CRUDOS Y PLATILLOS

<b>Guacamole con pico de gallo y queso feta</b> <i>Guacamole with pico de gallo and feta cheese</i>	10€
<b>Tostadita de atún con chipotle y huevas de trucha, 2 unidades</b> <i>Tuna crispy toast with trout roe and chipotle, 2 pieces</i>	14€
<b>Ceviche O96: ceviche negro de corvina y leche de tigre con chilmole</b> <i>O96 Ceviche: Black sea bass ceviche and tiger's milk with chilmole</i>	14.50€
<b>Ceviche vegetal de boniato y crudités de verdura, y leche de tigre vegetal</b> <i>Sweet potato and vegetables crudités, and plant-based tiger's milk</i>	10.5€
<b>Ensalada de hinojo, pera, avellanas y vinagreta de mostaza-eneldo y miel</b> <i>Fennel salad, celery, pear, hazelnuts and mustard-dill-honey vinaigrette</i>	9.50€
<b>Ensalada de tomate cherry, aceite de albahaca, aguacate, alcaparra y tomate deshidratado</b> <i>Cherry tomatoes salad, basil oil, avocado, capers and semi-dried tomatoes</i>	12€
<b>Ensalada de zanahorias asadas, emulsión de queso Mató, salsa de pomelo y hierbas</b> <i>Roasted carrots salad, Mató cheese emulsión, grapefruit sauce and fresh herbs</i>	9.50€
<b>Steak Tartare, emulsión de habanero y mango</b> <i>Steak Tartare, habanero and mango emulsión</i>	15€
<b>Pan artesano con alioli de jalapeño tatemado y olivas</b> <i>Sourdough bread, olives and tatemado jalapeño alioli</i>	8.50€
<b>Burger "Dry-aged", bacon, queso, pepinillo, cebolla y salsa Deluxe, con patatas</b> <i>Dry-aged Burger, bacon, cheese, pickles, onion and Deluxe sauce, with french fries</i>	16.50€

**Si tiene algún tipo de intolerancia o alergia alimentaria, por favor, consulte con nosotros**  
If you have any food intolerance or allergy, please, ask our team

## TACOS

<b>Tacos de cangrejo de concha blanda: aguacate, repollo, cebolla encurtida y chipotle</b> <i>Soft Shell crab tacos: avocado, cabbage, pickled onion and chipotle</i>	15€
<b>Tacos al pastor de pulpo: piña, cebolla y salsa al pastor</b> <i>Octopus Pastor tacos: pineapple, onion and pastor sauce</i>	13.50€
<b>Tacos de canasta: costilla de cerdo en adobo, frijoles y salsa de tomatillo verde</b> <i>Canasta tacos: marinated pork ribs and salsa verde</i>	14.50€
<b>Tacos vegetal: boniato, frijoles refritos, salsa roja, crema agria y salsa de chipotle</b> <i>Vegetarian tacos: sweet potato, refried beans, red mexican sauce, sour cream and chipotle</i>	10€
<b>Tacos dorado de Tinga de pollo: ensalada, salsa verde y crema agria</b> <i>Golden tacos filled with chicken Tinga: salad, green salsa and sour cream</i>	12.50€

## PARA COMPARTIR O PARA TÍ

<b>Dorada Zarandeada con ensalada de hinojo, apio y naranja</b> <i>Sea bream "Zarandeada" with fennel, celery and orange salad</i>	27.50€
<b>Lomo alto de vaca con mole oaxaqueño y patatas</b> <i>Rib-Eye with Oaxacan mole and potatoes</i>	24.50€
<b>Pollo Picantón entero con salsa Macha, semillas de sésamo y hierbas</b> <i>Whole "Picanton" chicken with Macha sauce, sesame seeds and fresh herbs</i>	25.50€
<b>Costilla de cerdo Pibil para taquear: servida con tortillas de maíz, salsa de tomatillo verde, guacamole y cebolla encurtida</b> <i>"Pibil" pork rib to make your tacos: served with corn tortillas, "tomatillo verde" sauce, guacamole and pickled onion</i>	24.50€
<b>Añade tortillas, guacamole y pico de gallo a cualquier principal para taquear</b> <i>Add tortillas, guacamole and Pico de Gallo to any big plate to make your tacos</i>	+2.50€