

MESTIS

CRUDOS Y PLATILLOS

**Tostadas de tartar de atún rojo con chipotle y
huevas de trucha, 2 unidades** 14.50€

*Red tuna tartar with chipotle and a touch of trout roe
on crispy toast, 2 pieces*

**Ensalada de lechuga Trocadero, cacahuetes
caramelizados, queso azul y pera, con emulsión de
cilantro** 10.50€

*Salad of trocadero lettuce, caramelised peanuts, blue
cheese and pear, with coriander emulsion*

**Gazpacho de sandía y Tajín, con helado de queso de
cabra y queso feta** 9€

*Gazpacho of watermelon and Tajín, with goat cheese
ice cream and feta cheese*

**Ceviche negro O96: de corvina y leche de tigre con
chilmole** 19€

*O96 Black Ceviche of sea bass with chilmole tiger's
milk*

**Ceviche vegetal de boniato con crudités de verdura,
y leche de tigre vegetal** 9.50€

*Ceviche of sweet potato with crisp green vegetables
and plant-based tiger's milk*

**Ensalada de hinojo, pera, avellanas y vinagreta de
mostaza-eneldo y miel** 9.50€

*Salad of fennel, pear, hazelnuts and mustard-dill-
honey vinaigrette*

Steak tartare, emulsion de habanero y mango 15€

Steak tartare, habanero and mango emulsion

**Pan de masa madre con alioli de jalapeño tatemado
y olivas** 8€

*Sourdough bread, "tatemado" jalapeño alioli and
olives*

Guacamole con pico de gallo y queso feta 11.50€

Guacamole with pico de gallo and feta cheese

**Hamburguesa "Baja Med": ternera, queso blanco,
salsa verde cabo y pico de gallo** 18€

*"Baja Med" Burger: beef, white cheese, green "Cabo"
sauce and pico de gallo*

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

*If you have any food intolerance or allergy, please, ask
us*

PARA COMPARTIR O PARA TÍ

**Dorada Zarandeada con ensalada de hinojo,
apio y naranja** 26€

*Sea bream with salsa zanrandeada and salad of
fennel, celery and sliced orange*

**Entrecot de Black Angus con mole
oaxaqueño y boniatos asados y fritos** 25€

*Black Angus sirloin with Oaxacan mole and
roasted and fried sweet potato*

**Pollo Picantón entero con salsa Macha,
semillas de sésamo y hierbas** 25€

*Whole "Picanton" chicken with Macha sauce,
sesame seeds and fresh herbs*

**Costilla de cerdo Pibil para taquear: servida
con tortillas de maíz, salsa de tomatillo
verde, guacamole y cebolla encurtida** 25.50€

*Pork "Pibil" rib with "tomatillo verde" sauce,
guacamole and pickled onion. Served with
tortillas to make your tacos*

**Añade tortillas, guacamole y pico de gallo a
cualquier principal para taquear** +2.50€

*Add tortillas, guacamole and Pico de Gallo to
any big plate to make your tacos*

TACOS

**Tacos de cangrejo de concha blanda:
aguacate, repollo, cebolla encurtida y
chipotle** 16€

*Tacos of soft Shell crab with avocado, cabbage,
pickled onion and chipotle*

**Tacos al pastor de pulpo: piña, cebolla y
salsa al pastor** 14€

*Tacos of octopus "al pastor" with: pineapple,
onion and pastor sauce*

**Tacos vegetal: boniato, frijoles refritos,
crema agria y salsa de chipotle** 10€

*Tacos of sweet potato, frijoles, crema agria and
chipotle*

**Tacos dorado de Tinga de pollo: fritos, con
salsa verde y crema agria** 13.50€

*Tacos of shredded chicken, deep fried, with
salsa verde and crema agria*



POSTRES

Brownie O96: con espuma de cacahuete mexicano y helado de vainilla

Brownie O96: with Mexican peanut foam and vanilla ice cream

8

Tapioca con leche de coco, mango fresco, lima y Tajín

Tapioca with coconut milk, fresh mango, lime and Tajin

7.50

**Carrot Cake: tarta de zanahoria con queso crema al limón, zanahorias
confitadas**

y helado de vainilla y jengibre

Carrot cake with lemon cream cheese and vanilla-ginger ice cream

7.50

Vinos Dulces

Lustau East India Solera

Cream sherry, D.O. Jerez

(75ml)

4.50

Mortix Dolc de Gel

Riesling and Moscatel, Vi de la Terra

Mallorca (75ml)

7