

MEXTIZO

ENTRANTES, BOTANAS Y ENSALADAS

Para compartir y repetir

Guacamole patrio con totopos	10 €
Las bravas del Mextizo (tomate tatemado, chipotle y allioli)	12 €
Aguachile de pescado, lima, cilantro y tortilla frita	20 €
Ceviche Baja California con langostinos y mango	18 €
Sopes de tinga de pollo con crema fresca (2 uni.)	7 €
Cucuruchos de atún y arroz con guacamole (2 uni.)	9 €
Calamares rumberos, polvo de chile y mayonesa de chipotle	16 €
Panucho de cochinita pibil con x-nipec (4 uni.)	12 €
Tostada de txangurro guisado con pico de gallo (2 uni.)	7 €
Tostada de pulpo y lágrima ibérica con salsa de tomatillo (2 uni.)	10 €
Buñuelos de bacalao con allioli de pera (4 uni.)	12 €
Cogollos de ensalada, tomate dry y olivada	16 €
Ensalada de mango, aguacate, lechugas varias y crujiente de maíz	16 €

TACOS Y QUESADILLAS

Dorados, guisados y de lechón

Taquitos de gamba de playa con sofrito de tocineta (4 uni.)	18 €
Tacos de tinga de pollo con crema fresca (4 uni.)	16 €
Tacos de cochinita pibil con x-nipec (4 uni.)	18 €
Tacos dorados de «Rostit» a la catalana (2 uni.)	12 €
Tacos de lechón, piel crujiente y salsas molcajeteadas (2 uni.)	10 €
Tacos de entrecotte con salsas taqueras (2 uni.)	10 €
Quesadillas de setas de temporada con queso cremoso (2 uni.)	10 €
Tacos de pato (medio pato en dos cocciones, pico de gallo tropical, salsa de pato y taqueras, tortillas de harina y maíz)	22 €
Tacos de bogavante Puerto Nuevo (bogavante entero a la plancha, frijoles, tortillas de harina y maíz y salsas taqueras)	48 €
Salsas taqueras	2'5 €

ARROCES

El sequito de un dedo y el «meloset»

Arroz de montaña con salchichas, lágrima ibérica y setas de temporada	22 €
Paella azafranada, dados de pescado, sepia y mejillones	20 €
Paella de arroz negro con ajos tiernos y dados de rape	18 €
Paella de conejo y calamares con echalotes confitadas	20 €
Arroz meloso de pulpo, langostinos, pescado de costa y alcachofas	22 €
Arroz de verduras con maíz y huitlacoche	18 €
Arroz meloso de bogavante del país (mínimo 2 personas)	28 €
Arroz verde de espinacas y espárragos con merluza y almejas	20 €
Fideuá tradicional con allioli suave	18 €

COCINA MEXDITERRÁNEA

ENTRADITAS MEXICANAS · ARROCES · BRASA

PARRILLA-BRASA

* Nuestros pescados son de lonja y del día, el mar es caprichoso, algunos días tenemos otras opciones según vaya la pesca.

El asador de siempre y de carbón

PESCADOS DE RACIÓN

Cogote de merluza	32 €
Merluza a la parrilla	24 €
Cola de rape	22 €
Kokotxas a la brasa	24 €
Vieiras a la parrilla con verduras de verdad	24 €
Bogavante a la parrilla (bogavante de 500 g)	48 €

PESCADOS ENTEROS EN BESUGUERA

Rodaballo a la parrilla (ración de 500 g)	34 €
Pescado de lonja a la parrilla (ración de 500 g) (Lubina, lenguado, dorada, pargo...)	36 €

CARNES Y CORTES

Butifarra a la brasa con patatas fritas	16 €
Pollo de pagés a la brasa con patatas del «rostit»	18 €
Chuletón de 600 g con pimientos del piquillo asados	44 €
Chuletón de 1 kg con pimientos del piquillo asados	74 €
Chuletón de 1 kg de cebón con 40 días de reposo	78 €

FÓRMULA MEXTIZO

De lunes a viernes (no festivos) a mediodía

Tapa o taco, 2 platos, postre, bebida y cafelito. Pregunte a nuestro personal de sala la fórmula de la semana	35 €
--	------

MARCHA Y PASA

Platillos con sabor. Las sugerencias de la cocina.