

Saló Mediterrani

“ Del meu recorregut gastronòmic i vital us convido, juntament amb tot el meu equip de Mextizo, a degustar el millor d'aquí i d'allí combinant producte, artesanía de l'ofici i molt de carinyo en tot el que fem. Si us ve de gust experimentar i degustar la proposta completa, pregunteu pels nostres menús degustació. ”

Adrián Marín

PER PICAR I COMPARTIR

Pa de coca amb tomàquet i oli O.V.		4 €
Cucurutxo de tonyina i arròs amb guacamole	(u.)	6 €
Dau de bacallà amb allioli de pera	(u.)	3,5 €
Torrada de blat de moro amb txangurro i pico de gallo	(u.)	6 €
Xips de verdures amb crema fresca cítrica		6 €
Croquetes de rostit recepta de l'àvia		8 €
Calamars a l'andalusa amb maionesa picant		12 €



CEBICHES, AMANIDES I TACOS

Enciams variats, carxofes confitades i vinagreta de tòfona amb festucs		18 €
Amanida de mango i alvocat amb cruixent de blat de moro		18 €
Bombó de vieires amb aguachile de peix		14 €
Cebiche de peix estil Ensenada		20 €
Torrada de blat de moro amb pop, llàgrima ibèrica i salsa de tomatillo	(mín. 2 u.)	6 €/u.
Tacos de garrinet, pell cruixent i salses molcajeteadas	(mín. 2 u.)	6 €/u.
Tacos de xai amb jardí de llima i cilantre	(mín. 2 u.)	6 €/u.
Tacos d'entrecotte amb salses taqueres	(mín. 2 u.)	6 €/u.

GUISOS BONS I CASSOLES

Cassola de cloïsses i escopinyes amb all i bitxo		22 €
Ou poché amb sabayón de tòfona i patata a la forquilla amb rosta		18 €
Crema de frijol amb kokotxas i jalapeño suau		16 €
Canelons de rostit amb beixamel trufada i salsa de foie gras		22 €
Sepionetes saltejades amb la seva melmelada de ceba i oli de pèsols		20 €
Pop i calamar amb patata de rostit, carxofes i esparrecs		22 €
Carxofes saltejades amb encenalls de pernil i el seu suc		18 €



ARROSSOS

Paella asafranada, daus de peix, llagostins i sèpia		20 €
Arròs melós de pop, espàrrecs i peix de costa		22 €
Risotto d'ortigues, ventresca soasada i mantega de mar		24 €
Arròs de verdures a la brasa amb espinacs i frijol		18 €
Paella d'ànec amb sofregit de salsitxes		22 €
Arròs melós de llamàntol del país	(mín. 2 pax)	32 €

DEL MAR I LES NOSTRES LLOTGES



Turbot sencer a la brasa amb vinagreta estil Getaria	(500g)	34 €
Tronc de rap		24 €
Bescoll de lluç	(700g)	34 €
Tronc de lluç		24 €
Llamàntol a la brasa		36 €
Vieires amb crema de celeri i salicòrnia		24 €
Ventresca soasada, coliflor fregida i patata a la forquilla		22 €

CARNS I TALLS

Filet amb os, pebrots del piquillo i patates fregides		24 €
Filet risolée amb puré de patata i tofona		24 €
Mitjana de vedella a la brasa amb pebrots del piquillo	(600g)	44 €
	(800g)	52 €
Pollastre amb mole, sèsam de dos colors i xips de plàtan		18 €
Rul-lo de pollastre a la brasa amb patates de rustit		18 €
Llonza ibèrica amb poma saltejada i chutney de tamarindo		18 €
Melós de xai amb puré trufat i tirabecs		22 €

POSTRES

Perquè a ningú li amarga un dolç...

Pavlova de merenga amb fruites vermelles		8 €
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla		8 €
Mango, fruita de la passió i coco		8 €
Les postres de llimona i iogurt		8 €
Textures de xocolata i cacau		8 €
Plàtan, cafè i taronja amarga		8 €
El babá al rom amb crema de vainilla		8 €



Servei de pa i petit fours		2,5 €
----------------------------	--	-------

Brasa

MEXTIZO
de aquí y de allí