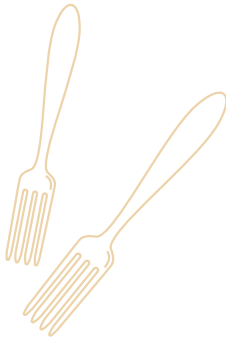


Saló Mediterrani

“ 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 €
Bunyol de bacallà amb allioli de pera	(u.) 3,5 €
Torrada de blat de moro amb txangurro i pico de gallo	(u.) 6 €
Torrada de blat de moro amb guacamole, sardina fumada i verdures encurtides	(u.) 6 €
Croquetes de rostit amb recepta tradicionala	8 €
Calamars a l'andalusa amb maionesa picant	12 €

CEBICHES, AMANIDES I TACOS

Amanida amb salmó marinat, taronja i crema fresca	16 €
Amanida de mango i alvocat amb cruixent de blat de moro	16 €
Ajoblanco d'ametlles, sardina fumada i granissat de raïm	18 €
Cebiche de peix estil Ensenada amb llagostí i mango	22 €
Torradas 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 coriandre	(mín. 2 u.) 6 €/u.
Tacos d'entrecotte amb salses taqueres	(mín. 2 u.) 6 €/u.
Tacos de costella estil barbacoa	(mín. 2 u.) 6 €/u.

GUISOS BONS I CASSOLES



Ou poché amb carxofes, espàrrecs i pernil ibèric	18 €
Ou poché amb samfaina i tripa de bacallà	18 €
Raviolis de txangurro amb crema de marisc i espinacs saltejats	18 €
Canelons de rostit amb beixamel trufada i salsa de foie gras	22 €
Pop i calamar amb patata de rostit, carxofes i espàrrecs	22 €
Tamales de verdura amb blat de moro saltejat	16 €

ARROSSOS

Paella asafranada, daus de peix, llagostins i sèpia		22 €
Arròs melós de pop, espàrrecs i peix de costa		22 €
Arròs de galtes, pols de ceps i carxofes		22 €
Arròs de carabiners i gambes		28 €
Arròs melós de tripa de bacallà, espinacs, espàrrecs		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 €
Rap a la brasa amb verdures saltejades al wok		24 €
Bescoll de lluç	(600g)	32 €
Tronc de lluç amb amanida		24 €
Llamàntol a la brasa		36 €
Carabiners a la brasa		36 €
Escamarlans de costa		36 €
Gambes de platja		36 €

CARNIS 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 €
Melós de xai amb puré trufat i tirabecs		22 €
Galta cuinada a la manera tradicional amb poma saltejada		20 €

POSTRES

Perquè a ningú li amarga un dolç...

Crema de maduixa, sorbet de coco i merenga cruixent		8 €
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla		8 €
Mango, fruita de la passió i coco		8 €
Textures de xocolata i cacau		8 €
Sopa freda de poma i síndria texturitzada amb menta		8 €
Pastís de pastanaga, sorbet de mandarina, taronja i aranja		8 €
El babá al rom amb crema de vainilla		8 €

Servei de pa i petit fours 2,5 €

Brasa

MEXTIZO
de aquí y de allá