

MEXTIZO

come rico, vive despacito

ENTRANTS I PLATS FREDS

Sense encendre el foc

Guacamole patrio amb totopos	12 €
Cucurutxos de tonyina i arròs amb guacamole	6 €
Cucurutxos de txangurro amb tàrtara de marisc	6 €
Aguachile de peix, llima, coriandre i granissat de raïm picoset	20 €
Cebiche Baixa Califòrnia amb llagostins i mango	18 €
Amanida de mango, alvocat, enciams variats i cruixent de blat de moro	16 €
Amanida de carxofa i fulla de roure amb oli de festucs i xips de verdures	16 €

BOTANES I PLATS CALENTS

Per compartir i repetir

Les braves de Mextizo (tomàquet tatemado, chipotle, duo d'alliolis)	12 €
Bunyols de bacallà amb allioli de pera	(2 uni.) 7 €
Calamars cruixents amb salsa de suquet	16 €
Ou poché, sabayón de tòfona i bolets saltats	18 €
Tostada de pop i llàgrima ibèrica amb salsa de tomatillo	(2 uni.) 10 €
Fish&chips de peix, crema cítrica i maionesa de chipotle	16 €



TACOS I ANTOJITOS

Guisats i de garrinet

Sopes de tinga de pollastre amb crema fresca	(2 uni.) 8 €
Panuchos de cochinita pibil amb x-nipec	(2 uni.) 8 €
Taquitos de gamba de platja amb sofregit de bacó fumat	(2 uni.) 10 €
Tacos de tinga de pollastre amb crema fresca	(2 uni.) 9 €
Tacos de cochinita pibil amb x-nipec	(2 uni.) 9 €
Tacos de garrinet, pell cruixent i salses molcajeteadas	(2 uni.) 12 €
Tacos d'entrecot amb salses taqueres	(2 uni.) 10 €
Tacos de peix estil Ensenada, guacamole i maionesa de chipotle	(2 uni.) 10 €
Tacos de llamàntol Puerto Nuevo	
(Llamàntol sencer a la planxa ,frijoles, tortillas de farina i de blat de moro, salses taqueres)	48 €

ARROSSOS

El sequet d'un dit i el meloset

Risotto d'ortigues, mantega de mar i ventresca soasada	24 €
Paella d'ànec amb sofregit de salsitxes	24 €
Paella de sèpia i peix amb cloïsses i llagostins	20 €
Arròs de muntanya amb llàgrima ibèrica, bolets de temporada i pols de ceps	22 €
Arròs melós de pop, llagostins i peix de costa	22 €
Arròs de verdures, blat de moro, espinacs tendres i frijol	18 €
Arròs melós de llamàntol del país	(mín. 2 pax) 28 €



Cuina Mediterrànea

Explora nous camins de sabor.
Sent la connexió amb la Nació Mexicana

Explora nous camins de sabor.
Sent la connexió amb la Nació Mexicana

GUISATS I PLANXA

De tradició i casolà

Crema de frijol, ou poche gnocchi mexicans i salsa suau de jalapeño	18 €
Pop a la planxa amb cansalada i oli del rostit	22 €
Cloïsses saltades amb all i bitxo	22 €
Musclos amb salsa de tomatillo verde	18 €
Vieires a la planxa amb celeri cremós de salsifís i salicòrnia	24 €
Melós de xai amb puré trufat i tirabecs	22 €
Rul-lo de pollastre a baixa temperatura amb un toc de brasa o amb mole casolà	18 €
Pesca del dia a la planxa amb verdures saltades	24 €

GRAELLA - BRASA

La graella de sempre i de carbó



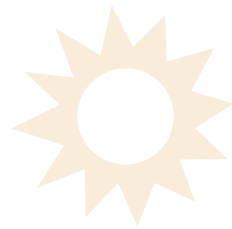
Els nostres peixos són de llotja i del dia; la mar és capritxosa; alguns dies tenim altres opcions segons vagi la pesca.

Peixos de ració

Clatell de lluç a la graella	(500g)	28 €
Lluç a la graella	(350g)	24 €
Tronc de rap	(350g)	26 €
Ventresca a la graella amb verdures saltades	(140g)	24 €
Llamàntol a la graella	(500g)	48 €
Turbot a la graella	(500g)	34 €
Peixos de llotja a la graella	(500g)	36 €
Llobarro		
Llenguado		
Orada		
Pagre		

Carns i talls

Ànec a la graella amb pera i amanida de fonoll	26 €
Mitjana de vedella de 600g amb pebrots del piquillo rostits	44 €
Rack ibèric a baixa temperatura fumat amb panotxa de blat de moro	28 €



POSTRES

Perquè a ningú li amarga un dolç...

Pavlova de merenga amb fruites vermelles i mascarpone	8 €
Fondant tebi d'Idiazabal amb codony d'albercoc	8 €
Lingot de vainilla i xocolata amb gelat de llet merengada	8 €
Les postres de llimona i iogurt	8 €
Textures de xocolata i cacau	8 €
Poma, nougatine d'avellana i gelat de te	8 €
El babá al rom amb crema de vainilla	8 €