

# MEXTIZO

*come rico, vive despacito*

## ENTRANTES Y PLATILLOS FRÍOS

*Sin encender la lumbre*

Guacamole patrio con totopos	12 €
Cucuruchos de atún y arroz con guacamole	6 €
Cucurucho de txangurro con tártara de marisco	6 €
Aguachile de pescado, lima, cilantro y granizado de uva picosito	20 €
Ceviche Baja California con langostino y mango	18 €
Ensalada de mango, aguacate, lechugas varias y crujiente de maíz	16 €
Ensalada de alcachofa, hoja de roble con aceite de pistachos y chips de verdura	16 €

## BOTANAS Y PLATILLOS CALIENTES

*Para compartir y repetir*

Las bravas de Mextizo (tomate tatemado, chipotle, duo de alliolis)	12 €
Buñuelos de bacalao con allioli de pera	(2 uni.) 7 €
Calamares crujientes con salsa de suquet	16 €
Huevo poché, sabayón de trufa y setas salteadas	18 €
Tostada de pulpo y lágrima ibérica con salsa de tomatillo	(2 uni.) 10 €
Fish & Chips de pescado, crema cítrica y mayonesa de chipotle	16 €



## TACOS Y ANTOJITOS

*Guisados y de lechón*

Sopes de tinga de pollo con crema fresca	(2 uni.) 8 €
Panuchos de cochinita pibil con x-nipec	(2 uni.) 8 €
Taquitos de gamba de playa con sofrito de tocineta	(2 uni.) 10 €
Tacos de tinga de pollo con crema fresca	(2 uni.) 9 €
Tacos de cochinita pibil con x-nipec	(2 uni.) 9 €
Tacos de lechón, piel crujiente y salsas molcajeteadas	(2 uni.) 12 €
Tacos de entrecotte con salsas taqueras	(2 uni.) 10 €
Tacos de pescado Ensenada, guacamole y mayonesa de chipotle	(2 uni.) 10 €
Tacos de bogavante Puerto Nuevo	
(Bogavante entero a la plancha, frijoles, tortillas de harina y maíz, salsas taqueras)	48 €

## ARROCES

*El sequito de un dedo y el meloset*

Risotto de ortiguillas, mantequilla de mar y ventresca soasada	24 €
Paella de pato con sofrito de salchichas	24 €
Paella de sepia y pescado con almejas y langostinos	20 €
Arroz de montaña con lágrima ibérica, setas de temporada y polvo de ceps	22 €
Arroz meloso de pulpo, langostinos y pescado de costa	22 €
Arroz de verduras, maíz, espinacas tiernas y frijol	18 €
Arroz meloso de bogavante del país	(mín. 2 pax) 28 €



# Cocina Mediterránea

Explora nuevos senderos de sabor.  
Siente la conexión con la Nación Mexicana

## GUISOS Y PLANCHA

*De tradición y casero*

Crema de frijol, huevo poché, gnocchi mexicanos y salsa suave de jalapeño	18 €
Pulpo a la plancha con panceta y aceite de rustido	22 €
Almejas salteadas con ajo y guindilla	22 €
Mejillones con salsa de tomatillo verde	18 €
Vieiras a la plancha con céleri cremoso, salsifins y salicornia	24 €
Cordero meloso con puré trufado y tirabeques	22 €
Rulo de pollo a baja temperatura con toque de brasa o con mole casero	18 €
Pesca del día a la plancha con verduras salteadas	24 €

## PARRILLA - BRASA

*El asador de siempre y de carbón*



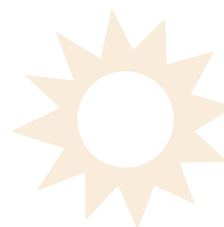
Nuestros pescados son de lonja y del día, el mar es caprichoso, algunos días tenemos otras opciones según vaya la pesca.

### **Pescados de ración**

Cogote de merluza	(500g)	28 €
Merluza a la parrilla	(350g)	24 €
Tronco de rape	(350g)	26 €
Ventresca a la brasa con verduras salteadas	(140g)	24 €
Bogavante a la parrilla	(500g)	48 €
Rodaballo a la parrilla	(500g)	34 €
Pescado de lonja a la parrilla	(500g)	36 €
Lubina		
Lenguado		
Dorada		
Pargo		

### **Carnes y cortes**

Pato a la brasa con pera salteada y ensalada de hinojo	26 €
Chuletón de 600 g con pimientos del piquillo asados	44 €
Rack ibérico a baja temperatura ahumado y mazorca de maíz	28 €



## POSTRES

*Porque a nadie le amarga un dulce...*

Pavlova de merengue con frutos rojos y mascarpone	8 €
Fondante tibio de Idiazábal con membrillo de albaricoque	8 €
Lingote de vainilla y chocolate con helado de leche merengada	8 €
El postre de limón y yogur	8 €
Texturas de chocolate y cacao	8 €
Manzana, nougatine de avellana y helado de té	8 €
El babá al ron con crema de vainilla	8 €