

MENU *del Día*

Entrante

Plato a elección

Ensalada César

Clásica ensalada creada en Tijuana, México. Lechuga romana, aliñada con aderezo César casero, pechuga de pollo a la plancha, totopos y parmesano.

Caldo Tlalpeño

Caldo de pollo amarillo con arroz basmati, verdurita, queso fresco, aguacate y chile chipotle.

(Veg) Chilaquiles verdes con huevo frito

Plato típico mexicano a base de totopos salteados en salsa verde casera, crema agria, cebolla tierna y huevo frito.

Tostada de Vuelve a la Vida

Cocktail a base de tomate, langostino, mejillón, pulpo y pico de gallo, servido sobre una tostada de maíz amarillo.

(Veg) Tostada de Hongos

Tostada de maíz amarilla servida con frijoles refritos, mezcla de setas shiitake, shimeji y champiñón, guisados en una salsa verde casera, chiffonade de lechuga y rabanitos.

Principal

Plato a elección

(Veg) Seitán a la Naranja

Servido con salsa de manzana y pico de gallo. Acompañado de tortillas caseras de harina de maíz nixtamalizado.

Jarrete de Cordero

Cordero al horno, con salsa barbacoa y patatas asadas. Acompañado de tortillas caseras de harina de maíz nixtamalizado.

Costilla de Cerdo

Costilla asada con salsa de mostaza y miel y pico de gallo. Acompañada de tortillas caseras de harina de maíz nixtamalizado.

Pescado a la talla

Dorada al horno con dos salsas diferenciadas, una mediterránea, de aceite de oliva, ajo y perejil, y una mexicana al axiote. Acompañados de arroz.

Postres

Plato a elección

(Veg) Helado de Mango y Maracuyá

(Veg) Campechana

Hojaldre relleno de helado artesano de vainilla.

(Veg) Flan de Rompope

Contiene alcohol.

25€



LACTEOS PESCADO MOLUSCOS NUECES TRIGO HUEVO CRUSTACEO MOSTAZA GLUTEN SOJA APIO



Daily MENU

Starters

Choose one

Caesar Salad

Classic salad created in Tijuana, Mexico. Romaine lettuce, dressed with homemade Caesar dressing, grilled chicken breast, tortilla chips, and parmesan.

Caldo Tlalpeño

Yellow chicken broth with basmati rice, vegetables, fresh cheese, avocado, and chipotle chili.

(Veg) Green Chilaquiles with a fried egg

A typical Mexican dish made with tortilla chips sautéed in homemade green salsa, sour cream, green onions, and a fried egg.

Come Back to Life Tostada

A cocktail made with tomato, shrimp, mussels, octopus, and pico de gallo, served on a yellow corn tostada.

(Veg) Mushroom Tostada

Yellow corn tostada served with refried beans, a mix of shiitake, shimeji, and mushroom sautéed in homemade green salsa, chiffonade lettuce, and radishes.

Main Courses

Choose one

(Veg) Seitán Steak

Orange-flavored seitan with apple sauce and pico de gallo. Served with homemade nixtamalized corn tortillas.

Lamb Shank

Oven-baked lamb with barbecue sauce and roasted potatoes. Served by homemade nixtamalized corn flour tortillas.

Pork Ribs

Grilled ribs with mustard, honey sauce and pico de gallo. Served with homemade nixtamalized corn flour tortillas.

Grilled Sea bream "a la talla"

Oven-baked sea bream with two different sauces, a Mediterranean one made with olive oil, garlic, and parsley, and a Mexican one with achiote. Accompanied by rice.

Desserts

Choose one

(Veg) Mango and Passion fruit ice cream.

(Veg) Campechana

Puff pastry filled with artisan vanilla ice cream.

(Veg) Rompopo Flan

Contains alcohol.

25€

