

ENTRANTES

Ensaladilla callejera

Patatas, huevo, mayonesa ligera, ventresca de atún y tomate italiano



6.50€

Nachos tradicionales

Queso fundido, salsa roja, guacamole y pico de gallo



9.00€

Nachos Gourmet

Queso fundido, salsa roja, guacamole, pico de gallo, chili con carne y jalapeños



10.00€

Nachos La Catrina

Ternera mechada, salsa roja, guacamole, pico de gallo, crema agria, cebolla morada, y chile chipotle.



12.00€

Jalapeños rellenos

Jalapeños rellenos y gratinados con queso cheddar Jack Monterrey (6 und)



7.00€

Bravas poblanas

Patatas mex con una base de salsa brava y mole poblano



8.00€

Bravas La Catrina

Con nuestra receta especial de salsa brava y mayonesa kimchi



5.00€

Bravas marinas

Langostinos rebozados en panko con una base de romesco de chile cascabel



12.00€

Bombas de plátano macho rellenas de cangrejo Jaiba y queso Oaxaca

(Plato típico de Tamaulipas)



3.50€
(unidad)

Albóndigas a la Mexicana

Albóndigas de ternera en su salsa, granos de maíz, brunoise de zanahoria, guisantes y cilantro



6.50€

Tabla de quesos (Gouda, Brie azul, Comté y Mahón)

Servido con pan de cristal, frutos secos y dulce de membrillo



8.00€ /
12.00€

Tabla de jamón ibérico de bellota 5J

Servido con pan de cristal y tomate rayado

50gr 13.50€
100gr 22.50€

Pan de cristal tostado con tomate y alioli



1.50€

TACOS

Los tacos se sirven con tortillas de maíz (4 unidades por ración)
con sus salsas aparte

Tacos al pastor (Típicos de la ciudad de México)

12.00€

Tacos de cerdo marinado en pasta de chile acompañados de piña asada

Tacos de carnitas (Típicos de Michoacán)

12.00€

Carne de cerdo y costilla cocinada a baja temperatura en una olla de cobre como tradicionalmente se elabora en Michoacán

Tacos de cochinita pibil (Típicos de Yucatán)

12.00€

Carne de cerdo adobada en achiote y zumo de naranja, deshuesada y reposada en hojas de plátano y cocinada a baja temperatura

Tacos de Cuitlacoche y flor de calabaza (Plato prehispánico)

12.00€

El Cuitlacoche está reconocido como la trufa mexicana, uno de los sabores más emblemáticos del país



Tacos de alambre (Típicos de Ciudad de México)

12.00€

Caracterizados por tener ternera, bacon ahumado, queso Oaxaca fundido y pimiento morrón



Tacos de camarón (Típicos de Cancún)

12.00€

Camarones en salsa típica elaborada con cebolla picada, tomate tostado y chile ancho



QUESADILLAS

Burritos Texmex. (elige tortilla de trigo o de maíz y carne entre carnitas (cerdo) tinga de pollo o tinga de ternera)

Quesadilla La Catrina

Carne a elegir entre tinga de pollo, tinga de ternera, carnitas y güitlacoche con flor de calabaza y queso monterrey Jack fundido.

6.00€



Quesadilla Guerrero

jamón york y queso cheddar Jack Monterrey

6.00€



Quesadilla Mexditerranea

Rabo de toro cocinado a baja temperatura durante 6 horas acompañado de queso Oaxaca y chile chipotle

13.00€



BURRITOS

Burritos Texmex. (elige tortilla de trigo o de maíz y carne entre carnitas (cerdo) tinga de pollo o tinga de ternera)

Burrito estilo Tijuana de pollo y bacon crujiente

lechuga fresca, guacamole pico de gallo queso fundido y salsa César

6.00€



Burrito estilo Durango

Carne a elegir, arroz rojo, salsa habanera, crema agria y con doble de queso fundido

6.00€



Burrito la Catrina

Carne a elegir, frijoles negros, arroz rojo, salsa chipotle, queso fundido y pico de gallo

6.00€



DE LA TIERRA

Huevos rotos

Huevos ecológicos cocinados a baja temperatura, con una parmentier de patata, papada ibérica cristales de pan y aroma a trufa blanca

12.00€



Carpaccio de roast beef de ternera

Ternera cocinada a baja temperatura por un corto tiempo aliñado con una reducción de frambuesa, lascas de parmesano, piñones y para contrastar un poco de rúcula

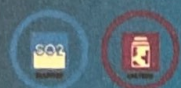
14.00€



Magret de pato

Magret de pato francés a la Beurre noisette con una demi glace de higos y vino tinto

18.00€



Pollo con mole Poblano y arroz a la mexicana

El mismo nombre nos explica su esencia al tener especias molidas en las cuales la más importante es la semilla de cacao, de la misma manera otorgándole su inigualable sabor a chocolate.

12.00€



DE LA HUERTA

Tartar de salmón

Salmón ahumado, guacamole, tomate y cebolla dulce

9.00€



Ensalada César (Típica de Tijuana)

Mix de diferentes lechugas con pollo crispy poco picante, queso Oaxaca, croutons de pan con ajo y salsa césar

11.00€



Ensalada ranchera (Típica de Baja California)

Mix de lechugas, maíz, cebolla roja encurtida, tomate, pepino y queso de cabra

10.00€



Timbal de verduras asadas con un toque de trufa blanca

Pimiento rojo, pimiento verde, berenjena, cebolla caramelizada, tomate italiano y nueces

9.50€



Ensalada tropical (Típica de Yucatán)

Mix de lechugas con piña a dados salmón ahumado, bacalao ahumado, Vinagreta de naranja, queso Oaxaca y nueces caramelizadas

10.00€



VACA RUBIA GALLEGA

Nuestras carnes se caracterizan por ser la estrella de las razas vacunas nacionales seleccionadas dentro de la calidad máxima existente.

Piezas tiernas y jugosas con un tiempo de maduración de entre 60 a 120 días lo que hace que todo su sabor se concentre y se magnifique.

Acompañadas de hojas de nopal a la brasa, cebolla de cambray y patatas asadas

Tomahawk

62.00€

Grueso filete tierno y meloso (1500gr) Con una cantidad muy grande de marmoleado servida con el hueso de la costilla para maximizar el sabor que aporta en la cocción, lo que hace que tenga una presentación espectacular

Solomillo

28.00€

Corte magro (200gr) caracterizada por su jugosidad y ternesa

Entrecot

25.00€

Corte (400gr) proveniente del lomo alto caracterizado por el gran marmoleado y jugosidad

T-Bone

35.00€

Corte especial (600gr) en el que podremos degustar solomillo y entrecot en un solo corte caracterizado por la "T" que forma el hueso que los divide

Costillar

20.00€

Corte que incluye tanto la parte superior como la carne que rodea el hueso por ambas caras

DEL MAR

Sepia Yucateca

Sepia a la plancha con emulsión de salsa mary y filamentos de chile

12.00€



Tallarines de calamar a la carbonara

Tiras de calamar patagónico sobre una exquisita combinación de yema de huevo, panceta ibérica, trufa blanca y nuestro toque personal

15.00€



Calamares Aztecas

Calamares rebozados en harina de maíz amarillo con emulsión de tinta de calamar

8.50€



Bacalao Campeche

Bacalao rebozado en orly con mayonesa de chile verde

9.50€



Tataky de atún

Atún rebozado en ajonjolí, marcado por sus cuatro lados, sazonado en salsa teriyaki sobre una base de olivada

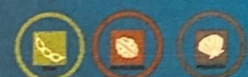
14.50€



Mejillones al vapor

Mejillones al vapor con salsa de coco y cilantro

8.50€



Pulpo a la brasa

Pulpo a la brasa con cremoso de camote, tomate cherry confitado, pimientos del padrón y cristal de lechuga de mar

16.00€



Matrimonio de zamburiñas y langostinos

Langostinos y zamburiñas a la brasa con esencia de coral y filamentos de chile serrano

14.00€



Ceviche de corvina estilo Acapulco

Corvina marinada en lima acompañada de aguacate, tomate, alcaparras y cebolla roja encurtida

11.50€



KIDS

Mini quesadilla guerrero
Jamón York y queso Jack Monterrey,
acompañado de nachos o patatas

6.00€



Nuggets de pollo acompañados de patatas o nachos

6.00€



ARROCES

(fin de semana)

Arroz (seco o meloso) Bogavante
Mínimo 2pax

16.00€/pax



Arroz de sepia y gambón (seco o meloso)
Mínimo 2pax

16.00€/pax



FIDEUÀ

Fideuà de pato y foie (fideo fino)
Mínimo 2pax

15.00€/pax

