


*La cuina mexicana és,
sense cap mena de dubte, una de les més importants del món.
La seva cultura mil·lenària, extensió, biodiversitat i climes,
la converteixen en una de les més complexes i sofisticades,
generant una identitat cultural pròpia que és patrimoni de la humanitat.*

*El coneixement gastronòmic de Mèxic està en mans de les cuineres
tradicionals. En Joan ha après amb elles durant 20 anys les receptes
ancestrals i, avui dia, és el seu ambaixador per tot el món. Aquesta cuina
és impossible d'entendre sense la seva gran diversitat de productes.
Per a això, doncs, hem plantat una milpa, horta de producte mexicà, des de
la qual ens subministrem dels millors chiles, blat de moro, frijoles i herbes.*

*Aleshores, endavant, a gaudir de tota aquesta saviesa
i amor mil·lenari per la cuina.*

Bon profit!

EL NOSTRE CARRO A LA TAULA




L'autèntic guacamole d'Oaxaca amb <i>totopos</i> i <i>chicharrón</i>	16€
Chapulines d'Oaxaca (20 grs) –Disponibilitat segons mercat–	8€
Formigues chicanas d'Oaxaca (10 grs) –Disponibilitat segons mercat–	8€
Ordre de tortillas de blat de moro nixtamalitzat fetes a mà (6 peces)	5€
Totopos de blat de moro nixtamalitzat	4€
Chicharrón de porc ibèric fet a casa	5€
Salsa macha de 7 xilis amb ajonjolí i cacauet	3€
Salsa habanero , sal i llimona	3€
Salsa tatemada d' habanero	3€
Salsa del dia amb els seus <i>totopos</i>	6€

El plato de carne asada es un plato muy popular en México. Además es un plato que me gusta es que los árboles están secos y tienen de hojas que parecen animales dormiendo y esperando la lluvia. Es extraño.

Molts dels nostres plats tenen opció vegetariana. Consulta al nostre equip.

IVA inclòs


ENTRANTS FREDS



Trio d'ostres —aguachile negre amb tonyina, verd amb neu de cogombre-llimona i vermell amb machaca d'Hermosillo—	16€
Torrades de tonyina vermella al chipotle (<i>3 peces</i>)	20€
La famosa torrada de La Guerreense amb salsa <i>bruja</i>	28€
Aguachile de camarones com es prepara a Sinaloa	20€
Cebiche vermell amb mango i peix de la Llotja de la Barceloneta	26€
Aguachile verd de callo de hacha i garota amb cítrics	28€

ENTRANTS CALENTS

Tacos de cap de llom de porc ibèric al pastor (<i>3 peces</i>)	20€
Tacos de bolets al pastor (<i>3 peces</i>) —vegà—	18€
Elote fresc a la brasa com al mercat de Coyoacán	10€
Mixiote de quesillo d'Oaxaca en fulla d'acuyo, xoriço i <i>tortillas</i>	20€
Chilpachole de marisc jarocho.	24€



DEL MAR

Taco d'Ensenada de jaiba de closca suau dauradeta (2 peces)	26€
Camarón closca suau <i>envarasado</i> (en-vara-asado) Rincón de Guayabitos	28€
Pop tatemat, mar i terra d'Isla Mujeres	29€
Parpatana de corball en <i>Tikin Xic Maya</i>	29€
Corball en <i>molito</i> verd d'Orizaba amb <i>chochoyotes</i> d'acuyo	29€

DE LA TERRA

Pollastre orgànic de la família Rovira en <i>pepian</i> de llavors de carbassa	28€
Carnitas michoacanas de porc ibèric per fer els seus tacos	28€
Pollastre orgànic de la família Rovira amb el nostre mole negre d'Oaxaca	28€
Cochinita pibil de raça ibèrica amb <i>frijoles</i> de l'olla, xnipec i <i>tortillas</i>	28€
Tacos d' <i>asada</i> estil Hermosillo d'entrecot de vaca vella.	28€
Chamorro pibil de porc ibèric, festival Yucateco (3-4 persones).	58€

IVA inclòs

El que s'ha de saber
és que el pollastre
de família Rovira
és el més bonic i
el més saludable
de tots els pollastres
que hi ha al món.
I és el més bonic i
el més saludable
de tots els pollastres
que hi ha al món.



POSTRES

<i>4 leches</i> amb bescuit d'ametlles i fruits vermells	9€
Pastisset cremós de formatge , neu de mango i chamoy (10 min.)	10€
Gelats i neus artesans mexicans –xocolata, vainilla, mango, flor rosita de cacau, pinole, coco– (3 uts.)	9€
Pastisset calent de xocolata amb mole negre d'Oaxaca i cor de mescal (10 min.)	9€
Tamal de <i>elote</i> amb cor de xocolata oaxaquenya	9€
Plàtan mascle <i>naco</i>	9€
Pinya cocolada al Mescal Mistique	9€
La cerimònia del café d'olla i galeta de porquet de piloncillo (per a 2 persones)	7€

*Trata de venir un poco después. Fuera en la época de
Malanzas. Son vientos de animales jueces en la primavera
Ademas yo curo para traer la fuerza. Le digo que me
gusta es que los arboles estan secos y llenos de hojas
que parecen animales durmiendo y esperando la lluvia.
El extraño.*



MENÚ DEGUSTACIÓ

Preu per persona / Mínim 2 persones

78€

L'autèntic **guacamole** d'Oaxaca amb *totopos* i *chicharrón*

—

Salsa del dia

—

Chapulines d'Oaxaca (10 gr)

—

Ostra en aguachile vermell-mango amb machaca de Hermosillo

—

Aguachile verd de *callo de hacha* i garota amb cítrics

—

Torrada de **tonyina vermella** al chipotle

—

Mixiote de *quesillo* d'Oaxaca en fulla d'acuyo, xoriço i *tortillas*

—

Taco d'Ensenada de *jaiba* de closca suau dauradeta

—

Cochinita pibil de raça ibèrica
amb *frijoles* de l'olla, xnipec i *tortillas*

—

Pastisset calent de **xocolata** amb mole negre d'Oaxaca i cor de mescal

—

La cerimònia del **café d'olla** i galeta de porquet de piloncillo



FROM THE SEA



- Ensenada-style taco with fried **soft-shell crab** (*2 pcs*) 26€
- Rincón de Guayabitos skewer-roasted soft shell **camarón** prawn 28€
- Tatemado **octopus**, Isla Mujeres surf and turf 29€
- Croaker** parpatana in *Tikin Xic Maya*. 29€
- Croaker** in Orizaba green mole with *chochoyotes de acuyo* pepperleaf dumplings 29€

FROM THE LAND

- Cal Rovira organic **chicken** in pumpkin seed peipan stew 28€
- Michoacán-style Iberian **carnitas** —*pork*— to build your own tacos 28€
- Cal Rovira organic **chicken** with our own Oaxaca-style black mole 28€
- Iberian-breed **cochinita pibil** —*pulled pork*— with *frijoles de la olla* —*black bean stew*— and xnipec sauce 28€
- Hermosillo-style **tacos** with matured-beef entrecôte 28€
- Iberian pork **chamorro pibil**, Yucatecan festival (*for 3-4 people*) 58€



VAT included

El día 15 de octubre
 el primer plato llegó y lo
 hicimos para celebrar el
 día de los muertos. El primer
 plato fue un plato de
 carne de res y pollo con
 un toque de salsa de
 chile y una guarnición
 de papas y verduras.
 El día 15 de octubre
 el primer plato llegó y lo
 hicimos para celebrar el
 día de los muertos. El primer
 plato fue un plato de
 carne de res y pollo con
 un toque de salsa de
 chile y una guarnición
 de papas y verduras.

DESSERTS

4 leches cake with almond biscuit and red berries	9€
Mini cheesecake with mango snow and schamoy sauce (10 min.)	10€
Artisan Mexican ice creams and snows —chocolate, vanilla, mango, flor de rosita de cacao, pinole, coconut— (3 pcs)	9€
Warm chocolate cake with Oaxaca black mole —spicy chilly sauce— and mezcal soul (10 min.)	9€
Elote —sweetcorn— tamale with Oaxacan chocolate core	9€
Plátano macho naco —roasted banana—	9€
Mistique Mezcal piñaocolada	9€
Traditional café de olla ceremony with cane-sugar <i>cerdito de piloncillo</i> biscuits (for 2 people).	7€

Ojalá de venir un poco después fuera en la época de
 Madrazos. Son uniles de animales jueces en la prisión
 Además yo creo para tiempo futuro. Le parece que me
 gusta es que los árboles están secos y llenos de hojas
 que parecen animales durmiendo y esperando la lluvia.
 El extraño.



TASTING MENU

Price per person / Minimum 2 people

78€

Authentic Oaxaca **guacamole** with *totopos* and *chicharrón* – *pork crackling*–

–
Sauce of the day

–
Chapulines –*fried grasshoppers*– from Oaxaca (10 grs)

–
Oyster in red aguachile, mango and Hermosillo *machaca*

–
Green aguachile with *callo de hacha* scallop, sea urchin, citrus

–
Tostada –deep-fried corn tortilla– with **red tuna** and chipotle sauce

–
Oaxacan **quesillo** mixiote in Mexican acuyo leaf with *chorizo* and tortillas

–
Ensenada-style taco with fried **soft-shell crab**

–
Iberian-breed **cochinita pibil** –*pulled pork*–
with *frijoles de la olla* –*black bean stew*– and knipepec sauce

–
Warm chocolate cake with Oaxaca black *mole* –*spicy chilby sauce*– and mezcal soul

–
Traditional **café de olla** ceremony
with cane-sugar *cerdito de piloncillo* biscuits

