

*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!



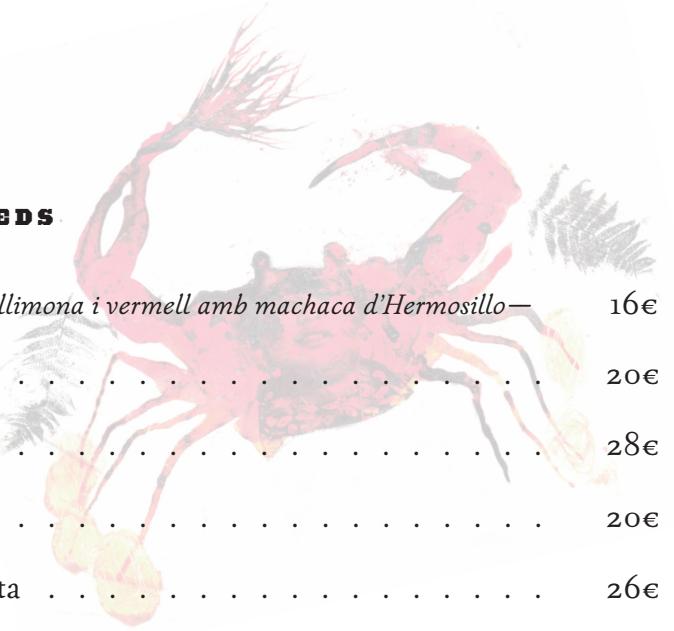
EL NOSTRE CARRO A LA TAULA

L'autèntic guacamole d'Oaxaca amb <i>totopos</i> i <i>chicharrón</i>	16€
Chapulines d'Oaxaca (20 grs) —Disponibilitat segons mercat—	8€
Formigues chicatanas 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€

Un dia de primavera, després d'una nit de tempesta de
Maltemps, son unes plantes que han crescut molt.
Alguna va caigut el seu tronc però no ha mort, que molts
gosten és que les arrels estan seca i tenen de hojas
que faran animals fantàstics i esperant la pluja.

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 (3 peces)	20€
La famosa torrada de La Guerrense 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 (3 peces)	20€
Tacos de bolets al pastor (3 peces) —vegà—	18€
<i>Elote</i> 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€
<i>Chilpachole</i> de marisc jarocho.	24€

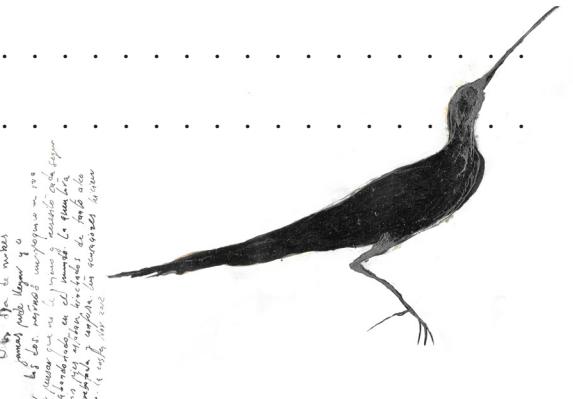
DEL MAR

Taco d'Ensenada de <i>jaiba</i> de closca suau dauradeta (2 peces)	26€
<i>Camarón</i> closca suau <i>envarasado</i> (en-vara-asado) Rincón de Guayabitos	28€
<i>Pop</i> tatemat, mar i terra d'Isla Mujeres	29€
Parpatana de <i>corball</i> en <i>Tikin Xic Maya</i>	29€
<i>Corball</i> 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'asada estil Hermosillo d'entrecot de vaca vella.	28€
Chamorro pibil de porc ibèric, festival Yucateco (<i>3-4 personnes</i>).	58€

IVA inclòs



POSTRES

4 leches amb bescuit d'ametlles i fruits vermellos	9€
Pastisset cremós de formatge , neu de mango i chamoy (<i>10 min.</i>)	10€
Gelats i neus artesans mexicans –xocolata, vainilla, mango, flor rosita de cacau, pinole, coco– (<i>3 uts.</i>)	9€
Pastisset calent de xocolata amb mole negre d'Oaxaca i cor de mescal (<i>10 min.</i>)	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 cafè d'olla i galeta de porquet de piloncillo (<i>per a 2 persones</i>)	7€



Trata de venir un día de invierno en invierno de Malinalco. Son vallas de concreto que se forman. Además yo curio para tratar de fumar, no sé si es que uno gustaría es que los árboles estén secos y llenos de hojas que parecen animales durmiendo y esperando la lluvia. De 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 vermel·l-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 **cafè d'olla** i galeta de porquet de piloncillo



IVA inclòs



FROM THE SEA

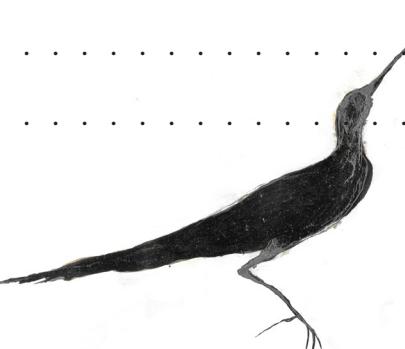
Ensenada-style taco with fried soft-shell crab (2 pcs)	26€
Rincón de Guayabitos skewer-roasted soft shell camarón prawn	28€
Tatemado octopus , Isla Mujeres surf and turf	29€
Croaker parpatana in <i>Tikin Xic Maya</i>	29€
Croaker in Orizaba green mole with <i>chochoyotes de acuyo</i> pepperleaf dumplings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

FROM THE LAND

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

VAT included

Una finca en el norte
que producía yeguas
que eran vendidas en 1780
en la feria de San Juan.
La finca se convirtió
en un rancho en el siglo XIX
y se llamó La Cebada.
En 1920 se construyó
una casa para los dueños
de la finca, que se convirtió
en la casa del maestro.



DESSERTS

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

Trata de venir un día de otoño en la noche de malandrinas. Son vísperas de comienzos de invierno. Además yo curio para tiempos fríos, no solo que uno gustaría es que los árboles estén secos y llenos de hojas que parecen animales durmiendo y esperando la lluvia.



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 xnipec sauce

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

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

