

*De Mexicaanse keuken is
zonder twijfel een van de belangrijkste ter wereld. Haar eeuwenoude cultuur, uitgestrektheid,
biodiversiteit en klimaten maken haar tot een van de meest complexe en verfijnde keukens, wat
heeft geleid tot een unieke culturele identiteit die erkend is als werelderfgoed.*

*Joan Bagur, onze chef-kok, heeft een groot deel van zijn leven gewijd aan het verkennen van
Mexico, het leren kennen van haar gastronomie en koken met de lokale bevolking. Vandaag de dag
wordt hij beschouwd als een van de beste Mexicaanse koks.*

*De culinaire kennis van Mexico ligt in handen van traditionele koks. Gedurende 23 jaar heeft
Joan met hen geleerd om eeuwenoude recepten te bereiden, en vandaag is hij hun
ambassadeur in de wereld.*

*Deze keuken is niet te begrijpen zonder haar grote diversiteit aan producten. Daarom hebben wij
een 'milpa' aangelegd, een Mexicaanse moestuin, waaruit wij onze beste chilipepers, maïs, bonen en
kruiden halen. Dus, ga zitten en geniet van al deze wijsheid en eeuwenoude liefde voor koken.*

Eet smakelijk!

GUACAMOLE UIT OAXACA

...met totopos –tortillachips–,
chicharrón –knabbelspek–,
en onze 5 sauzen van de dag:

- Milpa verse tomaat – Geroosterde tomaat –
- Habanerosaus, zout en limoen – Geroosterde habanero –
- Macha van 7 chilipepers met sesamzaadjes en pinda's –



16€

Prijs per persoon / Minimum 2 personen



*Ortala de...
Molunias, son miles de...
Ademas yo casi para...
gustar es que los arboles estan secos y...
que parecen animales durmiendo y esperando la lluvia.*

Veel van onze gerechten zijn vegetarisch mogelijk . Vraag ons team om advies.
Seizoensgebonden: Chicatana-mieren en sprinkhanen rechtstreeks uit de velden van Oaxaca.



VOORGERECHTEN

Voorouderlijke tomaten met Mexicaanse vinaigrette 	15€
Trio van oesters –zwarte aguachile met tonijn, groene met komkommer-limoensorbet en rode met machaca uit Hermosillo–	21€
Tostadas –gefrituurde tortilla chips– met rode tonijn en chipotle (2 stuks)	18€
Aguachile in Sinaloa-stijl met camarones –garnalen–	26€
Rode ceviche met mango en dagverse vis	29€
Vuelve a la vida –zeevruchtencocktail – met bier en mezcal	32€
San Fernando camarón –garnalen– "tortillitas" met garnalen enchipotlada	28€
Mixiote met Quesillo, Huitlacoche en Yerbasanta	24€



UIT DE ZEE

..... 32€

..... 36€

..... 9€ / 100



UIT DE ZEE

..... 32€

..... 36€

..... 9€ / 100

UIT HET LAND

[illegible]

NAGERECHTEN

Huisgemaakt Mexicaans ijs —vanille, mango, roze cacaobloem, pinole— (3 bollen)	10€
Gegrilde bakbanaan "naco" (10 min.)	11€
Acapulco kokosflan	11€
Mescal chocoladetruffels met chamoy en tajin (6 stuks).	8€
4 leches -4 soorten melk met amandel biscuit en vruchten	12€
Warme chocolate -mole cake (bereidingstijd 10 min.)	13€
Cheesecake met huisgemaakte appelcompote, chamoy en tajin (10 min.)	14€

Me gusta de venir a jugar después. Fuera es tiempo de
 madanzas. Son miles de animales por ahí en la granja.
 Además yo cuido para hacer la fiesta. Lo único que me
 gusta es que los árboles están secos y llenos de hojas
 que parecen animales durmiendo y esperando la lluvia.
 El extraño.



ALL OAXACA MENU

Prijs per persoon / Minimaal 2 personen

78€

Oester in zwarte aguachile uit Yucateca
met rode tonijn

Guacamole uit Oaxaca

...met totopos (tortillachips), chicharrón (knabbelspek)
en onze 5 sauzen van de dag

Vuelve a la vida – zeevruchtencocktail –
met bier en mezcal

Taco van zachte **krab** in Ensenada-stijl

Gegrilde gemarineerde **inktv**is

Cochinita pibil van Iberisch varken

Warme **chocolade**-mole cake

OAXACA ORIGINE MENU

Prijs per persoon / Minimaal 2 personen

55€

Guacamole uit Oaxaca

...met totopos (tortillachips), chicharrón (knabbelspek),
en onze 5 sauzen van de dag

Tostada met rode **tonijn** en chipotle

Vuelve a la vida – zeevruchtencocktail –
met bier en mezcal

Cochinita pibil van Iberisch varken

4 leches-4 soorten melk
met amandel biscuit en vruchten



Compleet menu voor de hele tafel.



VEGETARISCH MENU

Prijs per persoon / Minimum 2 personen

78€

Tostada met **komkommer** en chipotle

—

Guacamole uit Oaxaca

...met totopos (tortillachips) en onze 5 sauzen van de dag

—

Vuelve a la vida met bier en mezcal

—

Rode "adobo" **champignons**

—

Mixiote met **Quesillo**, **Huitlacoche** en **Yerbasanta**

—

Chayote in pre-Spaanse chichilo-mole

—

Warme **chocolade**-mole cake



OAXACA ORIGINE VEGETARISCH MENU

Prijs per persoon / Minimaal 2 personen

55€

Guacamole uit Oaxaca

...met totopos (tortillachips) en onze 5 sauzen van de dag

—

Tostada met **komkommer** en chipotle

—

Vuelve a la vida met bier en mezcal

—

Rode "adobo" **champignons**

—

4 leches-4 soorten melk
met amandel biscuit en vruchten



Compleet menu voor de hele tafel.