

AL MAR... LA VIDA ÉS MÉS SABOROSA
EN EL MAR... LA VIDA ES MÁS SABROSA

GUACAMOLES CASOLANS IDEALS PER COMPARTIR GUACAMOLES CASEROS IDEALES PARA COMPARTIR

GUACAMOLE JAIBA MX

17,90 €

El nostre guacamole amb cranc de petxina tova i salsa cítrica de jalapeños
acompanyat de tortillas de blat de moro

*Nuestro guacamole con cangrejo de concha suave y salsa cítrica de jalapeños
acompañado de tortillas de maíz*

Guacamole tradicional amb llardons de porc i salsa costeña

16,80 €

Guacamole tradicional con chicharrón de cerdo y salsa costeña

Guacamole amb gamba de cristall i tortillitas de gambeta

17,45 €

Guacamole con gamba de cristal y tortillitas de camarón

OSTRES I CEVICHES

OSTRAS Y CEVICHES

Ostra Guillardieu nº 2 marinada amb una barreja tropical de pinya i api amb xili chiltepín

6,90 €

Ostra Guillardieu nº 2 marinada con una mezcla tropical de piña y apio con chile chiltepín

Ostra Guillardieu nº 2 marinada amb taronja sanguina i xili chiltepín

6,90 €

Ostra Guillardieu nº 2 marinada con naranja sanguina y chile chiltepín

Torrada de blat de moro crujent amb ceviche de gambot ,salsa de xili costeño i el seu corall

14,45 €

Tostada de maíz crujiente con ceviche de carabinero, salsa de chile costeño y su coral

Ceviche verd de vieires amb emulsió de xili jalapeño*

18,90 €

*Ceviche verde de vieiras con emulsión de chile jalapeño**

VUELVE A LA VIDA

19,90 €

Ceviche de pop, llagostins i vieires macerats en xili piquín, coriandre i llima

Ceviche de pulpo, langostinos y vieiras macerados en chile piquín, cilantro y lima

*També en versió vegetariana

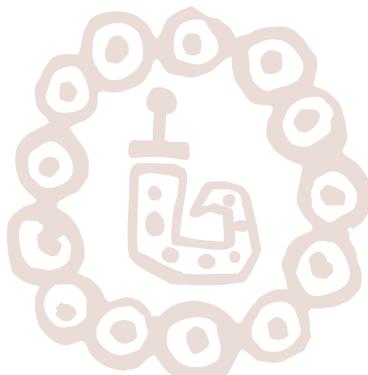
**También en versión vegetariana*

ANTOJITOS

Quesadilla doradeta de blat de moro amb salsa verda fresca (2 uts)	17,20 €
<i>Quesadilla doradita de maíz morado con salsa verde fresca (2 uds)</i>	
Panuco de cochinita pibil, amb xnipec de ceba morada i xili habanero (2 uts)	14,90 €
<i>Panuco de cochinita pibil, con xnipec de cebolla morada y chile habanero (2 uds)</i>	
Taquets crujents de pollastre de corral, acompanyats de salsa fresca d'alcocat i pico de gallo (2 uts)	14,45 €
<i>Taquitos crujientes de pollo de corral, acompañados de salsa fresca de aguacate y pico de gallo (2 uds)</i>	
Flautes farcides de costella norteña, servides amb salsa de xili chipotle, enciam i formatge fresc (2 uts)	14,90 €
<i>Flautas rellenas de costilla norteña, servidas con salsa de chile chipotle, lechuga y queso fresco (2 uds)</i>	

TACOS

Tacos de moniato a la brasa, acompanyats de quefir de jalapeño, kale crujent i llavors mexicanes (2 uts)	12,90 €
<i>Tacos de boniato a la brasa, acompañados de kéfir de jalapeño, kale crujiente y semillas mejicanas (2 uds)</i>	
Tacos al pastor de secret ibèric amb salsa de tomaquet verd, chipotle i jardí de pinya (2 uts)	16,90 €
<i>Tacos al pastor de secreto ibérico con salsa de tomate verde, chipotle y jardín de piña (2 uds)</i>	
Tacos de costella de Girona amb salsa cítrica de xili serrà (4 uts)	19,80 €
<i>Tacos de chuleta de Girona con salsa cítrica de chile serrano (4 uds)</i>	
Tacos de filet de bou a la brasa amb salsa de tomaquet i pico de gallo (2 uts)	18,90 €
<i>Tacos de solomillo de res a la brasa con salsa de tomate y pico de gallo (2 uds)</i>	
Tacos de bacallà amb pico de gallo andalús (2 uts)	16,45 €
<i>Tacos de bacalao con pico de gallo andaluz (2 uds)</i>	



INALS FINALES

Llobarro a la talla per 2 persones amb adobament vermell de xili guajillo i adobament verd de xili poblano amb tortillas de blat de moro, triturat d'herbes i mango <i>Lubina a la talla para 2 personas con adobo rojo de chile guajillo y adobo verde de chile poblano con tortillas de maíz, majado de hierbas y mango</i>	44,90 €
Moll cuinat a la brasa per 2 persones acompanyat de salsa vermella molcajeteada, picadeta d'herbes fresques i tortillas de blat de moro <i>Tuétano cocinado a la brasa para 2 personas, acompañado de salsa roja molcajeteada, majadito de hierbas frescas y tortillas de maíz</i>	29,90 €
Pargo sacsejat a la brasa amb salsa fresca de tomàquet verd i pinya al carbó <i>Pargo zarandeado a la brasa con salsa fresca de tomate verde y piña al carbón</i>	26,45 €

POSTRES

Torrija tres llets amb salsa de maracujà i gelat de vainilla <i>Torrija tres leches con salsa de maracuyá y helado de vainilla</i>	10,80 €
Xocolata amb cacau tabasqueny, guaiaba pomarosa, flor de Jamaica i gelat de mango petacón <i>Chocolate con cacao tabasqueño, guayaba pomarrosa, flor de Jamaica y helado de manguito petacón</i>	10,20 €
Gelat artesanal de formatge d'ovella amb una espurna de xili morita i llavors mexicanes garapinyades <i>Helado artesanal de queso de oveja con una chispa de chile morita y semillas mexicanas garapiñadas</i>	9,50 €



AL·LÈRGENS

En compliment amb el rd126/2015 tenim a disposició dels nostres clients tota la informació relativa als al·lèrgens continguts a la nostra carta. Els informem que els nostres menús compleixen amb el rd 1420/2006 sobre prevenció de la parasitosi per anisakis.

ALÉRGENOS

En cumplimiento con el rd126/2015 tenemos a disposición de nuestros clientes toda la información relativa a los alérgenos contenidos en nuestra carta. Les informamos de que nuestros menús cumplen con el rd 1420/2006 sobre prevención de la parasitosis por anisakis.



@JAIBAMX
JAIBAMX.ES