



**AL MAR... LA VIDA ES MÁS SABOROSA**  
EN EL MAR... LA VIDA ES MÁS SABOROSA


# GUACAMOLES CASOLANS IDEALS PER COMPARTIR

## GUACAMOLES CASEROS IDEALES PARA COMPARTIR

-  **GUACAMOLE JAIBA MX** 17,90 €  
El nostre guacamole amb cranc de petxina tova i emulsió de jalapeños  
acompanyat de tortillas de blat de moro  
*Nuestro Guacamole con cangrejo de concha suave y emulsión 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 Guillaudeau nº 2 marinada amb una barreja tropical de pinya i api amb xili chiltepín 6,90 €  
*Ostra Guillaudeau nº 2 marinada con una mezcla tropical de piña y apio con chile chiltepín*
- Ostra Guillaudeau nº 2 marinada amb taronja sanguina i xili chiltepín 6,90 €  
*Ostra Guillaudeau nº 2 marinada con naranja sanguina y chile chiltepín*
- Torrada de blat de moro cruixent amb ceviche de gambot, salsa de xili costeño i el seu corall 14,45 €  
*Tostada de maiz 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 vegana  
*También en versión vegana*

Preu expressat en euros. IVA inclòs.  
*Precio expresado en euros. IVA incluido.*

## ANTOJITOS

Quesadilla doradeta de blat de moro amb salsa verda fresca (2 uts) **17,20 €**  
*Quesadilla doradita de maiz morado con salsa verde fresca (2 uds)*

Panucho de cochinita pibil, amb xnipec de ceba morada i xili habanero (2 uts) **14,90 €**  
*Panucho de cochinita pibil, con xnipec de cebolla morada y chile habanero (2 uds)*

Taquets cruixents de pollastre de corral, acompanyats de salsa fresca d'alvocat i pico de gallo (2 uts) **14,45 €**  
*Taquitos crujientes de pollo de corral, acompañados de salsa fresca de aguacate y pico de gallo (2 uds)*

Flautes farcides de costella nortea, servides amb salsa de xili chipotle, enciam i formatge fresc (2 uts) **14,90 €**  
*Flautas rellenas de costilla nortea, servidas con salsa de chile chipotle, lechuga y queso fresco (2 uds)*

## TACOS

 Tacos de moniato a la brasa, acompanyats de quefir de jalapeño, kale cruixent i llavors mexicanes (2 uts) **12,90 €**  
*Tacos de boniato a la brasa, acompañados de kéfir de jalapeño, kale crujiente y semillas mejicanas (2 uds)*

Tacos al pastor de secret ibèric amb salsa de tomaquet verd, chipotle i jardí de pinya (2 uts) **16,90 €**  
*Tacos al pastor de secreto ibérico con salsa de tomatillo verde, chipotle y jardín de piña (2 uds)*

Tacos de costella de Girona amb salsa cítrica de xili serrà (4 uts) **19,80 €**  
*Tacos de chuleta de Girona con salsa cítrica de chile serrano (4 uds)*

Tacos de de filet de bou a la brasa amb salsa de xili chipotle, pico de gallo i alvocat (2 uts) **18,90 €**  
*Tacos de solomillo de res a la brasa con salsa de chile chipotle, pico de gallo y aguacate (2 uds)*

Tacos de bacallà amb pico de gallo andalús (2 uts) **16,45 €**  
*Tacos de bacalao con pico de gallo andaluz (2 uds)*

 Tacos de bolets de temporada amb xilis torejats al romani i alvocat (2 uts) **13,45 €**  
*Tacos de setas de temporada con chiles toreados al romero y aguacate (2 uds)*



 També en versió vegana  
*También en versión vegana*

## FINALS

### 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  
*Lubina a la talla para 2 personas con adobo rojo de chile guajillo y adobo verde de chile poblano con tortillas de maiz, majado de hierbas y mango* **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  
*Tuétano cocinado a la brasa para 2 personas, acompañado de salsa roja molcajeteada, majadito de hierbas frescas y tortillas de maiz* **29,90 €**
- Pargo sacsejat a la brasa amb salsa fresca de tomàquet verd i pinya al carbó  
*Pargo zarandeado a la brasa con salsa fresca de tomatillo verde y piña al carbón* **26,45 €**

## POSTRES

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

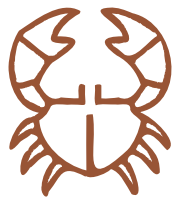


### AL·LÈRGENS

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 parasitosis 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