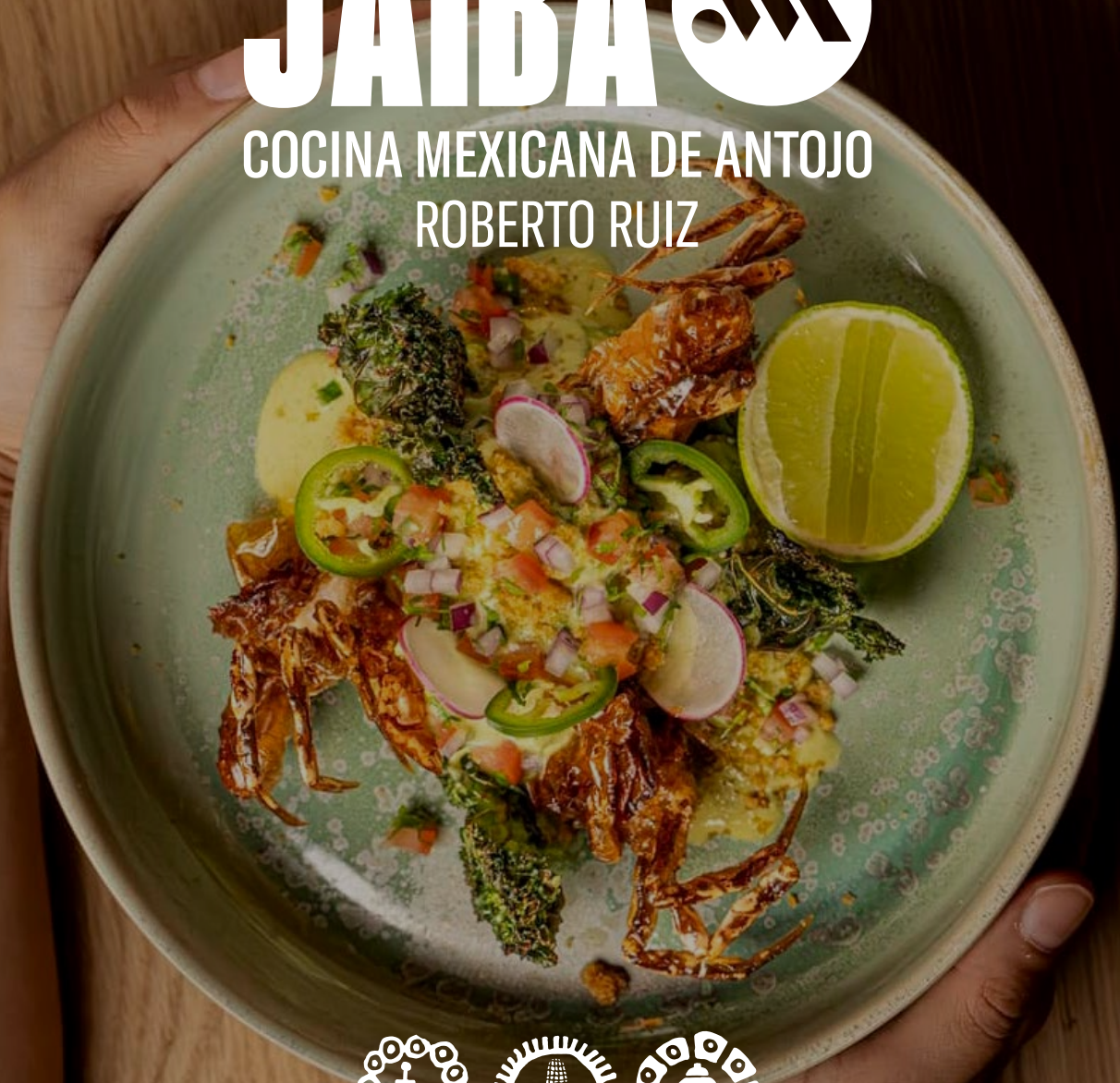


# JAIBA



COCINA MEXICANA DE ANTOJO  
ROBERTO RUIZ





## **RESTAURANTE JAIBA MX DESCUBRE EL MÉXICO CONTEMPORÁNEO EN BARCELONA DE LA MANO DEL CHEF ROBERTO RUIZ**

**Prepárate para explorar una interpretación moderna de la cocina azteca en un ambiente desenfadado en donde disfrutar y compartir. Jaiba MX es el lugar donde acercarse a la cultura milenaria del mezcal y destilados mexicanos, y conocer sus rituales y sus costumbres. Una oportunidad única de conocer la cocina del Pacífico mexicano con guiños al producto catalán.**

## ***JAIBA MX RESTAURANT DISCOVER CONTEMPORARY MEXICO IN BARCELONA WITH CHEF ROBERTO RUIZ***

*Get ready to explore a modern interpretation of Aztec cuisine in a casual atmosphere where you can enjoy and share. Jaiba MX is the place to get closer to the millenary culture of mezcal and Mexican spiritous and learn about their ritual and custom. A unique opportunity to get to know the cuisine of the Mexican Pacific inspired by Catalan products.*

## CHEF ROBERTO RUIZ

Roberto Ruiz, referente en la gastronomía azteca contemporánea y primer chef mexicano en conseguir una estrella Michelin en Europa, llega a la ciudad Condal para expandir su propuesta gastronómica en España.

Redefine la percepción de su legado gastronómico a través de las influencias del Pacífico en un recorrido que empezó en 2021 con las aperturas de Barracuda MX en Madrid y Mantarraya MX en Marbella, para posteriormente abrir Can Chan Chán MX en 2023.

Ahora, en Barcelona, Roberto consigue, una vez más, hacer realidad el sueño de “enchilar grandes productos ibéricos”.

## CHEF ROBERTO RUIZ

*Roberto Ruiz, the first Mexican chef to win a Michelin star in Europe and one of the main figures in contemporary Aztec cuisine, arrives in Barcelona to expand his gastronomic proposal in Spain.*

*He redefines the perception of his gastronomic legacy through the influences of the Pacific. His journey began in 2021 with the opening of Barracuda MX in Madrid and Mantarraya MX in Marbella, to later open Can Chan Chán MX in 2023.*

*Now, in Barcelona, Roberto has once again made his dream of “enchilar grandes productos ibéricos”, meaning “spice up Iberian products with chili” come true.*





**OFERTA GASTRONÓMICA  
PARA GRUPOS Y EVENTOS**

*GASTRONOMIC OFFER  
FOR GROUPS AND EVENTS*

# MENÚ COSTA PACÍFICO

## COSTA PACIFIC MENU

**Aperitivo Jaiba MX: Totopos con salsa tatemada**  
*Appetizer Jaiba MX: Tortilla chips with roasted sauce*

**Guacamole tradicional con chicharrón de cerdo y salsa costeña**  
*Traditional guacamole with pork cracklings and coastal sauce*

**Taquitos de pollo de corral con salsa fresca de aguacate y pico de gallo**  
*Crispy taquitos stuffed with free-range chicken, served with fresh avocado sauce and pico de gallo*

**Panucho de cochinita pibil, con xnipec de cebolla morada y chile habanero**  
*Panucho with cochinita pibil, red onion xnipec and habanero chili*

**Cordero al carbón con salsa molcajeteadá, majado de hierbas y tortillas**  
*Charcoal-grilled lamb with molcajete sauce, herb mash and tortillas*

**Mousse de crema catalana con chile morita y semillas mexicanas**  
*Crema catalana mousse with morita chile and Mexican seeds*

**Agua, refrescos, vino, café e infusiones**  
*Water, soft drinks, wine, coffee and infusions*

**65€**  
por persona  
per person

**IVA incluido**  
*VAT included*





## **MENÚ JAIBA** *JAIBA MENU*

**Aperitivo Jaiba MX: Totopos con salsa tatemada**  
*Appetizer Jaiba MX: Tortilla chips with roasted sauce*

### **GUACAMOLE JAIBA MX**

**Nuestro Guacamole con cangrejo de concha suave  
y emulsión de jalapeños acompañado de tortillas de maíz**  
*Our guacamole with soft-shell crab and jalapeño emulsion served with corn tortilla*

### **VUELVE A LA VIDA**

**Ceviche de pulpo, langostinos y vieiras macerados en chile piquín, cilantro y lima**  
*Ceviche with octopus, prawns and scallops marinated in piquín chili, coriander and lime*

**Tacos de bacalao con pico de gallo andaluz**  
*Cod tacos with Andalusian pico de gallo*

**Tamal de pastor en salsa de tomatillo verde y queso de rancho**  
*Pastor tamal in green tomatillo sauce and ranch cheese*

**Lomo de lubina con adobo de chile guajillo y chile poblano**  
*Seabass loin with guajillo and poblano chile marinade*

**Chocolate con cacao tabasqueño y guayaba pomarosa**  
*Chocolate with tabasqueño cacao and guava*

**Agua, refrescos, vino, café e infusiones**  
*Water, soft drinks, wine, coffee and infusions*

**75€**  
**por persona**  
*per person*

**IVA incluido**  
*VAT included*

# FINGER ACAPULCO

## ACAPULCO FINGER

**Totopos de maíz con sal de chiles**  
*Corn tortilla chips with chili salt*

**Guacamole tradicional con chicharrón y salsa costeña**  
*Traditional guacamole with pork cracklings and coastal sauce*

**Gazpacho de aguacate, manzana verde, jalapeños frescos y lima**  
*Avocado gazpacho with green apple, fresh jalapeños and lime*

**Cebiche de pulpo macerado con chile piquín cilantro y lima**  
*Octopus ceviche marinated with chili piquín, cilantro and lime*

**Langostinos crujientes con mayonesa tatemada**  
*Crispy prawns with mayonnaise tatemada*

**Bomba de bacalao con salsa brava de chile chipotle**  
*Codfish bomb with spicy chipotle chili sauce*

**Mini flautas de pollo de corral con salsa verde fresca y queso de rancho**  
*Mini free-range chicken flautas with fresh green sauce and farmhouse cheese*

**Quesadilla de queso San Simón y cebolla caramelizada**  
*San Simón cheese quesadilla with caramelized onion*

**Taco de pulled pork y jardín de piña**  
*Pulled pork taco with pineapple garden*

**Mini bizcocho de queso con una chispa de chile morita**  
*Mini cheesecake with a hint of morita chili*

**Mini pecado de chocolate tabasqueño**  
*Mini chocolate tabasqueño delight*

**Semifrío de maracuyá y frutos rojos**  
*Passion fruit semifreddo with red berries*

**Agua, refrescos, vino, café e infusiones**  
*Water and soft drinks, white and red wine, coffee and infusions*

**65€**

**por persona**  
*per person*

**IVA incluido**  
*VAT included*





## FINGER JALISCO

### JALISCO FINGER

**Totopos de maíz con sal de chiles**  
*Corn tortilla chips with chili salt*

**Guacamole tradicional con gambas de cristal**  
*Traditional guacamole with glass shrimp*

#### VUELVE A LA VIDA

**Ceviche de gamba blanca, macerada con chile piquín cilantro y lima**  
*White shrimp ceviche, marinated in chili piquín, cilantro and lime*

**Brioche de mantequilla con tartar de atún toreado**  
*Butter brioche with seared tuna tartare*

**Tortillas de camarón con salsa tatemada**  
*Shrimp tortillas with tatemada salsa*

**Tamal de pollo adobado con salsa de tomatillo verde y jardín de rúcula**  
*Adobo chicken tamal with green tomatillo sauce and its arugula garden*

**Flautas rellenas de costilla norteña con salsa de chile chipotle**  
*Flautas stuffed with northern-style beef rib and chipotle chili sauce*

**Quesadilla de queso y panceta ahumada con toque de habanero**  
*Cheese quesadilla with smoked pancetta and a touch of habanero*

**Panucho de cochinita pibil, xnipec de cebolla morada y chile habanero**  
*Panucho with cochinita pibil, red onion xnipec and habanero chili*

**Crema de limón y merengue**  
*Lemon cream with meringue*

**Mini pecado de chocolate tabasqueño**  
*Mini chocolate tabasqueño delight*

**Semifrío de bergamota, mango y té matcha**  
*Bergamot semifreddo with mango and matcha tea*

**Agua, refrescos, vino, café e infusiones**  
*Water and soft drinks, white and red wine, coffee and infusions*

**75€**

**por persona**  
*per person*

**IVA incluido**  
*VAT included*



# CÓCTEL PUERTO VALLARTA

## PUERTO VALLARTA COCKTAIL

**Totopos de maíz con sal de chiles**  
*Corn tortilla chips with chili salt*

**Guacamole tradicional con chicharrón y salsa costeña**  
*Traditional guacamole with pork cracklings and coastal sauce*

**Gazpacho de aguacate, manzana verde, jalapeños frescos y lima**  
*Avocado gazpacho with green apple, fresh jalapeños and lime*

**Cebiche de pulpo macerado con chile piquín cilantro y lima**  
*Octopus ceviche marinated with chili piquín, cilantro and lime*

**Langostinos crujientes con mayonesa tatemada**  
*Crispy prawns with mayonnaise tatemada*

**Bomba de bacalao con salsa brava de chile chipotle**  
*Codfish bomb with spicy chipotle chili sauce*

**Mini flautas de pollo de corral con salsa verde fresca y queso de rancho**  
*Mini free-range chicken flautas with fresh green sauce and farmhouse cheese*

**Quesadilla de queso San Simón y cebolla caramelizada**  
*San Simón cheese quesadilla with caramelized onion*

**Taco de pulled pork y jardín de piña**  
*Pulled pork taco with pineapple garden*

**Mini bizcocho de queso con una chispa de chile morita**  
*Mini cheesecake with a hint of morita chili*

**Mini pecado de chocolate tabasqueño**  
*Mini chocolate tabasqueño delight*

**Semifrío de maracuyá y frutos rojos**  
*Passion fruit semifreddo with red berries*

**Agua, refrescos, vino, café e infusiones**  
*Water and soft drinks, white and red wine, coffee and infusions*

**65€**

**por persona**  
*per person*

**IVA incluido**  
*VAT included*





## CÓCTEL NAYARIT NAYARIT COCKTAIL

**Totopos de maíz con sal de chiles**  
*Corn tortilla chips with chili salt*

**Guacamole tradicional con gambas de cristal**  
*Traditional guacamole with glass shrimp*

### VUELVE A LA VIDA

**Ceviche de gamba blanca, macerada con chile piquín cilantro y lima**  
*White shrimp ceviche, marinated in chili piquín, cilantro and lime*

**Brioche de mantequilla con tartar de atún toreado**  
*Butter brioche with seared tuna tartare*

**Tortillas de camarón con salsa tatemada**  
*Shrimp tortillas with tatemada salsa*

**Tamal de pollo adobado con salsa de tomatillo verde y jardín de rúcula**  
*Adobo chicken tamal with green tomatillo sauce and its arugula garden*

**Flautas rellenas de costilla nortea con salsa de chile chipotle**  
*Flautas stuffed with northern-style beef rib and chipotle chili sauce*

**Quesadilla de queso y panceta ahumada con toque de habanero**  
*Cheese quesadilla with smoked pancetta and a touch of habanero*

**Panucho de cochinita pibil, xnipec de cebolla morada y chile habanero**  
*Panucho with cochinita pibil, red onion xnipec and habanero chili*

**Crema de limón y merengue**  
*Lemon cream with meringue*

**Mini pecado de chocolate tabasqueño**  
*Mini chocolate tabasqueño delight*

**Semifrío de bergamota, mango y té matcha**  
*Bergamot semifreddo with mango and matcha tea*

**Agua, refrescos, vino, café e infusiones incluido**  
*Beverages included: Water and soft drinks, white and red wine, coffee and infusions*

**75€**  
**por persona**  
*per person*

**IVA incluido**  
*VAT included*

**Privatiza nuestra Terraza Jaiba MX para tu evento**  
*Privatize our Terraza Jaiba MX for your event*





**Personaliza tu evento con animación musical, mariachis o DJ Session**  
*Personalise your event with musical animation, mariachis or DJ Session*



**Consulta disponibilidad y condiciones con María Reguera de nuestro Departamento de Eventos al: [md.reguera@nh-hotels.com](mailto:md.reguera@nh-hotels.com)**  
*Check availability and conditions with María Reguera from our Events Department on [md.reguera@nh-hotels.com](mailto:md.reguera@nh-hotels.com)*

# JAIBA

COCINA MEXICANA DE ANTOJO  
ROBERTO RUIZ

**LUNES A DOMINGO**  
**Almuerzo 13 - 16h**  
**Entre Horas 16-20h**  
**Cena 20 - 23h**

*MONDAY TO SUNDAY*  
*Lunch 13:00h to 16:00h*  
*In between 16:00h to 20:00h*  
*Dinner: 20:00h to 23:0h*

 [jaibamx](#)  [jaibamx.es](#)

 [md.reguera@nh-hotels.com](mailto:md.reguera@nh-hotels.com)

**NH Collection Barcelona Constanza**

