

## Ensaladas

---



Ensalada

10

## Bebidas alcohólicas

---



Malbec

## Aperitivos

---



ceviches

8

## Sopas

---



Miso

## Pizza

---



México

## Platos principales

---



**Lubina**

## Ensalada

---



**Ensalada con nueces pecanas**

9

## Platos de pescado

---



**Croquetas de pescado**

7



**Fish Tacos**

8

## SIDES

---



**Green Beans, Peanuts**



**Potato Puree, Parsnip**



**Lettuce, Heirloom Tomatoes**

## Sweets

---



**Seasonal Sorbets Ice Creams**

9  
€

## Side Orders

---



**Chiltepin**

## Chicken

---



**Pollo frito**

14

## Salsas

---



**Salsa**

## Entradas

---



**Guacamole de Hierbas**

## Postres

---



**Chocolate Sponge, Peanut Ice Cream, Tamarind**

15  
€



**Tres Leches, Black Cherry Ice Cream, Vanilla**

15  
€



**Rompopo Cream Tart, Matcha Ice Cream, Kiwi**

15  
€



**Steamed Rice, Mango Sorbet, Coconut Milk**

15  
€



**Mochi, Sweet Corn Ice Cream, Totomoxtle Ash**

15  
€



**Esponja de Chocolate, Helado de Cacahuete, Tamarindo**

302  
€



**Tres Leches, Helado de Cerezas Negras, Crema de Vainilla**

302  
€



**Tarta de Crema de Rompopo, Helado de Matcha, Kiwi**

302  
€



**Arroz al Vapor, Sorbete de Mango, Leche de Coco**

302  
€



**Mochi, Helado de Elote, Ceniza de Totomoxtle**

302  
€



**Sorbetes y Helados de Temporada**

181  
€

## Cocktails

---



**Manta Spritz**



**Martini Gibson**



**Manta Carajillo**

## Refrescos

---



**Soda Raíz Ginger Ale**



**Old Milwaukee Malta**

## Platos mexicanos

---



Tacos

## Mexicano

---



Mexicana

## Rigatoni

---



Rigatoni a la Chef

10

## Fleisch - Schweinesteak

---



Bife

9

## Main

---



**Sashimi, Ají Amarillo, Sesame, Wasabi**

32  
€



**Peruvian Cebiche**

34  
€



**Shrimp, Scallop, Octopus Aguachile**

33  
€



**Chocolata Clams, Leche de Tigre, Ginger Oil**

25  
€



**Broccolini, Edamame, Tahini, Furikake**

19  
€



**Guacachile, Vegetables Crudite or Grill**

23  
€



**Beetroot Ceviche, Ginger, Habanero**

18  
€



**Chopped Salad, Bacon, Blue Cheese, Smoked Tomatoes**

17  
€



**Lettuce, Radish, Avocado, Sunflower Oil, Yuzu**

13  
€



**Melon, Leche de Tigre, Yuzu, Peppermint**

14  
€



**Mushroom Ramen, Epazote, Beans, Pasilla Mixe**

25  
€



**Rice, Sweet Corn, Roasted Vegetables, Leche de Tigre**

20  
€



**Roasted Sweet Potato, Almond Mole**

28  
€



**Fish Tempura Tacos, Miso, Cabbage, Flour Tortillas**

30  
€



**Octopus Anticucho, Pasilla Mixe, Chorizo Mayo**

46  
€



**Fried Chicken, Greek Yogurt, Ají Amarillo**

29  
€



**Suckling Pig Cochinita, Steamed Bun, Cilantro**

30  
€



**Grilled Fish, Árbol Miso**

59  
€



**Ribeye, Chile Crust**

74  
€

## Soft Drinks

---



**Cerveza de jengibre Fentiman**

## Sonstiges

---



**Sashimi**



## Especialidades asiáticas

---



**Edamame**

## Beers

---



**Baja Brewing IPA**



**Baja Brewing Blonde Ale**



**Baja Brewing Black Ale**



**Colimita Piedra Lisa IPA**



**Haiku Rice Lager**

## Hauptgerichte - Chicken

---



**Pollo frito**

## Easy to drink

---



**Pinot Noir**

## Cervezas

---



**Colimita Lager**

## Batidos

---



**Maracuyá**

## Guarniciones

---



**Ejotes con Salsa de Cacahuete**



**Puré de Papa con Chirivia**



**Ensalada de Lechugas, Tomate Heirloom**

## Fuertes

---



**Arroz Sucio**

## Sin Alcohol

---



**Old Milwaukee Malta**

## PRINCIPAL

---



**Sashimi, Ají Amarillo, Ajonjolí, Wasabi**

645 €



**Cebiche Peruano**

685 €



**Aguachile de Callo, Camarón y Pulpo**

665 €



**Almejas Chocolatas, Leche de Tigre, Aceite de Jengibre**

504 €



**Guacachile, Vegetales Crudité o al Grill**

463 €



**Ceviche de Betabel, Jengibre, Habanero**

363 €



**Lechuga, Tocino, Queso Azul, Tomates Ahumados**

343 €



**Lechugas, Aguacate, Rábano, Aceite de Girasol, Yuzu**

262 €



**Melones, Leche de Tigre, Yuzu, Hierbabuena**

282 €



**Ramen de Hongos, Epazote, Frijol, Pasilla Mixe**

504 €



**Arroz con Elote, Vegetales Rostizados, Leche de Tigre**

403 €



**Camote Rostizado y Mole Almendrado**

564 €



**Tacos de Pescado en Tempura, Col Morada, Tortilla de Harina**

604 €



**Anticucho de Pulpo, Pasilla Mixe, Mayonesa de Chorizo**

927 €



**Pollo Frito, Dip de Yogurt Griego y Ají Amarillo**

584 €



**Cochinita de Lechón, Bollo Chino al Vapor, Cilantro, Habanero**

604 €



**Pescado a la Talla, Miso de árbol**

1,189  
€



**Rib Eye, Costra de Chiles**

1,492  
€

## Padmaum Tea

---



**Oolong Blue**

6  
€



**Mint Kwan Yin Green**

6  
€



**Mgyokuro Matcha White**

6  
€



**Silver Needle Masala Chai**

6  
€



**Smoky Earl Grey Black**

6  
€

## Coffee Lab

---



**Chiapas Lavado Freshly Toasted**

6  
€

## Tépadmaum

---



**Oolong Azul**

121  
€



**Mint Kwan Yin Verde**

121  
€



**Mgyokuro Matcha Blanco**

121  
€



**Smoky Earl Grey Negro**

121  
€

## Café Coffee Lab

---



**Chiapas Lavado Recién Tostado**

121  
€

## Sin clasificar

---



**Sandía**



**Arroz sucio**



**Scallop**



**Mezcal Negroni**



**Pulpo**

1



**Herb Guacamole**



**Pitaya**



**Bebidas**



**Cuna del día**



**Chilcano**



**Postres**



**Postre**



**Aguacate**

22



**Scallops**

9



**Tres Leches**



**Agua fresca del dia**



**Seasonal Agua Fresca**



**Púrpura**