



TAPAS MEXICANDALUZA

Esta carta nace de mi mirada personal a los antojitos mexicanos: recetas populares reinterpretadas desde Andalucía, con África siempre presente en el horizonte.

Una cocina pensada para compartirse, acompañada de buena música y copas que invitan a quedarse."

OSTRAS	6
con aguachile de tomate	+ 2
aguachile verde	+ 2
GUACAMOLE	16
con totopos fritos y pico de gallo	
TIRADITO DE CORVINA	14
con aguachile de ají amarillo y puré de boniato	
CEVICHE DE CAMARÓN EN LIMA	12
con pico de gallo	
TOSTA DE ATÚN MARINADO	12
con mayonesa de cilantro y crema de aguacate	
TACOS	
CHICHARRÓN	9
mozzarella, guacamole y chicharrón	
CRUJIENTES DE CORVINA	10
col morada, cebolla encurtida y pico de gallo	
POLLO	10
acompañado de salsa verde	
PAPATA Y CHORIZO	9
crema de frijol, crema agria y queso fresco	
DULCE	
CEVICHE DE FRUTOS ROJOS	10
con hierbabuena y sorbete de Yuzu	

MEXICAN ANDALUZA TAPAS

This menu is born from my personal take on Mexican antojitos: popular recipes reinterpreted through an Andalusian lens, with Africa always present on the horizon.

A cuisine designed to be shared, accompanied by good music and drinks that invite you to stay.

OYSTERS	6
tomato aguachile	+ 2
green aguachile	+ 2
GUACAMOLE	16
served with crispy tortilla chips and pico de gallo	
SEA BASS TIRADITO	14
with yellow chili aguachile and sweet potato purée	
SHRIMP CEVICHE	12
served in lime with pico de gallo	
TUNA TOSTADA	12
with cilantro mayo and avocado cream	
TACOS	
CHICHARRÓN	9
with mozzarella and guacamole	
SEA BASS	10
with red cabbage, pickled onion and pico de gallo	
CHICKEN	10
with green salsa	
POTATO & CHORIZO	9
with bean purée, sour cream and fresh cheese	
SWEET	
BERRY CEVICHE	10
with mint and yuzu sorbet	



ESCONDIDO

ROOFTOP BAR