JAIBA

ROBERTO RUIZ

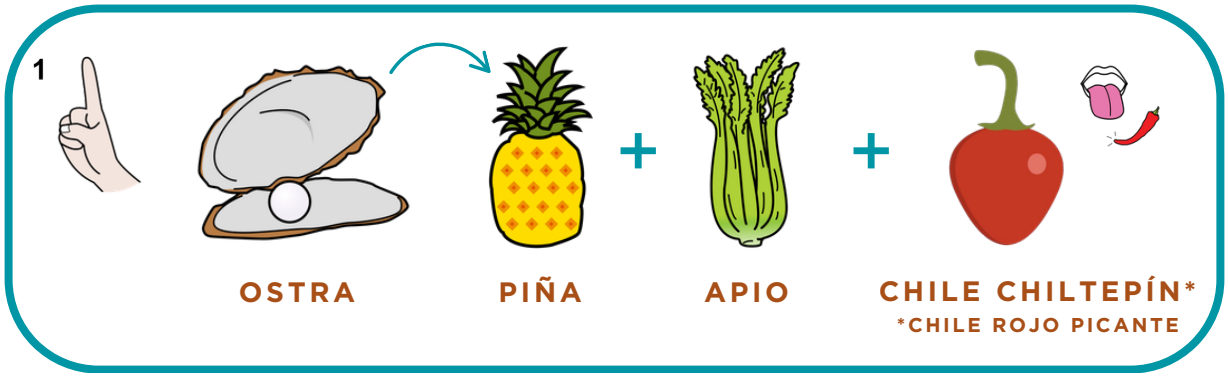
CARTA ADAPTADA CON PICTOGRAMAS

POR AUTISM FRIENDLY CLUB

La mayoría de los símbolos pictográficos utilizados son propiedad del Gobierno de Aragón y han sido creados por Sergio Palao para ARASAAC (http://www.arasaac.org), que los distribuye bajo Licencia Creative Commons BY-NC-SA.

OSTRAS Y CEVICHES

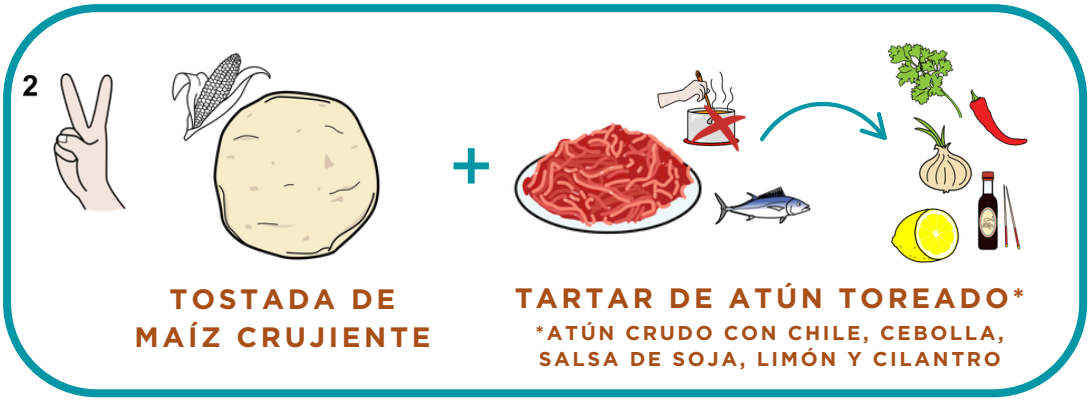
Ostra Guillardeau nº 2 marinada con una mezcla tropical de piña y apio con chile chiltepín



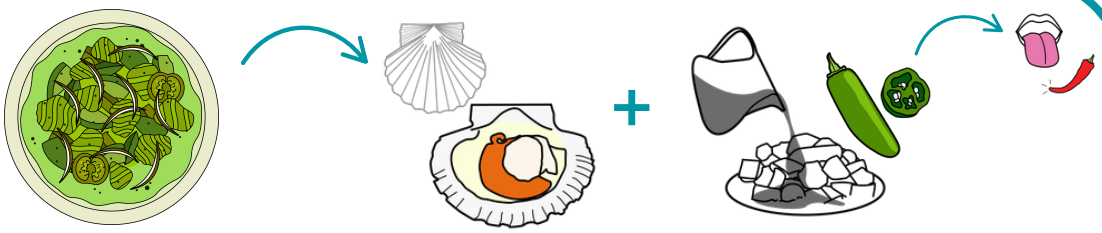
Ostra Gui lardeau nº 2 marinada con naranja sanguina y chile chiltepín



Tostada de maíz crujiente con tartar de atún toreado (2 uds)



Ceviche verde de vieiras con emulsión de chile jalapeño

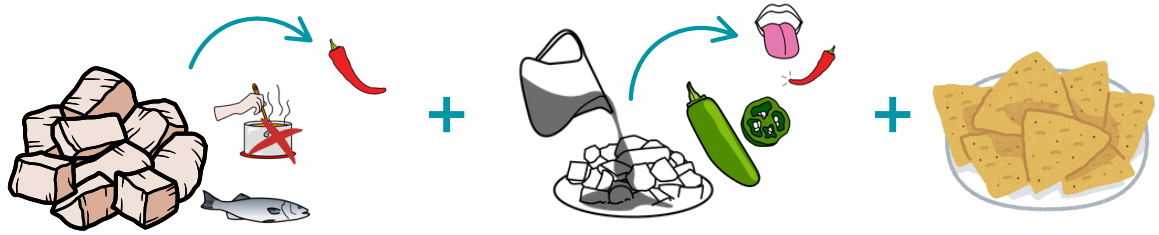


CEVICHE* VERDE
*PESCADO O MARISCOS CRUDOS, MARINADOS EN JUGOS CÍTRICOS

VIEIRAS

EMULSIÓN DE CHILE JALAPEÑO*
*SALSA DE CHILE VERDE PICANTE

Ceviche de lubina curada en chiles secos con marinada de chile chipotle meco y totopos

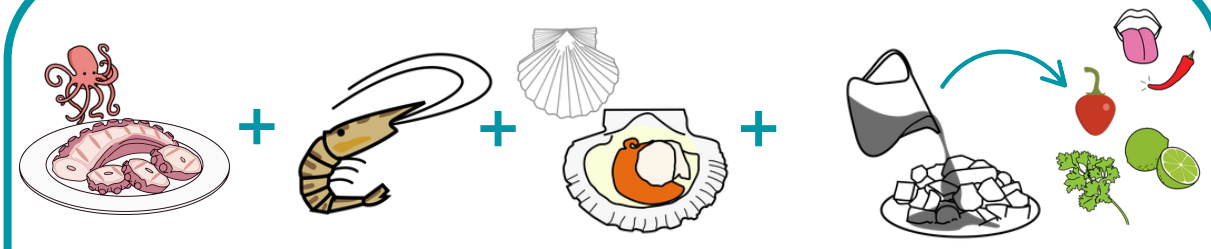


LUBINA PREVIAMENTE CUBIERTA EN CHILES

SALSA ESPESA A BASE DE CHILES JALAPEÑOS MADUROS

NACHOS DE MAÍZ

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



PULPO

LANGOSTINOS

VIEIRAS

SALSA DE CHILE PIQUÍN*, CILANTRO Y LIMA
*CHILE ROJO MUY PEQUEÑO Y PICANTE

TAMBIÉN EN VERSIÓN VEGANA

GUACAMOLES CASEROS

Guacamole Jaiba MX



GUACAMOLE + CANGREJO DE CONCHA SUAVE + EMULSIÓN DE JALAPEÑOS* *SALSA PICANTE + TORTILLAS DE MAÍZ

Guacamole tradicional con chicharrón de cerdo y salsa costeña



GUACAMOLE + CHICHARRÓN DE CERDO* *CARNE DE CERDO FRITA Y CRUJIENTE + SALSA COSTEÑA* *TOMATE, JALAPEÑO, CEBOLLA Y CILANTRO

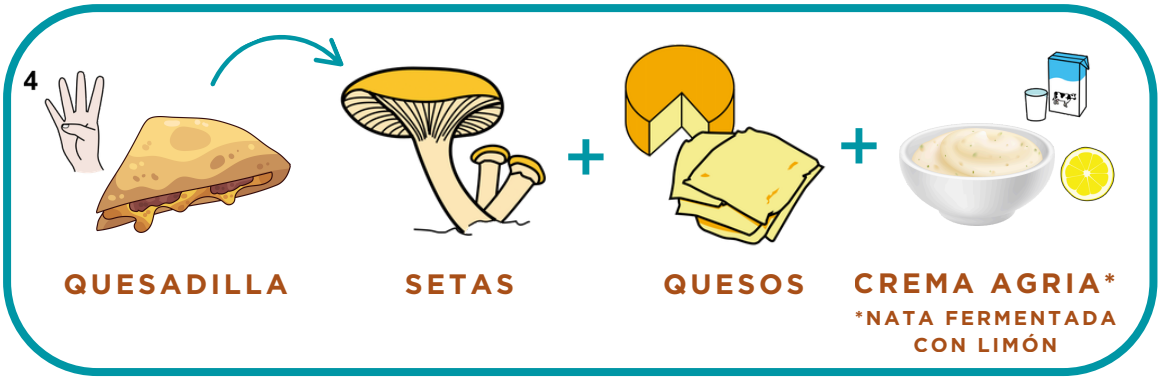
Guacamole con gamba de cristal y tortillitas de camarón



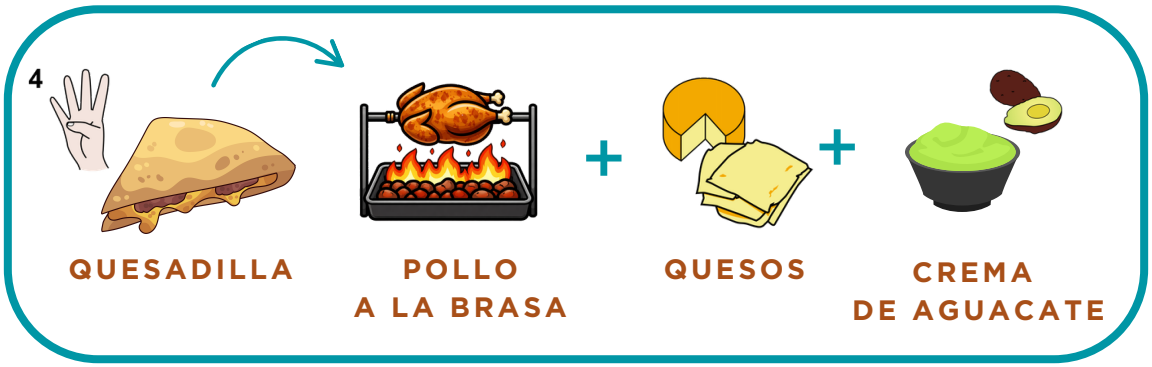
GUACAMOLE + GAMBA DE CRISTAL* *MUY PEQUEÑAS Y CASI TRANSPARENTES + TORTILLITAS DE CAMARÓN* *TORTILLAS FRITAS DE MASA DE HARINA CON CAMARONES PEQUEÑOS

ANTOJITOS

Quesadilla de tres quesos y setas de temporada con crema agria (4 unidades)



Quesadilla de pollo de corral rustido con crema de aguacate (4 unidades)



Panucho de cochinita pibil, con xnipec de cebolla morada y chile habanero (2 unidades)



Taquitos crujientes de pollo de corral, acompañados de salsa fresca de aguacate y pico de gallo (3 unidades)



Flautas rellenas de costilla norteña, servidas con salsa de chile chipotle, lechuga y queso fresco (2 unidades)



TACOS

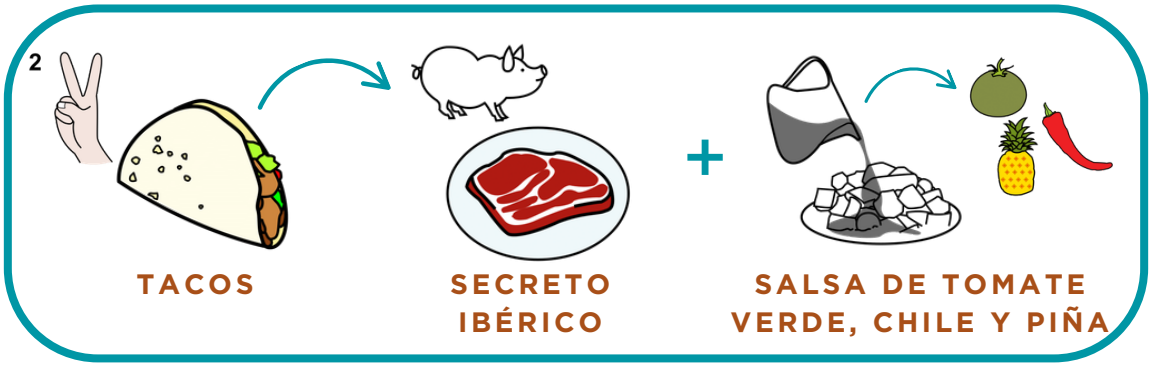
Tacos de bacalao con pico de gallo andaluz (2 unidades)



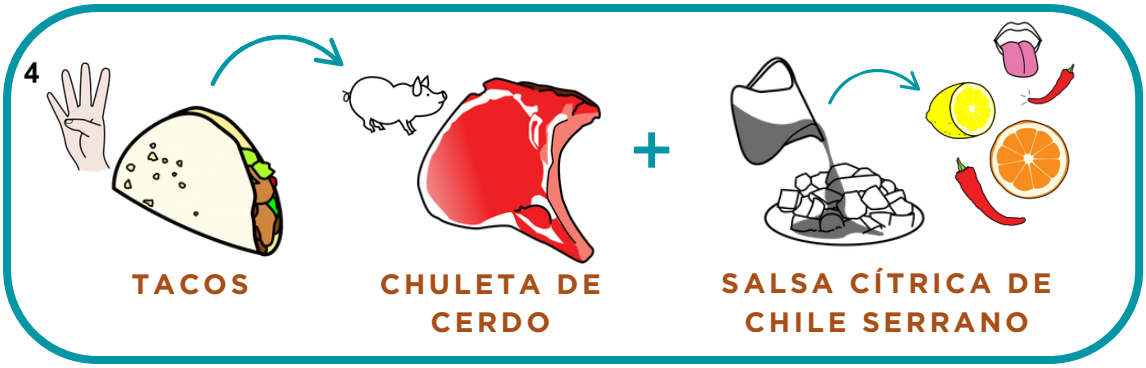
Tacos de carnitas de cerdo ibérico con Jaiba de concha blanda (2 unidades)



Tacos al pastor de secreto ibérico con salsa de tomatillo verde, chipotle y jardín de piña (2 unidades)



Tacos de chuleta de Girona con salsa cítrica de chile serrano (4 unidades)



Tacos de solomillo de res a la brasa con salsa de chile chipotle, pico de gallo y aguacate (2 unidades)



TACOS

Tacos de escalivada con aguacate a la brasa, semillas mexicanas y jalapeño toreado (2 unidades)



TAMBIÉN EN VERSIÓN VEGANA

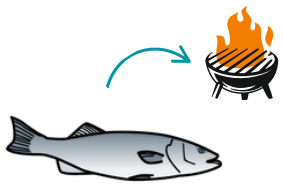
Taco de chopitos a la andaluza con mayonesa guaca macha y pico de gallo negro (2 unidades)



FINALES

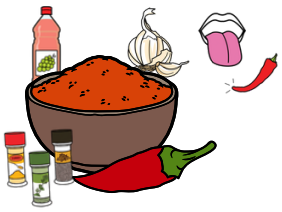
Lubina a la talla con adobo rojo de chile guajillo y adobo verde de chile poblano con tortillas de maiz, majado de hierbas y mango





LUBINA A LA PARRILLA

+



ADOBO ROJO*

*CHILES GUAJILLOS, AJO, ESPECIAS Y VINAGRE

+



ADOBO VERDE*

*CHILES POBLANOS, TOMATILLOS, AJO, CEBOLLA, CILANTRO Y NATA



TORTILLAS DE MAÍZ

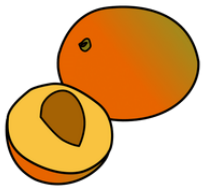
+



MAJADO DE HIERBAS*

*HIERBAS AROMÁTICAS MACHACADAS CON AJO Y ACEITE

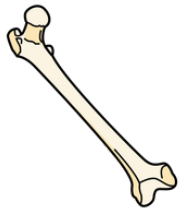
+



MANGO

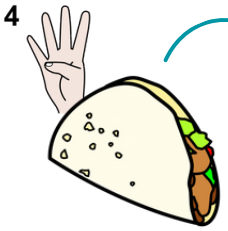
Tuétano a la brasa acompañado con tacos de chuleta de Girona con salsa cítrica de chile serrano (4 unidades)

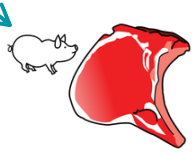




TUÉTANO*
*SUSTANCIA GRASA DEL INTERIOR DE LOS HUESOS DE ANIMALES

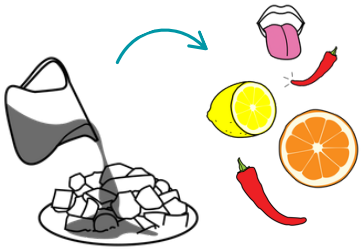
+





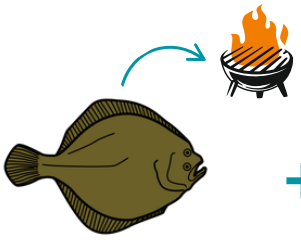
TACOS DE CHULETA DE CERDO

+



SALSA CÍTRICA DE CHILE SERRANO

Rodaballo Tikin xic, marinado con recaudo de achiote, sobre hoja de plátano, acompañado de frijol negro, xnipec de cebolla roja y chile habanero



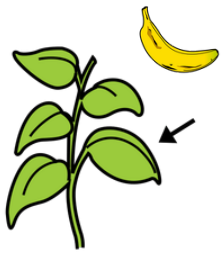
RODABALLO A LA BRASA

+

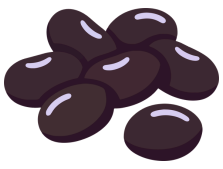


RECAUDO DE ACHIOTE*
*SEMILLA ROJIZA

+

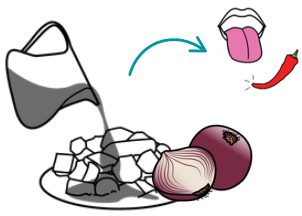


HOJA DE PLÁTANO*
*HOJA DE LA PLATANERA



FRIJOL NEGRO*
*ALUBIAS

+



SALSA PICANTE DE CEBOLLA MORADA

+

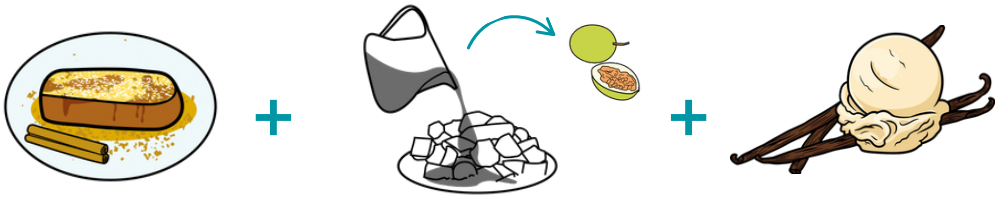


CHILE HABANERO

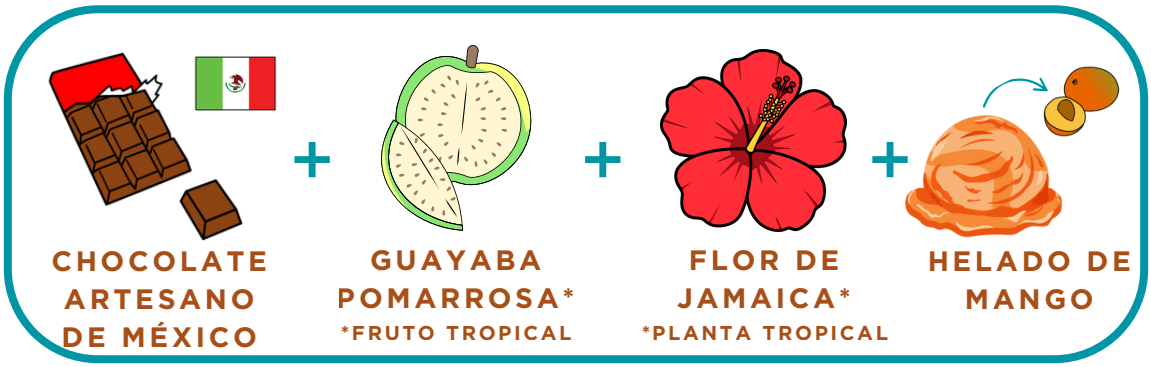
FINALES

POSTRES

Torrija tres leches con salsa de maracuyá y helado de vainilla



Chocolate con cacao tabasqueño, guayaba pomarrosa, flor de Jamaica y helado de manguito petacón



Helado artesanal de queso de oveja con una chispa de chile morita y semillas mexicanas garrapiñadas



Tropicolada, cremoso de coco, frambuesa crunch, salsa de piña asada con ron y hojas de hierbabuena

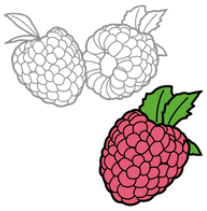


TROPICOLADA*

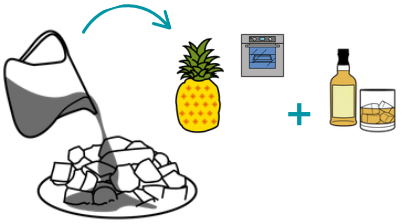
*CÓCTEL DE DE RON BLANCO, CREMA DE COCO, ZUMO DE PIÑA Y ZUMO DE LIMA



CREMOSO DE COCO



TROZOS DE FRAMBUESA CRUJIENTE



SALSA DE PIÑA ASADA CON RON



HIERBABUENA



CONSULTE LOS ALÉRGENOS AL PERSONAL DE SALA

POSTRES

JAIBA

ROBERTO RUIZ

