JAIBA

ROBERTO RUIZ

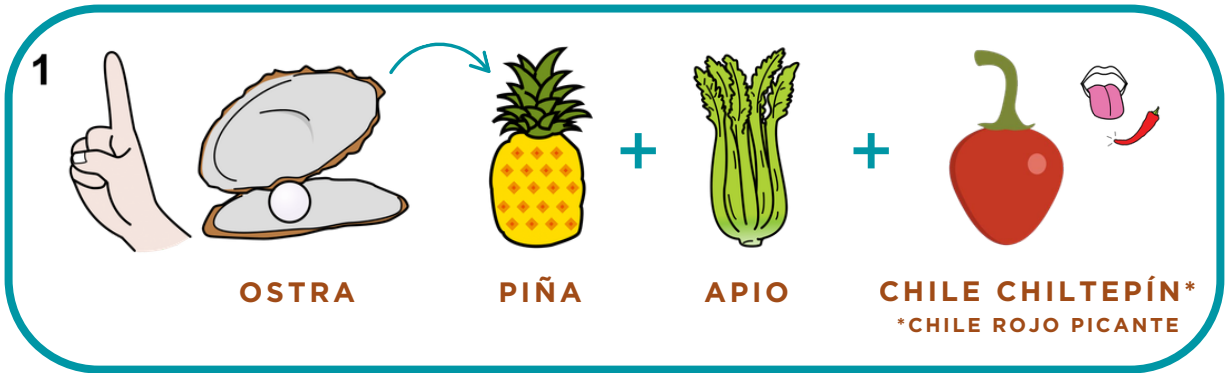
CARTA ADAPTADA CON PICTOGRAMAS

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

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



GUACAMOLES

Guacamole tradicional con pico de gallo y totopos



GUACAMOLE

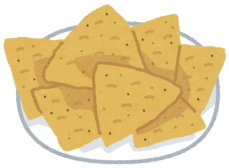
+



PICO DE GALLO*

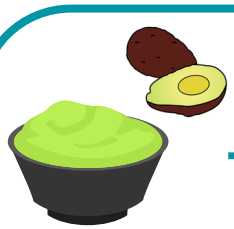
*ENSALADA CON TOMATE PICADO, CEBOLLA Y CHILE

+



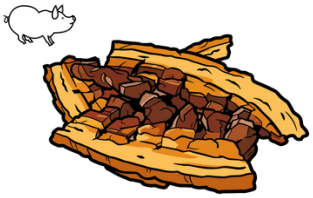
NACHOS DE MAÍZ

Guacamole con chicharrón, salsa costeña y semillas mexicanas



GUACAMOLE

+



CHICHARRÓN*

*CARNE DE CERDO FRITA Y CRUJIENTE

+



SALSA COSTEÑA*

*TOMATE, JALAPEÑO, CEBOLLA Y CILANTRO

+



SEMILLAS MEXICANAS*

*COMO MAÍZ, FRIJOL, CALABAZA, CHÍA...

TAMBIÉN EN VERSIÓN VEGANA

ANTOJITOS

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



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

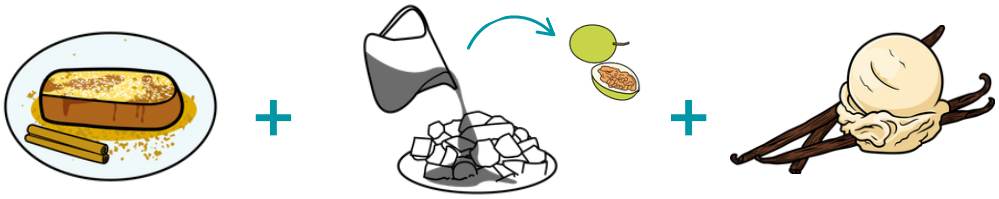


Flautas rellenas de costilla norteña, servidas con salsa de chile chipotle, lechuga y queso fresco (2 unidades)

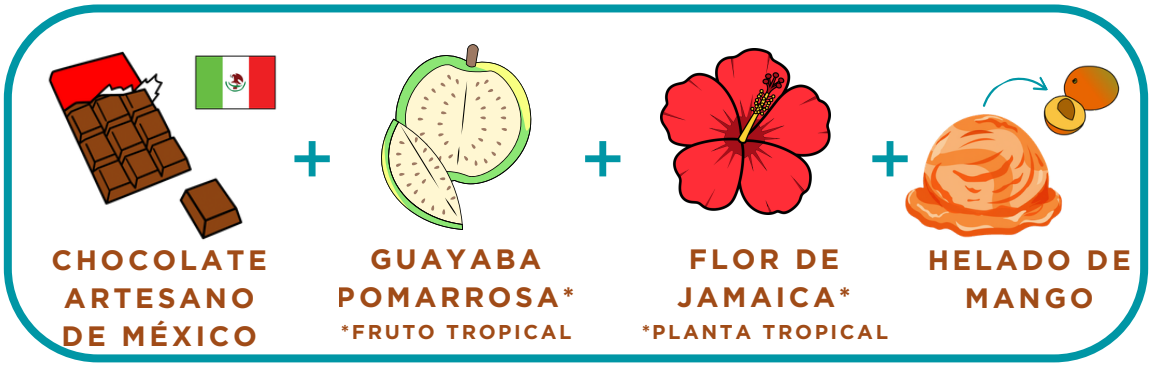


POSTRES

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

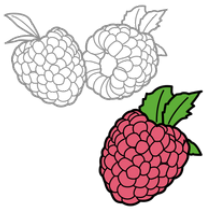


TROPICOLADA*

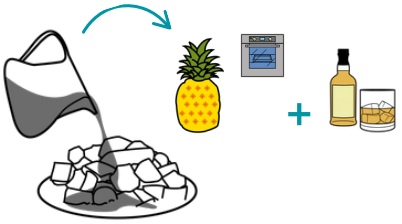
*CÓCTEL DE DE RON BLANCO, CREMA DE COCO, ZUMO DE PIÑA Y ZUMO DE LIMA



CREMOSO DE COCO



TROZOS DE FRAMBUESA CRUJIENTE



SALSA DE PIÑA ASADA CON RON



HIERBABUENA



CONSULTE LOS ALÉRGENOS AL PERSONAL DE SALA

JAIBA

ROBERTO RUIZ

