

## A COMPARTIR

<b>GILDA</b> Clásica, con pico de gallo	4€
<b>COCA CARAMELIZADA DE SARDINA AHUMADA</b> Con pisto de naranja sanguina y lulo	6€
<b>EL BOCADO</b> Gamba roja con caviar	20€
<b>CEVICHE VERDE DE CORVINA</b> Tirabeques, aguacate y maíz tatemado	23€
<b>ENSALADILLA MAMAQUILLA</b> Con langostino tigre, encurtidos y mahonesa de ajilima	18€
<b>CHICHARRON</b> El torrezno de MamaQuilla con aliño de aji-lima	16€
<b>BRIOCHE DE BOGAVANTE</b> Con mimosa de ensaladilla y chipotle	12€
<b>TIRADITO DE ATÚN ROJO</b> Gazpachuelo de kimchi y aceite verde	27€
<b>LANGOSTINOS TIGRE EN TEMPURA</b> Con salsa de rocotos	19€
<b>EL JARDIN DE MAMAQUILLA</b> Wok de verduritas baby sobre tierra de olivas negras y hummus morado	18€
<b>ENSALADA DE MANGO</b> Con brotes de temporada	16€
<b>CROQUETAS</b> Al humor del cocinero	7€
<b>GUACAMOLE TATEMADO</b> Hecho en mesa, con aguacate tatemado y totopos	19€
<b>TACOS DE MARISCO</b> Tortilla de maíz azul, salpicón de gamba roja y pulpo con leche de tigre	17€



## AL CARBÓN

<b>OJO DE BIFE (400GR)</b> Centro de lomo alto con chimichurri	40€
<b>LUBINA SALVAJE</b> Con verduritas a la brasa y leña	32€
<b>PRESA IBERICA</b> Con demi-glace trufada, piñones y nueces de macadamia	28€
<b>PULPO A LA BRASA</b> Sobre revolconas de kamote morado	32€
<b>ALCACHOFAS AL CARBÓN</b> Con yema encurtida en hoja santa y oreja crujiente	15€

## A FUEGO LENTO

<b>COSTILLA LACADA AL BOURBON</b> Acompañada de tortillas de maiz azul, guacamole, pico de gallo y mahonesa de jalapeños	45€
<b>ARROZ CREMOSO DE CARABINERO</b> Cebolleta, cilantro y ají	32€
<b>LENGUADO</b> Con mantequilla ahumada de lima y cilantro	45€
<b>CANELON DE RES XXL</b> Estofado de ternera y salsa española	21€
<b>ARROZ CHAUFA DE POLLO</b> Con yema curada	22€



## POSTRES

<b>EL RITUAL DE MAMAQUILLA A LA CULTURA LATINA</b>	15€
En directo, cacao, café y frutas tropicales tratadas a su tiempo y manera	
<b>FLAN DE QUESO CREMOSO</b>	8€
Sopa de maracuyá y chantilly de Haba Tonka	
<b>MILHOJAS ARGENTINA</b>	9€
Dulce de leche y merengue	
<b>COSTRADO DE CHOCOLATE</b>	8€
Con plátano asado	
<b>TARTA DE QUESO</b>	8€
Con frutos rojos	
<b>HELADO</b>	8€
Pregunta por nuestra variedad de sabores	

## LICORES MQ

<b>FALERNUM</b>	4€
El sabor del reggae en tu copa. Mix de rones, almendra y un toque de jengibre	
<b>HEMINGWAY</b>	4€
Bajo su hechizo se escribieron grandes libros. Ron, vodka, zumo de lima limon, pomelo y marraschino	
<b>TEQUILACHO</b>	4€
Así enamoró Diego Rivera a Frida Khalo. Tequila, Orgeat casero de pistacho y crema	
<b>IXCHEL</b>	4€
La bebida de los dioses mayas. Mezcal, chocolate, nata y un toque de chile chipotle	

## DIGESTIVOS

<b>TULUM</b>	12€
Expresso Martini caribeño. Tequila Tantita Pena Reposado, Orgeat de pistacho MamaQuilla, Kahlua, lima, café	
<b>CARAJILLO MEXICANO</b>	8€
Cafe, Licor 43	
<b>LIMA LIMON</b>	12€
Gin, Limoncello y espuma de lima	

