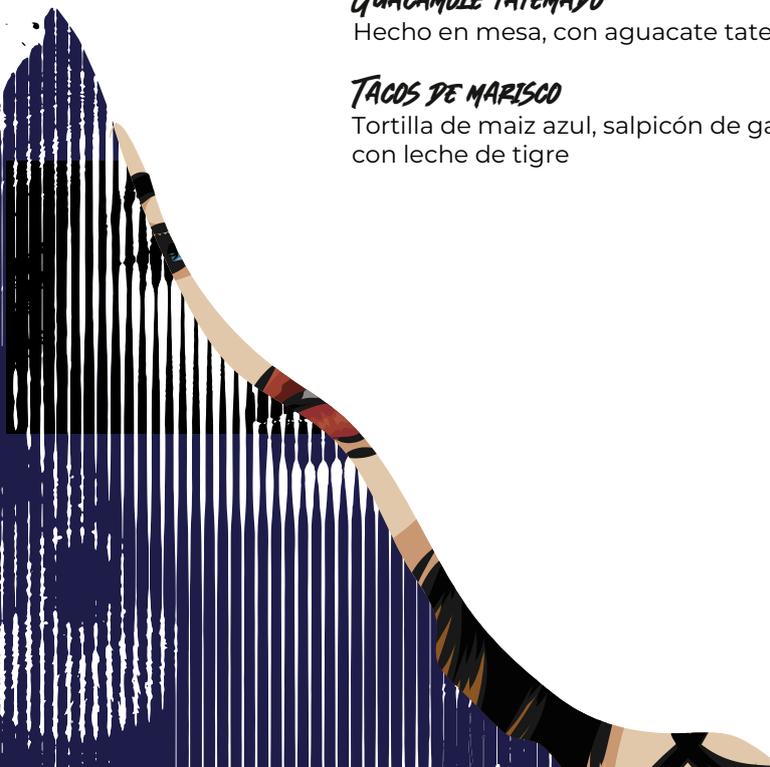


A COMPARTIR

COCA CARAMELIZADA DE SARDINA AHUMADA Con pisto de naranja sanguina y lulo	6€
EL BOCADO Gamba roja con caviar	20€
VIEIRA Emulsión de tomatillo verde	6€
CEVICHE DE CORVINA Leche de tigre de fruta de la pasión, mango, boniato y choclo	23€
CHICHARRON El torrezno de MamaQuilla con aliño de aji-lima	16€
BRIOCHE DE BOGAVANTE Con mimosa de ensaladilla y chipotle	12€
TARTAR DE ATÚN ROJO Aliño nikkei, aguacate machacado y tortillas crujientes	27€
LANGOSTINOS TIGRE EN TEMPURA Con salsa de rocotos	19€
EL JARDIN DE MAMAQUILLA Wok de verduritas baby sobre tierra de olivas negras y hummus morado	18€
ENSALADA DE MANGO Con brotes de temporada	16€
GUACAMOLE TATEMADO Hecho en mesa, con aguacate tatemado y totopos	19€
TACOS DE MARISCO Tortilla de maíz azul, salpicón de gamba roja y pulpo con leche de tigre	17€

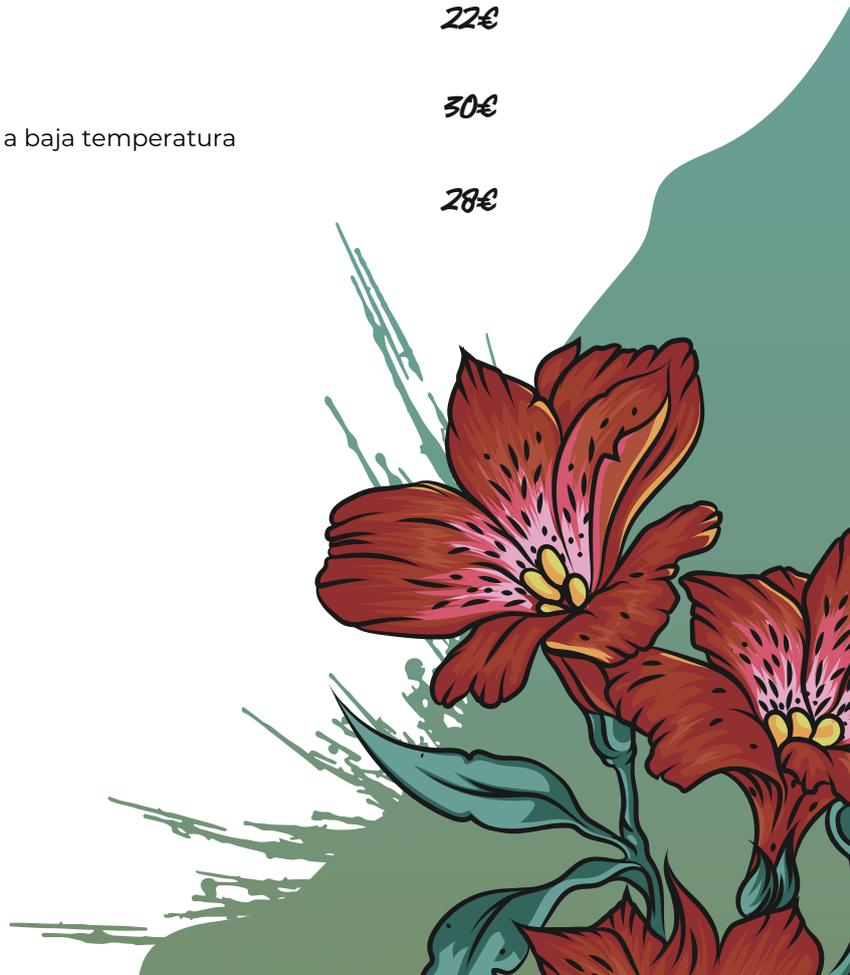


AL CARBÓN

OJO DE BIFE (400GR) Centro de lomo alto con chimichurri	40€
MAITO DE LUBINA Lubina salvaje adobada, berenjena china y mini mazorcas	32€
PLUMA IBÉRICA Con pisto de frutas tropicales y puré de boniato	28€
PULPO A LA BRASA Sobre revolconas de kamote morado	32€
ATÚN AL CARBÓN Atún rojo sellado al carbón sobre camote morado	34€

A FUEGO LENTO

COSTILLA LACADA AL BOURBON Acompañada de tortillas de maiz azul, guacamole, pico de gallo y mahonesa de jalapeños	45€
ARROZ CREMOSO DE CARABINERO Cebolleta, cilantro y ají	32€
LENGUADO AL CARBÓN Con mantequilla ahumada de lima y cilantro	35€
ARROZ CHAUFA DE POLLO Con yema curada	22€
MILANESA TRUFADA De ternera con huevos trufados a baja temperatura	30€
MAITO DE RABO DE TORO con mole costeño y patata	28€



POSTRES

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

LICORES MQ

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

DIGESTIVOS

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