

Meksian

Hanzo

MENÚ DEGUSTACIÓN

Guacamole Casero

Elaborado en molcajete de piedra volcánica vista cliente, aguacate nacional, pico de gallo, lima y acompañado de Totopos caseros.

Tartar de Ventresca de Atún Rojo

Ventresca de atún marinado con aceite de trufa, emulsión de ponzu servido sobre cama de wakame y aguacate.

Pan Bao de Confit Pato

Elaboración casera de pan bao, interior de pato cocido a baja temperatura, juliana de verduras y salsa Teriyaki casera.

Tataki de Vaca Madurada Txogitxu

Corte de Txogitxu sellado y servido con salsa de chipotle dulce y caviar de soja.

Taco de Gamba Cristal en Tempura

Gamba cristal de la bahía de Cádiz en tempura, base de guacamole, emulsión de yuzu servida sobre torta casera de maíz y jugo de remolacha.

Set de Nigiris

X2 Txogitxu

X2 Hamachi

X2 Atún y foie

X2 Corvina y trufa

X2 Salmón y lima

X2 Anguila

76,00€

El precio incluye los siguientes servicios



BARRA LIBRE DE MARGARITAS



TRANSFER A CASA

Meksian

Frida

MENÚ DEGUSTACIÓN

Guacamole Casero

Elaborado en molcajete de piedra volcánica vista cliente, aguacate nacional, pico de gallo, lima y acompañado de Totopos caseros.

Ceviche de Atún Rojo

Marinado en leche de tigre, salsa de ostras y yuzu, aguacate, maíz cancha y crujiente de cebolleta francesa.

Taco de Costilla de Lechón en Mezcal y Pisco

Lechón a baja temperatura marinado en mezcal y pisco (aguardientes latinas), base de guacamole, servido sobre torta tradicional mexicana de maíz.

Tortas Toquete de Cordero en Salsa Tika Masala

Cordero a baja temperatura acompañado de salsa tikka masala sobre tortitas caseras de maíz Dulce/Salada.

Res Wagyu A5 (150gr) servida y elaborada al Granito

Elaboración en mesa sobre granito de corte de res Wagyu A5 acompañada de salsas de habanero, chipotle dulce y guasacaca y guarnición de verduras y fritas caseras.

Torta Casera Tres Leches

Postre tradicional mexicano; bizcocho bañado en leche evaporada, leche condensada, crema de leche y merengue casero.

112,00€

El precio incluye los siguientes servicios



BARRA LIBRE DE MARGARITAS



TRANSFER A CASA



A nuestro estilo

Guacamole Casero	16,00
Elaborado en molcajete de piedra volcánica vista cliente, aguacate nacional, pico de gallo, lima y acompañado de Totopos caseros.	
Ceviche de Corvina	18,00
Lomo de corvina marinado en leche de tigre, acompañado de maíz cancha, puré de batata, cebolla encurtida y cilantro.	
Salmon New Style	19,00
Receta original del gran chef Nobu Matsuhisa. Se sirven sashimis de salmón bañados en salsa de ponzu artesanal sobre un lecho de alga wakame, para finalizar se vierte aceite de sésamo y uva a alta temperatura para conseguir una cocción ligera.	
Quesadillas Fritas Meksian	14,00
Elaboración casera de masa de maíz con interior de cebolla pochada, calabacín y setas, servidas sobre base de salsa de tomatillo rojo y finalizadas con emulsión de Sweet Chilli.	
Mix de Tempura	16,00
Mix de langostinos y verduras en tempura acompañado de soja y zumo de yuzu para dipear.	
Trilogía de Tartar de Atún	22,00
1. Marinado en Kimchee, sriracha y aceite de sésamo, base de tortita de maíz crocante. 2. Marinado en ponzu artesanal, alga Nori en tempura y salsa de ostras. 3. Ventresca marinada en tartufata, aceite de trufa, yema brulée y crujiente de wanton.	
Mini Tacos de Steak Tartar	19,00
Tartar de corte Txogitxu marinado con emulsión de lima, aceite de sésamo, manzana y cebolla chalota, servido sobre vainas de wanton casero asiático.	
Tataki de Atún	18,00
Lomo de Atún sellado en tataki, servido sobre lecho de salsa de fruta de la pasión, salsa de ostras y yuzu; acompañado de caviar de soja y ají amarillo.	
Pescado de Mercado	22,00
Lomo de pescado de lonja, servido sobre base de setas Shimeji y salsa de pimientos ahumados.	
Pulpo Grill Aji Amarillo	23,00
Corte de pulpo al grill servido sobre cama de salsa de ají amarillo, puré de aceituna Kalamata y puré de batata.	
Tiradito de Mercado	S.M.
Por favor, consulte con nuestro personal de sala.	



A nuestro estilo

Brochetas de Satay de Ternera **16,00**

Brochetas de ternera marinadas en salsa de curry satay servidas en nido de patatas y acompañadas de salsa guasacaca, anticucho y miso dulce.

Centollo Gratinado Meksian **28,00**

Base de ensalada Wakame, carne de centollo salteada en nata, ajetes tiernos y verdura, emulsión de Kimchee elaborado en gratin al horno.

Thai Curry de Leche de Coco **17,00**

Receta Tradicional de Curry elaborada con leche de coco y servida con Langostinos o Pollo Crujiente, acompañado de judías tirabeques, cilindros de patata y arroz Jazmín.

Corte de Carne al Granito **45,00**

Corte de Txogitxu elaborado en mesa sobre mesa de granito, acompañado de verduras y fritas.

Especialidad en Tacos Meksian

Todos nuestros tacos se sirven sobre tortas caseras elaboradas en el restaurante con masa de maíz y diferentes aderezos "Torta Roja: Jugo de Remolacha; Torta Verde: Espinaca y Cilantro; Torta Violeta: Maíz Morado". Recomendamos encarecidamente se degusten utilizando las manos para una experiencia tradicional mexicana, pregunte a nuestro personal cómo.

• Tacos de Pato a Baja Temperatura **18,00**

Pato de Toulouse cocido a baja temperatura, base de guacamole acompañado de chutney de piña y jalapeño; servido sobre torta de maíz morado.

• Tacos de Cochinita Pibil **14,00**

Marinado tradicional mexicano elaborado con jugo de naranja, pasta de achiote, especias mexicanas, etc..., base de guacamole, nata agria; servidos sobre torta casera de maíz verde.

• Tacos Pescaito a la Veracruzana **16,00**

Pescado adobado en salsa veracruzana, a base de salsa de tomate natural con alcaparras y aceitunas con su toque picante.



Sushi Time

ROLLS

... 8 PIEZAS ...

Salmon Tempura Roll

Interior de aguacate, queso crema, salmón; Tempurizado y servido con topping de salsa de Anguila vegana y Tobiko naranja.

18,00

Carpaccio Trufado Roll

Interior de espárrago en tempura, aguacate y cobertura de carpaccio de ternera "Brusheto" finalizado con crema de tartufata.

18,00

Ceviche Roll

Interior de corvina, cebollino, pepino, cobertura de ceviche de gambas marinado en leche de tigre.

18,00

Atún Picante Roll

Interior de atún y pepino, finalizado con Shichimi Togarashi y emulsión de guindilla.

18,00

Unagi Roll

Roll templado de anguila ahumada, queso crema, aguacate, topping de langostinos en tempura y salsa Kimchee.

18,00

Tempura de Langostinos

Roll Ebi Clásico, interior de langostinos, cebollino y aguacate.

18,00

King Crab Tempura Roll

Interior de cangrejo real, cebollino y aguacate; Elaborado en tempura.

18,00

Wagyu Japonés

CALIDAD A5

75 GRAMOS 60,00€

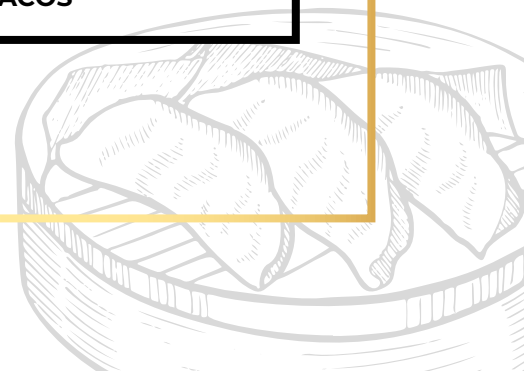
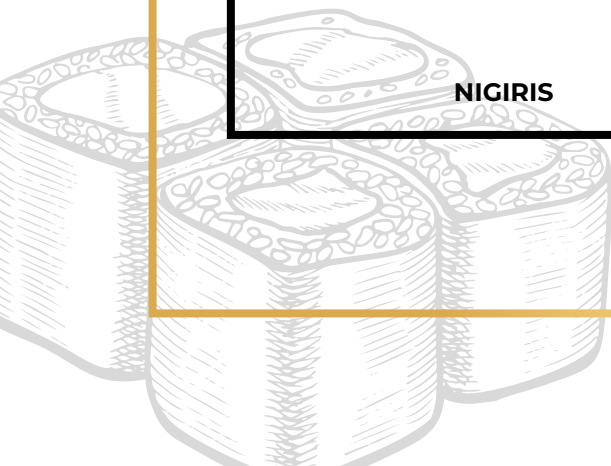
ESTILOS DE PREPARACIÓN

NIGIRIS

BRIOCHE

NEW STYLE

TACOS



Sushi Time

NIGIRIS

... 2 PIEZAS ...

Atún y Foie	12,00
Corvina y Trufa	12,00
Salmón y Lima	9,00
Anguila	12,00
Pulpo	14,00
Hamachi	12,00
Wagyu A5	22,00
Aguacate	6,00
Pepino y Teriyaki	5,00

SASHIMI

... 4 PIEZAS ...

Atún	18,00
Salmón	16,00
Corvina	16,00
Ventresca de atún	22,00

