

CATALÀ / **ESPAÑOL** / *ENGLISH*

OSTRES I CEVICHES

OSTRAS Y CEVICHES

Ostra Guillaudeau nº 2 marinada amb una barreja tropical de pinya i api amb xili chiltepín **6,90**
Ostra Guillaudeau nº 2 marinada con una mezcla tropical de piña y apio con chile chiltepín

Ostra Guillaudeau nº 2 marinada amb taronja sanguina i xili chiltepín **6,90**
Ostra Guillaudeau nº 2 marinada con naranja sanguina y chile chiltepín

Torrada de blat de moro cruixent amb tartar de tonyina toreat (2 uts) **17,90**
Tostada de maíz crujiente con tartar de atún toreado (2 uds)

 Ceviche verd de vieires amb emulsió de xili jalapeño **18,90**
Ceviche verde de vieiras con emulsión de chile jalapeño

Ceviche Acapulco de llagostins amb salsa de jalapeño tatemat **17,90**
Ceviche Acapulco de langostinos con salsa de jalapeño tatemado

VUELVE A LA VIDA **20,90**

Ceviche de pop, llagostins i vieires macerats en xili piquín, coriandre i llima amb torrades de Nopal i llavors mexicanes
Ceviche de pulpo, langostinos y vieiras macerados en chile piquín, cilantro y lima con tostadas de Nopal y semillas mexicanas

GUACAMOLE CASOLANS IDEALS PER COMPARTIR

GUACAMOLE CASEROS IDEALES PARA COMPARTIR

 **GUACAMOLE JAIBA MX** **18,90**

El nostre guacamole amb cranc de petxina tova i emulsió de jalapeños acompanyat de tortillas de blat de moro
Nuestro Guacamole con cangrejo de concha suave y emulsión de jalapeños acompañado de tortillas de maíz

 Guacamole tradicional amb llardons de porc i salsa costeña **16,80**
Guacamole tradicional con chicharrón de cerdo y salsa costeña

Guacamole amb gamba de cristall i tortillitas de gambeta **17,45**
Guacamole con gamba de cristal y tortillitas de camarón

 També en versió vegana
También en versión vegana

ANTOJITOS

Quesadilla de tres formatges i bolets de temporada amb crema agria **14,90**
Tortillas de blat de moro farcides de barreja de tres formatges i bolets saltejats cuinats a la brasa (2 uts)

Quesadilla de tres quesos y setas de temporada con crema agria

Tortillas de maíz rellenas de mezcla de tres quesos y setas salteadas cocinadas a la brasa (2 uds)

Quesadilla de pollastre de corral rostit amb crema d'alvocat **14,90**
Tortillas de blat farcides de pollastre rostit amb espècies mexicanes i barreja de tres formatges, cuinades a la brasa (2 uts)

Quesadilla de pollo de corral rustido con crema de aguacate

Tortillas de trigo rellenas de pollo rustido con especias mexicanas y mezcla de tres quesos, cocinadas a la brasa (2 uds)

Panucho de cochinita pibil, amb xnipec de ceba morada i xili habanero (2 uts) **14,90**
Panucho de cochinita pibil, con xnipec de cebolla morada y chile habanero (2 uds)

Taquets cruixents de pollastre de corral, acompanyats de salsa fresca d'alvocat i pico de gallo (2 uts) **14,45**

Taquitos crujientes de pollo de corral, acompañados de salsa fresca de aguacate y pico de gallo (2 uds)

Flautes farcides de costella nortena, servides amb salsa de xili chipotle, enciam i formatge fresc (2 uts) **14,90**

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

TACOS

Tacos de bacallà amb pico de gallo andalús (2 uts) **16,45**
Tacos de bacalao con pico de gallo andaluz (2 uds)

Tacos al pastor de secret ibèric amb salsa de tomaquet verd, chipotle i jardí de pinya (2 uts) **16,90**
Tacos al pastor de secreto ibérico con salsa de tomatillo verde, chipotle y jardín de piña (2 uds)

Tacos de costella de Girona amb salsa cítrica de xili serrà (4 uts) **21,90**
Tacos de chuleta de Girona con salsa cítrica de chile serrano (4 uds)

Tacos de filet de bou a la brasa amb salsa de xili chipotle, pico de gallo i alvocat (2 uts) **19,90**
Tacos de solomillo de res a la brasa con salsa de chile chipotle, pico de gallo y aguacate (2 uds)

 Tacos d'escalivada amb alvocat a la brasa, llavors mexicanes i jalapeño toreat (2uds) **12,90**
Tacos de escalivada con aguacate a la brasa, semillas mexicanas y jalapeño toreado (2uds)

 Tacos de boletus edulis amb xilis toreats al romaní i alvocat (2 uts) **14,45**
Tacos de boletus edulis con chiles toreados al romero y aguacate (2uds)

 També en versió vegana
También en versión vegana

FINALS

FINALES

Llobarro a la talla per 2 persones amb adobament vermell de xili guajillo i adobament verd de xili poblano amb tortillas de blat de moro, triturat d'herbes i mango **44,90**
Lubina a la talla para 2 personas con adobo rojo de chile guajillo y adobo verde de chile poblano con tortillas de maiz, majado de hierbas y mango

Moll cuinat a la brasa per 2 persones acompanyat de tacos de costella de Girona amb salsa cítrica de xili serrà (4 uts)* **51,90**
*Tuétano a la brasa para 2 personas acompañado con tacos de chuleta de Girona con salsa cítrica de chile serrano (4uds)**

*Acompanya aquest plat amb el nostre Mezcal 400 Conejos Espadín sup 5,95€

**Acompaña este plato con nuestro Mezcal 400 Conejos Espadín supl. 5,95€*

Turbot Tikin xic, marinat amb recapte d'achiote, sobre fulla de plàtan, acompanyat de fesol negre, xnipec de ceba vermella i xili havanero **24,90**
Rodaballo Tikin xic, marinado con recaudo de achiote, sobre hoja de plátano, acompañado de frijol negro, xnipec de cebolla roja y chile habanero

POSTRES

Torrija tres llets amb salsa de maracujà i gelat de vainilla **10,80**
Torrija tres leches con salsa de maracuyá y helado de vainilla

Xocolata amb cacau tabasqueny, guaiaba pomarosa, flor de Jamaica i gelat de mango petacón **10,20**
Chocolate con cacao tabasqueño, guayaba pomarrosa, flor de Jamaica y helado de manguito petacón

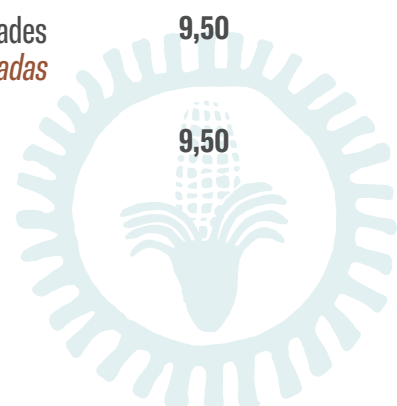
Gelat artesanal de formatge d'ovella amb una espurna de xili morita i llavors mexicanes garapinyades **9,50**
Helado artesanal de queso de oveja con una chispa de chile morita y semillas mexicanas garrapiñadas

Flan cremos d'Elote

Flan fet amb Elote, panotxa tendra de blat de moro

Flan cremoso de Elote

Flan elaborado con Elote, mazorca tierna de maíz



9,50

ALLÈRGENS

En compliment amb el rd 126/2015 tenim a disposició dels nostres clients tota la informació relativa als al·lèrgens continguts a la nostra carta. Els informem que els nostres menús compleixen amb el rd 1420/2006 sobre prevenció de la parasitosis per anisakis.

ALÉRGENOS

En cumplimiento con el rd 126/2015 tenemos a disposición de nuestros clientes toda la información relativa a los alérgenos contenidos en nuestra carta. Les informamos de que nuestros menús cumplen con el rd 1420/2006 sobre prevención de la parasitosis por anisakis.

ENGLISH

OYSTERS AND CEVICHES

Guillardeau oyster nº 2 marinated with a tropical blend of pineapple and celery with chiltepín chili 6,90

Guillardeau oyster nº 2 marinated with blood orange and chiltepín chili 6,90

Crispy corn toast with tuna tartar (2 pcs) 17,90

Green ceviche with scallops and jalapeño chili emulsion 18,90

 Acapulco prawn ceviche with tatemado jalapeño sauce 17,90

VUELVE A LA VIDA 19,90

Ceviche with octopus, prawns and scallops marinated in piquín chili, coriander and lime with Nopal tostadas and Mexican seeds

HOMEMADE GUACAMOLES IDEAL FOR SHARING

 **GUACAMOLE JAIBA MX** 18,90

Our guacamole with soft-shell crab and jalapeño emulsion served with corn tortillas

 Traditional guacamole with pork cracklings and coastal sauce 16,80

Guacamole with crystal shrimp and crunchy shrimp tortillas 17,45

APPETIZERS

Quesadilla of three cheeses and seasonal mushrooms with sour cream 14,90

Corn tortillas filled with a mixture of three cheeses and sautéed mushrooms cooked on the grill (2 pcs)

Roasted free-range chicken quesadilla with avocado cream 14,90

Wheat tortillas filled with roasted chicken with Mexican spices and three-cheese blend, grilled (2 pcs)

Panucho with cochinita pibil, red onion and habanero chilli xnipec (2 pcs) 14,90

Crispy taquitos stuffed with free-range chicken, served with fresh avocado salsa and pico de gallo (2 pcs) 14,45

Flutes stuffed with northern ribs, served with chipotle chilli sauce, lettuce and fresh cheese (2 pcs) 14,90

 Vegan version available

TACOS

Cod tacos with Andalusian pico de gallo (2 pcs)	16,45
Tacos al pastor of Iberian pork secret with green tomatillo and chipotle sauce, accompanied by a pineapple garden (2 pcs)	16,90
Veal chop tacos from Girona with citrus serrano chili sauce (4 pcs)	21,90
Grilled beef sirloin tacos with chipotle chile suce, pico de gallo and avocado (2 pcs)	19,90
 Grilled escalivada tacos with avocado, Mexican seeds and roasted jalapeño (2 pcs)	12,90
 Boletus edulis tacos with rosemary-roasted chillies and avocado (2 pcs)	14,45

FINALS

Grilled sea bass a la talla for 2 people, with red guajillo chili marinade and green poblano chili marinade, served with corn tortillas, herbs and mango	44,90
Grilled marrow for 2 people accompanied with Girona T-bone steak tacos with serrano chilli citrus sauce (4 pcs)*	51,90
*Accompany this dish with our Mezcal 400 Conejos Espadín suppl. 5,95€	
Grilled turbot Tikin xic, marinated with achiote seasoning, served on a banana leaf, accompanied by black beans, red onion xnipec, and habanero chili	24,90

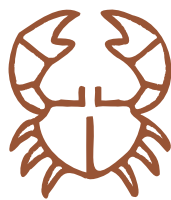
DESSERTS

Three milks French toast with passion fruit sauce and vanilla ice cream	10,80
Chocolate with tabasco cocoa, guava pomarrosa, hibiscus flower and petacón mango ice cream	10,20
Homemade sheep cheese ice cream with a sparkle of chile morita and caramelised Mexican seeds	9,50
Creamy Elote Flan Flan made with Elote, tender corn cob	9,50

 Vegan version available

ALLERGENS

In compliance with RD 126/2015, we provide our customers with all the information regarding the allergens contained in our menu. We inform you that our menus comply with RD 1420/2006 on the prevention of anisakis parasitosis.



@JAIBAMX
JAIBAMX.ES