# JAIBA

## COCINA MEXICANA DE ANTOJO

ROBERTO RUIZ

# RESTAURANTE JAIBA MX

## DESCUBRE EL MÉXICO CONTEMPORÁNEO EN BARCELONA DE LA MANO DEL CHEF ROBERTO RUIZ

**Prepárate para explorar una interpretación moderna de la cocina azteca en un ambiente desenfadado en donde disfrutar y compartir. Jaiba MX es el lugar donde acercarse a la cultura milenaria del mezcal y destilados mexicanos, y conocer sus rituales y sus costumbres.**
**Una oportunidad única de conocer la cocina del Pacífico mexicano con guiños al producto catalán.**

# *JAIBA MX RESTAURANT*

## *DISCOVER CONTEMPORARY MEXICO IN BARCELONA WITH CHEF ROBERTO RUIZ*

*Get ready to explore a modern interpretation of Aztec cuisine in a casual atmosphere where you can enjoy and share.*
*Jaiba MX is the place to get closer to the millenary culture of mezcal and Mexican spiritous and learn about their ritual and custom.*
*A unique opportunity to get to know the cuisine of the Mexican Pacific inspired by Catalan products.*

# CHEF ROBERTO RUIZ

**Roberto Ruiz, referente en la gastronomía azteca contemporánea y primer chef mexicano en conseguir una estrella Michelin en Europa, llega a la ciudad Condal para expandir su propuesta gastronómica en España.**

**Redefine la percepción de su legado gastronómico a través de las influencias del Pacífico en un recorrido que empezó en 2021 con las aperturas de Barracuda MX en Madrid y Mantarraya MX en Marbella, para posteriormente abrir Can Chan Chán MX en 2023.**

**Ahora, en Barcelona, Roberto consigue, una vez más, hacer realidad el sueño de "enchilar grandes productos ibéricos".**

# *CHEF ROBERTO RUIZ*

*Roberto Ruiz,the first Mexican chef to win a Michelin star in Europe and one of the main figures in contemporary Aztec cuisine, arrives in Barcelona to expand his gastronomic proposal in Spain.*

*He redefines the perception of his gastronomic legacy through the influences of the Pacific. His journey began in 2021 with the opening of Barracuda MX in Madrid and Mantarraya MX in Marbella, to later open Can Chan Chán MX in 2023.*

*Now, in Barcelona, Roberto has once again made his dream of "enchilar grandes productos ibéricos", meaning "spice up Iberian products with chili" come true.*

# OFERTA GASTRONÓMICA PARA GRUPOS Y EVENTOS

## *GASTRONOMIC OFFER FOR GROUPS AND EVENTS*

# MENÚ COSTA PACÍFICO
## *COSTA PACIFIC MENU*

**APERITIVO JAIBA MX:**
*APPETIZER JAIBA MX:*

**Totopos con sal de chiles**
*Tortilla chips with roasted sauce*

**Vuelve a la vida de gamba blanca macerada en chile piquín**
*White shrimp Vuelve a la Vida marinated in piquín chili*

**Pan de mantequilla relleno de birria y xnipec de cebolla morada**
*Butter bread filled with birria and red onion xnipec*

**Taco de pollo con salsa verde fresca y queso rancho**
*Chicken taco with fresh green salsa and ranch-style cheese*

***

**Tartar de aguacate y tomate dulce, láminas de pulpo con pico de gallo negro y huevas de trucha**
*Avocado and sweet tomato tartare, octopus slices with black pico de gallo, and trout*

***

**Lomo de lubina a la brasa con mayonesa guaca macha y jalapeño fresco**
*Grilled sea bass loin with guaca macha mayonnaise and fresh jalapeño*

***

**Láminas de chocolate tabasqueño con crema de vainilla y coulis de mango**
*Tabasco chocolate sheets with vanilla cream and mango coulis*

**Agua, refrescos, vino, café e infusiones**
*Water, soft drinks, wine, coffee and infusions*

**69€**
**por persona**
*per person*

**IVA incluido**
*VAT included*

# MENÚ JAIBA

## *JAIBA MENU*

**APERITIVO JAIBA MX:**
*APPETIZER JAIBA MX:*

**Totopos con sal de chiles**
*Tortilla chips with roasted sauce*

**Vuelve a la vida de gamba blanca macerada en chile piquín**
*White shrimp Vuelve a la Vida marinated in piquín chili*

**Pan de mantequilla relleno de birria y xnipec de cebolla morada**
*Butter bread filled with birria and red onion xnipec*

**Taco de pollo con salsa verde fresca y queso rancho**
*Chicken taco with fresh green salsa and ranch-style cheese*

***

**Aguachile de gamba y vieira con dados de aguacate, boniato asado y cancha crujiente**
*Shrimp and scallop aguachile with avocado cubes, roasted sweet potato, and crunchy cancha*

***

**Meloso de res con salsa cítrica de chile serrano y semillas mexicanas**
*Tender beef stew with citrus serrano chili sauce and Mexican seeds*

***

**Tropicolada Jaiba con cremoso de coco, salsa de piña y ron**
*Jaiba Tropicolada with silky coconut cream, pineapple sauce, and a touch of rum*

**Agua, refrescos, vino, café e infusiones**
*Water, soft drinks, wine, coffee and infusions*

**79€**

**por persona**
*per person*

---

**IVA incluido**
*VAT included*

# FINGER ACAPULCO
## *ACAPULCO FINGER*

**Totopos de maíz con sal de chiles**
*Corn tortilla chips with chili salt*

**Guacamole tradicional con chicharrón y salsa costeña**
*Traditional guacamole with pork cracklings and coastal sauce*

**Gazpacho de aguacate, manzana verde, jalapeños frescos y lima**
*Avocado gazpacho with green apple, fresh jalapeños and lime*

**Ceviche de pulpo macerado con chile piquín cilantro y lima**
*Octopus ceviche marinated with chili piquín, cilantro and lime*

**Langostinos crujientes con mayonesa tatemada**
*Crispy prawns with mayonnaise tatemada*

**Bomba de bacalao con salsa brava de chile chipotle**
*Codfish bomb with spicy chipotle chili sauce*

**Mini flautas de pollo de corral con salsa verde fresca y queso de rancho**
*Mini free-range chicken flautas with fresh green sauce and farmhouse cheese*

**Quesadilla de queso San Simón y cebolla caramelizada**
*San Simón cheese quesadilla with caramelized onion*

**Taco de pulled pork y jardín de piña**
*Pulled pork taco with pineapple garden*

**Mini bizcocho de queso con una chispa de chile morita**
*Mini cheesecake with a hint of moritachili*

**Mini pecado de chocolate tabasqueño**
*Mini chocolate tasbasqueño delight*

**Semifrío de maracuyá y frutos rojos**
*Passion fruit semifreddo with red berries*

**Agua, refrescos, vinos, café e infusiones**
*Water and soft drinks, white and red wine, coffee and infusions*

**69 €**

**por persona**
*per person*

**IVA incluido**
*VAT included*

# FINGER JALISCO

## *JALISCO FINGER*

**Totopos de maíz con sal de chiles**
*Corn tortilla chips with chili salt*

**Guacamole tradicional con gambas de cristal**
*Traditional guacamole with glass shrimp*

**VUELVE A LA VIDA**

**Ceviche de gamba blanca, macerada con chile piquín cilantro y lima**
*White shrimp ceviche, marinated in chili piquín, cilantro and lime*

**Brioche de mantequilla con tartar de atún toreado**
*Butter brioche with seared tuna tartare*

**Tortillas de camarón con salsa tatemada**
*Shrimp tortillas with tatemada salsa*

**Tamal de pollo adobado con salsa de tomatillo verde y jardín de rúcula**
*Adobo chicken tamal with green tomatillo sauce and its arugula garden*

**Flautas rellenas de costilla norteña con salsa de chile chipotle**
*Flautas stuffed with northern-style beef rib and chipotle chili sauce*

**Quesadilla de queso y panceta ahumada con toque de habanero**
*Cheese quesadilla with smoked pancetta and a touch of habanero*

**Panucho de cochinita pibil, xnipec de cebolla morada y chile habanero**
*Panucho with cochinita pibil, red onion xnipec and habanero chili*

**Crema de limón y merengue**
*Lemon cream with meringue*

**Mini pecado de chocolate tabasqueño**
*Mini chocolate tasbasqueño delight*

**Semifrío de bergamota , mango y té matcha**
*Bergamot semifreddo with mango and matcha tea*

**Agua, refrescos, vinos, café e infusiones**
*Water and soft drinks, white and red wine, coffee and infusions*

**79 €**

**por persona**
*per person*

**IVA incluido**
*VAT included*

# CÓCTEL PUERTO VALLARTA

## *PUERTO VALLARTA COCKTAIL*

**Totopos de maíz con sal de chiles**
*Corn tortilla chips with chili salt*

**Guacamole tradicional con chicharrón y salsa costeña**
*Traditional guacamole with pork cracklings and coastal sauce*

**Gazpacho de aguacate, manzana verde, jalapeños frescos y lima**
*Avocado gazpacho with green apple, fresh jalapeños and lime*

**Ceviche de pulpo macerado con chile piquín cilantro y lima**
*Octopus ceviche marinated with chili piquín, cilantro and lime*

**Langostinos crujientes con mayonesa tatemada**
*Crispy prawns with mayonnaise tatemada*

**Bomba de bacalao con salsa brava de chile chipotle**
*Codfish bomb with spicy chipotle chili sauce*

**Mini flautas de pollo de corral con salsa verde fresca y queso de rancho**
*Mini free-range chicken flautas with fresh green sauce and farmhouse cheese*

**Quesadilla de queso San Simón y cebolla caramelizada**
*San Simón cheese quesadilla with caramelized onion*

**Taco de pulled pork y jardín de piña**
*Pulled pork taco with pineapple garden*

**Mini bizcocho de queso con una chispa de chile morita**
*Mini cheesecake with a hint of moritachili*

**Mini pecado de chocolate tabasqueño**
*Mini chocolate tasbasqueño delight*

**Semifrío de maracuyá y frutos rojos**
*Passion fruit semifreddo with red berries*

**Agua, refrescos, vinos, café e infusiones**
*Water and soft drinks, white and red wine, coffee and infusions*

**69 €**

**por persona**
*per person*

**IVA incluido**
*VAT included*

# CÓCTEL NAYARIT

## *NAYARIT COCKTAIL*

**Totopos de maíz con sal de chiles**
*Corn tortilla chips with chili salt*

**Guacamole tradicional con gambas de cristal**
*Traditional guacamole with glass shrimp*

**VUELVE A LA VIDA**

**Ceviche de gamba blanca, macerada con chile piquín cilantro y lima**
*White shrimp ceviche, marinated in chili piquín, cilantro and lime*

**Brioche de mantequilla con tartar de atún toreado**
*Butter brioche with seared tuna tartare*

**Tortillas de camarón con salsa tatemada**
*Shrimp tortillas with tatemada salsa*

**Tamal de pollo adobado con salsa de tomatillo verde y jardín de rúcula**
*Adobo chicken tamal with green tomatillo sauce and its arugula garden*

**Flautas rellenas de costilla norteña con salsa de chile chipotle**
*Flautas stuffed with northern-style beef rib and chipotle chili sauce*

**Quesadilla de queso y panceta ahumada con toque de habanero**
*Cheese quesadilla with smoked pancetta and a touch of habanero*

**Panucho de cochinita pibil, xnipec de cebolla morada y chile habanero**
*Panucho with cochinita pibil, red onion xnipec and habanero chili*

**Crema de limón y merengue**
*Lemon cream with meringue*

**Mini pecado de chocolate tabasqueño**
*Mini chocolate tasbasqueño delight*

**Semifrío de bergamota , mango y té matcha**
*Bergamot semifreddo with mango and matcha tea*

**Agua, refrescos, vinos, café e infusiones**
*Water and soft drinks, white and red wine, coffee and infusions*

**79 €**

**por persona**
*per person*

**IVA incluido**
*VAT included*

## Personaliza tu evento con animación musical, mariachis o DJ Session

*Personalise your event with musical animation, mariachis or DJ Session*

**Consulta disponibilidad y condiciones con María Reguera de nuestro Departamento de Eventos al: md.reguera@nh-hotels.com**

*Check availability and conditions with María Reguera from our Events Department on md.reguera@nh-hotels.com*

# JAIBA

## COCINA MEXICANA DE ANTOJO

ROBERTO RUIZ

**LUNES A DOMINGO**
**Almuerzo 13 – 16h**
**Entre Horas 16–20h**
**Cena 20 – 23h**

*MONDAY TO SUNDAY*
*Lunch 13:00h to 16:00h*
*In between 16:00h to 20:00h*
*Dinner: 20:00h to 23:0h*

jaibamx jaibamx.es
md.reguera@nh-hotels.com
**NH Collection Barcelona Constanza**