

GASTRONOMÍA MEXICANA

LA CHIDA

CON ACENTO GALLEGO

AL CENTRO PARA COMPARTIR

ANTOJITOS

Guacamole Chido con Aguacate Machacado, Lima, Pico de gallo y Totopos de Maíz Artesanales. **9,90€**

Guacamole de la Baja California con Aguacate Machacado, Lima, Langostinos Enchiptlados y Totopos de Maíz Artesanales. **13,70€**

Nuestros Ignacios. (Nachos Toluqueños), con Tortillas de Maíz Crujiente, Chorizo Oreado, San Simón y Poblanos en Escabeche. **12,50€**

Chilaquiles Coloraos de Pollo, con Tortillas de Maíz Crujiente, en Salsa Roja y Verde, Cebolla y Aguacate. **10,50€**

Mejillones Frescos cocinados a la Diabla Ranchera, con Chiles Secos Tatemados. **9€**

Brioche Chidísimo de Atún Rojo Marinado, Aguacate, Cebolla Crujiente, Tajín y Brotes Frescos. **12,50€**

Alitas Chaparritas y Picositas al Carbón y Salsa BBQ. **10,90€**

Elotes de Maíz al carbón, con Mayonesa de Chipotle, Queso Galmesano y Tajín **7,50€**

TIRADITO y CEVICHES, acompañados de 4 tostadas de maíz

Tirachile de Lubina Laminada, Jalapeño Fresco, Rabanitos y Pepino. **15,50€**

Ceviche Rosarito de Corvina Real con Camote, Choclo, Aguacate. **14,90€**

Ceviche de Vieira con Emulsión de Jalapeño y Aguacate. **15,90€**

ENSALADAS y SOPAS

Mexican Healthy Bowl y emulsión de jalapeño. Poke Mexicano, con Arroz basmati, frijoles negros, maíz dulce, pico de gallo, aguacate, y totopos. **11,90€**

Sopa Azteca, de Tortilla Frita y Churrasco. **9,50€**

PARA SEGUIR COMPARTIENDO

QUESADILLAS Y SINCRONIZADAS

** Tortilla de Trigo de 30cm rellena.

Quesadilla de Cochinita Pibil al carbón estilo Yucatán con guiso de cerdo ibérico y queso Monterrey Jack (4 Triángulos). **11,50€**

Quesadilla de Jamón Braseado y queso tetilla fundido en josper (4 Triángulos). **10,90€**

Sincronizada de Champiñones frescos y queso monterey jack y emulsión de jalapeños (4 Triángulos). **10,50€**

Sincronizada de Tinga de Pollo con queso Monterey Jack y un toque de Chipotle (4 Triángulos). **11,30€**

CHIDACHANGAS. BURRITOS AL CARBÓN XXL

** Tortilla de Trigo Crujiente y a la Brasa, rellena.

Burrito crujiente al pastor con aguacate y mayonesa de chipotle. **9,90€**

Burrito crujiente de pollo asado al carbón frijoles, queso Monterey Jack y salsa de tomatillo verde. **9,90€**

Burrito crujiente con vegetales a la brasa, frijoles, queso Monterey Jack y salsa chamoi. **9,70€**

TACOS DELICIOSOS AL CARBÓN (2 unidades por orden)

** Tortillas de Maíz Criollo Nixtamalizado.

Al Pastor de Chingón Ibérico adobado en Chile Guajillo, con cebolla, piña y "jardín". **8,70€**

Cochinita Pibil estilo Yucatán adobada en achiote, con cebolla xnipec y cilantro. **8,90€**

Del Gobernador al estilo Sinaloa con gambones salteados en salsa 3 chiles, queso Monterrey y katsuobushi. **9,60€**

De Churrasco (Costillar) al carbón con chimichurri de achiote y chile pasilla. **8,70€**

De Calabaza asada al carbón y queso Feta, con aguacate y pipas de calabaza. **7,90€**

"A LAS BRASAS" ... PARA TAQUEAR ENTRE CUATES

** Servido con 6 Tortillas de Maíz, Lima, Pico de Gallo y 3 Salsas.

Costillitas Cantineras de Chingón Ibérico a la Brasa y Glaseada en 3 chiles, Tonkatsu y Crema agria. **17,90€**

Pollo del Corral Picantón al Carbón y Barbacoa, Mole Guajillo y Sésamo. **18,70€**

Arrachera de Res de Bandeira, Lacada, Aguacate a la Brasa y Ponzu. **17,50€**

Machete de Vaca Madurada la Brasa, Pico de Gallo y Chimichurri. **21,50€**

POSTRES

Tarta Tres leches con Toffe y Crumble de Frutos Secos. **5,90€**

Mouse de Chocolate Negro con tierra de Cacao y Garrapiñados. **5,50€**

Crepes de Cajeta con Dulce de Leche, Nuez, y con Helado de Piña. **5,70€**

Tarta Cremosa de Queso, con Culis de Ate de Membrillo y Cacahuets Caramelizados. **5,90€**

MENU PARA LOS CHAVITOS

Quesadilla de Pollo Pop Corn (Crujiente) y Relleno de Queso (4 triángulos) ó Sincronizada de Jamón Cocido y Queso Fundido (4 triángulos + Bebida + Bola de Helado de Bico de Xeadó [Chocolate, Fresa, Piña y Vainilla]). **10,50€**