



# OAXACA

CUINA MEXICANA

*25 años  
a fuego lento*

## MENÚ 1

Precio: **62€** por persona IVA incluido

### ENTRANTES FRÍOS

Salsa del día

El auténtico guacamole de Oaxaca  
con totopos y chicharrón

Tostadas de atún rojo al chipotle

Cebiche rojo con mango y pescado de la llotja de la Barceloneta

### ENTRANTE CALIENTE

Tacos de cabeza de lomo de cerdo ibérico al pastor

### PLATO PRINCIPAL

PARA COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA

Carnitas michoacanas de cerdo ibérico, acompañadas de encurtidos  
y tortillas de maíz caseras para hacerse sus tacos

### POSTRE

4 leches con biscuit de almendras y frutos rojos

-

Café de olla y galleta de cerdito de piloncillo

## MENÚ 2

Precio: **68€** por persona IVA incluido

### ENTRANTES FRÍOS

Selección de 3 salsas picantes

El auténtico guacamole de Oaxaca con totopos y chicharrón

Tostadas de atún rojo al chipotle

Aguachile de camarones como se prepara en Sinaloa

*1 Michelada/Chelada de bienvenida*

### ENTRANTE CALIENTE

Mixiote de quesillo de Oaxaca con setas

### PLATO PRINCIPAL

PARA COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA

Chamorro pibil de cerdo ibérico, acompañado de cebolla Xnipec,  
tortillas caseras de maíz y frijoles

### POSTRE

Piñaocolada al Mezcal Mistique

# OAXACA

CUINA MEXICANA

## MENÚ 3

Precio: **76€** por persona IVA incluido

### ENTRANTES FRÍOS

Selección de 3 salsas picantes

El auténtico guacamole de Oaxaca con totopos y chicharrón

Ostra con aguachile verde, cilantro, pepino y limón

Cebiche rojo con mango y pescado de la Ilotja de la Barceloneta

*1 Margarita Original de bienvenida*

### ENTRANTE CALIENTE

Taco de Ensenada de jaiba de concha suave doradita

### PLATO PRINCIPAL

PARA COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA

Cochinita pibil de raza ibérica, acompañada de  
tortillas caseras de maíz, frijoles de la olla y cebolla xnipec

### POSTRE

Pastelito caliente de chocolate  
con mole negro de Oaxaca



## BODEGA SUGERIDA

Todas las opciones incluyen agua mineral y café

Vino tinto Hito —*D.O. Ribera del Duero*—

Vino blanco Menade Noso —*D.O. Rueda*—

Precio: **18€** por persona IVA incluido

Vino tinto Etxeita Joven —*D.O. Ca. Rioja Alavesa*—

Cava Júlia Bernet Brut Nature Ingenius —*Corpinnat*—

Precio: **21€** por persona IVA incluido

Vino tinto El de debajo de la Escalera —*D.O. Ca. Rioja Alavesa*—

Vino blanco Júlia Bernet Xarel·lo d'Anyada —*D.O. Penedès*—

Precio: **22€** por persona IVA incluido



## TÉRMINOS Y CONDICIONES DE RESERVA

### CONDICIONES DE PAGO

Se solicitará un previo pago del 20% sobre el importe total del servicio como confirmación y señal. Otro 50% deberá estar liquidado con un mínimo de 15 días de antelación, si es el caso, y el 30% restante, será liquidado en mismo día del servicio.

### CONDICIONES DE FACTURACIÓN

La facturación se realizará en base a la última confirmación que se deberá llevar a cabo 72 horas anteriores al servicio, en el que quedarán establecidas de forma definitiva todos los detalles que aparecen en el apartado "CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO / EVENTO".

### POLÍTICA DE CANCELACIONES

Las anulaciones o cancelaciones previas, ya confirmadas y no imputables al restaurante o servicio de catering, tendrán una penalización del 100% de lo abonado anterior al día del servicio.

Cambios de comensales en reservas de grupo: Se aceptan, sin cargo, cambios no superiores al 20% del número de comensales contratado, hasta las 72 horas previas al servicio. "No shows" o cambios superiores al 10% del número de comensales, no comunicados dentro de las 72 horas, se cargará el 100% reservado.

# OAXACA

CUINA MEXICANA

