

*Costa*

**PACIFICO**

**CEVICHERIA MEXICANA**

## AL·LÈRGENS

SI ALGÚ DE LA TEVA TAULA TÉ ALGUNA, AL·LÈRGIA,  
SI US PLAU COMENTA'NS-HO.



PEIX



SÈSAM



MOL·LUSCS



GLUTEN



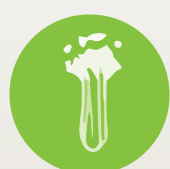
CACAUET



MOSTASSA



LÀCTICS



API



CRUSTACIS



SOJA



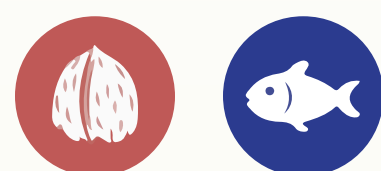
OU



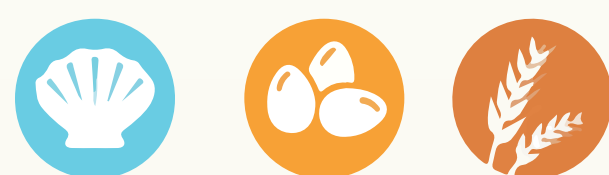
FRUITS SECS

## *Suggeriments del nostre Xef*

**TATAKI DE TONYINA ALS 3 CHILES AMB CREMA D'AMETLLES 13€**



**TACO DE CALAMARCETS AMB MAIONESA DE CORIANDRE I XILE SERRÀ 8€**



**CEVICHE VERMELL DE SALMÓ I TARONJA 11€**



**TACO DE TONYINA PICANT 11€**



**MUSCLOS AMB LLET DE COCO I CHIPOTLE 8€**












**PIPIÁN DE CEPS AMB VERDURES SALTEJADES (PLAT VEGÀ) 10,20€**



**TOSTADA DE SALMÓ CURAT AMB JAMAICA I COGOMBRES 5.50€**



## Els bàsics

- GUACAMOLE** 8€  
 ALVOCAT, CEBA MORADA, LLIMA, CORIANDRE, MAGRANA
- CONSOMÉ DE CAMARÓN**   6€  
 AMB PATATA, PASTANAGA, CEBA, CORIANDRE
- PESCADILLAS FREGIDES** (3U)   6,50€  
 TORTILLAS FARGIDES DE SOFREGIT DE PEIX, TOMÀQUET, PEBROTS I OLIVES
- GAMBES A LA DIABLA**  7,50€  
 SALSA DE TOMÀQUET I XILE CHIPOTLE
- GAMBES AL MOJO DE AJO**   8,50€  
 GAMBES AMB CEBA, ALL I MANTEGA
- OSTRES** 4€  
 NATURAL  LECHE DE TIGRE   AMB CLAMATO   

## Tostadas

- DE TONYINA CLÀSSICA**      5,50€  
 MAIONESA DE XILE CHIPOTLE, ALVOCAT, SÈSAM, PORRO CRUIXENT
- DE TONYINA COSTA PACÍFICO**   5,50€  
 GUACAMOLE, OLI PICANT DE SÈSAM, CEBA MORADA, CORIANDRE
- CEVICHE VERMELL**  5,50€  
 CORVALL MACERAT EN LLIMA I AXIOTE, COL, CEBA ADOBADA, CORIANDRE
- DE POP**  5,50€  
 TOMÀQUET, LLIMA, COGOMBRE, ALVOCAT, CEBA MORADA, CORIANDRE

# Ceviches

MACERATS EN LLIMA AMB CEBA MORADA I CORIANDRE

**CLÀSSIC DE PEIX**  **11€**  
AMB CORVALL, TOMÀQUET, ALVOCAT

**VERD DE PEIX**   **11€**  
AMB CORVALL, COGOMBRE, POMA VERDA, RAVE, BLAT DE MORO FREGIT

**“RASURADO” DE POP I GAMBA**       **11€**  
SALSA “RASURADA”, PEBRE, PIPES DE CARBASSA, ALVOCAT

**VUELVE A LA VIDA**   **11,90€**  
LLAGOSTINS, POP, OSTRA, TOMÀQUET

**CÒCTEL DE CAMARÓN**  **10,50€**  
LLAGOSTINS, TOMÀQUET, COGOMBRE, LA NOSTRA SALSA COCTELERA, ALVOCAT

# Aquachiles

MACERATS EN LLIMA, COGOMBRE, ALVOCAT, CEBA MORADA I CORIANDRE

**VERD**    
AMB SALSA ESPECIAL DE XILE SERRÀ

- DE GAMBES **14,00€**
- DE VIEIRES **16,00€**
- MIXT **15,00€**

**VERMELL**    
AMB SALSA ESPECIAL DE CHILES SECS, AXIOTE

- DE GAMBES **15,30€**
- DE VIEIRES **17,70€**
- MIXT **16,20€**

**TLAXCAL DE GAMBES**     **16€**  
AMB LA NOSTRA SALSA ESPECIAL ESTIL TLAXCAL



# Tacos

TOTES LES ORDRES SÓN DE 2 TACOS (... PERÒ PODEN SER DE 3)

**DE GAMBES ESTIL "ROSARITO"**    **7€**

TORTILLA DE BLAT DE MORO, GAMBAS FREGITS, COL, PASTANAGA, MAIONESA, ALVOCAT, CEBA MORADA ADOBADA, CORIANDRE

**DE PEIX ESTIL "ENSENADA"**    **7€**

TORTILLA DE BLAT DE MORO, PEIX FREGIT, COL, PASTANAGA, MAIONESA ALVOCAT, CEBA MORADA ADOBADA, CORIANDRE (OPCIÓ VEGETARIANA)

**GOBERNADOR**    **7,50€**

TORTILLA DE BLAT, FESOLS, LLAGOSTINS, FORMATGE, HUITLACOQUE, CORIANDRE

**DE PEIX AL PASTOR**  **7€**

TORTILLA DE BLAT DE MORO, PEIX ADOBAT, CEBA, CORIANDRE, PINYA

**CARNITAS DE TONYINA**     **11€**

TORTILLA DE BLAT DE MORO, GUACAMOLE, FLOR DE JAMAICA, TONYINA, CEBA MORADA, CORIANDRE

**COSTELLA DE VEDELLA ADOBADA** (700gr) **22,50€**

ADOB DE XILES, PASTANAGA I CEBA

SERVIDA AMB PATATES ROSTIDES I 8 TORTILLAS DE BLAT DE MORO

**CAMPECHANOS**     **7€**

TORTILLA DE BLAT DE MORO, FLOR DE JAMAICA, NOPALES, XAMPINYONS, CEBA, CORIANDRE




## Postres

**PASTÍS DE TRES LLETS**    **6,10€**

PÀ DE PESSIC CASOLÀ, LLET CONDENSADA, LLET EVAPORADA, CREMA DE LLET I MADUIXES.

**CARLOTA DE LLIMA**      **5,50€**

CREMA CASOLANA DE LLIMA, GALETA MARIA PELL DE LLIMA

**BROWNIE**     **4,50€**



BROWNIE DE XOCOLATA AMB NOU PECANA

**PUDDING DE XIA I MANGO** **4,50€**

LLET DE COCO AMB XIA I SALSÀ DE MANGO

**GELATS I SORBETS**     **5,50€**

MANGO, COCO, IOGURT, VAINILLA I XOCOLATA

**BUÑUELOS**     **5,50€**

TORTILLAS DE BLAT FREGIDES AMB SUCRE, CANYELLA, CAJETA I GELAT DE VAINILLA

**PASTÍS D' ELOTE**   **5,50€**

PÀ DE PESSIC CASOLÀ DE BLAT DE MORO

*Costa* **PACIFICO**

CEVICHERIA MEXICANA

# *Menú del día*

**13,00€**

DE DILLUNS A DIVENDRES (NO FESTIUS) DE 13:00 A 16:00 HRS

**INCLOU BEGUDA**

**CANYA, REFRESC, VI, AIGUA, AIGUA, AIGUA AMB GAS, O AIGÜES FRESQUES  
+ POSTRES O CAFÈ**

**PREGUNTA PEL NOSTRE "PLAT DEL DIA"**

## *Primers*

GUACAMOLE

PESCADILLAS

CONSOMÉ DE CAMARÓN

TOSTADA DEL DIA

---

TOSTADA CARTA + 1,50€

## *Segons*

TACOS ROSARITO

TACOS ENSENADA (OPCIÓ VEGGIE)

TACOS AL PASTOR

TACOS CAMPECHANOS








---

CEVICHE + 3€

**TERRASSA 10% EXTRA**

**IVA INCLÒS**

## Cervezas

<b>CANYA</b>		2,75€
<b>CANYETA</b>		2,25€
<b>CLARA</b>		2,90€
<b>CERVESES MEXICANES:</b>		3,50€
CORONA, PACIFICO, MODELO ESPECIAL, NEGRA MODELO		
<b>CERVEZA SENSE GLUTEN</b>		4€
<b>CERVEZA SENSE ALCOHOL</b>		2,90€
<b>MICHELADA:</b> CERVESA I MIX DE LA CASA		5€
<b>OJO ROJO:</b> CERVESA, MIX DE LA CASA I CLAMATO	  	5€
<b>CHELADA:</b> CERVESA AMB L LIMONA I SAL		5€
<b>CLAMATO PREPARAT:</b> MIX DE LA CASA I CLAMATO	  	5€

## Margaritas

LLIMONA, GUAYABA, TAMARINDO, JAMAICA, MANGO | PICANT

8€

10€

## Palomas

TEQUILA, L LIMONA I JARRITO DE TORONJA

8€

## Bloody Mary



VODKA + SUC DE TOMÀQUET, MIX DE LA CASA I CLAMATO   

9,50€

## Refrescs

<b>AIGUA</b> CABREIROA	2,80€
<b>AIGUA AMB GAS</b> CABREIROA	2,40€
<b>REFRESCS</b> COCA-COLA, COCACOLA ZERO, SPRITE,	2,90€
FANTA TARONJA, FANTA L LIMONA, SCHWEPES TÒNICA	3,50€
<b>JARRITOS</b> MANDARINA O TORONJA	4€





## Aigües Fresques

LLIMONA I XIA		4€
JAMAICA		
TAMARINDO		
GUAYABA		
MANGO		10€
LLIMONA, COGOMBRE, CORIANDRE		10€
MADUIXA, MANGO, GINGEBRE		
PINYA, MANGO, GINGEBRE		

## Cafè

<b>CAFÈ</b>	1,40€
<b>CAFÈ DOBLE</b>	2,25€
<b>AMERICÀ</b>	1,70€
<b>TALLAT</b>	1,60€
<b>CAFÈ AMB LLET</b>	1,80€
<b>CIGALÓ AMB LICOR DEL 43</b>	5€
<b>CAFÈ AMB LICOR</b>	2,50€
<b>TÈ</b> NEGRE, VERMELL, VERD, POLIOL, CAMAMILLA	1,80€

## Licors



<b>ROM</b> BRUGAL, AÑEJO- PUJOL, BACARDÍ		4€
<b>WHISKY</b> J&B, JACK DANIELS		
<b>VODKA</b> ABSOLUTE		5€
<b>GINEBRA</b> SEAGRAMS , G-VINE,		
HENDRICKS, BOMBAY		
<b>BRANDY</b> MAGNO		8€
<b>ALTRES LICORS</b> LICOR 43, BAILEYS		
		PREMIUM 11€





# Vi

## Blanes


*Blanes joves, afruitats, saborosos i untuosos*


**PETIT CLOT DELS OMS**  3€  14€  
PENEDÈS / MACABEO-XAREL·LO / VI JOVE, SEC AMB AROMES DE FRUITA CÍTRICS. MOLT FRESC

**AYRE**  3.50€  15€  
RUEDA / VERDEJO / VI JOVE / NOTES DE POMA, FRUITA TROPICAL, PRÉSSEC I FLORS BLANQUES. AFRUITAT I MOLT RIC

**SUNEUS**  18€  
CATALUNYA / GARNATXA BLANCA / CRIAT AMB LES SEVES LIES / AROMES DE FRUITA DE MELÓ I PERES. FLORS BLANQUES SOBRE FONS D'HERBES AROMÀTIQUES


*Blanes criats en bóta de roure.  
Corporis madurs i espaiats*

**FLOR DE MARGOT**  17€  
RIBEIRO / TREIXADURA / CRIANÇA AMB LES SEVES LIES / FRUITA BLANCA AGRADABLE ACIDESA I FRESCURA. GRAN PERSISTÈNCIA FRUITER.

**EXTREMO**  17€  
VALENCIA / VERDEJO-VIOGNIER / CRIANÇA EN FUSTA / AROMES DE FRUITES BLANQUES I FRUITS SECS. POTENT I DENS EN BOCA

## Rosat



*Rosat jove, combina la frescor dels  
blanes i els tanins dels negres.*

**IL·LUSIONA'T**  17€  
VALENCIA / 70% MARSELAN I 30% TEMPRANILLO. FLORAL, ELEGANT I SUBTIL


## Negres


*Negres joves suaus, afruitats,  
aromàtics amb fresca acidesa*


**VENTA LAS VAGAS**  25€  
RIBERA DEL DUERO / TEMPRANILLO / NEGRE JOVE / UN NEGRE INTENS, FRAGANT I ELEGANT.

**MILÚ**  4€  15,50€  
RIBERA DEL DUERO / TEMPRANILLO / NEGRE JOVE / VI ÀGIL I FRESC, AROMES A FRUITS VERMELLS, NOTES BALSÀMIQUES I D'ESPÈCIES, FÀCIL EN EL SEU PAS PER BOCA, LLAMINER I AGRADABLE.

*Negres amb criança corporis amb tanins.  
Sabors i textures persistents*

**PETIT SUNEUS**  16€  
ALT EMPORDÀ / GARNATXA NEGRA I MERLOT / 12 MESOS EN BARRICA NAS MOLT EXPRESSIVA I AFRUITADA. EN BOCA ÉS AMPLI, LLAMINER, FRESC, DURADOR I ELEGANT.

**SAO' ABRIVAT**  22€  
COSTERS DEL SEGRE / TEMPRANILLO - GARNATXA - CABERNET SAUVIGNON / 12 MESOS DE BÓTA / AROMA A FRUITS VERMELLS MADURS I ESPECIAS. EN BOCA SUAU PERÒ AMB ESTRUCTURA, LLARG I CÀLID.

**MAULEON RESERVA**  24€  
RIOJA / TEMPRANILLO / 18 MESOS EN BARRICA I 36 EN AMPOLLA / INTENS AROMA DE FRUITA MADURA. RECORDS A TORRATS, FRUITS SECS, CANYELLA I REGALÈSSIA. EN BOCA IMPRESSIONA PER LA SEVA DOLÇOR I SUAIVITAT.

## Vi escumós

*Bona acidesa i bombolla refrescant*

**RABETLLAT I VIDAL BRUT**  3.50€  16€  
PENEDÈS / MACABEO -XAREL·LO - PERELLADA / 12 MESOS / CAVA FÀCIL, DIVERTIT. PRENDRE MOLT FRED



# Tequilas

## Blancs

<b>GRAN CENTENARIO PLATA 38º</b> LLOC D'ORIGEN: TLAQUEPAQUE, JALISCO.	<b>6,50€</b>
<b>HERRADURA PLATA 40º</b> LLOC D'ORIGEN: SAN JOSÉ DEL REFUGIO, JALISCO.	<b>6,50€</b>
<b>DON JULIO BLANCO 38º</b> LLOC D'ORIGEN: ATOTONILCO EL ALTO, JALISCO.	<b>6,50€</b>
<b>PATRON SILVER 40º</b> LLOC D'ORIGEN: ATOTONILCO EL ALTO, JALISCO.	<b>7,50€</b>

## Reposats

<b>1800 SILVER 38º</b> LLOC D'ORIGEN: LA LAJA, JALISCO	<b>6,80€</b>
<b>MAESTRO DOBEL 40º (CRISTALINO)</b> LLOC D'ORIGEN: ZAPOTLANEJO, JALISCO	<b>12€</b>
<b>CORRALEJO REPOSAT 38º</b> LLOC D'ORIGEN: PÉNJAMO, GUANAJUATO.	<b>5€</b>
<b>JOSE CUERVO TRADICIONAL 38º</b> LLOC D'ORIGEN: TEQUILA, JALISCO.	<b>6,50€</b>
<b>GRAN CENTENARIO REPOSAT 38º</b> LLOC D'ORIGEN: TLAQUEPAQUE, JALISCO.	<b>7,50€</b>
<b>HERRADURA REPOSAT 40º</b> LLOC D'ORIGEN: VALLE DE AMATITÁN, JALISCO	<b>7,50€</b>
<b>DON JULIO REPOSAT 38º</b> LLOC D'ORIGEN: ATOTONILCO EL ALTO, JALISCO.	<b>8€</b>
<b>PATRON REPOSAT 40º</b> LLOC D'ORIGEN: ATOTONILCO EL ALTO, JALISCO.	<b>8,50€</b>
<b>1800 REPOSAT 38º</b> LLOC D'ORIGEN: LA LAJA, JALISCO	<b>7€</b>

## Añejos

<b>DON JULIO 70 35º</b> LLOC D'ORIGEN: ATOTONILCO EL ALTO, JALISCO	<b>14€</b>
<b>1800 AÑEJO 38º</b> LLOC D'ORIGEN: LA LAJA, JALISCO	<b>8,50€</b>
<b>RESERVA DE FAMILIA 38º</b> LLOC D'ORIGEN: TEQUILA, JALISCO EXTRA AÑEJO	<b>18€</b>

# Mezcal

## Cultivables Espadín

<b>KOCH ESPADÍN 47º</b>	<b>5,50€</b>
MESTRE MEZCALERO: PEDRO HERNÁNDEZ MARTÍNEZ SAN BALTAZAR GUELAVILA, TLACOLULA, OAXACA.	
<b>SIETE MISTERIOS 44º</b>	<b>6€</b>
MESTRE MEZCALERO: DON LORENZO AMADOR SAN DIONISIO, OAXACA.	
<b>400 CONEJOS 38º</b>	<b>7€</b>
MESTRE MEZCALERO: BALTAZAR CRUZ GÓMEZ TLACOLULA, OAXACA.	
<b>ALIPÚS SAN LUIS 47,6º</b>	<b>7€</b>
MESTRE MEZCALERO: BALTAZAR CRUZ GÓMEZ SOLA DE VEGA, TLACOLULA, OAXACA.	
<b>ALIPÚS SAN ANDRÉS 47,3º</b>	<b>7€</b>
MESTRE MEZCALERO: VALENTE ANGEL GARCÍA JUÁREZ SANTA MARÍA LA PILA, MIAHUATLÁN, OAXACA.	
<b>LOS DANZANTES ESPADÍN 43,3º</b>	<b>7€</b>
MESTRE MEZCALERO: DESTILERÍA LOS DANZANTES SANTIAGO MATATLÁN, TLACOLULA, OAXACA.	
<b>PICAFLOR 49,26º</b>	<b>€7</b>
MESTRE MEZCALERO: VIRGILIO VELASCO SAN LUIS DEL RÍO, OAXACA.	
<b>PALOMO DESTIL·LAT AMB MOLE 46º</b>	<b>10€</b>
<b>PALOMO DESTIL·LAT AMB CAFÈ 46º</b>	<b>10€</b>
<b>PALOMO DESTIL·LAT AMB CACAO 46º</b>	<b>10€</b>
MAESTRO MEZCALERO: CARLOS MÉNDEZ BLAS SANTIAGO MATATLÁN OAXACA.	

## Silvestres

<b>KOCH MADRECUISHE 47º</b>	<b>13€</b>
MESTRE MEZCALERO: PEDRO HERNÁNDEZ MARTÍNEZ SAN BALTAZAR GUELAVILA, TLACOLULA, OAXACA.	
<b>KOCH TEPEXTATE 47º</b>	<b>13€</b>
MESTRE MEZCALERO: PEDRO HERNÁNDEZ MARTÍNEZ SAN BALTAZAR GUELAVILA, TLACOLULA, OAXACA.	
<b>KOCH TOBALÁ</b>	<b>13€</b>
MESTRE MEZCALERO: PEDRO HERNÁNDEZ MARTÍNEZ SAN BALTAZAR GUELAVILA, TLACOLULA, OAXACA.	
<b>LOS DANZANTES TOBALÁ 47,8º</b>	<b>13€</b>
MESTRE MEZCALERO: DESTILERÍA LOS DANZANTES SANTIAGO MATATLÁN, TLACOLULA, OAXACA.	
<b>REY CAMPERO JABALÍ 49º</b>	<b>12€</b>
MESTRE MEZCALERO: RÓMULO SÁNCHEZ PARADA CANDELARIA YEGOLÉ, TLACOLULA, OAXACA.	
<b>REAL MINERO BARRIL 49,5º</b>	<b>15,50€</b>
MESTRE MEZCALERO: RÓMULO SÁNCHEZPARADA CANDELARIA YEGOLÉ, TLACOLULA, OAXACA.	
<b>REAL MINERO LARGO 50,7º</b>	<b>15,50€</b>
MESTRE MEZCALERO: LORENZO ÁNGELES MENDOZA SANTA CATARINA MINAS, OAXACA.	
<b>REAL MINERO PECHUGA 51° - 22°</b>	<b>20€</b>
MAESTRO MEZCALERO: LORENZO ÁNGELES MENDOZA SANTA CATARINA MINAS, OAXACA.	

## Ensamblés

<b>KOCH ENSAMBLE 47º</b>	<b>13€</b>
MESTRE MEZCALERO: PEDRO HERNÁNDEZ MARTÍNEZ SAN BALTAZAR GUELAVILA, TLACOLULA, OAXACA. "TOBASICHE" 25%, "CIRIAL" 25%, "TOBALÁ" 25% "LUMBRE" 25%	
<b>REAL MINERO 50,7º</b>	<b>13€</b>
MESTRE MEZCALERO: EDGAR ÁNGELES CARREÑO SANTA CATARINA MINAS, OAXACA. "ESPADIN" 60%, "LARGOL" 40%, "	

