



CAMPOSANTO

---- *Fusión Mex* ----

Cuenta la leyenda que hace un chingo de lunas, una pinche tormentota azotó la región de la tribu nómada Seri, llevándose a 21 compas. Los que sobrevivieron, en vez de salir corriendo, decidieron levantar sus ranchos sobre el terreno bendito, que bautizaron como:

CAMPOSANTO

Cada año, en el **Día de los Muertos**, el pueblo recuerda a los difuntos tomando un aperitivo, que es más sagrado que el santo del mismísimo pueblo, y consta de tres elementos:

1

Toma sal de gusano, puro simbolismo de la tierra y la fertilidad.



2

Échate un cantarito durante la comida, mezcla de tequila con jugo de limón y naranja.

3

Atrévete a probar un chapulín, el insecto que simboliza la transformación de la vida.



Pero échale ojo, la cosa está en el orden. Si le cambias el pedo al ritual, te echas encima 21 años de mala suerte, uno por cada vato que se chingó en esa tormenta

¿Te atreves a probar el aperitivo sagrado y sumergirte en la riqueza de nuestra tradición?



GUACAMOLES

SOMOS BIEN TRADICIONALES

Aguacate, lima, cilantro, aromatizado con comino y pimienta rosa. Pico de gallo, crema agria y crujiente cacahuete salado y rabaneta

Media: 7€ | Entera: 11€

EL AGUACATE, LA PIPARRA Y MEJILLÓN ESCABECHADO

Base de guacamole tradicional con piparras vascas, mejillones en escabeche y su salsita texturizada

13€

CHICHARRÓN SORIANO

Base de aguacate tradicional, lima y pimentón de la vera, coronado por chicharrón frito crujiente de cerdo Soriano

13€

¡QUEMA UN CHINGO!

MOLCAJETE DE CHORIQUESO

Quesos fundidos, chorizos y rajas en crema de leche con una cestilla de totopos

Media: 11€ | Entera: 17€

RAVIOLI DE PATATA Y YEMA DE HUEVO

Con mahonesa de piquillos asados

3€ / unidad

ALITAS DE POLLO EN ADOBO SECRETO (4 unidades)

Crujientes en copos de maíz y ensartadas en el puñal brasero

8€

EMPANADILLAS CASERAS

Consulta a tu camarero el sabor de esta semana

4,5€ / unidad

*Si quieres otro tipo de tortilla, consulta con nuestros camareros.
Todos nuestros platos pueden ser sin gluten.*



NACHOS

🛑 NOSTALGIA QUEBRADORA

Totopos fritos caseros con salsa cheddar quebradora, chile con carne, crema agria y guacamole

Media: 9€ | Entera: 15€

🛑 SONORA PULLED PORK

Pulled pork casero macerado con tequila reposado, BBQ secreta ligeramente picante, cebolla caramelizada, maíz dulce, quesos cremosos fundentes y crema agria

Media: 10€ | Entera: 16€

🛑 ★ MULTIQUESOS Y POLEN DE ABEJAS

Nachos caseros fritos, salsa Multiquesos helado de queso, cebolla caramelizada, miel de flores, polen, y pétalos de flores

Media: 10€ | Entera: 16€

QUESABIRRIAS MANCHA CAMISAS (3 UNIDADES)

↶ (Tacos para "untar")

CHURRASCO DE RES GALLEGA

Con queso patamulo y su consomé con cebollita y cilantro

[TORTILLA TRIGO] 15€

POLLO TIKKA MASALA

Con queso tierno fundido y su consomé de tikka, tomatillos y albahaca

[TORTILLA TRIGO] 15€

★ BISTEC AL CHIPOTLE

Bistec de ternera a la plancha, queso y cebolla con salsa de nata y chiles chipotle aparte

[TORTILLA TRIGO] 16€

Si quieres otro tipo de tortilla, consulta con nuestros camareros.

Todos nuestros platos pueden ser sin gluten.



TAQUERÍA FUSIÓN (3 UNIDADES)

SECRETO de cerdo blanco de Teruel, mango y menta [TRIGO]

15€

RABO DE TORO desmechado, shiitake y teriyaki [TRIGO] ★

15€

CARRILLERA de cerdo enmolada con cebolletas asadas e hilos de chile [TRIGO]

15€

LONGANIZA FRESCA, portobello, peras asadas y salsa de sus huesos asados [TRIGO]

15€

PASTOR. Cerdo adobado lemon Garden chili, piña asada, cebolla, cilantro [MAÍZ AZUL] ● ★

15€

LOMO de vaca rustido, manzana en compota y foie fresco [TRIGO] ★

17€

COCHINITA PIBIL. Delicioso guisado de cerdo con achiote, naranja agria y cebolla morada [MAÍZ] ●

15€

TACO CRUJIENTE de atún acevichado con algas wakame [TRIGO] ★

15€

TACO GOBERNADOR de camarones, vieira queso y mahonesa de piquillos de Lodosa [TRIGO]

15€

*Si quieres otro tipo de tortilla, consulta con nuestros camareros.
Todos nuestros platos pueden ser sin gluten.*



CAZUELAS DE ARROZ MELOSO (2 PAX MIN.)

PULPO, achiote, rejos fritos y burrata

16€/persona

★ **CARRILLERA** de cerdo Duroc y mole.
Con chips de puerros

16€/persona

PATO, foie, maíz dulce y trigueros asados

16€/persona

ENCHILADAS (3 UNIDADES)

ROJAS

Tortilla de maíz de suiza de Pollo al chilindrón, helado de albahaca y salsa de piperrada con tomatillos rojos

15€

★ ENMOLADAS

Tortillas de maíz rellenas de tinga de pollo y salteadas con tradicional mole a base de chocolate, chiles secos, frutas, especias y frutos secos

15€

● VEGETALES

Tortillas de maíz rellenas de champiñones, cebolla salteada bañada con ligera salsa de nata y epazote (*adaptable vegano*)

14€

*Si quieres otro tipo de tortilla, consulta con nuestros camareros.
Todos nuestros platos pueden ser sin gluten.*



LAMINERÍAS

TORRIJA de croissant, helado de caramelo salado y Petazetas de choco

7€

TARTA DE QUESO, galleta y salsa de tamarindo (adaptable para celíacos) ★

7€

SORBETE de pomelo y tequila blanco

5€

MENÚ INFANTIL

14€

- Nachos con queso cheddar
- 2 Alitas de pollo
- Taco ternera y queso
- Helado chocolate Kinder
- Agua o refresco

MENÚ GRUPOS

38€

(toda la mesa debe coger menú)

Ravioli de patata y yema de huevo (INDIVIDUAL)

Nachos Sonora Pulled Pork (PARA COMPARTIR)

Alitas de pollo en adobo secreto (PARA COMPARTIR)

SEGUNDO A ELEGIR DE TODA LA CARTA

*Arroces mínimo 2 personas

**Taco lomo y foie +2€

1 Tarta de queso

1 Margarita clásica

1 Cantarito 500ml/persona (TÍPICO, CERVEZA O SANGRÍA MEX)

o 1 refresco o agua

