

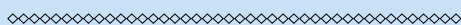
# OAXACA

CUINA MEXICANA

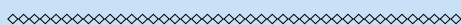


*La cuina mexicana és, sens dubte, una de les més importants del món. La seva cultura mil·lenària, biodiversitat i els seus climes, afavoreixen que aquesta sigui, molt variada. Això no obstant, segueix sent una gran desconeguda per a la majoria del món.*

*Ja fa 15 anys que visc a Mèxic. Tinc la gran sort d'haver treballat amb una de les millors cuineres d'aquest país i gran defensora de la cuina i la tradició mexicana, Carmen "Titita" Ramírez Degollado.*



Aquí a  
**—OAXACA, CUINA MEXICANA—  
CUINEM COM A MÈXIC,  
AMB PRODUCTE 100% MEXICÀ**

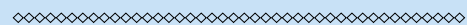


*Com que he treballat aquí i allà, em sento amb el deure ambiciós i respectuós de divulgar l'autèntica cuina mexicana a Europa. Aquella que vaig aprendre al costat de la "Titita", la que ella ha après al llarg de la seva vida. L'autèntica, la que ve directament de Mèxic, sense passar pels Estats Units ni per cap altre indret.*

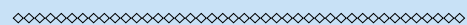
*El consell que donaria a algú que no hagi estat mai a Mèxic és que arribi "verge" al restaurant OAXACA, sense idees preconcebudes i amb la millor disposició per tastar gustos nous. A la nostra cuina tots els chiles són naturals i ens ofereixen un picant fresc que obre les papil·les gustatives i desapareix ràpidament. És un picant que no mata el paladar, sinó al contrari, ja que permet d'apreciar el gran ventall de gustos nous que aquí es poden tastar.*

*Aquells que coneixen Mèxic saben que Oaxaca és l'estat que millor es conserva des del punt de vista de la gastronomia i un dels que presenten una diversitat cultural més gran. El seu nom ens obliga a pensar i a voler fer les coses ben fetes, té un pes molt important i ens imposa molt de respecte.*

*La cuina espanyola no s'entendria avui dia sense els productes que van arribar de Mèxic, en canvi, la cuina mexicana sí podria existir sense els productes del vell món.*



**Això ens porta a fer una gran reflexió:  
NHI HA TANT PER DESCOBRIR!**



— Cuiner, Joan Bagur —

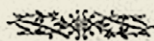
L' autèntic <b>guacamole</b> amb "totopos" i "chicharrón" . . . . .	14 €
<b>Ostres</b> al aguachile verd ( <i>la unitat</i> ) . . . . .	4 €
<b>Tonyina</b> a l'aguachile vermell, mescal espadín Los Amantes i sal de cuc . . . . .	17€
Torrades de <b>tonyina vermella</b> al "chipotle". . . . .	17€
<b>Cebiche</b> verd amb peix de la llotja de la Barceloneta . . . . .	20€
<b>Elote</b> rostit del mercat de Coyoacán amb cendra de chile . . . . .	9€
" <b>Tlayuda</b> " amb llit de "frijol", "quesillo" i "tasajo" . . . . .	17€
" <b>Gorda petrolera de chicharrón</b> " amb pop i salsa de xile catarino . . . . .	16€
<b>Sopa</b> asteca amb "tortilla" nixtamalitzada, formatge panela, xile pasilla i advocat . . . . .	12€
Tacos de <b>porc</b> ibèric al pastor ( <i>3 unitats</i> ) . . . . .	17€
" <b>Quesadillas</b> " de mercat ( <i>2 unitats</i> ) . . . . .	12€
Comanda de " <b>tortillas</b> " de blat de moro nixtamalitzat casolà . . . . .	5€



Pop "tatemado", mar i terra d' "Isla Mujeres" . . . . . 26€

Taco de **llagosta** estil Rosarito. Baja California . . . . . 25€

**Peix** de la llotja de la Barceloneta a la Veracruzana (*per 2 pers. / preu per pers.*) 32€



**Pollastre** de Cal Rovira amb el nostre mole negre d'Oaxaca . . . . . 25€

El GRAN TACO: **Entrecôte** de vaca gallega a la brasa . . . . . 22€

"Carnitas michoacanas" de **porc** ibèric per fer els teus tacos . . . . . 26€

"Cochinita pibil" de **raça** ibèrica amb "frijoles" de l'olla . . . . . 26€

**Xai de llet** en mole "chichilo" d'Oaxaca . . . . . 22€

"Tamal de amarillito" de **costella** de "res" galleg . . . . . 24€

◆ — **ALTRES SALSSES** — ◆

3€

"Jalapeños" en escabets  
"Chipotles"  
*com al mercat de Coyoacán*  
"Xnipec" maia



"Habanero" llimona  
"Tatemada de habanero"  
Verda amb alvocat

– POSTRES –

"Tepache", chía, pinya al tequila, neu de llimona i "acuyo" . . . . .	7€
"4 leches" amb fruits vermells . . . . .	7€
Torta d'or amb rompope i neu de pinole . . . . .	7€
<b>Pastisset</b> de xocolata calenta amb mole i gelat de "flor de rosita" de cacau . . . . .	7€
<b>Gelats</b> de xocolata d'Oaxaca al metate, vainilla papantla y neu de mango . . . . .	7€
<b>Trufes</b> de xocolata amb "chamoy" i Miguelito . . . . .	7€
<b>Cerimònia del cafè d'olla</b> , San José Chacalapa, Oaxaca (per 2 pers. / preu per pers.) . . . . .	7€

