

CASA JAGUAR

Latinoamérica

ENTRANTES

CEVICHE PERUANO 14,8 €

Con dúo de leche de tigre. Mango y semillas de chía, lima, jengibre y rocoto. Boniato y maíz inflado.

AREPA REINA PEPIADA 3,8 €

La más tradicional de Venezuela con pollo y mahonesa de aguacate.

AREPA OAXAQUEÑA 3,8 €

Rellena de queso Oaxaca, salsa HOGAO. Tomate, cebolla caramelizada, ají panca y comino.

GUACAMOLE 8,2 €

170 GR. Con nachos y pico de gallo

COXINHA DE PESCADO 8,7 €

Aperitivo típico del Brazil.

3 croquetas de pescado con salsa verde de cilantro, jengibre y chile

PLATANO MACHO MADURO 7,8 €

Con queso mascarpone, queso Oaxaca y pico de gallo.

TRIO DE LOS ANDES 8,9 €

Patatas, batata y yuca fritas con salsa huancaína, mahonesa de chipotle y guacamole.

BERENJENA AHUMADA 9,8 €

Berenjena ahumada, mousse de aguacate, tabulee de quinoa, lechugas, vinagreta de tamarindo.

JALEA PERUANA 13,5 €

Calamar, pulpo, camarón y pescadito rebozados en coco y panko. Mayonesa de aguacate, menta y lima. Encurtido de pepino.

PRINCIPALES

BOBO DI CAMARAO 15,8 €

Plato típico de Brasil a base de langostinos con salsa de leche de coco, salsa americana y mandioca. Servido con arroz verde, plátano frito y yuca.

CORVINA CASA JAGUAR 16,8 €

En mantequilla de maracuyá, con lima, jengibre. Servido en una base de arroz crocante alimonado y col asada.

TACOS DE COCHINITA PIBIL 12,8 €

3 tacos de cerdo adobado en salsa de achiote, servido con nachos, guacamole y pico de gallo.

TACOS DE ARRACHERA 13,8 €

3 tacos de ternera adobada en soja, naranja, sesamo y chile, con queso fundido. Servido con nachos, guacamole y pico de gallo.

BONDIOLA DE CERDO 15,7 €

Aguja de cerdo braseada con salsa de café, servida con puré de boniato.

MILANESA JAGUAR 16,5 €

Escalope de ternera (arrachera) apanado, con salsa de tomate y chipotle, con queso oaxaca fundido. Servido con patatas fritas.

CHULETON DE TERNERA 23 €

Servido con papines, aceitunas y tomates cherrys

CASA JAGUAR

Latinoamérica

BEBIDAS SIN

- NEASTEJA JAGUAR** 3,5 €
Té frío con lima, hierba buena y goma
- LIMONADA DE JENGIBRE** 3,5 €
Lima, jengibre, hierba buena y goma
- AGUA DE JAMAICA** 4 €
Té frío de hibiscus con piel de piña, naranja, clavo, limón y azúcar.
- AGUA DE MARACUYÁ** 3,5 €

CÓCTELES JAGUAR 9 €

- JAGUAR PASSION**
Pisco, aperol, maracuya, naranja y lima.
- PISCO SOUER TRADICIONAL**
PISCO MANGO SOUER
- CÓCTEL DE LA MUERTE**
Tequila habanero, agua de jamaica y lima.
- OAXAQUEÑO**
Mezcal, amontillado, jengibre y lima.
- JAMAICA RON PUNCH**
Ron, piña, jamaica y lima.
- HABANERO MANGO MARGARITA**
de mango y picante !!!
- CAIPIPACION**
Cachaza, passoa, pulpa de maracuyá y lima.
- MEZCALITO**
Lulo, limón, agave y mezcal.

CÓCTELERIA CLASICA 7 €

MOJITO MARGARITA CAIPIRINHA

FRAPUCHINO JAGUAR € 5

Café con helado de vainilla.
Con Tía María (licor de café) + € 2

CERVEZAS

- MALQUERIDA € 3,5**
Roja, con flor de jamaica. Creada por Ferran Adrià para la cocina latina
- CUSQUEÑA € 3,5**
Peruana. Rubia, roja o de trigo
- PACIFICO € 3,8**
México.
- MODELO ESPECIAL / NEGRA MODELO € 3,8**
México.
- CRISTAL € 3,5** Perú
- CORONA € 3,5**
- VOLL DAMM € 3,5**
- INEDIT € 4**
Malta y trigo.

MICHELADA JAGUAR
CON LANGOSTINO
GRILLADO € 3

POSTRES

- SUPER CHOCOLATE € 5,5**
Sin gluten ni lactosa con coulis de fresa y helado.
Con chupito de mezcal + 4 €
- TARTA DE LIMA € 5,5**
- FLAN DE DULCE DE LECHE € 5,5**

COPAS

- Copas € 7 - Premiums € 10
Solo € 5 - Chupitos € 3
Chupitos premiums € 4,5