

THE MEXICAN CANTINA OF SHALLOW

A BROTH FOR THE SOUL (AND YOUR HANGOVER)
Seafood broth to bring you back to life and prep your spirit • 12€

Kickass Snacks

- Bone marrow esquites • 8€
- Crispy corn bites • 9€
- Avocado & egg toast with spicy red sauce • 8€
- Huitlacoche quesadilla • 10€
- Crispy tempura cauliflower with chipotle mayo • 9€
- Aztec soup (tomato & tortilla magic) • 9€
- Table-side Caesar salad • 14€

Guacamole smashed fresh
at your table
12€
*With crispy pork rinds because we're extra • 4€

Seafood Cravings

- Green shrimp aguachile (the classic one) • 18€
- Black ceviche • 20€
- Grilled octopus tostada • 15€
- Red tuna & crispy leek tostada • 16€
- Fresh salmon tostada with roasted habanero mayo • 14€

Tacos, baby!

SEAFOOD TACOS • 10€/2pcs.

- Gobernador taco**
Wood-fired shrimp with melted cheese
- Rosarito taco**
Chile mayo shrimps with cabbage salad
- Baja California**
Beer-battered fish with cabbage and carrot salad
- Pacific Style**
Wood-fired fish with mexican “mojo”
- De Jaiba**
Soft-shell crab taco

CARNIVORE TACOS • 9€/2pcs.

- Cochinita pibil**
Slow-roasted pork with Yucatán vibes
- Tinga de pollo**
Shredded chicken in smoky chipotle sauce
- Taco de carnitas**
Michoacán-style slow-cooked pork
- Taco al pastor**
Marinated pork with pineapple, straight from the streets of CDMX

Bigger Plates

- Beef tampiqueña style • 28€
- Grilled seabass with mexican “mojo” • 35€
- Beef rib with mole sauce • 30€

Dessert Zone (Diabetes-free, we swear!) • 8€

- Tres Leches Cake (Because one milk isn't enough)
- Chamoy & Fruit Sorbet (Sweet, tangy, and refreshing)
- Tequila Lemon Pie (Yes, it has booze)
- Chocolate Lava Cake (Hot, melty, and irresistible)

Loco Polo
6,50€

LA CANTINA DE SHALLOW

Caldito de mariscos para asentar el alma y preparar el espíritu • 12€

Botana chingona

- Esquites con tuétano • 8€
- Torreznos de elote • 9€
- Tostada de aguacate y huevo con salsa roja • 8€
- Quesadilla con huitlacoche • 10€
- Flores de coliflor en tempura con chipotle mayo • 9€
- Sopa azteca, de tomate y tortilla • 9€
- Ensalada César tradicional • 14€

Morrajete de guacamole tradicional, majado al momento 12€
*Si quieres puedes añadir chicharrones por • 4€

Antojitos de mar

- Clásico aguachile verde de camarón • 18€
- Ceviche negro de lubina • 20€
- Tostada de pulpo zarandeado • 15€
- Tostada de atún rojo de almadraba y puerro frito • 16€
- Tostada de salmón fresco y mayonesa de habanero tatemado • 14€

Taquitos

MARISQUEROS • 10€/2 uds.

- Taco Gobernador**
Camarón cocinado al horno de leña con queso
- Taco Rosarito**
Camarón, mayonesa, chiles y salsa de lombarda
- Baja California**
Pescado rebozado con ensalada de col y zanahoria
- Del Pacífico**
Pescado zarandeado al horno de leña
- De Jaiba**
Nuestro taco especial de cangrejo de concha blanda

CARNÍVOROS • 9€/2 uds.

- Cochinita pibil**
Taco típico de la cocina maya, con cerdo macerado en achiote
- Tinga de pollo**
Taco emblemático de la Ciudad de México de pollo deshilachado y adobo de chipotle
- Taco de carnitas**
Taco de la zona de Michoacán con cerdo cocinado en manteca
- Taco al pastor**
Taco de influencia árabe de carne de cerdo macerada en piña y especias

Platillos más contundentes

- Tampiqueña de ternera • 28€
- Lubina zarandeada • 35€
- Costilla de ternera enmolada • 30€

Zona golosa y libre de diabetes • 8€

- Pastel 3 leches
- Chamoy de frutas
- Lemon pie de tequila
- Coulant de chocolate

Loco Polo 6,50€