

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 • 9,5€
- Huitlacoche quesadilla • 10€
- Crispy tempura cauliflower with chipotle mayo • 10€
- Aztec soup (tomato & tortilla magic) • 9€
- Table-side Caesar salad • 16€

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 • 16€
- Red tuna & crispy leek tostada • 17€
- Fresh salmon tostada with roasted habanero mayo • 16€

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 • 10€/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€



SHALLOW
CANTINA MEXICANA

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 • 9,5€

Quesadilla con huitlacoche • 10€

Flores de coliflor en tempura con chipotle mayo • 10€

Sopa azteca, de tomate y tortilla • 9€

Ensalada César tradicional • 16€

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 • 16€

Tostada de atún rojo de almadraba y puerro frito • 17€

Tostada de salmón fresco y mayonesa de habanero tatemado • 16€

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 • 10€/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€



SHALLOW
CANTINA MEXICANA