

# HEAD OF A MADMAN GRILL

## TO BEGIN PARA EMPEZAR

### HEIRLOOM TOMATOES TOMATES HEIRLOOM

Smoked in-house with mozzarella, olive oil, aromatized with fennel, celery and purple onion / ahumados en su jugo con mozzarella, aceite de oliva, aromatizado con hinojo, apio y cebolla morada

490

### GUACAMOLE

with green pumpkin seeds, guajillo chili powder, lemon, chimichurri and served with charcoal grilled tlayuda / con pepitas verdes, polvo de chile guajillo, limon, chimichurri y tlayudas parrilladas al carbon

235

### FISH AND SHRIMP CEVICHE

#### CEVICHE DE PESCADO Y CAMARÓN

with traditional tiger's milk, aji pepper, red onion, cucumber, roasted sweet corn, cancha and yellow sweet potato / con leche de tigre tradicional, aji, cebolla morada, pepino, elote dulce rostizado, cancha y camote amarillo

585

## FROM THE GRILL DE LA PARRILLA

### PRIME RIBEYE

830 per 300 gr  
1350 per 500 gr

### RACK OF LAMB RACK DE CORDERO

910 per 300 gr  
1480 per 500 gr

### SKIRT STEAK ARRACHERA

460 per 300 gr  
550 per 500 gr

## FROM THE SEA DEL MAR

### CATCH OF THE DAY PESCA DEL DÍA

195 por cada 100 gr - 195 per 100 grams

choose your style:

\*flavored with basil, cilantro leaves and lemon slices and ponzu sauce.

\*zarandeado style

\*marinated with curry and coconut milk

\*yucatecan mojo - marinated in green pepper, poblano and xcatic chili, cumín, hoja santa, coriander and lime

elige tu estilo:

\*aromatizado con hojas de albahaca, cilantro, y rodajas de limón, acompañada de salsa ponzu

\*zarandeado

\*marinado al curry y leche de coco

\*yucatecan mojo - marinada con Morrón verde, Chile poblano y Chile xcatic, comino, hoja santa, cilantro y lima

### CHOCOLATE CLAMS ALMEJA CHOCOLATA

grilled in the wood oven with spinach, mushrooms, kanikama and macadamia butter, flavored with xcatic chili oil / rostizada en horno de leña con espinaca, champiñones, kanikama y mantequilla de macadamia aromatizada con aceite de Chile xcatic

docena 880 / dzn 880

media docena 460 / ½ dzn 460

### BAJA OYSTERS OSTIONES DE BAJA

fresh oysters served with oriental chili sauce and sesame oil or served with house sauce - acompañada con salsa de chiles orientales y aceite de ajonjolí o acompañada con salsa de la casa

docena 750 / dzn 750

media docena 390 / ½ dzn 390

### OCTOPUS PULPO

1950 por cada KG - 1950 per Kilogram

195 por cada 100 gr - 195 per 100 grams

### JUMBO SHRIMP CAMARÓN JUMBO CON CABEZA

1800 por cada KG - 1800 per Kilogram

1800 por cada 100 gr- 180 per 100 grams

( availability can vary on our fresh seafood products /por ser productos frescos preguntar por su disponibilidad )

## FROM THE FARM DE LA GRANJA

### BONE MARROW TUÉTANOS DE RES

beef bone marrow marinated for 24 hours, served with escamoles, tlayuda chips and taquera sauce / tuétanos de res marinados por 24 horas, acompañados de escamoles, chips de tlayuda y salsa taquera

250 - 2 pzs

### SMOKED SHORT RIB COSTILLA AHUMADA

beef rib smoked for 10 hours, accompanied by pickled cucumbers, onions and a spicy barbecue sauce / costilla de res ahumada por 10 horas, acompañada de pepinillos y cebolla encurtida, con salsa BBQ picante

990

### ROASTED CHICKEN POLLO PICANTÓN

marinated for 15 hours, accompanied by our homemade special tomato sauce and cajun potato wedges / marinado 15 horas, servido con salsa de tomate especial de la casa y papas gajo al cajún

790

### BRISKET HAMBURGER HAMBURGUESA DE BRISKET

smoked for 12 hours and glazed in its own juices, served with house-made kimchi, provolone cheese and accompanied by potato wedges / ahumado 12 horas y glaseado en su jugo con vino tinto, kimchi de la casa, queso provolone y acompañada de papas gajo

495

### PREMIUM SELECTION SELECCION PREMIUM

### TOMAHAWK PRIME

1.100 kg (aprox) - 2.4 lbs (aprox)

2200

### ORA KING SALMON SALMON ORA KING

new zealand salmon, smoked in-house and served with carrots pickled in orange juice and mustard seeds with hoja santa butter / ahumado en casa y servido con zanahorias en escabeche en jugo de naranja y semillas de mostaza con mantequilla de hoja santa

930 - 220 gr

### NIGERIAN JUMBO SHRIMP CAMARÓN JUMBO NIGERIANO

marinated with fresh citrus fruits, garlic and parsley and then grilled / marinado con cítricos frescos, ajo y perejil y luego asado a la parrilla

1500

## ORGANIC SIDES GUARNICIONES

### GRILLED ASPARAGUS ESPÁRRAGOS AL GRILL

grilled asparagus, flavored with truffle oil and creamy hazelnuts / aromatzados con aceite de trufa y crema de avellanas

195

### POTATO WEDGES PAPAS GAJO

cajun-style, wood oven roasted potato wedges al cajún rostizada al horno de leña

120

### MASHED POTATOES PURÉ DE PAPA

flavored with roasted garlic aromatizado con ajo rostizado

135

### SWEET CORN ELOTES DULCES

sweet mexican corn, accompanied by smoked butter with creamy corn and lime from yucatán

acompañados de mantequilla ahumada con cremoso de elote y lima yucateca

160

### SMOKED SWEET POTATO CAMOTE AHUMADO

smoked in the wood oven with a touch of habanero and honey / ahumado en horno de leña con un toque de mantequilla de habanero y miel

150

### BABY VEGETABLES VEGETALES BABY

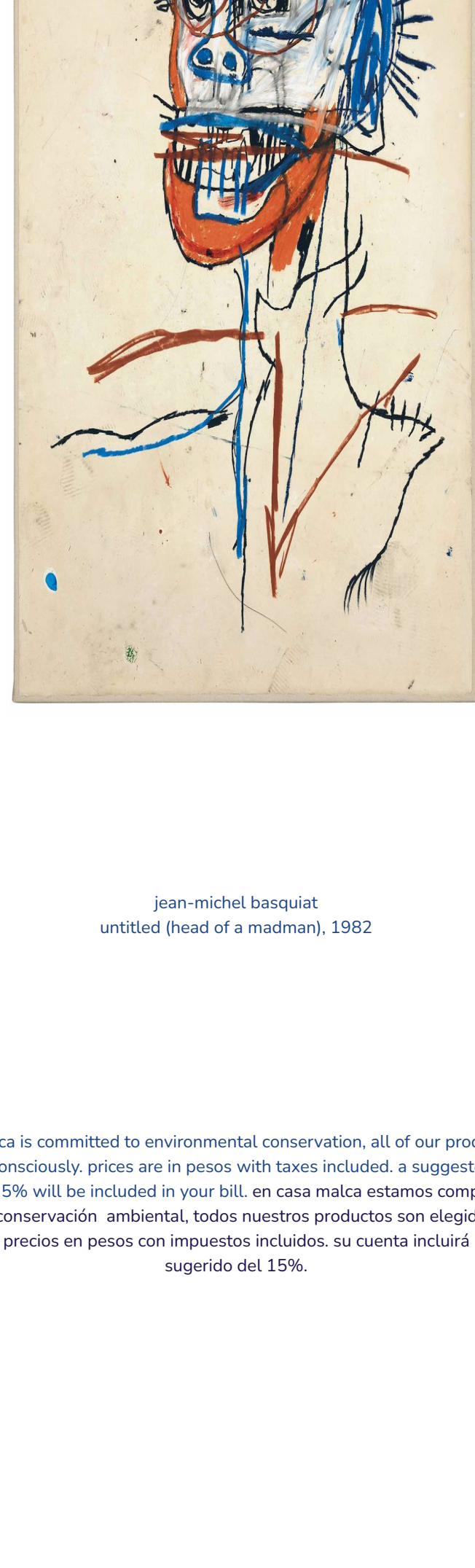
baby vegetables grilled and roasted with olive oil vegetales baby rostizados a las brasas con aceite de olivo

320

### CREAMED SPINACH ESPINACA A LA CREMA

with smoked provolone cream con crema de provolone ahumado

185



jean-michel basquiat  
untitled (head of a madman), 1982

casa malca is committed to environmental conservation, all of our products are selected consciously. prices are in pesos with taxes included. a suggested service charge of 15% will be included in your bill. en casa malca estamos comprometidos con la conservación ambiental, todos nuestros productos son elegidos con conciencia. precios en pesos con impuestos incluidos. su cuenta incluirá un servicio sugerido del 15%.