

# Mállalo X

*Gastrobar*

Cocina fusión

Latina | Española | Asiática



## QUIÉNES SOMOS














Mállalo X nace del caos bonito y del amor por la gastronomía. Dos disléxicos soñando en voz alta desde 2018.

En 2023 abrimos las puertas de un sitio que se cocina lento, hecho de familia, de tiempo y de buena comida.







Aquí los días terminan en la mesa, con un resopó, un cremaet y ganas de quedarse un rato más.

Bienvenidos a Mállalo X.  
Bienvenidos a casa.

## PEQUEÑOS GRANDES ÉXITOS

- Pan artesanal**    **4,5**  
Hogaza de pan tostado con aceite de tomillo y sal de vino tinto, acompañado de tomate rallado, alioli, mantequilla de salvia y nuestra salsa del día.
- Gilda de boquerones, olivas y piparras**  **2,5 Ud.**
- Gilda de anchoas olivas y piparras**  **2,5 Ud.**
- Gilda de atún rojo**  **3,9 Ud.**  
Atún fresco con piparras y olivas sobre nuestro chimichurri de tomate seco.
- Gilda de cecina y demiglace**  **3,5 Ud.**  
Tomate seco, queso cheddar y cecina de león con demiglace de puchero.
- Croquetas de jamón ibérico**   **2,9 Ud.**  
Croquetas caseras de jamón ibérico. Crujientes por fuera, melosas por dentro.
- Croquetas de vaca y trufa**   **3,5 Ud.**  
Croquetas caseras de vaca guisada y trufa. El mismo crujiente. Otro mundo dentro.
- Croquetas de arroz del señoret**  **3,5 Ud.**  
Cremosa croqueta hecha de calamar, gambas y fumet de peix.
- Taco de atún fresco**  **5,5**  
Taco de maíz crujiente con atún fresco, base de aguacate, cebolla roja y tobiko naranja.

## ENSALADAS

- La Burrata**     **12,90**  
Tomate de temporada con tomatitos cherris confitados con tomillo y ajo, burrata de búfala y pesto de albahaca, salvia y orégano silvestre.
- Supreme**   **13,5**  
Cecina de león sobre nuestro mix de brotes silvestres, queso de cabra a la plancha y almendras tostadas.

# LO NUESTRO

## Esto son Bravas 7,5

Patata Vivaldi crujiente acompañada de nuestra salsa brava con base de caldo de jamón, alioli, cebollino y polvo de jamón.

## Ensaladilla Nikey 6,9

Un clásico. Ensaladilla rusa con mayonesa japonesa, boquerones marinados, cebolla crujiente, huevas de salmón y alcaparras crujientes.

## Don Chicharron 8,5

El torrezco de siempre pero acompañado de piparras sobre pico de gallo, brunoise de tomate, cebolla roja y cilantro. Se acaba en mesa con lima recién exprimida.

## Guacamole y totopos 9,5

Crema de aguacate fresco aderezada con cebolla roja y cilantro, un top de pico de gallo y nuestros totopos caseros de maíz frito.

## Espárragos crujientes 8,9

Espárragos trigueros rebozados con panko gluten free sobre mayonesa de aguacate, cilantro y lima con un toque de sweet chili.

## Mi causa Limeña 12,5

Puré de patata, jugoso pollo guisado, mayo kimchi, tobiko naranja y cebolla roja laminada con un toque de pimentón de la Vera.

## Calamar crujiente 12,5

Calamares fritos en harina gluten free con mayo Kimchi, finas tiras de cilantro y lima para crear un contraste muy refrescante.

## Crispy Chicken 9,5

Contra muslo de pollo marinado durante 24h, rebozado con panko gluten free y mayonesa kimchi, cebollino fresco y pimentón de la Vera.

# CARNES

## Wagyu Steak Tartar 16,5

Carne de wagyu picada a cuchillo con pepinillos, alcaparras y brunoise de cebolla roja aderezada con espuma de salsa holandesa.

*\*Disponible pan sin gluten.*

## Doble Smash Burger 16,9

Dos smash burger de vaca con queso havarti y bacon con nuestra salsa classic burger.

*\*Disponible pan sin gluten.*

## Burger de vaca madurada 16,9

Hamburguesa de vaca madurada durante 20 días, queso fundido, bacon crujiente, rúcula, crema de tomate deshidratado, cebolla encurtida y pepinillo agridulce.

*\*Disponible pan sin gluten.*

## Bao de Pulled Pork 12,9

Pan bao relleno de pulled de cerdo al horno con un chutney de piña, cebolla roja y cilantro. Lo acompañamos con un salsa de chile ancho.

## Entraña de Vaca 18,9

Entraña de vaca bañada en salmuera de ajo y romero con patatas fritas y pimientos del padrón.

## Bikini de Rabo de Toro 11,9

Sándwich de queso emmental con guiso de rabo de toro y polvo de cecina.

# PESCADOS

## Ceviche de corvina 15,9

Corvina fresca marinada en leche de tigre sobre cebolla roja laminada, tomate, cilantro y aceite de achiote acompañado con maíz cancha y chips de plátano macho.

## Pulpo a feira 19,5

Pata de pulpo fresco al punto de cocción sobre patatas Vivaldi con sal marina, aceite de oliva virgen extra y pimentón de la Vera.



# Mállalo X