

CIELITO

FIRE FROM
MEXICO
AT BONITO
IBIZA



ENTRANTES · STARTERS

Elote Callejero Maíz callejero mexicano <i>Mexican Street Corn</i>	12
Guacamole Tradicional, hecho al momento en molcajete, servido con camarón crujiente <i>Traditional Guacamole, freshly mashed in a molcajete, served with crispy shrimps</i>	24
Esquites, nuestra típica ensalada fresca <i>Esquites, our typical fresh salad</i>	14
Enchiladas de Pollo de Corral con salsa de chile guajillo <i>Free-Range Chicken Enchiladas with chile guajillo sauce</i>	14
Tosta de Atún Marinado, con chipotle y aguacate 2u. <i>Marinated Tuna Toast, chipotle and avocado 2u.</i>	22
Quesadilla de Queso Crujiente con tortilla de maíz azul <i>Crispy Cheese Quesadilla, served with blue corn tortilla</i>	18

AGUACHILES / CEVICHE 22

Aguachile de Camarón Rojo <i>Red Shrimp Aguachile</i>	
Lubina Fría en un aguachile refrescante de chile verde y lima <i>Chilled Sea Bass in a refreshing green chili-lime aguachile</i>	
Estilo Sinaloa, Aguachile ahumado <i>Sinaloa-Style, Smoked aguachile</i>	
Ceviche de Lubina Curada con chile serrano <i>Cured Sea Bass Ceviche with serrano chili</i>	
Ceviche de Mariscos <i>Seafood Ceviche</i>	

TAQUERÍA 2U. 12

Taquitos Marisqueros	
Tacos Gobernador	
Tacos Baja California	
Tacos de Cochinita Pibil	
Tacos de Birria de Cordero / <i>Lamb Birria</i>	
Tacos de Tinga de Pollo	

PLATOS PRINCIPALES · MAIN DISHES

Pulpo a la Parrilla servido con ensalada de nopalitas <i>Grilled Octopus, served with nopalito salad</i>	32
Camarones en salsa estilo petrolera y tuétano <i>Shrimp in petrolera style sauce and bone marrow</i>	28
Costillas de Ternera en Salsa de Mole con arroz mexicano tradicional <i>Tender Beef Ribs in Mole Sauce, traditional Mexican rice</i>	45
Lubina Estilo Zarandeado, Tortillas de maíz, mayonesa ahumada de chipotle y encurtidos <i>Zarandeada Style Sea Bass, corn tortillas, smoky chipotle mayo and pickle veg</i>	2 pax. 70
Tomahawk a la Parrilla “El Guerrero” Cebollitas asadas, esquites y tortillas <i>“El Guerrero” Grilled Tomahawk Charred spring onions, esquites and tortillas</i>	2 pax. 95
Enchiladas de Nopal con salsa de chile y crema de aguacate <i>Nopal Enchiladas with chile sauce and avocado cream</i>	28
Tostadas de Frijol Negro, mole verde y verduras asadas <i>Black Bean Tostadas, green mole and roasted vegetables</i>	26

POSTRES · DESSERTS

Helado de Mango con salsa de chamoy <i>Mango Ice Cream with chamoy sauce</i>	12
Pastel de Tres Leches con salsa de caramelo salado <i>Tres Leches Cake with salted caramel sauce</i>	12
Texturas de Chocolate Oaxaqueño con helado de canela <i>Oaxacan Chocolate Textures with cinnamon ice cream</i>	14
Churros con dulce de leche <i>Churros with dulce de leche</i>	12

Información sobre alérgenos disponible bajo petición. Por favor, informe a un miembro de nuestro equipo de cualquier alergia o intolerancia alimentaria. IVA incluido. 10% cargo por servicio discrecional. Allergen information available on request. Please inform a member of our team of any allergies or food intolerances. VAT included. Discretionary service charge 10%.