



La milpa es un sistema agrícola tradicional mexicano, donde crecen juntos el maíz, los frijoles, la calabaza y el chile. No es un monocultivo, es convivencia, equilibrio, apoyo mutuo y respeto por la tierra.

Creemos en la mesa como punto de encuentro. En la tierra que da, en el tiempo que cuida y en los sabores que crecen juntos.

Aquí conviven raíces mexicanas y luz mediterránea, la tradición y la curiosidad, lo cotidiano y lo especial.

Casa Milpa es hogar.

Es equilibrio.

Es el lugar donde todo convive.



entrantes

Croquetas de berenjena y roquefort 3,00 €

Croquetas de calamar en su tinta con salsa de tomate seco 3,00 €

Croqueta de morcilla mexicana y piñones 3,50€

Platano maduro con queso 5,00 €

Platano frito recubierto con queso latino fresco rallado

Ración de Chicharrón 6,00 €

Trocitos de torreznos de Soria fritos

Totopos de la casa 17,00 €

Totopos redondos, queso fundido tricolor, carne picada con frijoles, queso crema, jalapeños y nuestro guacamole casero.

Trío de quesadillas 12,00 €

De champiñones, tinga de pollo y de huatlicоче.

Sopa de tortilla 8,00 €

Caldo de pollo, pollo desmechado, aguacate en dados y tiras de tortilla fritas.

Pescadillas 10,00 €

Cuatro empanaditas fritas de pescado.

Queso fundido con chorizo ibérico 9,00 €

Queso Oaxaca con chorizo ibérico picante acompañado de tortillas.

Bastones de pollo empanizados 8,00 €

4 tiras grande de pollo empanizadas acompañada de salsa de alcaparras.

Cóctel de camarón 14,00 €

Gambas, pico de gallo, aguacate, cilantro y lima acompañado de una lámina de plátano frito.

Ceviche Casa Milpa 17,00 €

Ceviche de merluza, camarones, cebolla encurtida, cilantro, rabanitos, elote y pure de flor de calabaza.

ensaladas

Tulum 16,00 €

Baby leaf, gambitas peladas, piña, cebolla crujiente, tomate Cherry, salmón ahumado con eneldo, surimi rayado, perlas de caballa y salmón en vinagreta de salsa rosada.

Milpa 12,00 €

Timbal de nopales con calabaza en dados, almendra fileteada, pasas y queso ricota sobre cama de baby leaf.

Mestiza 14,00 €

Garbanzos, olivas negras, queso feta, rúcula, rabanitos, tomate, sésamo tostado y vinagreta.



tacos 2 UDS. 9,50 €

Al pastor

Pernil, carrillera de ternera y piña asada.

Suadero

Carne mechada y pepino holandés.

Cochinita pibil

Pernil desmechado macerado en achote.

Carne asada

Bistec en juliana, cerveza mexicana, guacamole, pico de gallo y piña.

Oaxaqueños

Tiras de bacalao en tempura con baby leaf, cebolla morada encurtida y aguacate.

Huertano

Zarangollo con ají y pico de gallo.

Torre milpera (min. 2 Pers.) 18,00 €/Pers.

Combinación de tacos suadero, cochinita pibil, carne asada y huertano en torre con guarniciones de frijoles, guacamole, arroz mexicano, queso crema, pico de gallo, ensalada y 4 tortillas por persona.

flautas 3 UDS. 9,00 €

tortillas fritas enrolladas y rellenas de pollo, ternera o cerdo.

principales

Chiles en nogada 14,00 €

Pimiento de la huerta relleno de carne de ternera y cerdo con alcaparras, pasas, nueces, pera, manzana, cebolla y pimiento tricolor, cubierto sobre salsa de almedras y crema agria decorado con pepitas de granada.

Cacerolita de arroz verde con camarones 18,00 €

Arroz de Calasparra verde caldoso de pescado y camarones.

Pollo al mole poblano 16,00 €

Muslo y contramuslo al horno en salsa de mole poblano acompañado de arroz a la mexicana.

Camarones endiablados 18,00 €

Camarones en salsa napolitana con acento mexicano, ligeramente picante acompañada de arroz blanco.

Pozole verde 14,00 €

Pozole verde elaborado con maíz cacahuazintle en caldo de hierbas y chile verde, servido con pollo guisado.



LA DESTILERÍA

Nuestra coctelería mexicana combina
sabores ancestrales con creatividad
moderna, ofreciendo un experiencia
intensa y auténtica.

MILPA

La milpa es el corazón de la agricultura mexicana: maíz, frijol y calabaza creciendo juntos. Este cóctel nace de esa tierra: ahumado de mezcal, dulzor profundo de calabaza asada y un toque de chile.

Mezcal espadín, limón amarillo, puré de calabaza asada, sirope de agave, licor de chile ancho y bitter de chocolate.

AZAHAR DEL PACÍFICO

Un puente entre dos costas: el Pacífico mexicano y los huertos mediterráneos donde florece el azahar, sirope de agave, zumo de pepino y hojas de albahaca.

Tequila blanco, zumo de limón verde, sirope de agave, zumo de pepino, hojas de albahaca y ODK Stillabunt Magic Velvet.

COSTA PICANTE

Inspirado en las costas del Pacífico mexicano donde el marisco se encuentra con el picante.

Tequila reposado, zumo de lima, sirope de miel y chile serrano, licor de naranja y bitter de naranja.

SOL DE AGAVE

El agave bajo el sol del desierto y el romero bajo el sol del Mediterráneo.

Tequila añejo, zumo de limón amarillo, sirope de romero, vino fino seco y ODK Stillabunt Magic Velvet.

BRUMA DE OAXACA

Como la bruma que sube desde los valles de Oaxaca al amanecer.

Mezcal espadín, zumo de limón verde, sirope de agave y agua de tomate clarificada.

HUERTO MEDITERRÁNEO

Un paseo por un huerto al atardecer con hierbas aromáticas y fruta madura.

Ginebra, limón amarillo, sirope de tomillo, agua de sandía o melón y ODK Stillabunt Magic Velvet.

SENDERO DE MAÍZ

El maíz es el origen de la milpa y el alimento de América.

Vodka, limón verde, agua de maíz dulce, sirope de agave y zumo de pepino.

GRANADA DEL DESIERTO

Inspirado en paisajes secos del norte de México donde la fruta roja contrasta con el color del desierto.

Ron añejo, zumo de lima, sirope de granada, zumo de pomelo rosa y licor de almendra.

REFRESCOS 3,00 €

Cocacola, Cocacola zero, Cocacola zero zero, Fanta de naranja o limón, Aquarius, Nestea o Sprite.

Agua 0,5L 1,50 €

Agua 1L 2,50 €

Agua con gas 2,00 €

ZUMOS 2,50 €

De piña o de melocotón.

BATIDOS 6,00 €

De maracuyá, de mango, de mora o de guanabana.

SANGRÍA CASA MILPA

Infusión fría de flor de Jamaica, tequila blanco, vino blanco joven, sirope de agave, zumo de naranja, zumo de limón, zumo de pomelo, cava y fruta troceadas.

Vaso 4,90 €

Jarra 1L 16,00 €

AGUA DE JAMAICA

Vaso 3,00 €

Jarra 1L 12,00 €

CERVEZAS

Desperados 3,50 €

Sol 3,50 €

Pacífico 3,50 €

Heineken 3,00 €

Heineken 0,0 3,50 €

Amstel tostada 0,0 3,50 €

Amstel radler 3,50 €

Rubia 18/70 3,50 €

Cerveza Casa Milpa 4,90 €

Ladrón de manzanas 3,50 €

postres 8,00 €

La repostería mexicana es un festín de sabores y tradiciones, donde cada bocado cuenta una historia de herencia y celebración.

TARTA DE PLÁTANO Y CAJETA

TARTA DE TRES LECHE

FLAN DE NUTELLA

**TARTA DE QUESO DE
ALBARICOQUE Y KIWI**

TARTA DE LA SEMANA

