

Malena

Italo-Argentino

¡Síguenos!



@MalenaRestaurante



@MalenaTijuana

www.malenatijuana.com

Península | Tel: (664) 974 7202

DOM-JUE 1:00 a 11:00 p.m. | VIER-SÁB 1:00 p.m. a 12:00 a.m.

Entradas frías

TIRADITO DE ALMEJA GENEROSA. En láminas aliñadas con chimichurri asiático, relish de aguacate, cebollín, rábanos y cilantro. | 345

CEVICHE DE CAMARÓN SECO. Machaca de camarón deshidratado, con zanahoria y pepino, cebolla, tomate, chile serrano y limón. | 275

TARTAR DE SALMÓN. Salmón tártaro, relish de pimientos y tomates, sikil pak de alcachofa, cremoso de jocoque, limón Eureka, camarón seco y crostinis. | 265

CARPACCIO DE ATÚN. Lomo de atún aleta azul, aderezado con una vinagreta emulsionada de naranja, supremas de naranja Navel, olivas en salmuera, limón Eureka y crujiente de calabaza. | 315

TIRITAS. Julianas de atún con cebolla morada y chiles güero en julianas, aliñadas con limón y orégano. | 265

AGUACHILE VERDE. Camarón y pulpo, con pepino y cebolla morada, bañados con aguachile de limón, pepino, cilantro, serrano y pimienta verde. | 265

CEVICHE DE ALMEJA REYNA. En cubitos, con chimichurri asiático, relish de aguacate, cebollín, rábanos y cilantro. | 275

CEVICHE DE CALLO Y CAMARÓN. Callo y camarones aderezados con limoneta de crustáceos, relish cevichero, decorado con cebolla tempura y alga nori. | 315

CEVICHE NEGRO DE PULPO. Pulpo campechano troceado, aguachile negro, pepino, jícama, cebolla morada, ensaladilla de wakame, cebolla tempura y aceite de oliva. | 315

Entradas calientes

QUESOS AL HIERRO. Tres quesos, franciscano de México, provolone de Argentina, y mozzarella de Italia, asados en sartén de hierro. | 245

- Chistorra asada. +90
- Hongos mixtos al Jospers. +70
- Chicharrones de res. +95

PULPO AL CHE. Marinado en adobo de chiles ahumados, y asado al Jospers, sofrito de pimientos, tomate cherry, cilantro criollo, mantequilla de cítricos y salsa romesco. | 275

MEJILLONES AL PEPERONCINO. 12 piezas. Mejillones al vino blanco con salsa de tomate y peperoncino. | 315

CHINCHULINES. Oreados y asados a la parrilla. Acompañados de aguacate. | 275

CALAMARES FRITOS. Aros de calamar fritos, servidos con cebollín fresco, limón Eureka y alioli de chipotle con salsa de ostión. | 275

OSTIONES KUMIAI. (6 piezas). Ostiones frescos, marinados en salsa de ostión y cítricos, cremoso de pimiento y chiles secos, queso franciscano y perejil frito. Terminados al Jospers. | 275

FUNGI ALLA MALÈNA. Champiñón blanco rostizado, relleno de salchicha italiana elaborada con un espejo de salsa de quesos aliñados con aceites, y terminados con pistacho. | 215

Nuestros precios son en moneda nacional, incluyen iva y están sujetos a cambio sin previo aviso.

Empanadas

85

ENTRAÑA. Arrachera oreada con pimiento morrón, cebolla y queso mozzarella.

ESPINACA. Rellena de espinacas con salchicha italiana artesanal y cacahuates.

QUESO. Rellena de queso Franciscano, jamón y cebollín.

CAMARÓN. Preparada al estilo "gobernador", con aceite infusionado con chiles.

Ensaladas

PALMITOS. Tomates variados, pepino persa, palmitos, aceituna negra, piña curada en vinagre de vino blanco, queso oreado, aderezo de ate de membrillo con cerveza IPA, vinagre, polvo de chiles. | 235

CAPRESE MALENA. Tomates mixtos, zucchini asado, gazpacho de pimientos, clorofila de hierbas, burrata casera, aceite de oliva y reducción de balsámico. | 235

ROMANA. Lechuga romana asada, aderezo de queso Cotija con crema de rancho, limoneta, cebollas confitadas, tomates del huerto, uva verde y avellana tostada rallada. | 205

Pizzas

EN HORNO DE PIEDRA

Nuestra salsa pomodoro está elaborada con tomates maduros, ahumados y rostizados, con un sofrito de bulbos aromáticos y almendra tostada, perfumada con albahaca y orégano fresco.

PENÍNSULA. Con queso Franciscano, camarón, calamar y mejillón, aceitunas, pistachos y un toque de salvia y orégano. | 325

FUGAZZETA (Pizza rellena). Elaborada al molde, rellena de salchicha italiana, quesos mozzarella y provolone, cubierta de cebolla dorada, queso parmesano, orégano y aceite de oliva. | 325

MALÈNA MARGARITA. Pomodoro, mozzarella, tomate, albahaca y burrata casera. | 325

CARNES. Salsa pomodoro ahumada, queso franciscano, costilla braseada, salchicha italiana, queso de puerco, cebollines caramelizados y cilantro fresco. | 345

PULPO AL PESTO. Con salsa de pimientos, queso mozzarella, pulpo al pesto, polvo de tocino y avellana tostada. | 355

Nuestros precios son en moneda nacional, incluyen iva y están sujetos a cambio sin previo aviso.

Pizzas

EN HORNO DE PIEDRA

IBÉRICA. Masa madre, jamón serrano, pesto y salsa de queso mozzarella y ricotta. | 355

CHINCHULINES Y PULPO. Elaborada al molde, con salsa pomodoro ahumada y escabeche, queso mozzarella y gorgonzola, chinchulines crujientes, pulpo asado y cilantro fresco. | 365

BORREGO. Salsa de pimientos, queso mozzarella, borrego tatemado, garbanzos confitados y menta fresca. | 395

BAMBINO. Salsa pomodoro, queso mozzarella, jamón ahumado o pepperoni. | 285

QUATTRO FORMAGGI. Clásica italiana al estilo Malèna, queso mozzarella, gorgonzola, mascarpone y parmesano con un toque de miel de abeja. | 335

Nuestras pizzas están preparadas en horno de piedra, para darles el grosor y crocancia exactos.

Pastas

AL PESTO. Pasta corta (busiate, gemelli y fusilli) con pesto de albahaca, almendras, queso pecorino, frutos secos y jitomate deshidratado. | 235

SORRENTINOS. Pasta fresca rellena de queso Port Salut y jamón, en salsa blanca, gratinados con queso parmesano. | 325

ÑOQUIS DEL 29. Ñoquis de papa en salsa de tomate y vino tinto, con osobuco braseado. | 325

LASAGNA DE BORREGO. Ragú de borrego tatemado, gratinada con queso Real del Castillo, salsa romesco, acompañada de ensaladilla de garbanzo confitado, menta y hojas mixtas. | 355

LASAGNA DE COSTILLA BRASEADA. Con salsa pomodoro ahumada y cebollas confitadas. | 355

FETUCCINI CREMOSO DEL MAR. Con crema de almeja, camarones, pulpo asado, baby clams, mejillones, mermelada de apio. | 315

FETUCCINI DE QUESOS Y HONGOS. Con estofado de hongos mixtos, salsa de quesos, aceite de trufa y shimejis asados. | 295

PASTA AL GRANNA PADANO. Linguine mantequilla avellanada, vino blanco, preparado alla ruota, dentro de un queso grana padano. | 295

Nuestros precios son en moneda nacional, incluyen iva y están sujetos a cambio sin previo aviso.

Especialidades

SALMÓN AL LIMÓN. Servido con limón Eureka tatemado y salsa cremosa de limón, y acelgas verdes asadas. | 415

CAMARONES MALÈNA. Camarones de profundidad marinados en chimichurri, acompañados de risotto di sepia con tomate deshidratado, pistachos y tomates cherry salteados. | 425

PULPO AL HIERRO. Reposado en adobo, sazonado con ají y pimentón, cocinado en sartén de hierro con humos de manzano sobre tostones de papa. | 475

POLLO MILANESO OREADO (MEDIO POLLO). Oreado, apanado crujiente con parmesano, servido con papas fritas trufadas y queso peccorino. | 415

POLLO MALÈNA. Pollo Rock Cornish entero deshuesado, relleno de acelgas, queso mozzarella, aceitunas negras y pimiento morrón rojo, asado al Jospèr. (Para compartir). | 755

PORCHETTA. Pork belly rellena de confit de chamorro y espaldilla de cerdo. Acompañada de risotto de quesos y pesto de la casa. | 395

CHAMORRO DE CERDO. Estofado con tomates, hierbas y vino, servido con manzana y vegetales asados, y reducción de la cocción. | 395

COSTILLA DE RES BRASEADA. Servida con muselina y chips de papa crujientes. | 465

Cortes

Nuestros cortes son elaborados al Josper.

El Josper es una combinación de horno de brasa y parrilla con leña, que genera una carne jugosa, con tonos ahumados, sabores intensos, variedad de texturas, corteza crujiente, y suavidad interna.

- **BIFE ANGOSTO** (*New York*) - 400 g 545
- **BIFE DE CHORIZO** (*Rib eye steak*) - 500 g 755
- **BIFE DE LOMO** (*Corazón de filete*) - 300 g 575
- **ENTRAÑA FINA** (*Arrachera fina*) - 350 g 470
- **BIFE DE CHORIZO (PRIME)** - 500 g 1.350

Las piezas que seleccionamos son de ganado Black Angus, que pastan en praderas de corta longitud.

Van bañados con chimichurri de la casa y se acompañan con vegetales aliñados al Josper.

Nuestros precios son en moneda nacional, incluyen iva y están sujetos a cambio sin previo aviso.

Guarniciones

ENSALADA ANTIGUA. Papas asadas con rajas de chile Anaheim y cebollas en vinagre, con aderezo de yema. | 95

PAPA AL PLOMO. Horneada con panceta, cebolla de cambray y crema. | 95

CALABAZA AGRIDULCE. Calabaza de Castilla asada y marinada en vinagre de sidra, azúcar, ajo y menta, servida con semillas de calabaza piña y naranja deshidratadas y hojas de menta. | 95

RISOTTO DE QUESOS. Arroz Arborio, chalotes, queso parmesano y provolone fundidos. | 110

CAMOTE ROSTIZADO AL JOSPER. Con crumble salado, cremoso de jocoque, pesto y parmesano. | 95

BETABELES ROSTIZADOS. Aliñados con vinagreta de mostaza y miel, con pistache tostado. | 95

PAPAS A LA FRANCESA. Con aceite de trufa y terminadas con queso parmesano rallado en mesa. | 155

GRUPO DE MAJ


marenca
RESTAURANTE


moma
SUSHI • PIZZAS


Etnia
COCINA DE PUEBLOS


Baja
Nostrium
BRASA & VINOS


Malena
Italo-Argentino


Postrería