

Malena

Italo-Argentino

 *marencia*

 **Etnia**
COCINA DE PUEBLO®

Baja Nostrum
BRASA & VINOS

Malena
Italo-Argentino

moma
sushi + pizza®

 **Postrería**
Tijuana | Est. 2023

Sugar
moma
• POSTRES •

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

CEVICHE DE CAMARÓN SECO

Machaca de camarón deshidratado, con zanahoria y pepino, cebolla, tomate, chile serrano y limón.

275

CARPACCIO DE ATÚN

Láminas de atún aleta azul bañadas en una salsa de chile serrano tatemado, acompañadas de tomates cherry, pepino persa, aguacate, jalapeño y crujiente kale frita.

315

OSTIONES AL NATURAL

Acompañado de una salsa de cítricos con relish cevichero y un toque de chiltepín. (6 piezas).

275

TIRITAS

Julianas de atún con cebolla morada y chiles güero en finas tiras, aliñadas con limón y un toque de 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 CALLO Y CAMARÓN

Callo y camarones aderezados con limoneta de crustaseos y relish cevichero.

315

Precios en moneda nacional.

Sujetos a cambios sin previo aviso. No incluyen IVA.

©NOVIEMBRE 2025, Grupo Gastronómico Demaj

Entradas

CALIENTES

QUESOS AL HIERRO

Triada de quesos, franciscano, provolone ahumado, mozzarella, asados en sartén de hierro. **245**

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

PULPO AL CHE

Marinado en adobo de chiles ahumados, y asado al Jospser, sofrito de pimientos, tomate cherry, cilantro criollo, mantequilla de cítricos y salsa romesco.

275

OSTIONES AL JOSPER

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

275

CHICHARRONES DEL MAR

Atún, salmón y pulpo en una tempura crocante, acompañado de salsa tártara y guacamole.

315

CALAMARES FRITOS

Aros de calamar empanizados servidos con salsa pomodoro.

275

Precios en moneda nacional.
Sujetos a cambios sin previo aviso. No incluyen IVA.

Empanadas

85

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

ESPINACA. Rellena de espinacas con queso mozzarella.

QUESO. Rellena de queso Franciscano, jamón y cebollín.

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

Ensaladas

CESARE. Lechuga romana marinada en finas hierbas y aceite de oliva, rostizada al Jospier cubierta de aderezo tipo César, cebollas caramelizadas, tocineta, crumble de pepitas y queso parmesano. **235**

CAPRESE MALÈNA. 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**

CARPACCIO DE BETABEL. Golden, rainbow y tradicional, servidos con hojas mixtas, quenelle de jocoque, pistachos, reducción de vino tinto especiado y limoneta. **235**

Precios en moneda nacional.

Sujetos a cambios sin previo aviso. No incluyen IVA.

©NOVIEMBRE 2025, Grupo Gastronómico Demaj

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, y 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)

Rellena de salchicha italiana, quesos mozzarella y provolone, cubierta de cebolla dorada, queso parmesano, orégano y aceite de oliva.

325

MALÈNA MARGARITA

Salsa pomodoro, queso mozzarella, tomate, albahaca y burrata casera.

325

IBÉRICA

Masa madre, jamón serrano, frutos rojos, pesto y salsa de queso mozzarella y ricotta.

365

Precios en moneda nacional.

Sujetos a cambios sin previo aviso. No incluyen IVA.

©NOVIEMBRE 2025, Grupo Gastronómico Demaj

Pizzas

EN HORNO DE PIEDRA

CARNES

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

345

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

BORREGO

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

395

BOSCHETTO

Salsa pomodoro, queso mozzarella fresco, mix de hongos aliñados con aceite de trufa, pimiento morrón, ensaladilla de hojas verdes y reducción de balsámico. 325

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

Precios en moneda nacional.
Sujetos a cambios sin previo aviso. No incluyen IVA.

©NOVIEMBRE 2025, Grupo Gastronómico Demaj

Pastas

SPAGHETTI A LA BOLOGNESE

Nuestra salsa pomodoro casera se sirve con albóndigas rellenas de queso provolone ahumado, coronadas con queso parmesano recién rallado. **355**

FETUCCINI DE QUESOS Y HONGOS

Con un estofado de hongos mixtos, salsa cremosa de quesos, aceite de trufa y shimejis asados. **295**

SORRENTINOS

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

Servida con salsa pomodoro ahumada y cebollas confitadas. **355**

FETUCCINI CREMOSO DEL MAR

Con crema de almeja, camarones, pulpo asado, mejillones y mermelada de apio. **315**

AL GRANNA PADANO

Linguine salteado en mantequilla avellanada y vino blanco, preparado al estilo alla ruota y salteado directamente dentro de un queso Grana Padano. **295**

- Pollo +70
- Camarón +120
- Salmón +120
- Vegetales al Jospet +50

Precios en moneda nacional.

Sujetos a cambios sin previo aviso. No incluyen IVA.

Especialidades

SALMÓN ALLA ROMANA

Cocinado al Jospier, en salsa cremosa de quesos franciscano, mozzarella y padano, y tomate cherry.

425

COSTILLA DE RES BRASEADA

Servida con muselina de papa y vegetales al Jospier, aliñados con una limoneta de finas hierbas.

575

CAMARONES CAPRI

Camarón de profundidad empanizado, servido con pasta fettuccini a los cuatro quesos (Franciscano, mozzarella, padano y parmesano).

425

PULPO AL HIERRO

Rebosado en adobo, sazonado con ají y pimentón, cocinado en sartén de hierro con humos de manzano, sobre tostones de papa.

475

Precios en moneda nacional.
Sujetos a cambios sin previo aviso. No incluyen IVA.

©NOVIEMBRE 2025, Grupo Gastronómico Demaj

Cortes

Nuestros cortes se elaboran en el Jospier, una combinación única de horno de brasa y parrilla con leña. Este método de cocción crea carnes jugosas, con un delicado toque ahumado, sabores intensos, una variedad de texturas, una corteza crujiente y una suavidad interna irresistible.

RIB EYE STEAK

500g, Servido con vegetales aliñados, y asados al Jospier.

880

ARRACHERA FINA

350g, Servido con vegetales aliñados, y asados al Jospier.

520

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

Precios en moneda nacional.
Sujetos a cambios sin previo aviso. No incluyen IVA.

©NOVIEMBRE 2025, Grupo Gastronómico Demaj

Guarniciones

RISOTTO DE QUESOS

Arroz Arborio cocido con chalotes, mix de hongos, queso parmesano y un toque de pesto.

110

CAMOTE ROSTIZADO AL JOSPER

Con crumble salado, cremoso de jocoque, pesto y queso parmesano.

95

PAPAS A LA FRANCESA

Con aceite de trufa, terminadas con queso parmesano rallado al momento en mesa.

155

GUACAMOLE

Machacado de aguacate con pesto verde.

95

Precios en moneda nacional.
Sujetos a cambios sin previo aviso. No incluyen IVA.

©NOVIEMBRE 2025, Grupo Gastronómico Demaj