


ALIMENTOS

 **NOPAL ASADO** \$ 130.00

Nopal cocinado al grill con quesillo, acompañado de salsa tatemada y frijol.

CROQUETAS ESPAÑOLAS CON LONGANIZA \$155.00

Croquetas rellenas de longaniza frita, empanizadas en panko, acompañadas de queso edam.

 **TARTINE DE QUESOS** \$160.00

Pan ciabatta cubierto de una mezcla de quesos manchego, provolone y azul, coronado con cebolla morada y aceitunas.

TARTINE IBÉRICO \$180.00

Pan ciabatta cubierto de una mezcla de quesos manchego, lomo y chorizo ibéricos.

GUACAMOLE & CAMARONES \$ 190.00

Guacamole de la casa acompañados de camarones empanizados en panko.

 **DIP DE ESPINACA & QUESO BRIE** \$190.00

A base de bechamel y espinaca, coronado con queso brie crujiente.

GARNACHAS MAR Y TIERRA \$190.00

Trilogía de garnachas rellenas de pulpo y porkbelly, con cremoso de aguacate, col morada y chile serrano.

TARTAR DE RES \$ 195.00

Centro de filete sellado, acompañado de cremoso de aguacate y cebolla caramelizada.

CEVICHE DE TEMPORADA \$195.00

De pulpo y callo de hacha coronado con supremas de naranja y mandarina.

FUGAZZETA IBÉRICA \$235.00

Masa napolitana rellena de queso y horneada. Acompañada de lomo y chorizo Ibérico.

PORK BELLY \$255.00

Con cremoso de aguacate y ensalada de tomate cherry en aliño de chile serrano.

SÁNDWICH DE PULPO \$275.00


Tres piezas de pan brioche rellenas de pulpo con cremoso de aguacate y cebolla morada curtida.

CENTRO DE FILETE \$295.00

200gr de centro de filete de res al grill, coronado con mantequilla de blue cheese y acompañado de puré de coliflor.

JAMÓN IBÉRICO \$475.00

50gr. de jamón ibérico raza pura con 36 meses de maduración, corte a mano.






 Vegetariano

Todos nuestros precios incluyen IVA

BEBIDAS

DRINKS

Vino por copeo

 Michel Torino 🍷 Torrontés	\$110.00	 Raza Vino Verde 🍷 Arinto, Axal y Trajadura	\$110.00
 Anécdota 🍷 Chenin Blanc	\$110.00	 Carlos Plaza 🍷 Tempranillo	\$125.00
 Cuatro pasos 🍷 Rosé Mencía	\$115.00	 Vizar Ecológico 🍷 Tempranillo Sirah	\$120.00

Cerveza / Beer 355 ml

Carta clara lata	\$40.00
Montejo lata	\$40.00
XX Lager	\$45.00
Indio	\$45.00
Ultra michelob	\$45.00
Bohemia oscura	\$50.00
Stella 330 ml	\$50.00
Esmeralda Oasis	\$70.00
Esmeralda Yucatán	\$70.00

Whisky

Etiqueta roja	\$90.00
Etiqueta negra	\$135.00
Buchanans 12	\$135.00
Chivas 12	\$135.00
Glenfiddich 12	\$160.00
Macallan 12	\$170.00
Buchanans 18	\$180.00

Vodka

Smirnoff	\$75.00
Absolut	\$75.00
Stolichnaya	\$85.00

Ron

Bacardí blanco	\$75.00
Matusalem clásico	\$75.00
Bacardí añejo	\$85.00
Havana 7	\$90.00
Zacapa 23	\$165.00

Ginebra

Tanqueray	\$90.00
Bombay	\$95.00
Katún	\$100.00
Hendricks	\$135.00

Brandy

Fundador	\$75.00
Cardenal de mendoza	\$155.00

Mezcal

400 Conejos joven	\$90.00
400 conejos reposado	\$95.00

Tequila

José Cuervo Especial	\$75.00
José Cuervo Tradicional	\$80.00
Herradura blanco	\$85.00
Herradura reposado	\$110.00
Don julio reposado	\$110.00
Herradura añejo	\$120.00
1800 añejo	\$120.00
Dobel diamante	\$130.00
Herradura ultra	\$135.00
Don julio 70	\$145.00

Cremas y licores

Xtabentún	\$75.00
Chichon dulce	\$75.00
Oporto	\$75.00
Baileys	\$85.00
Kahlua	\$85.00
Licor 43	\$85.00
Controy	\$90.00

Agua / Water

Bonafont 330 ml	\$20.00
Mineral Peñafiel	\$35.00
BUI Mineral 290 ml	\$40.00
Perrier	\$50.00
BUI natural 473 ml	\$50.00
Bui natural 946 ml	\$75.00

Refrescos / Soda	\$35.00
-------------------------	----------------