

COCINA FRÍA

DISFRUTA DE
NUESTRA SELECCIÓN
DE PLATOS FRÍOS.

<u>ZAMBURIÑAS</u> a la CHALACA (6 unidades) 🍴	22,00€
<u>TIMBAL</u> de TUNA con MARACUYÁ y PIÑA	18,00€
<u>TIMBAL</u> de SALMÓN con MARACUYÁ y PIÑA	17,00€
<u>OSTRAS ACEVICHADAS</u> NIKKEI o AJÍ (la unidad)	6,50€

NUESTRAS CAUSAS

La causa es un plato del Perú preparado con papa amarilla amasándola con ají triturado.

CAUSA TUNA NIKKEI	CAUSA AJÍ LANGOSTINO	CAUSA PULPO AL OLIVO
16,00€	16,00€	19,00€

TIRADITOS DE LA CASA

El tiradito es un plato peruano de pescado crudo, cortado en forma de sashimi.

TIRADITO PESCADO	16,00€	TIRADITO TUNA	17,00€
TIRADITO PULPO	20,00€	TIRADITO SALMÓN	16,00€

* LECHE DE TIGRE a elegir: CLÁSICA 🍴, AJÍ 🍴, ROCOTO 🍴, NIKKEI, OLIVO 🍴, APALTADO 🍴, MAYA.

NUESTROS CEVICHES

El ceviche es un plato de pescado o marisco crudo cortado en trozos pequeños y puestos a marinar en leche de tigre.

CEVICHE PESCADO	CEVICHE LANGOSTINO	CEVICHE CALAMAR
23,00€	24,00€	22,00€

* LECHE DE TIGRE a elegir: CLÁSICA 🍴, AJÍ 🍴, ROCOTO 🍴, NIKKEI, OLIVO 🍴, APALTADO 🍴, MAYA.

<u>CEVICHE</u> 4 POTENCIAS 🍴	36,00€
<u>CEVICHE</u> de SALMÓN y TAMARINDO	24,00€
<u>CEVICHE</u> MIXTO 🍴	26,00€
<u>CEVICHE</u> VEGETARIANO 🍴	16,00€
<u>CEVICHE</u> VEGANO 🍴	18,00€

COCINA CALIENTE

DISFRUTA DE
NUESTRA SELECCIÓN
DE PLATOS CALIENTES.

<u>CHUPE</u> de CAMARÓN	18,00€
<u>RABAS</u> con mousse de AGUACATE y BONIATO 🌱	20,00€
<u>JALEA MIXTA</u>	22,00€
<u>MEJILLONES</u> ahogados en salsa de CURRY VERDE y COCO (200g) 🌱	20,00€
<u>VIEIRAS</u> con JALAPEÑO (2 unidades) 🌱	18,00€
<u>CEVICHE CALIENTE</u> (200g) 🌱	23,00€
<u>ZAMBURIÑAS</u> a la PARMESANA (6 unidades) 🌱	24,00€
<u>TALLARINES</u> con LANGOSTINO, COCO y CURRY	19,00€
<u>TALLARINES</u> con TXANGURRO	20,00€
<u>TALLARINES</u> con MARISCO	20,00€
<u>TALLARINES</u> VEGETARIANOS	18,00€
<u>CHAUFA</u> de MARISCO	25,00€
<u>CAMARONES JUMBO</u> en salsa de MARACUYÁ 🌱	28,00€
<u>CAMARONES JUMBO</u> en salsa de LA CASA 🌱	27,00€
<u>CAMARONES JUMBO</u> en salsa NEGRA 🌱	30,00€
<u>PESCADO FRITO</u> (600gr) con mousse de AGUACATE y PATATAS 🌱	32,00€
<u>AJÍ</u> de GALLINA 🌱	25,00€
<u>LOMO SALTEADO</u>	32,00€

NUESTROS POSTRES

Termina la comida con un capricho
En forma de postre casero.

<u>TARTA TRES LECHEs</u>	7,50€
<u>TARTA</u> de QUESO VASCA	7,50€
<u>MOUSSE</u> de CHOCOLATE	7,50€

LOS VINOS

NUESTROS TINTOS

<u>BIBERIUS</u> Tinto fino D.O RIBERA DEL DUERO	5,00€(copa)/25,00€
<u>YESTE CRIANZA</u> Tempranillo y Graciano 14 meses D.OCA RIOJA	45,00€
<u>FINCA VALLOBERA</u> Crianza RIOJA	38,00€
<u>FAMILIA COMENGE</u> Tinto fino 25 meses D.O RIBERA DEL DUERO	65,00€
<u>CAURO VENTUM</u> Garnacha D.O BULLAS	8,00€(copa)/40,00€

NUESTROS BLANCOS

<u>VALDECUEVAS</u> Verdejo D.O RUEDA	5,00€(copa)/32,00€
<u>VILLAREJ</u> Albariño D.O RIAS BAIXAS	35,00€
<u>ADEGA CEPADO</u> Godello D.O VALDEORRAS	36,00€
<u>ROBERT WEIL WEINGUT</u> Riesling Rheingau Kabinett Trocken	55,00€
<u>LURRETIK</u> Hondarrabi Zuri D.O GETARIAKO TXAKOLINA	35,00€
<u>CAN RICH BLANC DE IBIZA</u> Malvasia Amfora V.T IBIZA	45,00€
<u>DIEZ YESTE</u> Viura Y Malvasia D.OCA RIOJA	39,00€
<u>SPY VALLEY NEW ZELAND</u> Sauvignon	68,00€
<u>ALTURIS</u> Pinot Grigio D.O.C.G FRIULI	8,00€(copa)/40,00€
<u>DOMAINE SAINT ANTOINE</u> A.O.C CHABLIS	60,00€

NUESTROS ROSADOS

<u>CHATEAU LA COSTE</u> Syrah, Grenache y Cinsault A.O.C AIX EN PROVENCE	48,00€
<u>PEREGRINO ROSE</u> Prieto Picudo D.O LEON	5,00€(copa)/32,00€

NUESTRAS BURBUJAS

<u>BRIMONTCURT CHAMPAGNE</u> Pinor Noir y Chardonnay A.O.C CHAMPAGNE	60,00€
<u>BELSTAR PROSECCO</u> Glera D.O.P.G PROSECCO	10,00€/30,00€
<u>IVETTE CAVA BIO</u> Xarello Macabeo y Perallada D.O CAVA	8,00€/45,00€
<u>MAISON DEVAUX ROSÉ</u> Chardonnay y Pinot Noir Grand Reserve A.O.C CHAMPAGNE	95,00€
<u>VITA VIVET ANCESTRAL</u> Xarello y Macabeo	35,00€

NUESTRA VERMUTERÍA

<u>SARDINO BLANCO</u> Vermut GALLEGO	5,00€
<u>SARDINO TINTO</u> Vermut GALLEGO	5,00€
<u>PELIRROJO</u> Vermut de LEÓN	6,50€
<u>SARDINO PREMIUM</u> Vermut BARRICA	9,00€

NUESTRA SANGRÍA

<u>SANGRÍA DE CAVA</u>	60,00€
<u>SANGRÍA DE CHAMPAGNE</u>	90,00€

LOS CÓCTELES

- 1 PISCO SOUR TRADICIONAL 12,00€
PISCO BARSOL QUEBRANTA, lima, sirope simple, clara, bitter de Angostura.
- 2 WHISKEY SOUR 16,00€
BOURBON WILD TURKEY 101, lima, sirope simple, clara, bitter old fashion.
- 3 EXPRESSO MARTINI A LA MEXICANA 18,00€
MEZCAL OJO DE DIOS DE CAFÉ, licor café, café cold brew, bitter de chocolate.
- 4 CUCHIMIN AHUMADO 18,00€
MEZCAL OJO DE TIGRE REPOSADO, Licor Ancho Reyes, green chile, bitter orange.
- 5 BLOODYTXEF 18,00€
MEZCAL OJO DE TIGRE, zumo de tomate, lima, salsa picante rocotó y salsa de ostras.
- 6 DARK & STORMY 18,00€
RON KRAKEN, lima, sirope simple, refresco de jengibre, bitter old fashion.
- 7 PALOMA 18,00€
TEQUILA ESPOLÓN REPOSADO, lima, sirope de pomelo, refresco de pomelo.
- 8 MARGARITA CLÁSICA 16,00€
TEQUILA ESPOLÓN REPOSADO, cointreau, lima, sirope simple.
- 9 MARGARITA DE MEZCAL 18,00€
MEZCAL OJO DE TIGRE, cointreau, lima, sirope simple.
- 10 DAIQUIRI CLÁSICO 16,00€
RON BLANCO PLANTATION, lima, sirope simple.
- 11 MOSCOW MULE 18,00€
VODKA TITOS, lima, sirope de lima, angostura, refresco de jengibre
- 12 BASIL FIZZ 18,00€
GINEBRA KM1, albahaca fresca, licor de marrasquino, clara, top soda yuzu.
- 13 NEGRONI 15,00€
Vermut CINZANO 1757, CAMPARI, GINEBRA KM1.
- 14 APEROL SPRIZ 8,50€
- 15 CÓCTELES PISCO FROZEN CON ALCOHOL 14,00€
- 16 CÓCTELES FROZEN SIN ALCOHOL 6,50€
Maracuyá, Tamarindo, Lima, Albahaca y Menta

RECOMENDACIONES FUERA DE CARTA

CÓCTEL DE LA SEMANA
CÓCTELES ESPECIALES

DÉJATE ASESORAR POR NUESTRA CREW