

COCINA FRÍA

TARTAR de PESCADO — 19,00€

TIMBAL de CAMARÓN con CHILE PIMIENTO — 20,00€

TIMBAL de TUNA o SALMÓN con MARACUYÁ y PIÑA — 20,00€

OSTRAS BAÑADAS en nuestra L.D.T. (la unidad) — 8,00€

TATAKI de CORVINA con MIEL DE AJÍ AMARILLO y SÉSAMO — 21,00€

TIRADITO de VIEIRA con AJÍ AMARILLO TRUFADO — 20,00€

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
20,00€	19,00€	22,00€

TIRADITOS DE LA CASA*

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

TIRADITO PESCADO	TIRADITO SALMON O TUNA	TIRADITO PULPO	TIRADITO LANGOSTINO
20,00€	19,00€	23,00€	19,00€
con LDT de ají amarillo	con LDT Nikkei	con LDT de olivo	con LDT de cítrica

NUESTROS CEVICHE*

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
26,00€	25,00€	23,00€

CEVICHE 4 POTENCIAS — 39,00€

CEVICHE de SALMÓN y TAMARINDO — 27,00€

CEVICHE MIXTO — 28,00€

CEVICHE VEGETARIANO — 21,00€

CEVICHE TUNA NIKKEI — 26,00€

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

COCINA CALIENTE

TIRADITO de TERNERA en SALSA de TAMARINDO y CHILE AHUMADO — 28,00€

LOMO SALTEADO — 35,00€

PATO THAI AHUMADO con ROSA MARY — 41,00€

SOLOMILLO de TERNERA en SALSA de la CASA — 32,00€

AJÍ de GALLINA — 26,00€ 🌿

ZAMBURIÑAS a la PARMESANA (6 unidades) — 27,00€ 🌿

ZAMBURIÑAS templadas en LDT (6 unidades) — 26,00€

RABAS con mousse de AGUACATE y BONIATO — 24,00€ 🌿

JALEA MIXTA — 27,00€

MEJILLONES ahogados en salsa de CURRY VERDE y COCO (200g) — 24,00€ 🌿

VIEIRAS con JALAPEÑO (4 unidades) — 25,00€ 🌿

CEVICHE CALIENTE (200g) — 28,00€ 🌿

ARROZ con MARISCO — 32,00€

ARROZ CHAUFÁ — 29,00€

TALLARINES con LANGOSTINO, COCO y CURRY — 24,00€

TALLARINES con TXANGURRO — 26,00€

TALLARINES con MARISCO — 26,00€

TALLARINES VEGETARIANOS — 22,00€

PESCADO FRITO (600gr) con mousse de AGUACATE y PATATAS — 34,00€ 🌿

PESCADO KAM LU — (2 Personas) 38,00€

PESCADO CHI JAU — (2 Personas) 36,00€

PULPO a la PLANCHA en SALSA de CURRY y MIEL — 36,00€

CAMARONES JUMBO en salsa de MARACUYÁ — 35,00€ 🌿

CAMARONES JUMBO en salsa de LA CASA — 36,00€ 🌿

CAMARONES JUMBO en salsa NEGRA — 38,00€ 🌿

NUESTROS POSTRES

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

TARTA TRES LECHEs — 12,00€

MOUSSE de MARACUYÁ — 12,00€

MOUSSE de QUESO — 12,00€

LOS VINOS

NUESTROS TINTOS

BIBERIUS TEMPRANILLO D.O Ribera del Duero — 6,00€(copa)/29,00€

SELVANEVADA COUPAGE D.Oca Rioja — 7,00€(copa)/30,00€

FAMILIA COMENGE RESERVA D.O Ribera del Duero — 60,00€

10 BY FRAN YESTE CRIANZA D.Oca Rioja — 40,00€

CAURO VENTUM GARNACHA D.O Bullas — 45,00€

FAMILIE PERRACHON PINOT NOIR A.O.C Borgogne — 50,00€

SON PRIM SYRAH V.T Mallorca — 55,00€

SA FORANA ULL DE LLEBRE V.T Menorca — 42,00€

OPHIUSA V.T Formentera — 52,00€

ENTRESIJO MONASTRELL PIE FRANCO D.O Jumilla — 58,00€

LA LOBITA TINTO FINO SORIA D.O Ribera Del Duero — 50,00€

NUESTROS BLANCOS

VALDECUEVAS Verdejo D.O RUEDA — 5,00€(copa)/25,00€

CEPADO GODELLO D.O Valdeorras — 6,00€(copa)/28,00€

ALTURIS Pinot Grigio D.O.C.G FRIULI — 8,00€(copa)/38,00€

S-NAIA SAUVIGNON BLANC D.O Rueda — 7,00€(copa)/30,00€

LAWSON'S DRY HILLS SAUVIGNON BLANC New Zealand — 60,00€

DOMAIN SAINT ANTOINE VIELLE VIGNES A.O.C Chablis — 70,00€

FELIZ FELIX MARINA ALBILLO MAYOR D.O Ribera del Duero — 40,00€

10 BY FRAN YESTE VIURA Y MALVASÍA D.Oca Rioja — 45,00

BESTIA PARDA VERDEJO OAK BARREL D.Oca Rioja — 65,00

RAMÓN DO CASAR TREIXADURA D.O Ribero — 38,00

ES BLANC CHARDONNAY V.T Mallorca — 36,00

SA FORANA PREMSAL BLANC Y CHARDONAY V.T Menorca — 39,00

CAN RIC BLANCO MALVASÍA Y MUSCAT V.T Ibiza — 35,00

CASA DE LA ERMITA VIOGNIER D.O Jumilla — 44,00

ROBERT WEIL RIESLING Alemania — 62,00

NUESTROS ORANGES FOR SPICY FOOD

ORANGE-UTAN INZIULA Y ZIBIBBO Italia Inziola — 33,00€

EL ROMANO ORANGE MACABEO V.T Valencia — 36,00€

NUESTROS ROSADOS

PARTICULAR ROSÉ GARNACHA D.O Cariñena — 5,00€(copa)/26,00€

LISA ROSÉ I.G.P MEDITERRANÉE — 6,00€(copa)/29,00€

CHÂTEAU LA COSTE Aix-En-Provence (BIO) — 42,00€

LA GRANDE BAUQUIERE Côtes Provence (BIO) — 36,00€

NUESTRAS BURBUJAS

IVETTE RESERVA BRUT Glera D.O.P.G PROSECCO — 6,00€(copa)/30,00€

BELSTAR Prosecco D.O.C — 8,00€(copa)/39,00€

COLIN ALLIANCE BRUT A.O.C Champagne — 20,00€(copa)/85,00€

LIEBERT REIGNIER ROSÉ BRUT A.O.C Champagne — 80,00€

CERVEZAS & REFRESCOS

CERVEZA DE BARRIL ALHAMBRA (500ml) — 5,00€

CERVEZA DE BARRIL ALHAMBRA (250ml) — 3,50€

CERVEZA BOTELLÍN ALHAMBRA VERDE — 3,50€

CERVEZA BOTELLÍN CORONA — 3,50€

CERVEZA BOTELLÍN TOSTADA SAN MIGUEL — 3,50€

CERVEZA BOTELLÍN SIN GLUTEN — 3,50€

BOTELLIN RADLER — 3,50€

CERVEZA BOTELLÍN SIN ALCOHOL — 3,50€

COCACOLA — 3,50€

COCACOLA ZERO — 3,50€

AQUARIUS LIMON — 4,00€

SPRITE — 3,50€

NESTEA — 4,00€

TÓNICA THOMAS HENRY — 3,50€

REFRESCO POMELO THOMAS HENRY — 3,50€

REFRESCO DE MANGO THOMAS HENRY — 3,50€

GINGER BEER THEOMAS HENRY — 3,50€

NATURALES SIN ALCOHOL

CHICHA MORADA (0,0) — 6,00€

CHICHA ANDINA (0,0) — 6,00€

LIMONADA (MOJITO) — 6,00€

NARANJADA — 6,00€

MARACUYADA (PORN STAR) — 6,00€

SANGRÍA & VERMUTERÍA

COPA DE SANGRIA DE TINTO — 10,00€

COPA DE SANGRIA DE CAVA — 10,00€

SANGRÍA DE CAVA (1L) — 40,00€

SANGRÍA DE TINTO (1L) — 35,00€

VERMUT PREPARADO ROJO — 8,00€

VERMUT PREPARADO BLANCO — 8,00€

GIN TONIC DE LA CASA — 12,00€

GIN TONIC PREMIUM — 14,00€

APEROL SPRITZ — 10,00€

LOS CIERRES

NUESTROS CAFÉS & INFUSIONES

CAFÉ SOLO — 2,00€

CAFÉ CON LECHE — 3,00€

CAPUCCINO — 4,00€

AMERICANO — 3,00€

CAFE BOMBOM — 4,00€

TE MATCHA — 4,00€

FRUTOS ROJOS — 3,00€

TE NEGRO — 3,00€

TE VERDE — 3,00€

MANZANILLA — 3,00€

ROIBOS — 3,00€

POLEO MENTA — 3,00€

TE CHAI — 3,00€

BEBIDAS FROZEN

FROZEN DE MARACUYÁ, MENTA Y LIMA — 6,00€

FROZEN DE LIMÓN Y MENTA — 6,00€

FROZEN DE CAFÉ — 6,00€

FROZEN DE COCO — 6,00€

FROZEN DE MATCHA — 6,00€

LOS CÓCTELES

- 1 PISCO SOUR TRADICIONAL: PISCO BARSOL QUEBRANTA, lima, sirope simple, clara y bitter de Angostura. — 12,00€
- 2 PISCO SOUR MORADO: PISCO BARSOL QUEBRANTA, chicha morada, lima, sirope simple y bitter — 13,00€
- 3 WHISKEY SOUR: BOURBON WILD TURKEY 101, lima, sirope simple, clara, bitter old fashion. — 15,00€
- 4 EXPRESSO MARTINI A LA MEXICANA: MEZCAL OJO DE DIOS DE CAFÉ, licor café, café cold brew, bitter de chocolate. — 15,00€
- 5 BLOODYTXEF: MEZCAL OJO DE TIGRE, zumo de tomate, lima, salsa picante rocotó y salsa de ostras. — 15,00€
- 6 DARK & STORMY: RON KRAKEN, lima, sirope simple, refresco de jengibre, bitter old fashion. — 15,00€
- 7 PALOMA: TEQUILA ESPOLÓN REPOSADO, lima, sirope de pomelo, refresco de pomelo. — 15,00€
- 8 MARGARITA CLÁSICA: TEQUILA ESPOLÓN REPOSADO, cointreau, lima, sirope simple. — 14,00€
- 9 MARGARITA DE MEZCAL: MEZCAL OJO DE TIGRE, cointreau, lima, sirope simple. — 15,00€
- 10 MOSCOW MULE: VODKA TITOS, lima, sirope de lima, angostura, refresco de jengibre — 14,00€
- 11 MEXICAN MOULE: MEZCAL REPOSADO, mix limón y pomelo, agave, ají amarillo top ginger beer. — 15,00€
- 12 NEGRONI: Vermut CINZANO 1757, CAMPARI, GINEBRA KM1. — 12,00€
- 13 BIHOTZA: RON BLANCO, APEROL, arándanos, flor de saúco, infusión de hibiscus — 14,00€
- 14 TAPECHE DE DIOS: MEZCAL OJOS DE DIOS, miel de curry rojo, lima, fermentado de piña, clara. — 15,00€
- 15 PORN STAR: VODKA TITOS, maracuyá, limón, almedra top cava. — 14,00€
- 16 CACTUS: GINEBRA, VERDEJO, pepino, albahaca, pomelo y ágave. — 14,00€
- 17 MOJITO — 14,00€

RECOMENDACIONES FUERA DE CARTA, PREGUNTA A NUESTRA CREW

CÓCTEL DE LA SEMANA
COCTELES ESPECIALES