

Agua — 5€
Agua con gas — 6€

LIMONADAS NATURALES

(Frozen + 1€)



Clásica — 7€
Frutos Rojos — 7€
Maracuyá — 7€
Coco — 7€
Chicha Morada — 7€

SPRITZ

De la casa
*Fresco, seco y peligroso.
Pepino, vermut y burbuja fina que entra sin pedir permiso — 10€
Aperol — 10€
Campari — 10€
Hugo — 10€
Villa Masa Limoncello — 10€

TINTOS

Tinto Biberius. Rivera del Duero — 6€ Copa
Tinto Selvanevada Rioja — 7€ Copa
Ramón Bilbao Garnacha — 8€ Copa

BLANCOS

S-Naia Sauvignon Blanc — 7€ Copa
Valdecuevas Verdejo — 6€ Copa
Mar de Frades Albariño — 8€ Copa
Ramón Bilbao Early Harvest Verdejo — 7€ Copa

ROSADOS

Lisa Rose I.G.P. Mediterranee — 8€ Copa
Particular Rose Garnacha D.O. Cariñera — 7€ Copa
Ramón Bilbao Early Harvest — 7€ Copa

COMBINADOS

Clásicos — 12€
Premium — 14€

CERVEZAS

De barril Alhambra (250ml) — 4€
De barril Alhambra (500ml) — 6€
Alhambra verde — 4€
Sin alcohol — 4€
Corona — 5€
San Miguel Tostada — 4€
San Miguel Sin gluten — 4€
San Miguel Radler — 3,5€

SANGRÍAS

Sangría Morada
*Un clásico Español con acento andino. Fresca, aromática y con carácter.
Vino tinto y chicha morada especiada, fruta cítrica
y un final ligeramente burbujeante.
— 10€ Copa/35€ Jarra














Sangría Tropical
*La Sangría viaja a Latinoamérica. Ligera, jugosa y con un punto salvaje.
Vino blanco o Cava con Tepache de piña y fruta fresca.
— 10€ Copa Vino/ 35€ Jarra Vino — 12€ Copa Cava/38€ Jarra Cava

CAFÉS INFUSIONES

Solo/Cortado — 2€
Café con leche — 3€
Americano — 3€
Capuchino — 5€
Té Matcha — 5€
Té (Negro, verde, Chai, Frutos del bosque) — 3€
Roibos — 3€
Roibos Chocolate — 3€
Menta Poleo — 3€
Manzanilla — 3€
Carajillo 43 (Café + licor 43 + Shakeado) — 8€



ENTRANTES FRÍOS

- Ostras bañadas en LDT — 8€  
- Tataki de Corvina en miel de Ají amarillo y esferas de Maracuyá — 22€   
- Tataki de Atún en reducción de Ají panca y chile asado — 22€   
- Tartar de Atún rojo — 25€  
- Timbales/Salmón o Tuna salsa de Maracuyá y Piña — 22€   

TIRADITOS Y CAUSAS

- Tiradito de Corvina en LDT Maya — 20€ 
- Tiradito de Tuna/Salmón Nikkei — 20€   
- Tiradito de Pulpo al Olivo — 23€  
- Tiradito de Ají y Langostinos — 20€ 
- Causa Tuna Nikkei — 20€    
- Causa de Ají y Langostinos — 20€  
- Causa de Pulpo — 23€  

CEVICHE

- Ceviche Salmón Tamarindo — 29€  
- Ceviche de Corvina* — 28€  
- Ceviche de Langostinos* — 27€  
- Ceviche de Pulpo — 29€ 
- Ceviche Tuna Nikkei — 28€  
- Ceviche Vegetariano — 22€
- Ceviche Mixto* — 30€   
- Ceviche 4 Potencias* — 39€   

LDT (AJÍ, ROCOTO, MAYA, CLÁSICA, OLIVO, APALTADO)

LDT son las siglas de la Leche de Tigre, el jugo resultante de la maceración del ceviche. Este jugo es la forma más pura y concentrada de los sabores del ceviche, y tiene fama de ser un poderoso afrodisíaco y un potente remedio contra las resacas.









ENTRANTES CALIENTES

- Vieiras del Pacífico a la Parmesana — 27€   
- Mejillones Curry Verde y Coco — 25€   
- Jalea Mixta" — 28€   
- Rabas con Mouse Aguacate — 25€   
- Vieiras del Pacífico templadas en Espuma de LDT — 27€   

PLATOS CALIENTES

- Lomo saltado — 35€  
- Ají de Gallina — 28€    
- Tallarines: Coco Curry y Langostinos, Mariscos Nikkei, Huacaina con shiitake — 28€     
- Tallarín Vegetariano — 25€ 
- Arroz Chaufa de (Mariscos, Pollo o Verduras) — 31€     
- Solomillo de Ternera en salsa Tamarindo ahumado/ Cremoso de Ají — 37€  
- Lubina frita o Lubina Kam Lu — 39€   
- Camarones Jumbo en salsa a elegir:
- Maracuyá/Chile ahumado/Salsa negra de Ossobuco — 38€  

POSTRES

- Tarta de Tres Leches — 12€   
- Quesillo/Flan Cremoso — 12€  
- Tarta de queso con Coulis de Maracuyá/ Chocolate y Dulce de Leche — 12€   

IDEALES PARA COMPARTIR

LEYENDA DE ALÉRGENOS

