

COCINA FRÍA

<u>ZAMBURIÑAS</u> templadas con espuma L.D.T. (6 unidades) 🍷	24,00€
<u>TIMBAL</u> de TUNA con MARACUYÁ y PIÑA	19,00€
<u>TIMBAL</u> de SALMÓN con MARACUYÁ y PIÑA	18,00€
<u>OSTRAS BAÑADAS</u> en nuestra L.D.T. (1a unidad)	7€
<u>TIMBAL</u> de CAMARÓN con CHILE PIMIENTO	17,00€
<u>TATAKI</u> de CORVINA con MIEL DE AJÍ AMARILLO y SÉSAMO	19,00€
<u>TARTAR</u> de ATÚN BALFEGO	26,00€
<u>TIRADITO</u> de VIEIRA con AJÍ AMARILLO TRUFADO	18,00€

NUESTRAS CAUSAS

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

CAUSA TUNA NIKKEI	CAUSA AJÍ LANGOSTINO 🍷	CAUSA PULPO AL OLIVO 🍷
18,00€	17,00€	20,00€

TIRADITOS DE LA CASA*

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

TIRADITO PESCADO	TIRADITO TUNA	TIRADITO PULPO	TIRADITO SALMÓN
18,00€	19,00€	22,00€	18,00€

NUESTROS CEVICHESES*

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
24,00€	24,00€	23,00€

<u>CEVICHE</u> 4 POTENCIAS 🍷	38,00€
<u>CEVICHE</u> de SALMÓN y TAMARINDO	25,00€
<u>CEVICHE</u> MIXTO 🍷	26,00€
<u>CEVICHE</u> VEGETARIANO 🍷	18,00€
<u>CEVICHE</u> VEGANO 🍷	18,00€

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

COCINA CALIENTE

<u>TIRADITO</u> de TERNERA en SALSA de TAMARINDO y CHILE AHUMADO	25,00€
<u>CHUPE</u> de CAMARÓN	22,00€
<u>RABAS</u> con mousse de AGUACATE y BONIATO 🌱	23,00€
<u>JALEA MIXTA</u>	24,00€
<u>MEJILLONES</u> ahogados en salsa de CURRY VERDE y COCO (200g) 🌱	23,00€
<u>VEIRAS</u> con JALAPEÑO (4 unidades) 🌱	25,00€
<u>CEVICHE CALIENTE</u> (200g) 🌱	25,00€
<u>ZAMBURIÑAS</u> a la PARMESANA (6 unidades) 🌱	25,00€
<u>TALLARINES</u> con LANGOSTINO, COCO y CURRY	22,00€
<u>TALLARINES</u> con TXANGURRO	25,00€
<u>TALLARINES</u> con MARISCO	24,00€
<u>TALLARINES VEGETARIANOS</u>	20,00€
<u>CHAUFA</u> de MARISCO	27,00€
<u>ARROZ</u> con MARISCO	27,00€
<u>CAMARONES JUMBO</u> en salsa de MARACUYÁ 🌱	30,00€
<u>CAMARONES JUMBO</u> en salsa de LA CASA 🌱	30,00€
<u>CAMARONES JUMBO</u> en salsa NEGRA 🌱	32,00€
<u>PESCADO FRITO</u> (600gr) con mousse de AGUACATE y PATATAS 🌱	32,00€
<u>PESCADO CHI JAU</u>	(2 Personas) 36,00€
<u>PESCADO KAM LU</u>	(2 Personas) 38,00€
<u>AJÍ</u> de GALLINA 🌱	26,00€
<u>LOMO SALTEADO</u>	32,00€
<u>PATO THAI AHUMADO</u> con ROSA MARY	40,00€
<u>LANGOSTINO</u> a la PLANCHA en JALEA de JALAPEÑO y BONIATO	26,00€
<u>SOLOMILLO</u> de TERNERA en SALSA de la CASA	30,00€
<u>PULPO</u> a la PLANCHA en SALSA de CURRY y MIEL	30,00€

NUESTROS POSTRES

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

<u>TARTA TRES LECHES</u>	8,00€
<u>MOUSSE</u> de MARACUYÁ	8,00€
<u>MOUSSE</u> de QUESO	8,00€

LOS VINOS

NUESTROS TINTOS

<u>CAURO VENTIUM</u> Garnacha D.O. BULLAS	8,00€(copa)/40,00€
<u>VILANO BLACK</u> 9 Meses tempranillo D.O. RIBERA DEL DUERO	6,00€(copa)/30,00€
<u>SELVANEVADA</u> Tempranillo Mazuelo y Graciano D.OCA RIOJA	6,00€(copa)/30,00€
<u>DIEZ by FRAN YESTE</u> Crianza tempranillo D.OCA RIOJA	40,00€
<u>WISBA WHISKY BARRAL</u> 18 Meses tempranillo VT. CASTILLA Y LEÓN	65,00€
<u>MATÍAS RICCIPELLI</u> Malbec Patagonia (ARGENTINA)	90,00€

NUESTROS BLANCOS

<u>VALDECUEVAS</u> Verdejo D.O RUEDA	6,00€(copa)/30,00€
<u>VECRIMA</u> Godello D.O. MONTERREI	6,00€(copa)/35,00€
<u>CAN RICH BLANC DE IBIZA</u> Malvasia Amfora V.T IBIZA	40,00€
<u>DIEZ YESTE</u> Viura Y Malvasia D.OCA RIOJA	35,00€
<u>ALTURIS</u> Pinot Grigio D.O.C.G FRIULI	6,00€(copa)/30,00€
<u>MAR DE ENVERO TROUPE</u> Albariño D.O. RIAS BAIXAS	6,00€(copa)/30,00€
<u>GYOTAKU PINOT</u> Muscat, Gewurstraminer, Riesling A.O.C. ALSACE (FRANCIA-BIO)	45,00€
<u>ROBERT WEIL</u> , Riesling Kabinet (ALEMANIA)	50,00€
<u>CLAVIUS</u> Verdejo Natural V.T. CASTILLA Y LEÓN	50,00€
<u>RAMON DO CASAR</u> Treixadura D.O. RIBEIRO	35,00€
<u>NOSTRU</u> Catarrato D.O.C. TERRE DE SICILIE (ITALIA-BIO)	6,00€(copa)/30,00€
<u>MIRENE BISKAIKO</u> Txakolina 100% HONDARRIBIA ZURI	35,00€

NUESTROS ROSADOS

<u>PEREGRINO ROSE</u> Prieto Picudo D.O LEON	6,00€(copa)/30,00€
<u>NOOH ROSE</u> 0% Alcohol FRANCIA (VINO SIN ALCOHOL)	30,00€
<u>GURDOS ROSE</u> Prieto Picudo D.O LEON	7,00€(copa)/35,00€

NUESTRAS BURBUJAS

<u>BELSTAR PROSECCO</u> Glera D.O.P.G PROSECCO	6,00€(copa)/30,00€
<u>IVETTE CAVA BIO</u> Xarello Macabeo y Perallada D.O CAVA	8,00€(copa)/40,00€
<u>BRIMONTCURT CHAMPAGNE</u> Pinor Noir y Chardonnay A.O.C CHAMPAGNE	75,00€
<u>MAISON DEVAUX ROSÉ</u> Chardonnay y Pinot Noir Grand Reserve A.O.C CHAMPAGNE	85,00€
<u>BRIMONT CURT BLANC DE BLANC</u> Chardonnay A.O.C. CHAMPAGNE	80,00€

CERVEZAS & REFRESCOS

<u>CERVEZA DE BARRIL</u>	5,50€	<u>COCACOLA ZERO</u>	3,50€
<u>CERVEZA BOTELLÍN ALHAMBRA VERDE</u>	3,50€	<u>SPRITE</u>	3,50€
<u>CERVEZA BOTELLÍN CORONA</u>	3,50€	<u>NESTEA</u>	4,00€
<u>CERVEZA BOTELLÍN TOSTADA SAN MIGUEL</u>	3,50€	<u>TÓNICA THOMAS HENRY</u>	3,50€
<u>CERVEZA BOTELLÍN SIN ALCOHOL</u>	3,00€	<u>REFRESCO POMELO THOMAS HENRY</u>	3,50€
<u>CERVEZA BOTELLÍN SIN GLUTEN</u>	3,00€	<u>REFRESCO DE MANGO THOMAS HENRY</u>	3,50€
<u>BOTELLIN RADLER</u>	3,50€	<u>GINGER BEER THOMAS HENRY</u>	3,50€
<u>AQUARIUS LIMON</u>	4,00€	<u>AGUA K.M. 0</u>	3,00€(500ML)/5,00€(1L)
<u>COCACOLA</u>	3,50€	<u>LIMONADA NATURAL</u>	4,50€

NUESTRA SANGRÍA

<u>SANGRÍA DE CAVA (1L)</u>	50,00€
<u>SANGRÍA DE TINTO (1L)</u>	40,00€
<u>COPA DE SANGRIA DE CAVA</u>	10,00€
<u>COPA DE SANGRIA DE TINTO</u>	10,00€
<u>APEROL SPRITZ</u>	10,00€

LOS CÓCTELES

- 1 **PISCO SOUR TRADICIONAL:** PISCO BARSOL QUEBRANTA, lima, sirope simple, clara y bitter de Angostura. 13,00€
- 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. 16,00€
- 4 **EXPRESSO MARTINI A LA MEXICANA:** MEZCAL OJO DE DIOS DE CAFÉ, licor café, café cold brew, bitter de chocolate. 18,00€
- 5 **BLOODYTXEF:** MEZCAL OJO DE TIGRE, zumo de tomate, lima, salsa picante rocotó y salsa de ostras. 18,00€
- 6 **DARK & STORMY:** RON KRAKEN, lima, sirope simple, refresco de jengibre, bitter old fashion. 18,00€
- 7 **PALOMA:** TEQUILA ESPOLÓN REPOSADO, lima, zumo de pomelo, refresco de pomelo. 18,00€
- 8 **MARGARITA CLÁSICA:** TEQUILA ESPOLÓN, cointreau, lima, sirope simple. 16,00€
- 9 **MARGARITA DE MEZCAL:** MEZCAL OJO DE TIGRE, cointreau, lima, sirope simple. 18,00€
- 10 **MOSCOW MULE:** VODKA TITOS, lima, sirope simple, angostura, refresco de jengibre 18,00€
- 11 **MEXICAN MULE:** MEZCAL REPOSADO, mix limón y pomelo, agave, ají amarillo top ginger beer. 18,00€
- 12 **NEGRONI:** Vermut CINZANO 1757, CAMPARI, GINEBRA KM1. 14,00€
- 13 **BLACK COFFEE NEGRONI:** Infusión VERMOUTH y CAFÉ, campary, ginebra y licor de café. 16,00€
- 14 **BIHOTZA:** RON BLANCO, APEROL, arándanos, flor de saúco, infusión de hibiscus 18,00€
- 15 **DE LA MAR:** CACHACA, ahumado, limón, violeta top ginger beer 18,00€
- 16 **TAPECHE DE DIOS:** MEZCAL OJOS DE DIOS, miel de curry rojo, lima, fermentado de piña, clara. 18,00€
- 17 **PORN STAR:** VODKA TITOS, maracuyá, limón, almedra top cava. 16,00€
- 18 **CACTUS:** GINEBRA, VERDEJO, pepino, albahaca, pomelo y ágave. 16,00€

RECOMENDACIONES FUERA DE CARTA, PREGUNTA A NUESTRA CREW

CÓCTEL DE LA SEMANA
COCTELES ESPECIALES