



TAPAS ORDEN (6PZ) PIEZA

\$220

\$45

LOMO

MORCILLA

CHORIZO

CHISTORRA/MANCHEGO

ANCHOA/PHILADELPHIA

TORRE DE PATATAS

JAMÓN SERRANO

CHAMPIÑÓN RELLENO

PIQUILLO CON PHILADELPHIA

DULCES

JAMÓN SERRANO CON
PHILADELPHIA Y ARÁNDANOS.

QUESO DE CABRA,
MIEL DE CHIPOTLE Y ALMENDRAS.

QUESO MANCHEGO Y ATE.

QUESO AZUL, PERA Y NUEZ.

ENTRADAS

PATATAS BRAVAS \$130

TORTILLA DE PATATAS \$150

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO \$180

CHORIZO A LA SIDRA \$190

CALAMARES A LA ROMANA \$260

PLATO DE JAMON SERRANO \$390
(100gr) Queso de oveja, uvas y aceitunas.

PLATO ENTREMÉS \$390

*Mix de carnes frías, mix de quesos , frutas,
aceitunas, mermelada y galletas.*

TACOS DE RABO ORD 5pz \$250- 1 PZA \$50

EMPANADAS & BAGUETTE

ESPINACAS C/QUESO \$68

CARNE DE RES. \$77

BAGUETTE
DE JAMÓN SERRANO. \$260

*Base de tomaca, queso de oveja y arúgula.
acompañado de papa francesa.*

FUERTES

CACHOPO ASTURIANO \$310

Milanesa de res empanizada, rellena de queso manchego y jamón serrano acompañado de papa piedra y piquillos.

PULPO A LA GALLEGA \$395

Trozos de pulpo acompañados de papa, pimentón, aceite de oliva y sal de grano.

ALBÓNDIGAS DE LA CASA (5pz) \$210

Guisadas en salsa española

HUEVOS ROTOS SERRANOS \$230

Huevos tiernos, sobre papa francesa con Jamón serrano y piquillos. (3pz)

-POLLO \$210

MILANESA: -RES \$230

-POLLO \$190
GRILL

Incluye ensalada mixta y 1 guarnición extra a elegir: Papa francesa, Papa camote o Puré de papa

ENSALADAS

MEDITERRÁNEA \$210

Mix de lechugas, Cubos de atún, huevo cocido, tomate cherry, piquillos, aceitunas y vinagreta.

CROCANTE \$190

Mix de hojas verdes, pera, higos, ajonjolí garapiñado, Nuez de la India, crujiente de parmesano, poro frito y vinagreta de frutos rojos.

PASCU \$230

Mix de hojas verdes, manzana, nuez, arándanos, queso de cabra, reducción de balsámico y surimi de angulas.

SOPAS Y PASTAS

SOPA DE AJO \$160

SOPA DE LENTEJAS \$170

FABADA \$210

FETUCCINI ALFREDO \$220
A LA CREMA C/POLLO

SPAGUETTI \$275
BOLOGNESA

GUARNICIONES & EXTRAS

ENSALADA MIXTA \$70

PURÉ DE PAPA \$60

PAPA FRANCESA \$60

PAPA DE CAMOTE \$60

PAN TOMACA (6 PZAS) \$60



PAELLAS

VALENCIANA	\$380/450G \$550/ 1 KG
Mix de mariscos, pollo, cerdo, chorizo español.	
PAELLA NEGRA	\$590/1 KG
1 HORA DE PREPARACIÓN Y COMPRA MÍNIMA DE 1KG	

HORNO & GRILL

LECHÓN ESTILO SEGOVIANO	\$580 (PIEZA) \$2,800 (ENTERO)
--------------------------------	---

LOS CORTES INCLUYEN CEBOLLA ASADA, NOPAL, PAPA FRANCESA O DE CAMOTE. (Gramaje en crudo)

RIB EYE (300GR)	\$430
ARRACHERA (300GR)	\$345

DEL MAR

TOSTADA DE ATÚN	<i>1pz</i>	\$145
<i>Marinado en salsa ponzu, base de aguacate, pepino, poro frito y mayonesa picante de la casa.</i>		

AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN	\$290
<i>9pz de Camarón 21/25 marinados en jugo de limón, cilantro, chile serrano, pepino persa, rábano sandía, cebolla morada y aguacate.</i>	

COCTEL DE CAMARÓN	\$220
<i>Salsa coctelera, cebolla morada, pepino y aguacate. acompañado de galletas saladas.</i>	

SALMÓN: MIEL MOSTAZA O ALCAPARRADO	\$340
<i>200gr Acompañado de puré de papa y espárragos.</i>	

MEJILLONES AL VINO BLANCO (16pz)	\$280
---	--------------

FILETE DE RES EN REDUCCIÓN DE VINO TINTO	\$340
<i>Acompañado de arroz Meloso con champiñones y poro frito.</i>	

SOLOMILLO EN SALSA CABRALES	\$330
<i>Filete de Res a la Parrilla, bañado en salsa de queso azul, puré de papa y espárragos,</i>	

POSTRES

TORRIJA CON HELADO	\$130
---------------------------	--------------

BROWNIE	\$130
<i>Tradicional Brownie de Chocolate semiamargo, con nuez garapiñada y helado de Mazapán.</i>	

ATE CON QUESO	\$120
<i>Queso semicurado de oveja, Ate de membrillo, Manzana, Almendras tostadas y un toque de miel.</i>	

TARTA SANTIAGO	\$130
<i>Bizcocho a base de harina de Almendras, acompañado de frutos rojos.</i>	

EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS ES BAJO RESPONSABILIDAD DEL CONSUMIDOR.

HAMBURGUESAS

SENCILLA \$190

Carne de res, queso manchego, hojas de lechuga, tomate y alioli.

CRUNCHY CHIKEN \$210

Hamburguesa de pollo empanizada, aderezo de la casa, lechuga, jitomate, queso mozzarella, pepinillos y chile güero.

ARRACHERA \$230

Lechuga, queso de cabra, tomates cherry, Alioli y cebolla caramelizada.

DOBLE \$230

*Base de guacamole, alioli, doble carne, queso manchego y mozzarella.
Decorada con chile jalapeño relleno de queso crema, envuelto en tocino.*

ALITAS

ACOMPAÑADAS DE BASTONES DE
VERDURAS & ADEREZO RANCH

ORDEN 6PZ \$135

ORDEN 12PZ \$210

ORDEN 20PZ \$330

ADEREZOS: BBQ, Mango-Habanero, Ajo-Parmesano, Buffalo

DEDOS DE QUESO \$110

200gr. Acompañados de aderezo.

BEBIDAS

SIN ALCOHOL

NARANJADA \$45

LIMONADA \$45

REFRESCO 355 ML \$45

AGUA NATURAL \$35

AGUA MINERAL \$45

PIÑADA \$80

RUSA \$55

MOJITO \$60

CANICA \$50

VASO JUGO \$40

PERRIER \$80

AGUA QUINA \$45

GINGER ALE \$45

BOOST \$80

S. PELLEGRINO \$70

CAFÉS & TE'S

AMERICANO \$45

EXPRESSO \$45

EXPRESSO DOBLE \$60

CAPUCHINO \$65

TÉ \$45

TÉ HELADO \$50



TINTOS

VINO TINTO ESPAÑOL

BOTELLA

EL COTO DE IMAZ RESERVA	\$1200
EL COTO CRIANZA	\$880
PROTOS ROBLE	\$880
GRAN SANGRE DE TORO	\$750

VINO TINTO MEXICANO

BOTELLA

CASA MADERO 3V	\$1100
L.A. CETTO NEBIOLO	\$750

VINO DE LA CASA

COPEO BOTELLA

MALLORCA 7 TINTO	\$140	\$480
MALLORCA 7 BLANCO	\$140	\$480

VINO BLANCO

COPEO BOTELLA

DIAMANTE RIOJA	\$150	\$550
----------------	-------	-------



VODKA

	COPEO DOBLE 3 OZ	BOTELLA
SMIRNOFF	\$145	\$1,200
ABSOLUT AZUL	\$150	\$1,300
STOLICHNAYA	\$170	\$1,450
GREYGOOSE	\$260	\$2,300

COGNAC

	COPEO DOBLE 3 OZ	BOTELLA
HENNESSY VSOP	\$360	\$2,800
MARTELL VSOP	\$355	\$2,700

RON

	COPEO DOBLE 3 OZ	BOTELLA
BACARDÍ BLANCO	\$165	\$1,300
HAVANA 7 FLOR DE	\$180	\$1,500
CAÑA 7	\$170	\$1,400
MATUSALEM PLATINO	\$160	\$1,250
MATUSALEM CLÁSICO	\$170	\$1,400
ZACAPA 23	\$325	\$2,700

GINEBRA

	COPEO DOBLE 3 OZ	BOTELLA
HENDRICK'S	\$280	\$2,300
TANQUERAY	\$220	\$1,800
BOMBAY	\$220	\$1,800
BEEFEATER DRY	\$195	\$1,600

BRANDY

	COPEO DOBLE 3 OZ	BOTELLA
TERRY	\$175	\$1,300
TORRES 10	\$180	\$1,400

WHISKY

	COPEO DOBLE 3 OZ	BOTELLA
BUCHANNANS 12	\$275	\$2,100
BUCHANNANS 18	\$470	\$3,900
CHIVAS 12	\$275	\$2,100
ETIQUETA NEGRA	\$300	\$2,400
ETIQUETA ROJA	\$180	\$1,500
JACK DANIEL'S	\$205	\$1,700
MCALLAN 12	\$460	\$3,600
OLD PARR	\$245	\$2,000

MEZCAL

	COPEO DOBLE 3 oz	BOTELLA
400 CONEJOS	\$205	\$1,600
UNIÓN JOVEN	\$210	\$1,700
OJO DE TIGRE	\$240	\$2,000
MONTELOBOS	\$230	\$1,900

TEQUILA

COPEO
DOBLE 3 oz BOTELLA

DON JULIO BLANCO	\$230	\$1,800
DON JULIO REPOSADO	\$240	\$1,900
DON JULIO 70	\$315	\$2,500
CENTENARIO PLATA	\$180	\$1,400
CENTENARIO REPOSADO	\$185	\$1,500
1800 AÑEJO	\$240	\$1,900
1800 CRISTALINO	\$265	\$2,100
HERRADURA REPOSADO	\$215	\$1,700
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	\$305	\$2,400
7 LEGUAS BLANCO	\$230	\$1,800
TRADICIONAL PLATA	\$210	\$1,650
TRADICIONAL REPOSADO	\$210	\$1,650

CERVEZA

CORONA	\$60
CORONA LIGHT	\$60
VICTORIA	\$60
MODELO ESPECIAL	\$65
MODELO NEGRA	\$65
STELLA ARTOIS	\$75
MICHELOB ULTRA	\$75

PREPARADOS

TARRO CHELADO	\$15
TARRO MICHELADO	\$20
TARRO CLAMATO	\$30
SANGRITA DE LA CASA	\$30

LICORES

COPEO LICORES 2 OZ

AMARETTO DISARONNO	\$140
BAILEY'S	\$140
CHINCHÓN DULCE	\$140
CHINCHÓN SECO	\$140
APEROL	\$140
CAMPARI	\$130
FRANGELICO	\$130
JÄGERMEISTER	\$150
LICOR 43	\$140
SAMBUCA NEGRO	\$150
PACHARÁN	\$150
SAINT GERMAIN	\$180

MIXOLOGÍA

PIEDRA	\$150
BLOODY MARY	\$150
NEGRONI	\$215
BULL	\$175
MOJITO	\$165
AUTÉNTICO CARAJILLO	\$180
CARAJILLO BOTA	\$220
PIÑA COLADA	\$170
CLERICOT COPA	\$175
ALFONSO 13	\$160
MARGARITA	\$180
TINTO DE VERANO	\$150
SANGRIA NATURAL	\$150
SANGRÍA PREPARADA	\$210
APEROL SPRITZ	\$170
ST, GERMAINT SPRITZ	\$210

