

Zamburiñas con mayo de rocoto gratinada y boniato asado (ud) / 5€

Tostada de atún rojo, aguacate y cebolla encurtida: 8€

Empanadas de humita con salsa de mango y ají amarillo (2uds): 12€

Patatas hojaldradas con salsa picantonas / 11€

Tequeños venezolanos con mojo verde de lima / 14€

Croquetas melosas de jamón ibérico o chuletón 6u / 14€

Guacamole tradicional con totopos y chips de plátano frito / 15€

Arenque marinado con aguacate y cebolla encurtida / 16€

Ensaladilla rusa cremosa con boniato asado y tobiko / 15€

Burrata con crema de maíz y cherrys confitados / 16€

Brioche tostado con steak tartar de solomillo de ternera (4uds) / 20€

Tataki de salmón con ajo blanco y tobiko / 22€

Tacos Gobernador / 14€

Dados de pollo al ajillo oriental con chips de ajo y cacahuete frito / 18€

Noodles salteados con mayo de kimchie gratinado y tartar de atún rojo / 21€

Tres leches con sopa de chocolate blanco especiado / 8€

Huesitos del indiano con nutella y avellanas / 8€

Tarta de queso y cajeta / 8€

TINTO

Cvne Esp Hosteleria. D.O. Rioja. Tempranillo / (C) 5€ (B) 25€

Emina Pasion. D.O. Ribera Del Duero. Tempranillo / (C) 5€ (B) 25€

Marqués de Vargas Reserva. D.O. Rioja . Tempranillo 90%, Garnacha 5%, Mazuelo 5% / (B) 36€

Conde San Cristobal . D.O. Ribera del Duero. Tempranillo / (B) 36€

BLANCO

Emina Verdejo. D.O. Rueda. Verdejo / (C) 5€ (B) 25€

Raimat Godello. D.O. Costers Del Segre. Godello / (C) 5€ (B) 25€

Raimat. D.O. Costers del Segre. Albariño Ecologico / (C) 5€ (B) 25€

Pazo San Mauro. D.o. Rias Baixas. Albariño / (B) 36€

(C) Copa
(B) Botella

ROSADO

Vina Real Rosado. D.O. Rioja. Viura, Tempranillo / (C) 5€ (B) 25€

ESPUMOSOS

Mumm Cordon Rouge / (B) 90€

Mumm Rose / (B) 100€

Anna De Codorniu Blanc De Blancs / (B) 50€

Moët&Chandon Ice Imperial / (B) 150€

Dom Pérignon Vintage / (B) 350€

(C) Copa
(B) Botella



Dark 'n Stormy / 14€

Ron Diplomático reserva exclusiva, sirope de palomitas, bitter de cacao y ginger beer

Cold Brew Martini / 14€

Vodka Grey Goose, café cold brew, licor de café y espuma de caramelo salado

Jack Apple Sour / 14€

Jack Daniel's manzana, zumo de lima, azúcar de caña y clara de huevo

Tommy's Margarita / 14€

Tequila Patrón Silver, licor de chiles, lima y extracto de agave

Sh-Sh Grey Martini / 14€

Vodka Grey Goose, zumo fresco de lima, vainilla y maracuyá con prosecco en el top

Mezcalita de la Huerta / 14€

Mezcal, licor de chile ahumado, pepino y zumo fresco de lima y agave

Paloma Patrón / 14€

Patrón Reposado, zumo de lima, cordial de pomelo y soda de pomelo



Thomas Collins / 14€

Ginebra Bombay Sapphire Premier Cru, St. Germain, mezcla de cítricos y soda de pepino casera

Karau Spritz / 13€

Martini Fiero, licor de litchi, licor de bergamota, soda de rosas y champagne

Penny Penny Penny / 14€

Whisky, vino de jerez manzanilla, zumo de limón, jengibre y miel de flores, con un toque ahumado

Thomas Collins Sin / 12€

Martini Florale, cordial de pepino y flor de saúco, terminado con soda

Karau Spritz Sin / 12€

Martini Vibrante, cordial de rosas, terminado con soda

Malfyzzz / 14€

Ginebra Malfy Originale, amaretto, piña tostada, zumo de lima, bitter de naranja y soda

Cubo helado 5 botellas Heineken / 25€

Cubo helado 5 botellas Sol / 30€

Sangría de cava / 50€

Sangría de vodka Grey Goose / 90€

Margarita Patrón (jarra 1L) / 80€

Degustación chupitos Patrón / 75€

**6 chupitos Patrón Silver + 6 chupitos Patrón Reposado,
con hielo pilé, lima y sal**

EMPIEZA LA JARANA



COCTELES,
MUSICA Y
MUCHO
CHILING