

## Tapas

### Salmorejo Cordobés

Salmorejo served with Serrano Ham and toasted bread  
Acompañado de Jamón Serrano, pan tostado

### Plato de Jamón Ibérico

18 month-aged Ibérico Ham, garlic ciabatta with cherry tomato  
Jamón Ibérico de 18 meses, pan chapata al ajo y tomate

### Ensalada Heirloom

Heirloom tomato salad with tuna and spring onions  
Con ventresca de atún y cebolleta frita

### Pulpo a la Gallega

Sautéed octopus with sweet peppers, roasted potatoes and extra virgin olive oil  
Salteado con pimentón dulce de la vera, acompañado de papas rostizadas y aceite extra virgen

### Pimiento de piquillo

Piquillo peppers stuffed with cod served with Vizcaína sauce  
Capeado, rellenos de bacalao con salsa Vizcaína

### Mejillones a la Marinera

Mussels with hot peppers, white wine, parsley and garlic  
Con pimentón picante, vino blanco, perejil y ajo

### Gambas al ajillo

Shrimp sautéed with garlic, guindilla peppers and parsley  
Salteadas con ajo, guindillas y un toque de perejil

### Rabas a la Romana

Fried squid with pepper aioli  
Calamares fritos acompañados con alioli de pimientos

### Chistorra a la sidra estilo Pamplona

Chistorra sautéed with olive oil, garlic and cider  
Chistorra salteada con aceite olivo, ajo y sidra

### Huevos rotos con Jamón Ibérico

Fried eggs with potatoes and Ibérico Ham  
Huevos fritos revolcados con papas y Jamón Ibérico

### Boquerones fritos

Fried anchovies, parsley and garlic  
Boquerones fritos, perejil y mayonesa de ajo

### Croquetas caseras de Jamón Ibérico

Ibérico ham with Romesco sauce  
Acompañadas con salsa Romanesco

### Bikini

Smoked ham and Swiss cheese panini served with potato, yucca and sweet potato fries  
Panini de jamón ahumado y queso suizo con chips de papa, yuca y camote

## Rice / Arroz

\*To share, price per person, preparation time: 40 min.

\*Para compartir, precio por persona, tiempo de preparación 40 min.

### Paella de mariscos

Shrimp, octopus, squid and crab rice

Arroz con camarón, pulpo, calamares y cangrejo

### Arroz negro

Black rice with squid

Arroz negro con chipirones y camarones

### Paella Valenciana

Traditional paella with shrimp, squid, mussels, chicken and pork ribs served with aioli and fine herbs oil

Tradicional paella Valenciana con camarones, calamares, mejillones, pollo y costillas de cerdo, acompañado de alioli y aceite de finas hierbas

### Arroz caldoso marinero

Rice with lobster, shrimps and prawns

Arroz meloso con langosta, camarones y langostino

## Main Courses / Platos Fuertes

### Pescado del día a la Donostiarra

Seabass cooked with white wine, garlic, guindilla peppers, and parsley served with cambray potatoes and piquillo peppers

Lubina al vino blanco con ajo, guindilla y perejil

acompañado de papas cambray y pimientos de piquillo

### Chipirones encebollados

Squid cooked with onions, white wine and Pilaf rice

Chipirones encebollados al vino blanco con arroz Pilaf

### Solomillo de res a la pimienta negra

Beef filet with black pepper sauce and fries

Filete de res con salsa de pimienta negra y patatas fritas

## Desserts / Postres

### Melocotones en almíbar

Peaches in Syrup served with Papantla vanilla ice cream and whipped cream

Acompañados de helado de vainilla de Papantla y crema chantillí

### Sorbetes

Lemon, orange

Limón, naranja

## Wines/Vinos

Leira Pazo Pondal, Albariño  
Leira Pazo Pondal, Albariño  
Lagar De Cervera, Albariño  
Malabrigo, Ribera Del Duero  
Cepa 21, Tempranillo  
Hito, Tempranillo  
Hito, Rosado  
Muga, Rioja Rosado  
Anna, Codorníu Blanc D' Blancs  
Blancs, Codorniu Rondel Brut  
Codorniu, Clasico Brut

## Per Glass/ Por Copa

Codorniu, Rondel Brut  
Lagar De Cervera, Albariño  
Hito, Tempranillo  
Hito, Rosado

## Cocktails/ Cócteles

\*All cocktails \$360 MXN.

### Vilanova

Gin "mare", sherry "tío pepe", cucumber syrup  
Gin "mare", jerez "tío pepe", jarabe de pepino

### Marybuble

"Ketel one" vodka, sparkling wine, tomatoe water  
Vodka "ketel one" vino espumoso, agua de tomate

### El Limonero

Tequila "Herradura blanco", "amaretto desareno" syrup of Grass and lemon peel  
Tequila "Herradura blanco", "amaretto desareno", jarabe de zacate y piel de limón

### Las Bermejas

Amalfy gin, white wine, aperol, foam of pineapple  
Gin amalfy, vino blanco, aperol, espuma de piña

### Gallo de Frontera

Sherry "tío pepe", green apple shrub, licor 43  
Jerez "tío pepe", shrub de manzana verde, licor 43.

### Valle del Duero

Oporto, rose wine, peach pureé  
Oporto, vino rosado, puré de durazno

### Color Zafferano e limone

Amalfy Gin, strega liquor, black tea and green sweet tea  
Gin Amalfy, licor strega, té negro y té verde dulce