

# BOTANAS

## NOT-TO-STARVE

**Cucurrucucú** ----- 5€

Tostadas con asiento, pickles y salsas

Fried tortillas with lard, peppers and spices paste & pickles

# ANTOJITOS

## BABY-STEPS

**El Color de Tus Ojos** ----- 7€

Guacamole con chicharrón o totopos y chileajo

Guacamole with pork crackling or fried tortillas, burnt garlic sauce, chili pepper, spices and burnt tomato

**Viento del Sur** ----- 10,5€

Aguachile verde de camarón, puré de aguacate curado, pepino y cebolla morada

Prawns in a sauce of chili peppers, coriander, lime, cucumber and red onion, cured avocado puree, cucumber and red onion

**Besame Mucho** ----- 7€

Chicharro braseado con chintextle de mariscos, ceviche en salsa tabasco y emulsión de jalapeño y pollo

Seared horse mackerel with a paste of seafood, chili peppers, onion, garlic and tomato, ceviche in tabasco sauce and an emulsion of jalapeño pepper and chicken

**De Cara a la Pared** ----- 10€

Curado de pez espada con achiote, oleo de epazote y hoja santa, frijoles ahumados con fumet y chorizo, chile güero toreado y salsa macha

Cured swordfish with anatto seeds paste, mexican herbs oil, smoked beans with chorizo, chili pepper with lime and salt, olive oil, white sesame seeds and peanuts

**Minero** ----- 7€

Bocol relleno de costilla, mano de ternera, recado negro, xnipec y puré de frijoles

Corn dough patty stuffed with rib, cow foot, recado negro (grounded pork, tomato, epazote herb, egg and chili peppers), xnipec (hot sauce with grounded tomato, red onion, cilantro and habanero chili pepper, mixed with bitter orange juice and salt) and black beans puree

**El Niño Perdido** ----- 7€

Gringa rellena de carne al pastor, queso Oaxaca, salsa de tomatillo triturado y otra picante

Wheat tortilla stuffed with al pastor pork and Oaxaca cheese, fresh crushed tomatillo and hot sauce

# TACOS

**2 tacos servidos con 2 salsas: una picante y otra con tomatillo triturado y aguacate** / 2 tacos served with 2 sauces: a hot one and another one with crushed tomatillo and avocado

**Champiñones / Mushrooms** ----- 8,5€  
con tomatillo triturado, cebolla y ajo  
with crushed tomatillo, onion and garlic

**Camarón / Fried prawn** ----- 10€  
con "coleslaw", mayonesa de chipotle y cebolla con lima  
with coleslaw, chipotle (smoke-dried ripe jalapeño pepper)  
mayo and onion with lime

**Tinga de Pollo / Pulled chicken** ----- 6,5€  
con achiote, chiles y especias  
with achiote seeds, chili peppers and spices

**Suadero / Pulled beef** ----- 6,5€  
confitado en manteca de cerdo  
slow cooked in lard

**Pastor / Pork** ----- 6€  
con achiote, chiles y especias  
marinated in a paste of achiote seeds,  
chili peppers and spices

# QUESADILLAS

**1 quesadilla servida con 2 salsas: una picante y otra con tomatillo triturado y aguacate / Quesadilla served with 2 sauces: a hot one and another one with crushed tomatillo and avocado**

**Champiñones / Mushrooms** ----- 4,5€  
con tomatillo triturado, cebolla y ajo  
with crushed tomatillo, onion and garlic

**Camarón / Fried prawn** ----- 5€  
con chipotle y especias y cebolla con lima  
with chipotle (smoke-dried ripe jalapeño pepper)  
and spices and onion and lime

**Tinga de Pollo / Pulled chicken** ----- 4,5€  
con achiote, chiles y especias  
with achiote seeds, chili peppers and spices

**Chicharrón prensado / Suckling Pig** ----- 4,5€  
con achiote, chiles y especias  
with achiote seeds, chili peppers and spices

# PRINCIPALES

## MAIN ACT

### **Canto de la Tierra** ----- 18€

Carnitas de lechón, salsa borracha, salsa verde, pickles, frijoles con pico de gallo y chicharrón.

Suckling pig confit in lard, beer sauce, onion, garlic, chili peppers and spices, pickles, black beans with pico de gallo (tomato, onions, cilantro, jalapeño and lime) and pork cracklings

### **Adiós Morena** ----- 13€

Tamal relleno de patata, espinacas y queso, mole y crujiente de plátano verde.

Corn-based dough stuffed with potato, spinach and cheese, a sauce of nuts, chili peppers and spices and plantain crisp

### **La Llorona** ----- 21€

Pozole de mar con maíz, bonito y camarón

Pork, fish and carabinero shrimp broth with corn, Atlantic bonito and prawn

# LOS DULCES

## SWEET TOOTH

**Los Guerreros de la Libertad** ----- 4,5€

Churros, chocolate con especias y crema acida

Fried dough, chocolate with spices and crème fraiche

**Canción de la Nostalgia** ----- 4€

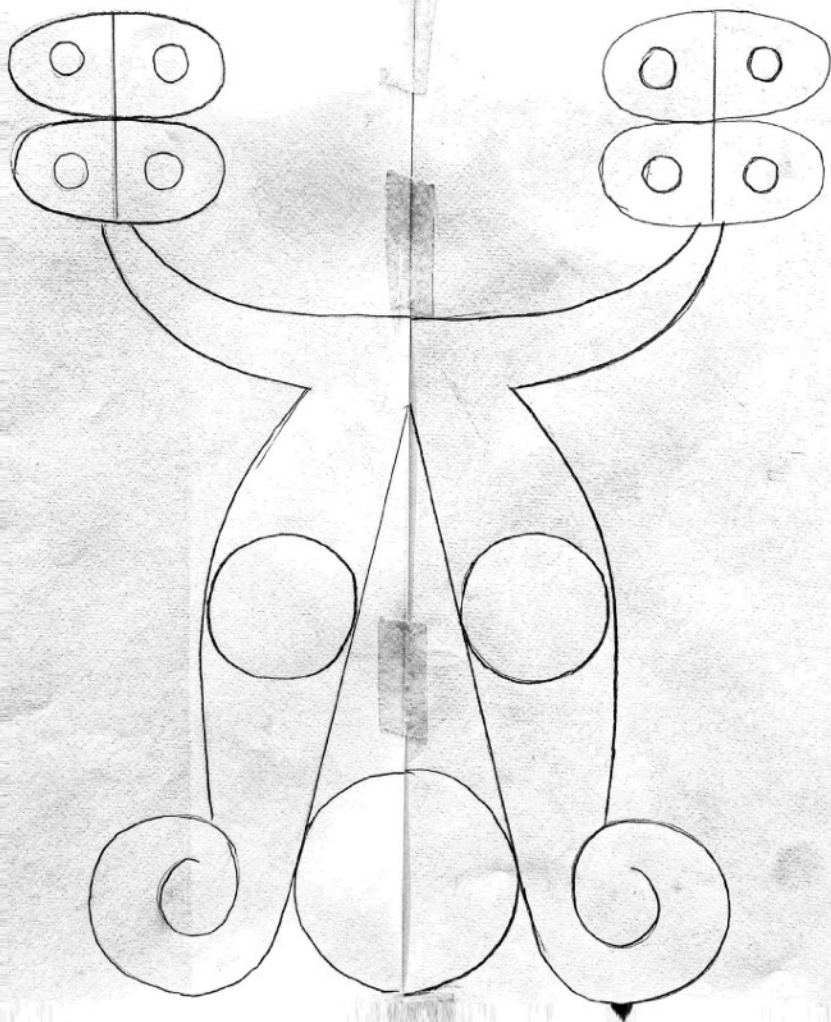
Flan de la abuela

Grandmother's mexican flan

**Palomita** ----- 6,5€

Gordita de natas, cajeta y guayaba

Clotted cream biscuit, thick caramel sauce  
and guava ice cream



BEBIDAS / DRINKS



# COCKTAILS

**Carnalita** ----- 10€

Patrón Silver, cedrón, sirope de agave, naranja

Patrón Silver, lemon verbena, agave syrup, orange

**Tchá-tchá-tchá** ----- 11€

Patrón Silver, lapsang souchong, té verde, naranja

Patrón Silver, lapsang souchong, green tea, orange

**Avé Maria** ----- 10€

Corona, jugo de tomate, tomillo, romero, lima, habanero

Corona, tomato juice, thyme, rosemary, lime, habanero

**Palomita mía** ----- 12€

Patrón Silver, Gem & Bolt, naranja, pomelo, hibisco

Patrón Silver, Gem & Bolt, orange, grapefruit, hibiscus

**Viejos los cerros** ----- 13€

Gem & Bolt, seta shitake, cacao, cereza

Gem & Bolt, shitake mushroom, cocoa, cherry

**Más que agua** ----- 10€

Patrón Silver, Gem & Bolt, hibisco

Patrón Silver, Gem & Bolt, hibiscus

**El Pastor** ----- 11€

Patrón Silver, Nixta, maíz, piña, cilantro

Patrón Silver, Nixta, corn, pineapple, coriander

**La espuma del alma** ----- 10€

Patrón Reposado, café cold brew, mix especias

Patrón Reposado, cold brew coffee, spice mix

**Remolacha Libre** ----- 10€

Don Julio Blanco, remolacha, bulbo de apio

Don Julio Blanco, beetroot, celeriac

**Rosita de la abuela** ----- 12€

Curado Cupreata, manzana Granny Smith, salvia, rosas

Curado Cupreata, Granny Smith apple, sage, roses

**Margarita** ----- 11€

Patrón Silver, Cointreau, jugo de lima

Patrón Silver, Cointreau, lime juice

**Paloma** ----- 13€

Patrón Silver, agave, pomelo, jugo de lima

Patrón Silver, agave, grapefruit, lime juice

**Mezcalita** ----- 13€

Gem & Bolt, Cointreau, jugo de lima

Gem & Bolt, Cointreau, lime juice

**Tommy's Margarita** ----- 11€

Patrón Silver, agave, jugo de lima

Patrón Silver, agave, lime juice

# MOCKTAILS

## **Virgen Margarida** ----- 8€

Té de agave y hierbas, sirope de agave, jugo de lima

Agave and herbal tea, agave syrup, lime juice

## **Paloma Virgen** ----- 9€

Té de agave y hierbas, sirope de agave, lima, pomelo

Agave and herbal tea, agave syrup, lime, grapefruit

## **Michelada Virgen** ----- 10€

Cerveza sin alcohol, jugo de tomate, tomillo, romero, lima, habanero

alecrim, lima, habanero / Alcohol-free beer, tomato juice, thyme, rosemary, lime, habanero

# AGAVE

## ESPIRITUOSOS / SPIRITS

25ml-50ml

Patrón Silver	5€	10€
Curado Cupreata	5,50€	11€
Curado Espadin	5,50€	11€
Altos Blanco	5,50€	11€
Casamigos Blanco	7,5€	15€
1800 Blanco	5,50€	11€
Alacrán Blanco	5,50€	11€
Don Julio Blanco	6€	12€
Milagro silver	6€	12€
Ocho Blanco	6,5€	13€
Patrón Reposado	6€	12€
Casa Noble Reposado	7,5€	15€
Casamigos Reposado	8€	16€
Don Julio Reposado	6,5€	13€
Espolon Reposado	5,50€	11€
Herradura Reposado	5,50€	11€
José Cuervo Reserva de la Familia Reposado	12,5€	25€
Patrón añejo	6,5€	13€
Gran Patrón Burdeos	30€	60€
Alacrán Extra añejo	5,50€	11€
Altos añejo	7€	14€

# AGAVE

## ESPIRITUOSOS / SPIRITS

25ml-50ml

Gran Patrón Platinum	14,5€	29€
Alacrán Cristal	6€	12€
Don Julio 70	10€	20€
Gem & Bolt Espadin	5,50€	11€
Alacrán Espadin	6,5€	13€
Amores Cupreata	8€	16€
Del Maguey chichicapa	9€	18€
Del Maguey Tobala	12,5€	25€
Del Maguey Vida	6,5€	13€
Derrumbes Durango	8€	16€
Derrumbes Michoacan	7,5€	15€
Derrumbes Tamaulipas	8€	16€
Derrumbes Zacatecas	8€	16€
Illegal Reposado	8,5€	17€
Joven Tier Ensemble	8€	16€
Joven Tier Espadin	6,5€	13€
Mahani Espadin	7€	14€
Mezcal Verde Momento Espadin Joven	6€	12€
Montelobos Espadin	6,5€	13€
Xaman Espadin	7€	14€

Siete Misterios Arroqueño	9€	18€
Siete Misterios Barril	9€	18€
Siete Misterios Coyote	9,5€	19€

# FORASTEROS

## THE OUTSIDERS

Bacardí Carta Blanca	6€
Bacardí 4	8€
Bacardí 8	9€
Santa Teresa 1756	11€
Leblon	9€
Grey Goose	12€
Dewar's 8 Caribbean Smooth	7€
Craigellachie 13	15€
Aberfeldy 12	11€
Abasolo	11€
Oxley	11€
Bombay shaphire	8€
Bombay Bramble	11€
Martini Rubino	6€
Martini Bitter	6€
Noilly prat	6€
Martini Fiero	6€

# CERVEZAS BEERS

Corona 20cl	2,8€
Corona 35cl	3,5€
Bud 33cl	4,5€

# REFRIGERANTES

## SOFT DRINKS

Schweppes Ginger Ale 25cl	2,5€
Schweppes Ginger Beer 20cl	3,5€
Coca-cola 23cl	2,5€
Coca-Cola Zero 23cl	2,5€
Sprite 23cl	2,5€
Schweppes Premium 20cl	3,5€
Schweppes Soda 25cl	2,0€
Expresso	1,5€
Descafeinado	1,5€
Serviço de águas	2,0€



VINOS / WINES



# BURBUJAS

	Copo	Meia	Garrafa
<b>Primitiff 2020</b>	7€		43€
Loire, France			
<b>Mumm Cordon Rouge NV</b>	11€		77€
Champagne, France			

# BLANCOS

	Copo	Meia	Garrafa
<b>Vinho da Casa</b>	4€	12€	23€
<b>Ameal 2020</b>			26€
Vinhos Verdes, Portugal			
<b>Duas Margens 2020</b>			20€
Douro, Portugal			
<b>Maldito 2020</b>	6€		32€
Douro, Portugal			
<b>NatCool DrinkMe 2020</b>			1L 35€
Bairrada, Portugal			
<b>K0 Alaranjado 2018</b>			49€
Lisboa, Portugal			

<b>Esporão Colheita 2020</b>	-----	32€
Alentejo, Portugal		
<b>Rocim Fresh From Amphora 2020</b>	-----	1L 31€
Alentejo, Portugal		
<b>Encurralado 2019</b>	-----	86€
Açores, Portugal		
<b>Viña Zorzal 2020</b>	-----	30€
Navarra, España		
<b>Bonnigal-Bodet Sauv. Blanc 2019</b>	-----	34€
Loire, France		

# ROSA

	Copo	Meia	Garrafa
<b>Duas Margens 2020</b>	-----	4€	-----
Douro, Portugal			
<b>Rosé da Fita Preta NV</b>	-----		-----
Alentejo, Portugal			

# ROJOS

	Copo	Meia	Garrafa
<b>Vinho da Casa</b>	-----	4€	-----
		12€	-----
			23€
<b>Muxagat Tinta Barroca 2020</b>	-----		-----
Douro, Portugal			

	Copo	Meia	Garrafa
<b>Maldito 2020</b>	6€		32€
Douro, Portugal			
<b>A descoberta 2020</b>			18€
Dão, Portugal			
<b>Pretexto 2018</b>			31€
Dão, Portugal			
<b>Monte Cascas Bio 2020</b>	4,5€		19€
Beira-Interior, Portugal			
<b>NatCool Baga 2020</b>			1L 38€
Bairrada, Portugal			
<b>Castelão Chão dos Eremitas 2018</b>			70€
Alentejo, Portugal			
<b>Rocim Fresh From Amphora 2020</b>			1L 31€
Alentejo, Portugal			
<b>Quinta do Mouro 2016</b>			70€
Alentejo, Portugal			
<b>Viña Zorzal 2020</b>			26€
Navarra, España			
<b>Bonnigal-Bodet Diabolicôt 2020</b>			34€
Loire, France			

# POSTRE

	Copo	Garrafa
<b>Mais Vale Tarde Que Nunca 2015</b>	10€	93€
Douro, Portugal		