

# BOTANAS

## NOT-TO-STARVE

Cucurrucucú ----- 3€

Tostadas con pickles y salsas

*Fried tortillas peppers and spices paste & pickles*

# ANTOJITOS

## BABY-STEPS

El Color de Tus Ojos ----- 8€

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.*

**El Niño Perdido ----- 7€**

Gringa rellena de carne al pastor, queso Oaxaca, salsa de tomatillo fresco triturado e outra Picante.

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

**Besame Mucho ----- 7€**

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

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

**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.*

# 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*

**Coliflor / Fried Cauliflower----- 10€**  
con "coleslaw", mayonesa de kimchi y salsa macha  
*with coleslaw, kimchi mayo and macha sauce*

**Camarón / Fried prawn ----- 12€**  
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 ----- 7,5€**  
con achiote, chiles y especias  
*with achiote seeds, chili peppers and spices*

**Suadero / Pulled beef ----- 7,5€**  
confitado en manteca de cerdo  
*slow cooked in lard*

**Pastor / Pork ----- 7€**  
con achiote, chiles y especias  
*marinated in a paste of achiote seeds, chili peppers and spices*

**Caballa/ Mackerel----- 7€**  
con chintextle, puré de aguacate, pepino y chicharrón  
*with a seafood paste, cucumber, avocado and pork cracklings*

**Taco Norteño (1un big taco)----- 6,5€**  
con frijol estofado, cebolla caramelizada, vaca barrosã, salsa de chapulines y chile cascabel  
*stewed beans, caramelized onions, barrosã flank steak, grasshopper sauce and cascabel chile*

# QUESADILLAS

**1 quesadilla servida con 2 salsas: una picante y otra con tomatillo triturado y aguacate / 1 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*

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

**Pez Espada / Swordfish----- 4,5€**  
con achiote, chiles y especias  
*with achiote seeds, chili peppers and spices*

Tinga de Pollo / Pulled chicken ----- 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 repleto 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.*

Cumbia sobre el Mar ----- 21€  
Pescado del mercado zarandeado con salsa pipian, patatas  
adobadas, cebollín y salsa al albañil  
*Grilled market fish with pumpkin seed sauce, potatoes, chives  
and albañil sau*

# LOS DULCES

## SWEET TOOTH

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

Churros, chocolate con especias y crema acida

*Fried dough, chocolate with spices and crème fraiche*

Canción de la Nostalgia ----- 5€

Flan de la abuela

*Grandmother's mexican flan*

Palomita ----- 6,5€

Gordita pocha de natas, cajeta y guayaba

*Clotted cream biscuit, thick caramel sauce  
and guava ice cream*

Quemada ----- 5€

Bueñuelo de gordita glaseado en almíbar de canela y helado de flan

*Clotted cream fried dough, glazed in cinnamon sauce and flan  
ice cream*

# 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*
- 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*
- La espuma del alma** ----- 10€  
Patrón Reposado, café cold brew, mix especias  
*Patrón Reposado, cold brew coffee, spice mix*
- Remolacha Libre** ----- 13€  
Don Julio Blanco, remolacha, bulbo de apio  
*Don Julio Blanco, beetroot, celeriac*

<b>Rosita de la abuela</b> -----	<b>12€</b>
Curado Cupreata, manzana Granny Smith, salvia, rosas	
<i>Curado Cupreata, Granny Smith apple, sage, roses</i>	
<b>Avé Maria</b> -----	<b>10€</b>
Corona, jugo de tomate, tomillo, romero, lima, habanero	
<i>Corona, tomato juice, thyme, rosemary, lime, habanero</i>	
<b>Margarita</b> -----	<b>11€</b>
Patrón Silver, Cointreau, jugo de lima	
<i>Patrón Silver, Cointreau, lime juice</i>	
<b>Paloma</b> -----	<b>13€</b>
Patrón Silver, agave, pomelo, jugo de lima	
<i>Patrón Silver, agave, grapefruit, lime juice</i>	
<b>Mezcalita</b> -----	<b>13€</b>
Gem & Bolt, Cointreau, jugo de lima	
<i>Gem &amp; Bolt, Cointreau, lime juice</i>	
<b>Tommy's Margarita</b> -----	<b>11€</b>
Patrón Silver, agave, jugo de lima	
<i>Patrón Silver, agave, lime juice</i>	



# 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€
Don Julio Blanco -----	6€	12€
Milagro silver -----	6€	12€
Ocho Blanco -----	6,5€	13€
Patrón Reposado -----	6€	12€
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€
Altos añejo -----	7€	14€
Gran Patrón Platinum -----	14,5€	29€
Don Julio 70 -----	10€	20€

# AGAVE

## ESPIRITUOSOS / SPIRITS

25ml-50ml

Gem & Bolt Espadin -----	5,50€	11€
Ojo de Tigre -----	6€	12€
Meteoro -----	6€	12€
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 Ensamble -----	8€	16€
Joven Tier Espadin -----	6,5€	13€
Mezcal Verde Momento Espadin Joven -----	6€	12€
Montelobos Espadin -----	6,5€	13€
Montelobos Tobala -----	10€	20€
Siete Misterios Arroqueño -----	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€

# BURBUJAS

Copo

Garrafa

Lola Loves Petillant -----	6€	-----	35€
Lisboa, Portugal			
Veuve Clicquot -----			86€
Champagne, France			

# BLANCOS

Copo

Garrafa

No Mames   El Abuelo Consuelo 2017-----	5€	-----	24€
Herdade do Rocim, Alentejo, Portugal			
No Mames   El Tio Teo 2018-----	5,5€	-----	26€
Soalheiro, Vinhos Verdes, Portugal			
No Mames   Jardinero Lucero 2018-----			28€
Herdade do Rocim, Alentejo, Portugal			
No Mames   El Primo Pepe 2020-----	6€	-----	31€
Fita Preta, Alentejo, Portugal			
No Mames   La Niñera Primavera 2020 -----			38€
Textura Wines, Dão, Portugal			
No Mames   El Yerno Guillermo 2020 -----			44€
Fita Preta, Alentejo, Portugal			
Maldito 2020 -----			34€
Douro, Portugal			

## Garrafa

<b>NatCool DrinkMe 2020</b> -----	1L 35€
Bairrada, 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	

# ROSA

Copo

Garrafa

<b>No Mames   El Padre Andrade 2020</b> -----	25€
Vicentino, Alentejo, Portugal	
<b>No Mames   La Esposa Mariposa 2018</b> -----	6€ ----- 30€
Soalheiro, Vinhos Verdes, Portugal	

# ROJOS

	Copo	Garrafa
No Mames   Amante de la Libertad 2020	5,5€	26€
Pegos Claros, Península de Setúbal, Portugal		
No Mames   El Hijastro Castro 2020	6,5€	34€
Textura Wines, Dão, Portugal		
Maldito 2020	6€	32€
Douro, Portugal		
Quinta de Valbom 2013		52€
Douro, Portugal		
NatCool Baga 2020		1L 38€
Bairrada, Portugal		
Rocim Fresh From Amphora 2020		1L 31€
Alentejo, Portugal		
Quinta do Mouro 2016		70€
Alentejo, Portugal		
Bonnigal-Bodet Diabolicôt 2020		34€
Loire, France		

# POSTRE

	Copo	Garrafa
Mais Vale Tarde Que Nunca 2015	10€	93€
Douro, Portugal		