

ANTOJITOS

NOT-TO-STARVE

Totopos y pico de Gallo ————— 3€

Salsa verde y salsa Roja

Fried tortillas, peppers and spices paste and pico de gallo

Guacamole ————— 8€

Con chicharron, totopos y chileajo.

With pork crackling, fried tortillas, burnt garlic sauce, chili pepper, spices and burnt tomato.

Aguachile de Camarón ————— 10,5€

Verde de camarón, puré de aguacate curado,
pepino y cebolla morada.

*Prawns Aguachile, coriander, lime, cucumber and red onion,
cured avocado puree, cucumber and red onion.*

Tostada de Atum ————— 11€

Aguacate, salsa macha e emulsión de kimchi

*Fried tortilla with fresh tuna, avocado, macha sauce and
kimchi emulsion*

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 red sauce

Champiñones _____ 5€

con crema acida, cebolla y ajo

Mushrooms with sour cream, onion and garlic

Camarón _____ 5,5€

con chipotle y especias y cebolla con lima

Wild Prawns with chipotle, spices and onion and lime

Chicharrón prensado _____ 5€

con achiote, chiles, especias y crema acida

Suckling pig with achiote seeds, chili peppers, spices and sour cream

Pez Espada _____ 5€

con achiote, chiles y especias

Blue Merlin with achiote seeds, chili peppers, spices and sour cream

Tinga de Pollo Campesino _____ 5€

con achiote, chiles y especias

Free Range Chicken with achiote seeds, chili peppers, spices and sour cream

GRINGA

Tortilla de Trigo, queso Oaxaca, salsa de tomatillo fresco triturado y otra Picante.

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

Pastor ————— 10€

Rellena de cerdo Ibérico al pastor

Stuffed with "al pastor" Black Pig

Suadero ————— 12€

Rellena de Pecho de Vaca "Arouquesa" confitada

Stuffed with al Confit "Arouquesa" Beef Rib

Tinga de Pollo campesino ————— 10,5€

"Tinga" Free Range Chicken

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

Pastor _____ 8€

Cerdo Ibérico con achiote, chiles y especias

Black Pig marinated in a paste of achiote seeds, chili peppers and spices

Camarón _____ 13€

con "coleslaw", mayonesa de chipotle y cebolla

Fried Shrimp with coleslaw, chipotle mayo and onion

Tinga de Pollo Campesino _____ 8€

con achiote, chiles y especias

Free Range Chicken Tinga with achiote seeds, chili peppers and spices

Coliflor _____ 10€

con "coleslaw", mayonesa de kimchi y salsa macha

Cauliflower with coleslaw, kimchi mayo and macha sauce

Suadero _____ 11,5€

Pecho de Vaca "Arouquesa" confitado

Confit Arouquesa Beef Rib

Tártaro de Atún ————— **13€**
con un glaseado de chiles, crema acida, aguacate y plátano verde

Tuna tartar with a chili glaze, sour cream, avocado and green banana

Mole de Pollo Campesino ————— **10€**
con mole, arroz rojo, xnipec y huevo cocido

Free Range Chicken with mole, red rice, xnipec and boiled egg

Pulpo ————— **9€**

A la diablo, espolvoreado de cilantro, crujiente de pulpo y zanahoria

Octopus à la diablo, sprinkled with coriander, crispy octopus and pickled carrot

Taco Norteño (1 big taco) ————— **8,2€**

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

PRINCIPALES

MAIN ACT

Carnitas ————— 21€

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.

Tamal ————— 16€

Tamal repleno de patata, espinacas y queso, Mole y crujiente de plátano verde.

Corn-based dough stuffed with potato, spinach and cheese, Mole, chili peppers, spices and plantain crisp.

LOS DULCES

SWEET TOOTH

Churros ————— 5,5€

chocolate con especias y crema acida

chocolate with spices and crème fraiche

Flan de Vainilla ————— 4€

Como lo de mi Abuela

Like my grandmother's

Gordita poncha ————— 6,5€

Gordita pocha de natas, cajeta y guayaba

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

Bueñuelo ————— 6,5€

glaseado en almíbar de canela y helado de flan

Fried dough, glazed in cinnamon sauce and flan ice cream

BOTANAS

Insectos Crujientes ————— 1€

Grillos y tenebrios, , chile guajillo, chile arbol

Crickets and Mealworms, chile guajillo and chile arbol

La Jara de Pickles ————— 1€

Pickles Caseros

Home Made Pickles

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

Rosita de la abuela ————— 12€

Curado Cupreata, manzana Granny Smith, salvia, rosas
Curado Cupreata, Granny Smith apple, sage, roses

Avé Maria ————— 10€
Corona, jugo de tomate, tomillo, romero, lima, habanero
Corona, tomato juice, thyme, rosemary, lime, habanero

El Pastor ————— 11€
Patrón Silver, Nixta, maíz, piña, cilantro
Patrón Silver, Nixta, corn, pineapple, coriander

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

TEQUILA

	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

MEZCAL

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		
Veve 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

NatCool DrinkMe 2020		1L 35€
Bairrada, Portugal		
Rocim Fresh From Amphora 2020		1L 31€
Alentejo, Portugal		
Encurrulado 2019		86€
Açores, Portugal		

ROSA

	Copo	Garrafa
No Mames El Padre Andrade 2020 Vicentino, Alentejo, Portugal	—	25€
No Mames La Esposa Mariposa 2018 Soalheiro, Vinhos Verdes, Portugal	6€	30€

ROJOS

	Copo	Garrafa
No Mames Amante de la Libertad 2020 Pegos Claros, Península de Setúbal, Portugal	5,5€	26€
No Mames El Hijastro Castro 2020 Textura Wines, Dão, Portugal	6,5€	34€
Maldito 2020 Douro, Portugal	6€	32€
Quinta de Valbom 2013 Douro, Portugal	—	52€
NatCool Baga 2020 Bairrada, Portugal	—	1L 38€

Quinta do Mouro 2016 —————70€
Alentejo, Portugal

POSTRE

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

Copo Garrafa