

Sopas / Soups

Tradicional Gazpacho Andaluz \$235

Clásica sopa fría española de tomate, pimientos,y un toque de aceite de oliva extra virgen. 225ml

ANDALUSIAN GAZPACHO Traditional cold Spanish vegetable soup classic recipe and a touch of extra virgin olive oil.

Gazpacho de Almendra \$275

Sopa fría de almendra, aceite de oliva, vinagre de Jerez ajo y pan 200 ML

CHILLED ALMOND SOUP made with almonds, olive oil, garlic and bread

Ensaladas / Salads

Ensalada Mixta \$310

Lechugas mixtas, queso de cabra, tomate, pera, nuez, cebolla morada con vinagreta de balsámico. 290 g

MIXED SALAD Mixed greens, goat cheese, tomato, pear, pecans, and red onion, with balsamic vinaigrette.

Ensalada Asturiana \$310

Lechugas mixtas, queso azul, pasas, pistaches, tocino ahumado, tomate, cebolla morada y vinagreta de frambuesa 290 g

ASTURIAN SALAD Mixed greens, blue cheese, raisins, pistachios, smoked bacon, tomato, and red onion, with raspberry vinaigrette.

Paellas

Paella Mixta \$1,360

Arroz calasparra con pescado, camarón, mejillón, cerdo, pollo, chistorra, pulpo, pimientos asados y ejotes. 1,200 g

PAELLA MIXTA Calasparra rice with fish, shrimp, mussels, pork, chicken, chistorra, octopus, roasted peppers, and green beans.

Paella de Mariscos \$1,465

Arroz calasparra con pescado, camarón, pulpo, mejillón, calamares, pimientos asados y ejotes. 1,200 g

SEAFOOD PAELLA Calasparra rice with fish, shrimp, octopus, mussels, squid, roasted peppers, and green beans.

Paella Vegetariana \$940

Arroz calasparra con berenjena, calabacita, ejotes, espárragos verdes, jitomates, piñones y tomates deshidratados 1,200 g

VEGETARIAN PAELLA Calasparra rice with eggplant, zucchini, green beans, green asparagus, tomatoes, pine nuts and sun-dried tomatoes.

Croquetas / Croquettes

Croquetas de Camarón y Jaiba \$310

Camarón y jaiba servidas con salsa tártara. 6 pzas

SHRIMP AND CRAB CROQUETTES Served with tartar sauce.

Croquetas de Pollo y Jamón Serrano \$265

Pollo y jamón serrano con salsa alioli 6 pzas

CHICKEN AND SERRANO HAM CROQUETTES Served with aioli sauce.

Platos Fríos / Cold Plates

Jamón Serrano Con Pan Tomate \$475

Jamón español importado, pan casero tostado, queso Manchego de 6 meses y aceitunas manzanilla. 150g

SERRANO HAM WITH BREAD AND TOMATO Imported Spanish ham, toasted homemade bread, 6-month aged Manchego cheese, and Manzanilla olives

Ceviche de Atún Estilo Nikkei \$520

Atún crudo marinado con vinagreta de ajonjolí, servido con aguacate, pepino, tomate cherry, cebolla morada, jicama, manzana verde y roja, mango, supremas de naranja y jengibre 200 g

TUNA CEVICHE Raw tuna marinated with sesame vinaigrette, served with avocado, cucumber, cherry tomatoes, red onion, jicama, green and red apple, mango, orange segments, and ginger.

Patatas Alioli \$185

Ensaladilla de Patatas alioli 180 g

GARLIC POTATO SALAD With alioli sauce.

Remolacha con Queso de Cabra \$290

Betabel horneado y servido frío con vinagreta de frambuesa, queso de cabra, nueces, supremas de naranja, tomate cherry, pesto y emulsión de pimiento amarillo. 200 g

ROASTED GOAT BEETS Roasted beet served chilled with raspberry vinaigrette, goat cheese, walnuts, orange segments, cherry tomatoes, pesto, and yellow pepper emulsion.

Tabla de Quesos \$415

combinación de una selección de quesos importados y locales 200 g

CHEESE PLATE assorted selection of imported and local cheeses

Tabla de Embutidos y Quesos \$625

Selección de embutidos españoles y quesos variados 250 g

SPANISH CURED MEATS AND CHEESE BOARD selection of cured Spanish meats and assorted cheeses



Platos Calientes / Hot Plates

Tortilla de Patata \$235

Tortilla Española de papa. 250 g
CLASSIC SPANISH OMELETTE.

Queso de Cabra al Horno \$415

Queso de cabra gratinado, servido con salsa casera de tomate y pan de ajo 200 g
GOAT CHEESE BAKED served with homemade tomato sauce and homemade garlic bread.

Patatas Bravas \$205

Patatas con salsa picante a base de tomate y salsa alioli 350 g.
SPICY POTATOES fried and served with a spicy tomato sauce and alioli

Pincho de Pollo a la Plancha \$290

Brocheta de pechuga de pollo marinado con romero, tomillo, aceite de oliva, ajo y limón, acompañado de pimientos asados y salsa de mojo picón. 2 pzas- 140 g
GRILLED CHICKEN BREAST SKEWER Marinated with rosemary, thyme, olive oil, garlic, and lemon, served with roasted peppers and mojo picón sauce.

Pulpo a la Gallega \$475

Servido con papas al sous vide, pimentón de la vera, sal maldón y aceite de oliva extra virgen 150 g
GALICIAN STYLE OCTOPUS Served with sous vide potatoes, special Spanish paprika, Maldon salt, and extra virgin olive oil.

Arroz al Azafrán con Mariscos \$730

Hecho con caldo de mariscos, servido con camarón, pescado, pulpo y mejillón 350 g
SEAFOOD SAFFRON RICE made with seafood stock, served with shrimp, fish, octopus and mussels

Fideuá de mariscos \$1,360

Paella de fideos con camarón, mejillón, pescado, calamar, sofrito y ejotes 1300 g
NOODLE PAELLA style with shrimp, mussels, fish, squid, sofrito and green beans

Berenjena tres quesos \$415

Al horno Josper con quesos mozzarella, cabra, parmesano, calabacita y salsa de tomate casera. 240 g
EGGPLANT THREE CHEESES Josper oven-baked with mozzarella, goat cheese, Parmesan, zucchini, and house-made tomato sauce.

Trio de champiñones \$370

Hongo portobello, champiñón blanco y setas, horneados al josper, con aceite de oliva, ajo, hojuelas de chile, salsa de azafrán y queso de cabra 150 g
TRIO OF MUSHROOMS Portobello, white, and wild mushrooms, Josper-roasted, olive oil, garlic, chili flakes, saffron sauce, and goat cheese.

Dátiles envueltos con tocino \$310

Tocino crujiente con salsa de pimiento rojo 6 pzas
BACON WRAPPED DATES crispy bacon with sweet red pepper bell sauce

Pincho de Arrachera a la Plancha \$310

Brocheta de carne de res, servida con cebolla morada caramelizada en vino tinto, papas cambray al horno y salsa de raíz fuerte. 2 pzas - 140 g
GRILLED BEEF SKEWER, Beef skewer served with red onion caramelized in red wine, roasted baby potatoes, and horseradish sauce,

Gambas al ajillo \$415

Camarones en cazuela con aceite de oliva, chile guajillo, chile de árbol y hojuelas de chile triturado 6 pzas
SPICY GARLIC SHRIMP In a clay dish with olive oil, guajillo chili, chile de árbol, and crushed red chili flakes.

Pesca del día \$415

Pescado de temporada al horno, servido con vegetales ligeramente crujientes y aceite de oliva extra virgen. 180 g
FRESH FISH FILLET OF THE DAY Seasonal fish baked in the oven, served with lightly crisp vegetables and extra virgin olive oil.

Arroz Negro \$625

Hecho con caldo de mariscos y tinta de calamar, pimientos asados, salsa alioli y calamares 350 g
BLACK RICE Made with seafood broth and squid ink, roasted peppers, aioli sauce, and squid.

Salmón a la plancha \$520

Salmón sellado con aderezo de ajonjolí, servido con verduras crujientes y almendras tostadas. 180 g
GRILLED SALMON With sesame dressing, served with crisp vegetables and toasted almonds.

A las Brasas / From the Charcoal Oven

Rib Eye USDA CHOICE \$795

Al carbón, servido con papas cambray, espárragos y calabacitas. 400 g
NEW YORK STEAK Charcoal-grilled, served with baby potatoes, asparagus, and zucchini.

EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS O POCO COCIDOS ES BAJO RESPONSABILIDAD DEL CONSUMIDOR. THE CONSUMPTION OF RAW OR UNDERCOOKED FOODS IS THE RESPONSIBILITY OF THE CONSUMER. TODOS LOS PRECIOS SON EN PESOS MEXICANOS/ALL PRICES ARE IN MEXICAN PESOS
PRECIOS INCLUYEN I.V.A. / ALL TAXES INCLUDED