



DEL PACÍFICO AL ATLÁNTICO

UNIENDO DOS OCÉANOS EN CADA BOCADO...

BANDERITA AMELIÉ · 18

Ostras AMELIÉ al natural
al Bloody Mary y leche de tigre
de jalapeño (3 ud)

ALMEJAS DE CARRIL A LA SARTÉN · 28

Salteadas a fuego potenciado con
chipotle y un toque de Albariño

AGUACHILE NEGRO DE LANGOSTINOS · 18

Con leche de tigre, emulsión de
tinta de calamar, aguacate y
pepino osmotizado

VIAJE DEL TACO: PUERTO VALLARTA A CÁDIZ · 16

Tacos de tortilla de maíz con
chipirones a la andaluza,
suprema de naranja sanguina,
alioli y salsa macha (2 ud)

CACHOREADA CON CHILTEPÍN · 28

Vieiras, langostinos cocidos,
langostinos crudos,
pulpo cocido y atún rojo
en salsa negra de mariscos

VERDE Y ROJO · 32

Aguacate al carbón con tartar
de atún rojo y tuétano
de vaca flameado

HUERTO & GRANJA

SABORES PUROS DE LA TIERRA

GUACAMOLE EN VIVO · 18

Aguacate fresco, totopos caseros y salsa bandera.
Preparado en mesa

LECHUGA VIVA A LA BRASA · 14

Ahumada a la leña con lascas de papada ibérica Joselito

QUESADILLA DE HONGOS Y FOIE · 19

Rellena de queso de Tetilla gallego, shiitakes confitados,
ralladura de trufa negra, yema de huevo curada y foie

FLORES DE CALABAZA CRUJIENTES A LA ASTURIANA · 18

Fritas en tempura y espuma de queso Cabrales a la sidra

CEBOLLITAS Y PUERROS ASADOS AL CARBÓN · 13

Cebolletas dulces y puerros a la brasa con vinagreta cítrica
acompañados de galletas de parmesano "36 meses"



DE LAS MEJORES ANTOJERÍAS
DE MÉXICO
A MADRID

**PANUCHITOS
DE COCHINITA PIBIL · 18**

Acompañados de cebollas Xnipeç y
cenizas de habanero (4 ud)

**CHIMICHANGA DE
RABO DE TORO · 22**

En su jugo, acompañado
de crujiente de manitas de cerdo, nata
agria al yuzu y piparras vascas

TACOS SUDADOS CASTELLANOS · 18

Rellenos de patatas revolconas con
torreznos de Soria (4 ud)

**PATACONES DE CARNE MECHADA
AL MOJO CANARIO · 20**

Entraña estofada con mojo
verde canario y salsa
de chiles fermentados en AOVE (4 ud)

ANTOJITOS



A LA BRASA

COCINADO AL FUEGO DE UN ANTIGUO VOLCÁN

RODABALLO A LA TALLA · 110

El pescado a la talla de Acapulco es un plato tradicional de la cocina
mexicana que destaca por su sabor picante y delicioso

BOGAVANTE GALLEGO A LA MEXNIEURE · 26 / 100gr

Famoso por su carne jugosa y dulce, servido junto a una mantequilla
francesa de chile guajillo y cítricos

TOMAHAWK · 90 / 1,2kg

Chuletón con hueso de vaca
Simmental, jugoso y bien "chingón"

**COCHINILLO
ESTILO MICHOACÁN · 80**

Nuestra versión de tacos de carnitas
con 1/2 cochinito confitado

**CHAMORRO AL PASTOR
DE CERDO IBÉRICO · 60**

Codillo a baja temperatura laqueado
con una deliciosa salsa de
piña asada y achiote



Todos los platos a la brasa son servidos en mesa y vienen acompañados de:
tortillas de harina de trigo, tortillas de maíz, guacamole, frijoles refritos y nuestras salsas

“SIN QUERER  POSTRES · 12
QUERIENDO”

EQUINOXIO Bizcocho al mole con crujiente de chocolate blanco y salsa inglesa de naranja

OOK Falsa Panna cotta de tres leches + suspiro de limón + bizcocho crujiente + salsa de tofe y arroz en 2 texturas

COYOTA DE GUAYABA Polvorón relleno de dulce de guayaba con helado cremoso de pitaya

CROQUETAS DE ARROZ CON LECHE Cremoso de arroz con leche y pasas, sobre salsa de tarta de queso y láminas de chocolate blanco

PALETA DE MANGO PICANTÓN Tradicional paleta de fruta fresca con mango




QUITÉMONOS EL SUEÑO CON TEQUILA
Y EMBORRACHÉMONOS CON **CAFÉ**



CAFÉ · 5

Espresso
Café latte
Americano

INFUSIONES · 5

SANTO BLANCO

Té blanco con esencias de pomelo, rosa y fruta de la pasión

CALEXICO

Té negro con toques de piel de cacao, chile y hojas de zarzamora

CHINA POBLANA

Té rojo de china de sabor terroso e intenso

BANGKOK

Té verde tropical con notas de piña, coco, mango y lemon grass

