

BLANCO

TERRE NARDIN ITALIA PINOT GRIGIO	190	950
DONOVAN PARK USA CHARDONNAY	200	1000
RODNEY STRONG, CHALK HILL USA (SONOMA) CHARDONNAY		1000
JOEL GOTT USA, CALIFORNIA SAUVIGNON BLANC		1100
PACO Y LOLA ESPAÑA ALBARIÑO	380	1400
MARA, GALICIA ESPAÑA GODELLO	330	1240
TXAKOLI REZABAL ESPAÑA, ZARAUZ	325	1300

TINTO

COSME PALACIOS ESPAÑA TEMPRANILLO	400	1800
TRES RAICES MÉXICO ENSAMBLE	250	1200
PAUL MAS FRANCIA PINOT NOIR	250	1200
DAOU USA CABERNET SAUVIGNON, PETIT VERDOT, MERLOT		2000
PRIMA ESPAÑA TEMPRANILLO		1500
LAYA ESPAÑA GARNACHA TINTORERA, MONASTRELL	380	1400
CAMINS DEL PRIORAT ESPAÑA GARNACHA, CARIÑENA, C.S.		2100
JOEL GOTT USA, CALIFORNIA CABERNET SAUVIGNON		1400
XOLO MÉXICO, VALLE DE GUADALUPE NEBBIOLO, CABERNET S.		2000
PAGO DE CARRAOVEJAS ESPAÑA TEMPRANILLO, R.D.		3800

ROSE

BERTAROSE ITALIA MOLINARA, CORVINA, RONDIELLA	240	1200
BY OTT FRANCIA GARNACHA, CINSULT, SYRAH, MOURVEDRE		1770

ESPUMANTES

ESPUMA DE MAR BRUT RVA MÉXICO	190	1100
BORTOLOMIOL BRUT ITALIA PROSECCO		1200
FREIXENET, CORDON NEGRO ESPAÑA CAVA		1250
PERRIER JOUET FRANCIA CHAMPAGE		3500



COCTELERÍA DE AUTOR

Nuestros cócteles están elaborados utilizando nuestros propios tequilas, mezcales y licores artesanales.

ESPÍRITUS DE ANDALUCÍA

Martini Alma Gitana 320

Perfecto equilibrio entre lo seco y lo cítrico.

Tequila reposado | Jerez fino | Licor de naranja

Cádiz Spritz 320

Ligero y floral, nuestra interpretación del clásico St. Germain Spritz.

Ginebra | Licor de flor de saúco | Jerez fino | Limón amarillo | Cava | Soda

Rumba Flamenca 280

Un tinto de verano elevado.

Ron blanco | Vino tinto | Miel de agave | Limón amarillo | Agua mineral

Brisa del Pacífico 280

Fresco y herbal. La esencia del verano.

Vodka | Vermut blanco | Pepino y menta | Limón amarillo | Jarabe de jengibre | Soda

Amantes 280

Cítrico con un toque dulce.

Fresa | Sal de Jamaica | Vodka | Limón | Vino Tinto

Guava Sour Gin 320

Frutal y herbal.

Guayaba | Chardonnay | Lima | Ginebra | Angostura Bitter | Estragón

Mimosa Cadiz 280

Refrescante & Elegante

Naranja | Maracuyá | Canela | Oporto | Tequila Blanco | Cava

ESPEJISMOS (SIN ALCOHOL)

Vientos de Sanlúcar 210

Ligero, floral y con un toque salino.

Infusión de manzanilla | Cordial de limón y miel de agave | Limón amarillo | Soda | Sal de mar

Triana 210

Ligero con un toque dulce

Piña | Miel de Agave | Lima

MARGARITAS & CO.

Rita Manzanita 280

Fresca y frutal

Tequila | Triple sec | Manzana verde con jengibre | Limón amarillo

Tierra Ardiente 320

Salvaje, intenso y con un golpe de calor.

Mezcal | Piña | Limón amarillo | Jarabe de jengibre | Chile piquín | Miel de agave | Ceniza de tortilla con Tajín

Mezcalinda 320

Ahumado y tropical.

Mezcal | Triple sec | Piña tatemada | Limón amarillo

Fruto Dorado 320

Brillante, nacida del sol y la tierra.

Tequila reposado | tamarindo especiado | limón amarillo



Carajillo Shakeado 280

Tradicional

Almendra | Vainilla | Chocolate

Espresso Martinez 280

Especialidad de la Casa

Tequila | Licor de Café | Espresso

PARA COMPARTIR

Guacamole y sus chips 240 

Pulpo a Feira con Aceitunas Kalamata y Papas Baby 390  

Jamón Ibérico Cortado a Mano, Salchichón ibérico y Chorizo ibérico 1200 

Acompañado con pan de masa madre, tomate y aceite de oliva.

Esquites de Temporada y sus Guajes 360  

Elotes tiernos con mayonesa de la casa, de habanero o serrano. Servidos en la mesa.

Chistorra 350 

Banderillas de chistorra frita

Croquetas de Jamón Ibérico 340 

Doradas por fuera, suaves por dentro. Un MUST.

Bolitas de Parmesano 300 

Pequeñas esferas de parmesano con salsa de tomate casera. Perfectas para compartir... o no.

Tortilla de patata 350  

Patata confitada, cebolla caramelizada, huevo. Término a escoger.

Patatas bravas 290

Cubos de patata horneadas con nuestra salsa brava.

Plato de quesos 490 

Variedad de quesos manchegos importados acompañado de nuestro chutney de temporada.

Escamas de pulpo 390  

Chips de pulpo con aioli y lima tatemada.

ENSALADAS

Ensalada Rosa 320

Ensalada del huerto con sandía, vinagreta de naranja y jengibre.

Jitomates con atún casero 350 

Jitomates con atún fresco, cebolla morada crujiente y un polvo de aceituna.

Betabel al horno arúgula y jocoque 340  

Arúgula, betabel al horno, jocoque y pistaches crujientes.

Aguacate sellado con queso feta, vinagreta de limón 360 

Ensalada CADIZ 360  

Mezclum de lechugas, manzana verde, queso blanco, dátil y vinagreta de la casa.



KIKO'S RECOMENDATION



GLUTEN FREE

SI TIENE ALGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA ALIMENTARIA, LE AGRADECEMOS QUE LO COMUNIQUE AL STAFF.
TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EN MXN (PESOS MEXICANOS).

PAELLAS

Avanda 890

Camarón, calamar y gotas de alioli (aprox. 2 personas).  

Negro 890

Camarones, almeja, mejillón, chipirón, pulpo, con tinta de calamar y gotas de alioli on top.

Del campo con lechón 840

Verduras de temporada, con trozos de lechón cocinados a baja temperatura.

Mariscos 1180

Camarón, almeja, mejillón, jaiba y calamar.

Valenciana 1180

Carne, chorizo, salchicha, camarón, mejillón, almeja

PESCADOS

Tostada Cádiz 350

Robalo ahumado con mole chintextle, tartar de aguacate y jitomate deshidratado, viruta de platano frito y vinagreta de guayaba con cebollín.

Pesca del día al horno estilo vasco 750

Pescado al horno con refrito, papas confitadas y verduras.

Camarón Gigante a la plancha y su mojo de iberico 820

Camarones a la plancha en una salsa vasca, acompañado de arroz blanco.

Totoaba a la cazuela con camarones y almejas 820

Pescado al horno, con salsa vasca, camarones y almejas.

Mejillones al vino blanco 800

Mejillones en salsa de vino blanco, acompañado de patatas fritas.

CARNES

Short Rib en su jugo 1350

Jugosa y suave carne, cocido a baja temperatura durante 4 días, acompañado con patatas panaderas.

Solomillo con verduras y salsa de vino tinto 1350

Nuestro mejor corte. Término a escoger.

Lechón al horno 850

Cocido por 2 días, manzanas salteadas y salsa de su propio jugo. Dos piezas.

Tacos estilo carnitas 450

4 tacos de carne de lechón dorada y jugosa. cebolla, cilantro y salsa de chile de la casa



KIKO'S RECOMENDATION



GLUTEN FREE

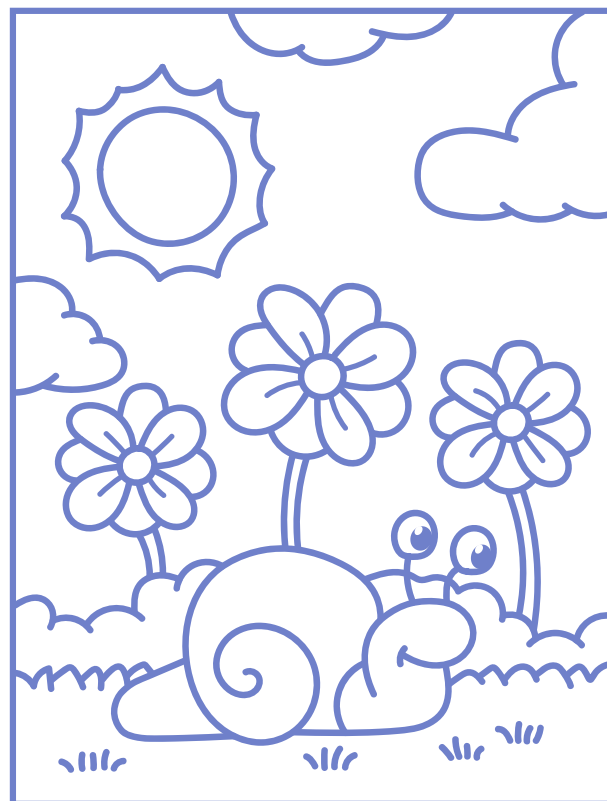
SI TIENE ALGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA ALIMENTARIA, LE AGRADECEMOS QUE LO COMUNIQUE AL STAFF.
TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EN MXN (PESOS MEXICANOS).

PARA LOS PEQUEÑOS

Pasta con salsa de tomate gratinado 250 🍴

Pescado empanizado o a la plancha con verduras 350

Carne a la plancha con papas fritas 370 🍴



SI TIENE ALGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA ALIMENTARIA, LE AGRADECEMOS QUE LO COMUNIQUE AL STAFF.
TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EN MXN (PESOS MEXICANOS).

DESSERT

Crème Brûlée 290

Natilla cremosa, caramelizada con zarzamoras on top.

Coulant de chocolate 320

Nuestra interpretación del "lava cake", con chocolate oscuro, acompañado con helado de temporada.

Helados y sorbetes 250

Helados de temporada.

Tarta de manzana al momento 350

Finas rebanadas de manzana sobre hojaldre, horneada en nuestro horno de la casa y helado de vainilla.

*Le rogamos que pida este plato al comienzo de su comida.

*Preparación: 20 minutos

DESSERT

Crème Brûlée 290

Creamy custard caramelized to perfection, topped with blackberries.

Chocolate Coulant 320

Our take on the classic "lava cake," made with dark chocolate and served with seasonal ice cream.

Ice Creams & Sorbets 250

Selection of seasonal ice creams.

Freshly Baked Apple Tart 350

Thinly sliced apples on a puff pastry base, baked in our house oven & vanilla ice cream.

*We kindly ask that you order this dish at the beginning of your meal.

*Please note: This dessert takes 20 minutes to prepare.



KIKO'S RECOMENDATION



GLUTEN FREE

IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE LET OUR STAFF KNOW.
PLEASE NOTE: ALL PRICES ARE IN MXN (MEXICAN PESOS).