



*Hello and welcome!*

Our menu is interactive — just click on the section that sparks your interest.

**Vino y Drinks**

**Tapas**

**Menú Principal**

**Menú Vegetariano**





*Vino & Drinks*



BLANCO

FLOR DE VETUS| ESPAÑA | VERDEJO, RUEDA  
DOS BUHOS | MEXICO | CHENIN BLANC  
PACO Y LOLA | ESPAÑA | ALBARIÑO  
MARA, GALICIA | ESPAÑA | GODELLO  
TXAKOLI REZABAL | ESPAÑA, ZARAUZ

TINTO

ZUAZO GASTON| ESPAÑA, RIOJA ALAVESA | TEMPRANILLO  
COSME PALACIOS | ESPAÑA | TEMPRANILLO  
TRES RAICES | MÉXICO | ENSAMBLE  
PAUL MAS | FRANCIA | PINOT NOIR  
DAOU | USA | CABERNET SAUVIGNON, PETIT VERDOT, MERLOT  
PRIMA | ESPAÑA | TEMPRANILLO  
LAYA | ESPAÑA | GARNACHA TINTORERA, MONASTRELL  
CAMINS DEL PRIORAT | ESPAÑA | GARNACHA, CARIÑENA, C.S.  
JOEL GOTT | USA, CALIFORNIA | CABERNET SAUVIGNON  
XOLO | MÉXICO, VALLE DE GUADALUPE | NEBBIOLO, CABERNET S.  
PAGO DE CARRAOVEJAS | ESPAÑA | TEMPRANILLO, R.D.  
SOL DE NOCHE | MEXICO | SHIRAZ, MERLOT, CB

ROSÉ

BY OTT | FRANCIA | GARNACHA, CINSAULT, SYRAH, MOURVEDRE

ESPUMANTES

ESPUMA DE MAR BRUT RVA | MÉXICO  
BORTOLOMIOL BRUT | ITALIA | PROSECCO  
FREIXENET, CORDON NEGRO | ESPAÑA | CAVA  
PERRIER JOUET | FRANCIA | CHAMPAGE



# COCTELERÍA DE AUTOR

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

## ESPÍRITUS DE ANDALUCÍA

### Martini Alma Gitana

*Perfecto equilibrio entre lo seco y lo cítrico.*

Tequila reposado | Jerez fino | Licor de naranja

### Cádiz Spritz

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

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

### Rumba Flamenca

*Un tinto de verano elevado.*

Ron blanco | Vino tinto | Menta | Limón verde | Agua mineral

### Brisa del Pacífico

*Fresco y herbal. La esencia del verano.*

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

### Amantes

*Cítrico con un toque dulce.*

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

### Guava Sour Gin

*Frutal y herbal.*

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

### Mimosa Cadiz

*Refrescante & Elegante*

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

## ESPEJISMOS (SIN ALCOHOL)

### Vientos de Sanlúcar

*Ligero, floral y con un toque salino.*

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

### Triana

*Ligero con un toque dulce*

Piña | Miel de Agave | Lima

## MARGARITAS & CO.

### Rita Manzanita

*Fresca y frutal*

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

### Tierra Ardiente

*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

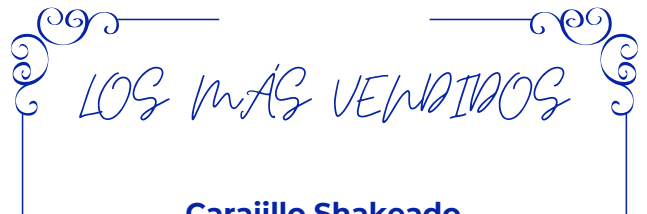
*Ahumado y tropical.*

Mezcal | Triple sec | Piña tatemada | Limón amarillo

### Fruto Dorado

*Brillante, nacida del sol y la tierra.*

Tequila reposado | tamarindo especiado | limón amarillo



### Carajillo Shakeado

*Tradicional*

Almendra | Vainilla | Chocolate

### Espresso Martinez

*Especialidad de la Casa*

Tequila | Licor de Café | Espresso



CÁDIZ  
THIS MUST BE THE PLACE...

*Tapas*



**Aceitunas estilo Madrid** 

Aceitunas verdes y negras maceradas con finas hierbas.

**Brocheta de pulpo y camarón con salsa romesco y mojo de ibéricos** 

Uva, queso, nuez y poro frito con jamón serrano 

Pulpo a feira con tahini, aceituna negra

Tapa de chistorra

Higo, nuez, queso y reducción de jamaica

Guacamole con sus chips  

**Tapa Cádiz** 

Mini-tostada de robalo ahumado con mole xintextle, vinagreta de guayaba y viruta de plátano frito

Boquerón con mojo de jitomate, cebollino y dátil 

La clásica tortilla española en tapa 

**Madrid-style Olives** 

Green and black olives marinated with fine herbs.

**Octopus & Shrimp Skewer with Romesco Sauce and Ibérico Mojo** 

Grape, cheese, pecan and fried leek with serrano ham 

Pulpo a feira with Tahini and Black Olive

Chistorra Sausage Tapa

Fig, walnut, cheese and hibiscus reduction

Guacamole with Housemade Chips  

**Tapa Cádiz** 

Mini smoked sea bass tostada with xintextle mole, guava vinaigrette, and crispy plantain flakes.

Grilled shrimp & mushroom with garlic and guajillo sauce 

Boquerón with Tomato Mojo, Chive & Date

Classic Spanish Tortilla Tapa 



KIKO'S RECOMENDATION



GLUTEN FREE

\*IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE LET OUR STAFF KNOW.\*



*Menú Principal*



PARA COMPARTIR

### Guacamole y sus chips 🌾

### Pulpo a Feira con Aceitunas Kalamata y Papas Baby 🌾 🍷

### Jamón Ibérico Cortado a Mano, Salchichón ibérico y Chorizo ibérico 🌾

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

### Esquites de Temporada y sus Guajes 🌾 🍷

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

### Chistorra 🌾

Banderillas de chistorra frita

### Croquetas de Jamón Ibérico 🍷

Doradas por fuera, suaves por dentro. Un MUST.

### Bolitas de Parmesano 🌾

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

### Tortilla de patata 🌾 🍷

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

### Patatas bravas

Cubos de patata horneadas con nuestra salsa brava.

### Plato de quesos 🌾

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

### Escamas de pulpo 🌾 🍷

Chips de pulpo con aioli y lima tatemada.

ENSALADAS

### Ensalada Rosa

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

### Jitomates con atún casero 🌾

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

### Betabel al horno arúgula y jocoque 🌾 🍷

Arúgula, betabel al horno, jocoque y pistaches crujientes.

### Aguacate sellado con queso feta, vinagreta de limón 🌾

### Ensalada CADIZ 🌾 🍷

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.\*

## PAELLAS

### **Avanda** 🌾 🍷

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

### **Negro** 🌾

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

### **Del campo con lechón** 🌾

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

### **Mariscos** 🌾

Camarón, almeja, mejillón, jaiba y calamar.

### **Valenciana** 🌾

Carne, chorizo, salchicha, camarón, mejillón, almeja

## PESCADOS

### **Tostada Cádiz** 🌾 🍷

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** 🌾

Pescado al horno con refrito, papas confitadas y verduras.

### **Camarón Gigante a la plancha y su mojo de ibérico** 🌾

### **Totoaba a la cazuela con camarones y almejas**

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

### **Mejillones al vino blanco** 🌾 🍷

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

## CARNES

### **Short Rib en su jugo**

Jugosa y suave carne, cocido a baja temperatura durante 4 días, acompañado de cebollas cambray glaseadas y vegetales.

### **Solomillo con verduras y salsa de vino tinto** 🌾

Nuestro mejor corte. Término a escoger.

### **Lechón al horno** 🌾 🍷

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

### **Tacos estilo carnitas** 🌾

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

FOR THE YOUNG

FOLKS

Pasta con salsa de tomate gratinado 🌾

Pescado empanizado o a la plancha con verduras

Carne a la plancha con papas fritas 🌾

Pasta with tomato sauce & cheese 🌾

Breaded or grilled fish with vegetables

Grilled meat with French fries 🌾



DESSERT

### Crème Brûlée

Natilla cremosa, caramelizada con zarzamoras on top.

### Coulant de chocolate

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

### Helados y sorbetes

Helados de temporada.

### Tarta de manzana al momento

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

### Tarta de Queso Vasca

Hecha con receta más reconocida de España.

### Crème Brûlée

Creamy custard caramelized to perfection, topped with blackberries.

### Chocolate Coulant

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

### Ice Creams & Sorbets

Selection of seasonal ice creams.

### Freshly Baked Apple Tart

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.

### Basque Cheesecake

Made with Spain's most recognized recipe.

DESSERT



KIKO'S RECOMENDATION



GLUTEN FREE

\*IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE LET OUR STAFF KNOW.\*



# *Menú Vegetariano*



ENTRADAS

Hecho para compartir. Todo en este menú está pensado para



**Verduras a la plancha con salsa romesco y almendra tostada**

**Espárragos trigueros con vinagreta de limón y semillas**

**Sopa de calabaza con pepitas, aceite de oliva y croutones**

ENSALADAS

**Nopal curado en juliana con caldillo de pasilla, naranja y manzana. Hilos de tortilla**

**Mezclum verde sobre sandía sin semilla, vinagreta de naranja oriental**

**Ensalada de aguacate plancha, jitomate deshidratado, vinagreta de limón y perejil**

PLATOS  
PRINCIPALES

**Paella de verduras, edamames, cacahuete, almendra. Mayonesa vegana (2 px)**

**Alubias blancas, tapenade de verdura, pimentón y arúgula**

**Tacos de hongos y setas al horno a la provenzal. Salsa de chile casera**

POSTRES

**Sorbete de limón al cava**

**Variedad de sorbetes**



VEGAN



KIKO'S RECOMENDATION



GLUTEN FREE

\*SI TIENE ALGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA ALIMENTARIA, LE AGRADECEMOS QUE LO COMUNIQUE AL STAFF.\*