

Menú

CÁDIZ

THIS MUST BE THE PLACE...

¡Hola y Bienvenidos!

The background is a solid blue color with a repeating pattern of stylized, light blue fish. The fish are arranged in a grid-like fashion, facing different directions. They have a simple, sketchy design with visible scales and fins.

CÁDIZ

THIS MUST BE THE PLACE...

Vinos & Drinks

Blanco

FLOR DE VETUS| ESPAÑA | VERDEJO, RUEDA
DOS BUHOS | MEXICO | SAUVIGNON BLANC
PACO Y LOLA | ESPAÑA | ALBARIÑO
MARA, GALICIA | ESPAÑA | GODELLO
FLORIAN MOLLET| LA LOIRE, FRANCIA| SAUVIGNON BLANC
BOURGOGNE BLANC| FRANCIA |CHARDONNAY
SEAGLASS| CALIFORNIA| SAUVIGNON BLANC
LA LOMITA| VALLE DE GUADALUPE, BC| SAUVIGNON BLANC

Tinto

ZUAZO GASTON| ESPAÑA, RIOJA ALAVESA | TEMPRANILLO
COSME PALACIOS | ESPAÑA | TEMPRANILLO
TRES RAICES | MÉXICO | ENSAMBLE
PAUL MAS | CALIFORNIA, USA | PINOT NOIR
CAMINS DEL PRIORAT | ESPAÑA | GARNACHA, CARIÑENA, C.S.
XOLO | MÉXICO, VALLE DE GUADALUPE | NEBBIOLO, CABERNET S.
PAGO DE CARRAOVEJAS | ESPAÑA | TEMPRANILLO, R.D.
SOL DE NOCHE | MEXICO | SHIRAZ, MERLOT, CB
GRAN COLEGIATA LÁGRIMA | RIOJA, ESPAÑA | TEMPRANILLO, GARNACHA
FINCAS DE GANUZA RESERVA | RIOJA, ESPAÑA | TEMPRANILLO, GRACIANO
MARQUÉS DE MURRIETA RSVA|ESPAÑA | TEMPRANILLO, GARNACHA, GRACIANO
RAMÓN BILBAO RESERVA | ESPAÑA | TEMPRANILO
MATARROMERA |RIBERA, ESPAÑA| TEMPRANILLO

Rosé

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

Espumantes

NAONIS JADER | ITALIA | PROSECCO
BORTOLOMIOL BRUT | ITALIA | PROSECCO
FREIXENET, CORDON NEGRO | ESPAÑA | CAVA
PERRIER JOUET | FRANCIA | CHAMPAGE

The background of the entire image is a solid blue color. Overlaid on this background is a repeating pattern of stylized fish. The fish are drawn in a light blue or white color, matching the text. They are arranged in a grid-like fashion, with some fish facing left and some facing right. The fish have a simple, sketchy appearance with visible scales and fins.

CÁDIZ

THIS MUST BE THE PLACE...

Tapas

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** **Tapa de chistorra****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** **Tapa de salmón ahumado, queso, hinojo encurtido al aceite de chile** **Madrid-Style Olives**

Green and black olives marinated with fine herbs.

Octopus & Shrimp Skewer

Octopus and shrimp skewer with romesco sauce and Iberian mojo.

Grape, Cheese & Walnut Skewer with Fried Leek and Serrano Ham **Chistorra Tapa**

Grilled Spanish chistorra sausage.

Guacamole with House Chips **Cádiz Tapa**

Mini toast with smoked sea bass, xintestle mole, guava vinaigrette and crispy plantain shavings.

Boquerón with Tomato Mojo, Chives and Date **Classic Spanish Omelette Tapa** **Smoked Salmon Tapa**

Smoked salmon with cheese, pickled fennel and chili oil.



KIKO'S RECOMENDATION



GLUTEN FREE

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

* ALL TAPAS CAN BE MADE GLUTEN-FREE UPON REQUEST. PLEASE INFORM OUR STAFF.*

PLEASE NOTE: ALL PRICES ARE IN MXN (MEXICAN PESOS).



The background of the entire page is a solid blue color. Overlaid on this background is a repeating pattern of stylized, light blue fish. The fish are arranged in a grid-like fashion, facing different directions. Each fish has a simple outline with a textured body and a small eye.

CÁDIZ

THIS MUST BE THE PLACE...

Menú

Recomendaciones de Temporada

Tacos Rosarito

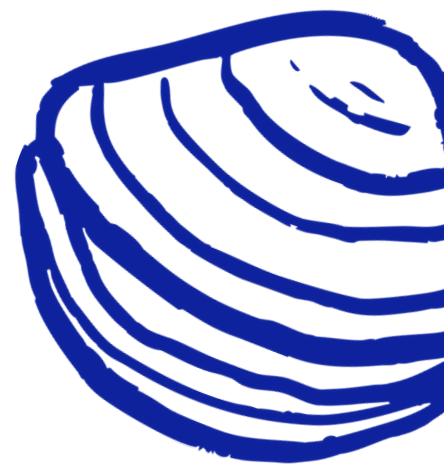
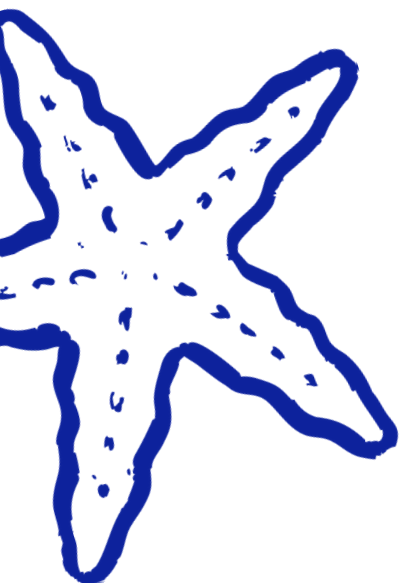
Camarones sobre frijoles negros, con lechuga fresca y tortillas de maíz, acompañados de una mayonesa de la casa ligeramente picante.

Fire & Smoke Salmon

Sashimi de salmón ligeramente ahumado con vinagreta de limón tatemado, aceite de eneldo, almendra tostada y rábanos encurtidos en jamaica.

Selección de Tapas Cádiz

Una tabla de degustación de temporada con boquerón, dos bolitas de queso, nuestra tostada Cádiz y tapa de uva. Una introducción perfecta a nuestras tapas, ideal para disfrutar con cócteles.



KIKO'S RECOMMENDATION



GLUTEN FREE

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

TODAS NUESTRAS TAPAS PUEDEN PREPARARSE SIN GLUTEN BAJO SOLICITUD. POR FAVOR INFORME A NUESTRO PERSONAL.

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

Los más
vendidos

Carajillo Shakeado

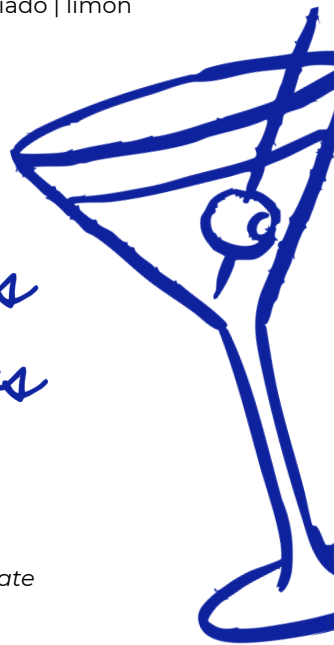
Tradicional

Almendra | Vainilla | Chocolate

Espresso Martinez

Especialidad de la Casa

Tequila | Licor de Café | Espresso



¡no te lo pierdas!

Pan de la casa - Nuestro exquisito pan
hecho en casa con y sin gluten. 🍷 🌾

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 cilantro. 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

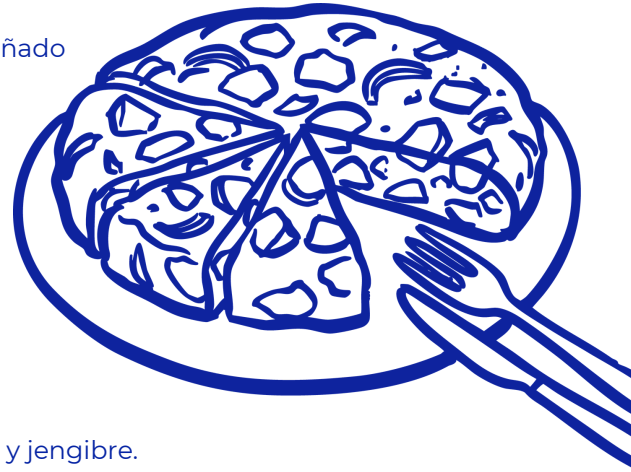
Cubos de patata horneadas con nuestra salsa brava.

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

Paellas

Avanda



Camarón, calamar y gotas de alioli.

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



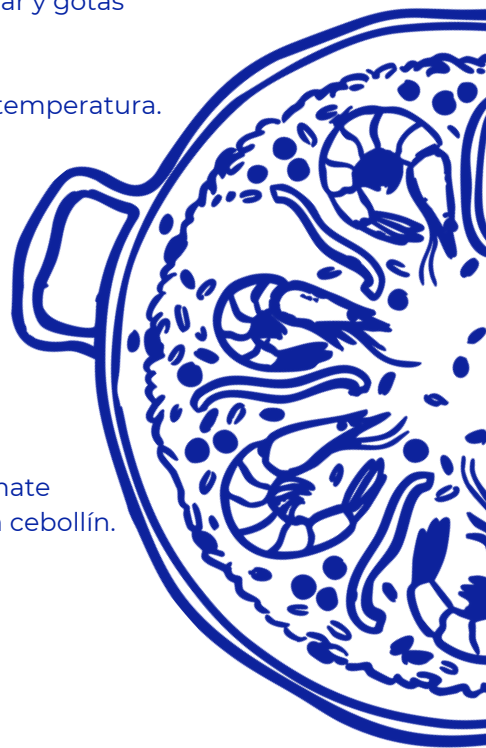
Totoaba a la cazuela con camarones y almejas

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



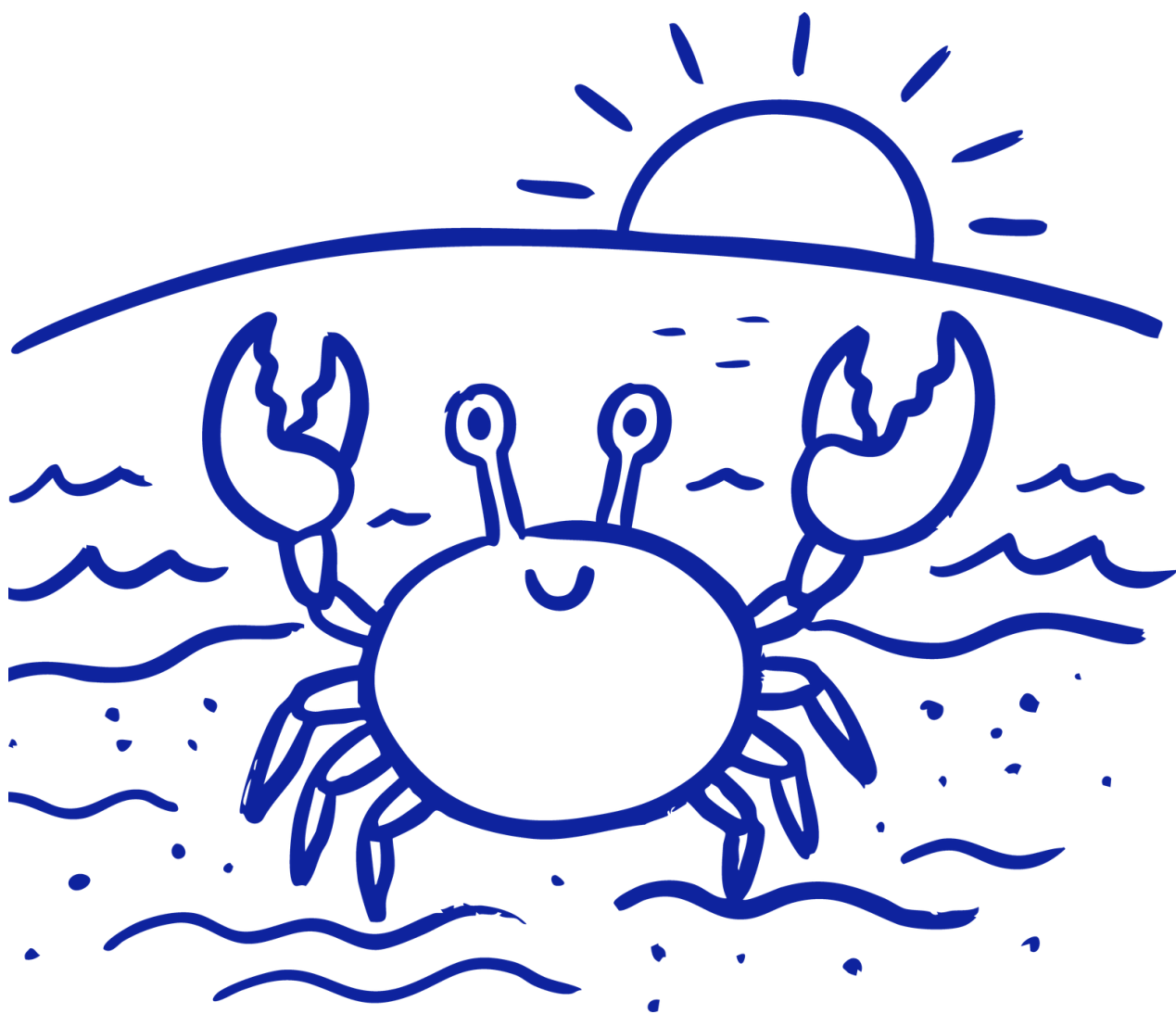
GLUTEN FREE

Para los pequeños

Pasta con salsa de tomate gratinado 🌾

Pescado empanizado o a la plancha con verduras

Carne a la plancha con papas fritas 🌾



SI TE GUSTARÍA COLOREAR ESTA PÁGINA, POR FAVOR PIDE CRAYOLAS A NUESTRO EQUIPO.

Postres

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 (Cheese Cake)

Hecha con receta más reconocida de España.

Dessert

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 Tart Cheesecake

Made with Spain's most recognized recipe.



KIKO'S RECOMENDATION



GLUTEN FREE