

*Menú*

CÁDIZ

THIS MUST BE THE PLACE...

*¡Hola y Bienvenidos!*

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 RSWA|ESPAÑA | TEMPRANILLO, GARNACHA, GRACIANO  
 RAMÓN BILBAO RESERVA | ESPAÑA | TEMPRANILO  
 MATARROMERA |RIBERA, ESPAÑA| TEMPRANILLO

## Rosé

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

## Espumantes

NAONIS JADER | ITALIA | PROSECCO  
 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

Los más  
vendidos

### Carajillo Shakeado

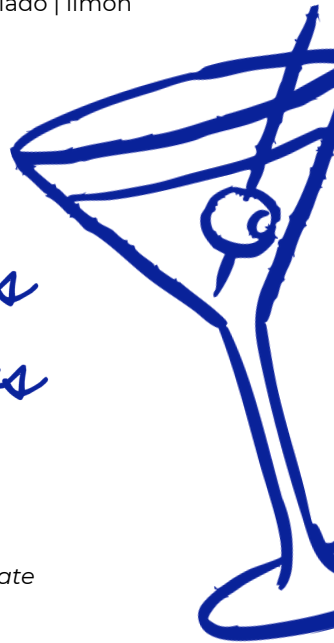
*Tradicional*

Almendra | Vainilla | Chocolate

### Espresso Martinez

*Especialidad de la Casa*

Tequila | Licor de Café | Espresso



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, xintextle 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).



CÁDIZ

THIS MUST BE THE PLACE...

*Menú*

# Recomendaciones de Temporada



## Tacos Rosarito

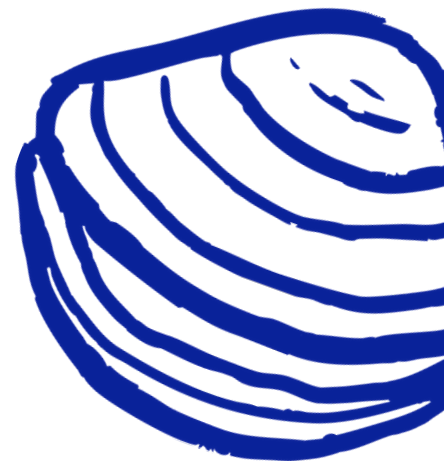
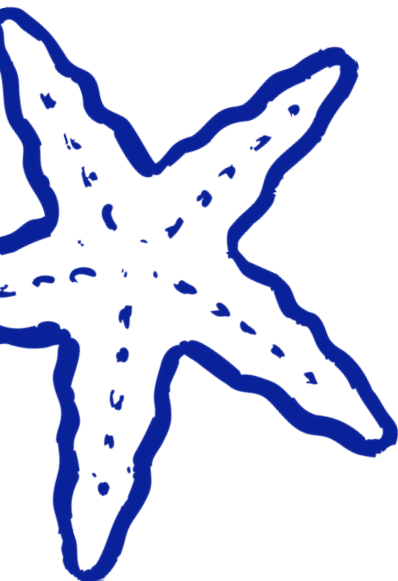
Camarones sobre frijoles negros, con lechuga fresca y tortillas de maíz, acompañados de una mayonesa de la casa ligeramente picante.

## 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 RECOMENDATION



GLUTEN FREE

# 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

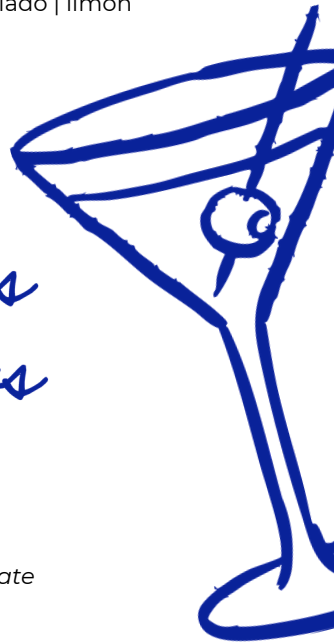
*Tradicional*

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**

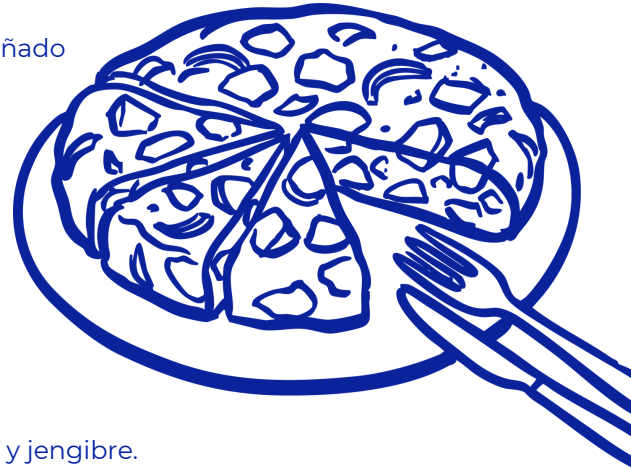
Cubos de patata horneadas con nuestra salsa brava.

**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

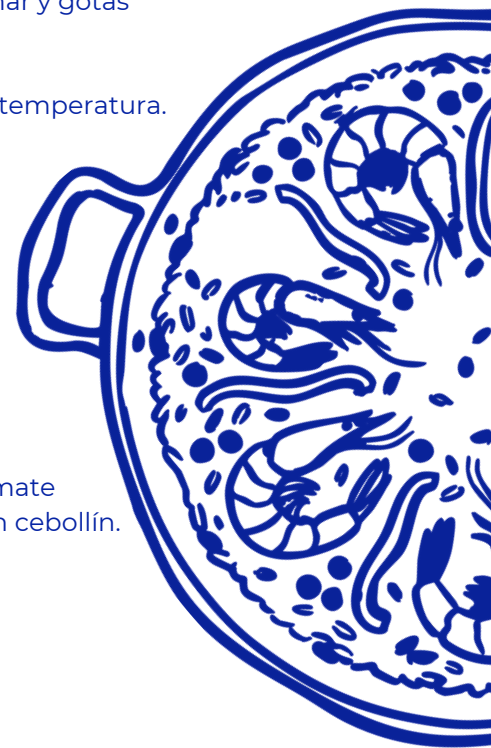


Camarón, almeja, mejillón, jaiba y calamar.

## 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



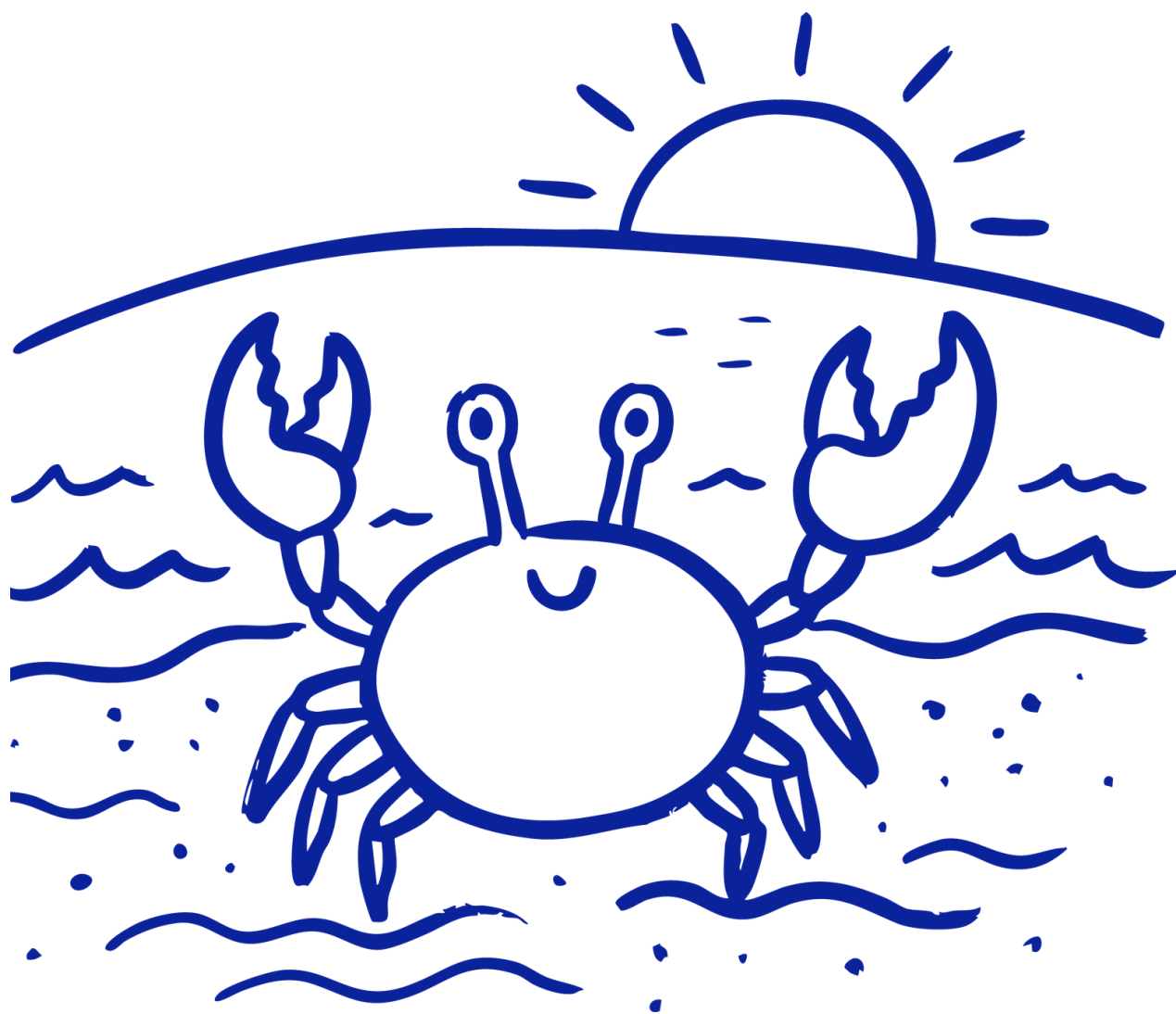
GLUTEN FREE

# 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