



FEROZ



PIQUEOS, PINTXO Y TAPAS

SELECCIÓN DE JAMONES:

Jamón Serrano
7 Hermanos (50gr). **\$210.00**

Jamón Ibérico de
Bellota 7 Hermanos (50gr). **\$680.00**

Jamón Ibérico de
Bellota Joselito (50gr). **\$780.00**

Plato de quesos **\$390.00**
125gr. De variedad de quesos
europeos ahumados, semi
curados, curados y Gran Reserva.

Coliflor Romana **\$226.00**
Coliflor rebozada, salsa criolla
picante, queso pecorino romano
y prosciutto frito.

Croquetas de Jamón Ibérico (5 pzas) **\$180.00**
Jamón ibérico, bechamel, alioli
de ajo rostizado, brotes de mostaza.

Hummus de alcachofa **\$328.00**
Servido con crocantes de berenjena
y calabacín pasados por tempura.

Piquillos Del Mesón (5 pzas) **\$220.00**
Pimientos del piquillo, bechamel
con setas de temporada, salsa
tomatada y cebollín.

Gnudis de Ricotta **\$260.00**
Pasta rellena de queso ricotta en
mantequilla de jerez, arúgula, hinojo,
betabel y queso grana padano.

Tortilla de Patata **\$220.00**
Tradicional tortilla española
de huevo y patatas.

Carpaccio de Solomillo **\$310.00**
Solomillo, aliño saba, limón,
queso pecorino con trufa,
hongos, arúgula y conserva
de cebollitas cambray.

Callos a la madrileña **\$220.00**
Tradicionales callos con
garbanzos, chorizo y morcilla.

Carrillera de res **\$248.00**
Cachete de res en salsa española
y puré de papa trufada.

SALSAS

Romesco **\$120.00**

Ragú de tuétano **\$120.00**

Española con hongos **\$120.00**

Pimienta verde **\$120.00**

PLATOS PRINCIPALES

Pollo Abruzzo **\$298.00**
Pollo risolado a las finas hierbas, farro en
mantequilla de nuez y salsa blanca.

Branzino **\$410.00**
Lubina europea, supremas de limón marroquín,
prosciutto frito perejil, espinacas y ajo.

Torreznos en su jugo **\$380.00**
Pork belly cocinado 24 horas en su jugo
ensalada de coles de bruselas fritas.

Milanesa a caballo **\$620.00**
Milanesa de ternera, huevos rotos, queso grana
padano y cebollín (300gr).

PIZZAS ROMANAS

Pizza del Quirinale **\$290.00**
Con mortadela trufada y pistachos.

Pizza Vittoriano **\$380.00**
Jamón ibérico, mozzarella fresca
arúgula y aderezo de balsámico.

Pizza Sant'Angelo **\$220.00**
Salami picante, burrata,
arúgula y salsa pesto.

Pizza Quattro Stagioni **\$180.00**
Jamón cocido, corazones de
alcachofa, aceitunas y hongos.

SOPAS

Bisque de langosta **\$220.00**
Sopa de cebolla **\$160.00**

A LAS BRASAS

Filete de Res (300gr). **\$440.00**
PARA COMPARTIR: (500gr). **\$760.00**

Rib Eye (400gr). **\$860.00**
PARA COMPARTIR: (700gr). **\$1,490.00**

Entraña (400gr). **\$760.00**
PARA COMPARTIR: (800gr). **\$1,520.00**

Porterhouse (1kg). **\$1,900.00**

HORTALIZAS DE TEMPORADA

Melocotones y burrata **\$310.00**
Burrata italiana, duraznos
tatemados, espinacas y vinagreta
de almendras.

Pera Caramellate **\$190.00**
Peras caramelizadas, queso de
cabra, nueces y arúgulas.

Aguacate rostizado **\$180.00**
Con queso feta, gremolata de cilantro,
salsa criolla, piñones y queso pecorino.

Ensaladilla de atún **\$190.00**
Ventresca de atún aliñada con alioli,
vegetales y huevo duro.

PASTAS, RISOTTOS Y ARROCES

Agnolotti de langosta **\$290.00**
Pasta fresca rellena de langosta
elote, panceta y mantequilla
al limón.

Canelón de Rabo de toro **\$398.00**
Pasta fresca, hongos, rabo de toro
y salsa carbonara con pork belly.

Risotto con colmenillas **\$380.00**
Hongos morilla, arroz arborio
y queso grana padano.

Socarrat Mar y Tierra **\$520.00**
Arroz bomba, sofrito de tomate,
camarones y filete de res.

Bomba con pulpo colosal **\$390.00**
Arroz bomba, sofrito de pimentón,
pulpo colosal, guisantes y alioli
de la casa.

CULTIVOS DE MAR

Pulpo Santorini **\$420.00**
Pulpo a las brasas con aliño
griego, puré de fava, cebolla
blanca y perejil.

Gulas al Ajillo **\$310.00**
Gulas en aceite de oliva extra
virgen preparadas con chile
de árbol y ajo.

Bocadillo Feroz **\$940.00**
Ensaladilla de centollo
y boquerones.

Gambas al Ajillo **\$270.00**
Camarones al ajillo con chile
de árbol, limón y perejil.

Lenguado a la Bilbaína **\$378.00**
Costillas de lenguado sobre
papas suflé, chile de árbol, ajo
y vinagre de vino blanco.

Tartar de Atún **\$190.00**
Atún marinado en receta turca
echalote, chile fresno, menta,
perejil y lavash.

Camarón colosal U2. **S/T**
Al horno de brasa, servido en
salsa meunière y alioli al limón.

GUARNICIONES

Patatas bravas **\$90.00**

Poros rostizados **\$90.00**

Papas griegas **\$90.00**

Puré de papa **\$90.00**

Vegetales rostizados **\$90.00**

Ensalada Feroz **\$90.00**

VINOS BLANCOS

REGIÓN / UVA

BOTELLA

MÉXICO	Casa Madero 2V	Parras Coahuila Chardonnay, Chenin Blanc	\$920
	Casa Madero Vino Naranja	Parras Coahuila Chardonnay	\$1,800
	Henri Lurton Vino Naranja	Valle de Guadalupe Chardonnay	\$1,400
ESPAÑA	Remírez de Ganuza	Rioja Garnacha Blanca, Viura, Malvasía Blanca	\$2,800
	Nivarius	Rioja Tempranillo Blanco	\$950
	Fariña Cocktail	Castilla y León Verdejo, Moscatel, Gewürztraminer, S. Blanc, Malvasía, Albariño	\$950
	La Val	Rias Baixas Albariño	\$1,175
	Beronia	Rueda Verdejo	\$810
	Virgen del Galir	Valdeorras Godello	\$1,130
	Viña Esmeralda	Penedés Moscatel, Gewürztraminer	\$750
	Diamante Original semi-dulce	Rioja Viura	\$700
	Cvne semi-dulce	Rioja Viura, Garnacha Blanca, Malvasía	\$700
HUNGRIA	Oremus Late Harvest (500ml)	Tokaji Furmint, Hárslevel, Zéta y Sàrga Muskotaly	\$1,800
ITALIA	Terreliade	Sicilia Inzolia, Chardonnay	\$1,100
CHILE	Undarraga	Valle Central Chardonnay	\$640
USA	Mer Soleil	Monterey County Chardonnay	\$2,160
FRANCIA	Louis Jadot Chablis	Chablis Chardonnay	\$2,175
	Louis Jadot Mâcon Villages	Mâcon Chardonnay	\$1,470
	Louis Jadot Pouilly Fuissé	Borgoña Chardonnay	\$3,200

VINOS ROSADOS

MÉXICO	Casa Madero V	Parras Coahuila Cabernet Sauvignon	\$920
CHILE	Santa Digna	Valle Central Cabernet Sauvignon	\$700
FRANCIA	Whispering Angel	Côtes de Provence Grenache, Cinsault, Rolle (Vermentino)	\$1,490
	STUDIO by Miraval	Côtes de Provence Cinsault, Garnacha, Rolle, Tibouren	\$1,400

VINOS TINTOS

MÉXICO	Gran Ricardo Monte Xanic	Valle de Guadalupe Cabernet Sauvignon	\$3,000
	Balero	Valle de Guadalupe Cabernet Sauvignon, Merlot	\$1,160
	Santo Tomás	Valle de Guadalupe Barbera	\$1,160
	Santo Tomás Duetto	Valle de Guadalupe Cabernet Sauvignon, Tempranillo	\$2,800
	Norte 32	Valle de Guadalupe Cabernet Sauvignon	\$1,400
	Adobe de Guadalupe Jardín Secreto	Valle de Guadalupe Tempranillo y otras	\$1,660
	Sojo	Valle de Guadalupe Petite Sirah	\$1,600
	Lolo	Valle de Guadalupe Syrah	\$1,700
	Convertible Rojo	Valle de Guadalupe Nebbiolo, Cabernet S., Barbera, Colombard	\$1,220
	Fauno	Valle de Guadalupe Nebbiolo, Cabernet Sauvignon	\$2,260
	Pies de Tierra	Valle de Guadalupe Syrah, Tempranillo	\$1,500
	Mariatinto	Valle de Guadalupe Tempranillo, Syrah, Nebbiolo, Merlot, Cabernet F.	\$1,760
	Mogor Badán	Valle de Guadalupe Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	\$2,280
	Los Nietos Reserva	Valle de Guadalupe Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	\$1,980
	Icaro	Valle de Guadalupe Nebbiolo, Cabernet Sauvignon, Grenache	\$2,380
	Sirena roja	Valle de Guadalupe Syrah, Merlot, Tempranillo	\$890

*BOTELLAS DE 750ML



VINOS TINTOS

	REGIÓN / UVA	BOTELLA
MÉXICO	Sirena Pride	Valle de Guadalupe Malbec, Cabernet Sauvignon
	Vino de Piedra	Valle de Guadalupe Cabernet Sauvignon, Tempranillo
	Cava Quintanilla Reserva	San Luis Potosí Syrah
	Rolu	San Vicente B. C. Tempranillo
	Casa Madero 3V	Parras Coahuila Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo
	Casa Madero 3V Gran Reserva	Parras Coahuila Cabernet Sauvignon, Shiraz, Cabernet Franc
	Casa Madero Gran Reserva	Parras Coahuila Shiraz
	Casa Madero Gran Reserva	Parras Coahuila Merlot
	Casa Madero	Parras Coahuila Merlot
ARGENTINA	Casa Madero	Parras Coahuila Shiraz
	Altos Las Hormigas Terroir	Mendoza Malbec
	Salentein Reserva	Mendoza Malbec
	Kaiken Estate	Mendoza Malbec
	Kuntur	Mendoza Magno
	Kuntur	Mendoza Malbec
	Rutini Encuentro	Mendoza Malbec
	Catena Zapata	Mendoza Malbec
	Catena Zapata Angélica	Mendoza Malbec
CHILE	Catena San Carlos	Mendoza Cabernet Franc
	Kaiken Ultra	Patagonia Argentina Pinot Noir
	Santa Digna	Valle Central Carménère
USA	Manso de Velasco	Curico Cabernet Sauvignon
	Caymus	Napa Valley Cabernet Sauvignon
	Caymus	Napa Valley Zinfandel
	Caymus	California Cabernet Sauvignon
	Opus One	Napa Valley Cabernet S. Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Malbec
	Kendall Jackson Vintner's Reserve	Valle Sonoma Pinot Noir
	Kendall Jackson Vintner's Reserve	Valle Sonoma Cabernet Sauvignon
	Justin	Paso Robles Cabernet Sauvignon
ESPAÑA	Austin Hop	Paso Robles Cabernet Sauvignon
	Pintia	Toro Tinta De Toro
	Termes (Numanthia)	Toro Tinta De Toro
	Fariña Lágrima	Toro Tinta De Toro
	Fariña Gran Colegiata Original	Toro Tinta De Toro
	Numanthia	Toro Tinta De Toro
	Beronia Crianza	Rioja Tempranillo
	Beronia Reserva	Rioja Tempranillo
	Beronia Gran Reserva	Rioja Tempranillo, Graciano, Mazuelo
	Macán Clásico	Rioja Tempranillo
	Macán Reserva	Rioja Graciano, Garnacha, Mazuelo, Tempranillo
	CVNE Imperial	Rioja Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano
	Contino Reserva	Rioja Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano
	Remírez de Ganuza Reserva	Rioja Tempranillo, Graciano, Mazuelo
	Proelio Reserva	Rioja Tempranillo, Garnacha, Graciano
	Proelio Viñedo Viejos	Rioja Garnacha, selección de clones antiguos de la zona
	Marqués de Murrieta Reserva	Rioja Graciano, Garnacha, Mazuelo, Tempranillo
	CM (Matarromera)	Rioja Tempranillo
	Valdelacierva Crianza	Rioja Garnacha
	Cantogordo	Rioja Tempranillo
	Sela (Bodega Roda)	Rioja Tempranillo, Graciano, Garnacha
	Roda Reserva	Rioja Tempranillo, Garnacha, Graciano
	Marañones	Madrid Garnacha
	Camins Del Priorat	Priorat Garnacha, Cabernet Sauvignon, Cariñena, Syrah, Merlot
	Salmos	Priorat Garnacha, Cariñena, Syrah



VINOS TINTOS

		REGIÓN / UVA	BOTELLA
ESPAÑA	Arano Crianza	Ribera del Duero Tempranillo	\$1,600
	Bela Roble	Ribera del Duero Tempranillo	\$1,000
	Flores de Callejo	Ribera del Duero Tempranillo	\$1,200
	Pesquera Crianza	Ribera del Duero Tempranillo	\$1,500
	Pesquera Reserva	Ribera del Duero Tempranillo	\$2,400
	Pago de Carraovejas	Ribera del Duero Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot	\$2,400
	Pago de Carraovejas “El Anejón”	Ribera del Duero Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot	\$6,800
	Arzuaga Crianza	Ribera del Duero Tempranillo, Cabernet Sauvignon	\$1,620
	Arzuaga Reserva	Ribera del Duero Tempranillo, Cabernet Sauvignon	\$4,800
	Arzuaga Gran Reserva	Ribera del Duero Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot	\$6,200
	Celeste Crianza	Ribera del Duero Tinto Fino	\$1,300
	Celeste Reserva	Ribera del Duero Tempranillo	\$2,800
	Matarromera Crianza	Ribera del Duero Tempranillo	\$1,980
	Matarromera Reserva	Ribera del Duero Tempranillo	\$3,000
	Matarromera Prestigio	Ribera del Duero Tempranillo	\$5,200
	Malleolus	Ribera del Duero Tempranillo	\$3,375
	Trus Crianza	Ribera del Duero Tempranillo	\$1,850
	Vega Sicilia Único	Ribera del Duero Tempranillo	\$17,200
	Vega Sicilia 5° Valbuena	Ribera del Duero Tempranillo, Merlot	\$6,800
	Alión	Ribera del Duero Tempranillo	\$4,060
	PSI By Pingus	Ribera del Duero Tempranillo	\$2,340
	Flor de Pingus	Ribera del Duero Tempranillo	\$4,800
	12 Linajes Reserva	Ribera del Duero Tempranillo	\$1,325
	12 Linajes Finca Los Arenales	Ribera del Duero Tinta Fina	\$2,700
ITALIA	Atrium Gran Reserva	Penedés Merlot	\$900
	Mas La Plana	Penedés Cabernet Sauvignon	\$2,600
	Brotosecco Le Mortelle	Maremma/Toscana Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	\$1,520
	Teuto	Toscana Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon	\$1,650
	Montepulciano D’Abruzzo Villa Ai Sassi	Abruzzo Montepulciano	\$1,475
	Masseto 2019	Bolgheri/Toscana Merlot	\$48,000
	Pasqua Desire Lush & Zin	Puglia Primitivo	\$1,020
FRANCIA	Campo Eliso Chianti	Toscana Sangiovese	\$900
	Louis Jadot Bourgogne	Borgoña Pinot Noir	\$1,640
	Frank Phélan	Saint Estephe Cabernet Sauvignon, Merlot	\$2,280
	Famille Perrin Gigondas La Gille	Gigondas Grenache , Syrah	\$2,970
	Paveil De Luze	Margaux Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	\$2,130
	Petrus 2007	Pomerol Merlot	\$110,000

CHAMPAGNE

	BOTELLA	ML		BOTELLA	ML
Moët & Chandon Brut	\$2,800	750	Veuve-Clicquot	\$3,000	750
Moët & Chandon Brut Mini	\$1,400	375	Louis Roederer Brut Premier	\$3,800	750
Moët & Chandon Nectar Imperial	\$3,000	750	Lanson Rosé	\$3,000	750
Moët & Chandon Rosé	\$3,348	750	PROSECCO		
Moët & Chandon Ice	\$3,400	750	Torres Sella Spumante	\$900	750
Dom Perignon	\$8,600	750	ESPUMOSOS		
Dom Perignon Luminous	\$10,600	750	Chandon Delice	\$1,200	750
Armand de Brignac Gold	\$16,200	750	Chandon Garden Spritz	\$1,200	750
Armand de Brignac Rosé	\$16,200	750			



TEQUILA

	COPA	OZ		COPA	OZ
Maestro Dobel Blanco	\$240	3 oz	1800 Cristalino	\$320	3 oz
Maestro Dobel Reposado	\$266	3 oz	1800 Milenio	\$972	3 oz
Maestro Dobel Diamante	\$280	3 oz	Don Julio Blanco	\$314	3 oz
Maestro Dobel Pavito	\$340	3 oz	Don Julio Reposado	\$322	3 oz
Maestro Dobel 50 Cristalino	\$864	3 oz	Don Julio 70 Cristalino	\$334	3 oz
Maestro Dobel Atelier	\$1,620	3 oz	Don Julio 1942	\$864	3 oz
Maestro Dobel 50 1967 Extra Añejo	\$2,640	3 oz	Don Julio Última Reserva	\$3,000	3 oz
Reserva de la familia Platino	\$388	3 oz	Herradura Plata	\$200	3 oz
Reserva de la familia Reposado	\$432	3 oz	Herradura Reposado	\$280	3 oz
Reserva de la familia Añejo Cristalino	\$540	3 oz	Herradura Ultra	\$302	3 oz
Reserva de la familia Añejo	\$840	3 oz	7 Leguas Blanco	\$280	3 oz
Tradicional Reposado	\$200	3 oz	7 Leguas Reposado	\$322	3 oz
Tradicional Plata	\$194	3 oz	Patrón Reposado	\$292	3 oz
Tradicional Cristalino	\$246	3 oz	Patrón Añejo	\$316	3 oz
Gran Centenario Plata	\$172	3 oz	Casa Dragones Blanco	\$540	3 oz
Centenario Reposado	\$172	3 oz	Casa Dragones Joven	\$1,296	3 oz
Centenario Añejo	\$260	3 oz	Defrente Blanco	\$196	3 oz
Centenario Añejo Cristalino	\$520	3 oz	Volcán Blanco	\$408	3 oz
Centenario Leyenda	\$756	3 oz	Volcán Añejo Cristalino	\$648	3 oz
Centenario Gallardo	\$2,200	3 oz	Volcán X.A.	\$1,296	3 oz
1800 Blanco	\$236	3 oz	Volcán Blanco Tahona	\$832	3 oz
1800 Reposado	\$248	3 oz	Clase Azul Plata	\$1,020	3 oz
1800 Añejo	\$300	3 oz	Clase Azul Reposado	\$1,232	3 oz

MEZCAL

400 Conejos Joven Espadín	\$216	3 oz	Casa Pineda Extravagante	\$400	3 oz
400 Conejos Reposado Espadín	\$248	3 oz	Montelobos	\$302	3 oz
400 Conejos Espadín Tobilá	\$260	3 oz	Don Mateo Blanco Cupreata	\$210	3 oz
400 Conejos Espadín Cuishe	\$268	3 oz	Don Mateo Manso Sahuayo	\$218	3 oz
Creyente Espadín	\$280	3 oz	Don Mateo Pechuga	\$260	3 oz
Creyente Cristalino Reposado	\$320	3 oz	Don Mateo Silvestre	\$270	3 oz
Creyente Cuishe	\$396	3 oz	Don Mateo Alto	\$302	3 oz
Creyente Tobilá	\$430	3 oz	Armonía Maduro en Vidrio	\$292	3 oz
Mezcal Unión	\$270	3 oz	Armonía Ensamble	\$336	3 oz
Ojo de Tigre Joven Espadín Tobilá	\$326	3 oz	Puras Promesas 42 Grados	\$346	3 oz
Ojo de Tigre Reposado Espadín Tobilá	\$326	3 oz	Puras Promesas 45 Grados	\$384	3 oz
Casa Pineda Blanco	\$350	3 oz	Xpectro	\$260	3 oz
Casa Pineda Guerrero	\$350	3 oz			



WHISKY

	COPA	OZ
Bushmills Black Bush	\$260	3 oz
Bushmills Single malt 10 años	\$368	3 oz
Bushmills Black Bush 16 años	\$562	3 oz
Bushmills Black Bush 21 años	\$1,944	3 oz
J. W. Etiqueta Negra	\$302	3 oz
J. W. Etiqueta Double Black	\$394	3 oz
J.W. Black Ruby	\$412	3 oz
J. W. Etiqueta Verde	\$648	3 oz
J. W. Etiqueta Dorada	\$500	3 oz
Johnnie Walker 18	\$746	3 oz
J. W. Etiqueta Azul	\$1,296	3 oz
J. W. King George V	\$3,456	3 oz
Buchanan's 12	\$300	3 oz
Buchanan's Master	\$338	3 oz
Buchanan's Two Souls	\$374	3 oz
Buchanan's Pineapple	\$334	3 oz
Buchanan's 18	\$648	3 oz
Buchanan's Red Seal	\$1,200	3 oz
Old Parr 12	\$260	3 oz
Singleton 12	\$432	3 oz
Bulleit Bourbon	\$280	3 oz
The Macallan 12	\$466	3 oz
The Macallan 15	\$1,028	3 oz
The Macallan Rare Cast	\$1,468	3 oz
Buffalo Trace	\$194	3 oz
Eagle Rare	\$278	3 oz
Glenfiddich 12 Single Malt	\$432	3 oz
Glenfiddich 15 Single Malt	\$464	3 oz
Glenfiddich 18 Single Malt	\$756	3 oz
Glenmorangie The Original	\$345	3 oz
Jack Daniel's	\$212	3 oz
Jack Daniel's Honey	\$212	3 oz
Jack Daniel's Gentleman	\$302	3 oz
Jack Daniel's Single Barrel	\$322	3 oz
Chivas Regal 12	\$280	3 oz
Chivas Regal Extra	\$396	3 oz
Chivas Regal 15	\$432	3 oz
Chivas Royal Salute 21	\$1,080	3 oz

VODKA

Ketel One	\$284	3 oz
Ciroc	\$282	3 oz
Stolichnaya	\$206	3 oz
Stolichnaya Elit	\$324	3 oz
Belvedere	\$324	3 oz
Grey Goose	\$302	3 oz

RON

	COPA	OZ
Matusalem Gran Reserva 15 años	\$206	3 oz
Matusalem Gran Reserva 18 Años	\$280	3 oz
Matusalem 23 Años	\$430	3 oz
Matusalem XO	\$860	3 oz
Zacapa 23 Años	\$394	3 oz
Zacapa XO	\$848	3 oz
Bacardi Blanco	\$160	3 oz
Bacardi Añejo	\$160	3 oz
Eminente Reserva	\$390	3 oz
Habana Club 7 Añejo	\$198	3 oz
Habana Club Selección	\$420	3 oz
Malibu	\$140	3 oz
Flor de Caña Gran Reserva 12 años	\$270	3 oz
Flor de Caña Gran Reserva 18 años	\$302	3 oz
Flor de Caña Gran Reserva 25 años	\$908	3 oz

GINEBRA

Tanqueray	\$222	3 oz
Tanqueray Sevilla	\$240	3 oz
Tanqueray Rangpur	\$240	3 oz
Tanqueray Bossa Nova	\$244	3 oz
Tanqueray Ten	\$302	3 oz
Hendrick's	\$334	3 oz
Bombay	\$246	3 oz
Beefeater	\$222	3 oz
Beefeater Pink	\$260	3 oz
Beefeater 24	\$228	3 oz
Monkey 47	\$550	3 oz

BRANDY

Torres 10	\$238	3 oz
Torres XV	\$270	3 oz
Torres XX	\$432	3 oz
Torres Alta Luz Cristalino	\$278	3 oz
Jaime I	\$844	3 oz
Duque de Alba	\$432	3 oz
Cardenal Mendoza	\$384	3 oz



COGNAC

	COPA	OZ
Hennessy VSOP	\$422	3 oz
Hennessy XO	\$1,296	3 oz
Hennessy Paradis	\$8,800	3 oz
Martell VSOP	\$422	3 oz
Martell Blue Swift	\$456	3 oz
Martell Cordon Blue	\$1,600	3 oz
Martell XO	\$1,296	3 oz
Courvoisier VSOP	\$422	3 oz

JEREZ Y OPORTO

	COPA	OZ
Tío Pepe Fino	\$130	3 oz
Alfonso Oloroso	\$195	3 oz
Nectar Pedro Ximénez Dulce	\$220	3 oz
Leonor Palo Cortado	\$325	3 oz
Ferreira Tawny	\$130	3 oz
Ferreira Blanco	\$240	3 oz
Taylor's Reserva	\$240	3 oz
Casals Vermouth	\$160	3 oz
La Copa Rojo Vermouth	\$155	3 oz

LICORES

Licor 43	\$198
Licor 43 Horchata	\$160
Baileys	\$198
Libor	\$196
Amaretto Disaronno	\$240
RumChata	\$218
Licor Pacharán Zoco	\$180
Anís Las Cadenas	\$184
Chinchón Seco	\$176
Chinchón Dulce	\$176
Chinchón Campechano	\$176
Grand Marnier	\$260
Fernet Branca	\$240
Galliano	\$176
Campari	\$196
Midori	\$206
Absinth	\$304
Frangelico	\$206
Grappa piave Cuore	\$180
Grappa Di Prosecco Villa Sandi	\$256
Sambuca Vaccari Blanco	\$196
Sambuca Nero	\$208
Jagermeister	\$240
HpnotiQ	\$304
Strega	\$270
Kahlua	\$140
Chartreuse Amarillo	\$346
Chartreuse Verde	\$358
Aperol	\$198
Limoncello Caravella	\$140

CERVEZA

		ML
Negra Modelo	\$60	355
Modelo Especial	\$60	355
Michelob Ultra	\$60	330
Stella Artois	\$60	355
Corona Cero (sin alcohol)	\$60	355

DE BARRIL

Caña Negra Modelo De Barril	\$60	355
Caña Modelo Especial De Barril	\$60	355

ARTESANALES

La Brū (IPA Stout, Porter, lager, Doble IPA)	\$98	355
La Brū Edicion MRL	\$98	355

IMPORTADA

Estrella Galicia	\$120	355
Estrella Galicia 1906	\$120	355
Estrella Galicia Sin Gluten	\$120	355

REFRESCOS

Refresco	\$48	335
Perrier	\$78	330
Perrier	\$120	750
San Pellegrino	\$148	750
Acqua Panna	\$98	750
Topo Chico	\$60	355
Agua Embotellada	\$40	600
Agua de Coco	\$60	335
Limonada	\$52	335
Naranjada	\$52	235
Boost	\$68	235
Red bull	\$78	250
Cóctel sin alcohol	\$98	



POSTRES



TIRAMISÚ \$240.00

Capas suaves de crema mascarpone y soletillas bañadas en café intenso, con el sutil misterio del licor.

Delicada y cremosa, combina queso suave, vainilla natural y la dulzura profunda del higo.

TARTA VASCA \$220.00

ANDALUCÍA CHEESECAKE \$190.00

Mascarpone sobre un crujiente lecho de pasta filo, coronado con miel de azahar y pistaches tostados.

Merengue crujiente coronado con frutos rojos, crema de mascarpone y destellos de chocolate.

PAVLOVA DE FRUTOS ROJOS \$180.00

CANOLIS \$220.00

Rellenos de queso ricotta y mascarpone, con notas de pistache tostado y frambuesas frescas.

Una nube tibia de chocolate amargo acompañada de macadamia y salsa inglesa de chocolate rubí.

SOUFFLÉ \$220.00

CAFÉ Y TÉ

Café Americano	\$48
Café Cappuccino	\$60
Café Espresso	\$48
Café Irlandés	\$180
Té Forte	\$80

COCTELERÍA



SELVA \$210

La gracia de una reina en cada sorbo. Ginebra Tanqueray, Flor de saúco y licor de melón verde se entrelazan en una danza aromática que revela frescura, sutileza y distinción.

Libre y enigmático como su nombre. Brandy Torres Alta Luz clarificado, pétalos de rosa y hierbabuena se funden en un ritual aromático que cautiva con su elegancia salvaje.

SALVAJE \$210

BOSSA \$210

Un clásico reestructurado con la pasión y el sabor del Tanqueray Bossa Nova, la frescura de las frambuesas y una combinación de cítricos hacen nuestro cóctel perfecto.

Un espíritu refrescante que evoca la jungla. Tequila Dobel Diamante, mango maduro, té de limón y un delicado toque de granada que forma un cóctel luminoso.

FEROZ \$210

RUGIDO \$210

Como un susurro del follaje en verano. Gin Tanqueray, hierbabuena, pepinillo y un jarabe cítrico se combinan en una mezcla fresca, limpia y profundamente elegante.

Indómito y tropical. Tequila Don Julio Blanco, lichi y piña salvaje se mezclan en un cóctel intenso, poderoso y exquisitamente vibrante.

INSTINTO \$210

BULLA \$210

Delicadeza andaluza con alma tropical. Gin Tanqueray Flor de Sevilla, limón, durazno y sandía evocan un paseo sensorial por jardines de cítricos y frutas doradas.

Misterioso y fantástico. Mezcal Creyente Espadín, limón, arándanos y sandía se unen en una visión líquida que parece salida de un sueño.

NIEBLA \$210

BRUMA \$210

Un cóctel juguetón con alma tropical. Buchanan's Piña, limón Eureka y un sirope natural estallan en una mezcla divertida, brillante y deliciosa.

La jungla en una taza. Licor 43, café, té verde y notas cítricas se fusionan en una mezcla intensa, chispeante y absolutamente adictiva.

ATARDECER \$210