

# Burgundi

Adonis olives €5

Empanada criolla €6

Pork, pear and cider terrine €9

Yanagiba mackerel €16

Vegetable medley with Sentinel oysters €25

Leeks with manjar blanco €18

Chard, orange and Mahón cheese salad €15

Banger & Mash €21

Vegetable lasagna €20

Porc negre tonkatsu €25

Roasted poussin with black garlic €29

-

French fries €6

Little gem lettuces with chimichurri €7

Sourdough bread €4

-

Cheese selection €18

Mixed flan €8

Our preparations involve a long list of ingredients. If you have any intolerance, allergy, or dietary restriction, please let us know.

You will remember us for our drinks: contemporary, elevated, and crafted with humility, not to steal the spotlight at your table, but to offer the perfect excuse to raise a glass or enjoy a quiet moment alone.

## HOUSE ORIGINALS

12

### Dirty Adonis

*Vermut Carpano Classico Rosso, Amontillado Escuadrilla, ginebra Whitley Neil, oliva.*

### Chanoya

*Takamaka Rum, white cocoa liquor, honey, Tranquilo matcha tea.*

### Rojo, Rojo, Rojo

*Entremanos Tequila, raspberry, strawberry, tomato, CO2.*

### Roasted Lemon

*Whitley Neil Gin, Don Nuño oloroso, roasted lemon.*

### Nitro Coldbrew

*J.J. Whitley vodka, Montenegro amaro, coconut water, coffee, roasted coconut, stout beer, N2.*

### Terruño

*Campari bitter, beetroot, coriander, tonic water.*

### Prado

*Palomo Mezcal, Papirusa manzanilla fina, pea pods, tangerine, jasmine, CO2.*

### Pereira

*1615 pisco, natural cider, pear, dill, CO2.*

### House Collins

*Takamaka Rum, Escuadrilla Amontillado, blackened lemon, sparkling coconut water.*

### Fragaria

*Seedlip Grove, strawberry, mint, lime soda.*

### Banana Cream Soda

*Seedlip Grove, banana, vanilla, CO2.*

### De la Vera

*Seedlip Grove, orange, De la Vera smoked paprika, extra virgin olive oil.*



Our preparations involve a long list of ingredients. If you have any intolerance, allergy, or dietary restriction, please let us know.

# Burgundí

Las olivas del Adonis 5€

Empanada criolla 6€

Terrine de cerdo, pera y sidra 9€

Caballa Yanagiba 16€

Menestra con ostras Sentinel 25€

Puerros con manjar blanco 18€

Ensalada de acelga, naranja y Mahón 15€

Banger & Mash 21€

Lasagna vegetal 20€

Tonkatsu de porc negre 25€

Picantón asado al ajo negro 29€

-

Patatas fritas 6€

Cogollos de lechuga con chimichurri 7€

Pan de masa madre 4€

-

Selección de quesos 18€

Flan mixto 8€

Nuestras elaboraciones están formadas por una larga lista de ingredientes. Si tienen alguna intolerancia, alergia o restricción en su dieta, por favor, hágannoslo saber.

Nos recordarán por nuestros tragos: bebidas contemporáneas y de alto nivel, creadas para ustedes con humildad y con la intención de que no sean las protagonistas de su mesa, sino las excusas perfectas con las que brindar o disfrutar en soledad.

## HOUSE ORIGINALS

12

### Dirty Adonis

*Vermut Carpano Classico Rosso, Amontillado Escuadrilla, ginebra Whitley Neil, oliva.*

### Chanoya

*Ron Takamaka, licor de cacao blanco, miel, té matcha Tranquilo.*

### Rojo, Rojo, Rojo

*Tequila Entremanos, frambuesa, tomate, fresa. CO2.*

### Roasted Lemon

*Ginebra Whitley Neil, oloroso Don Nuño, limón tostado.*

### Nitro Coldbrew

*Vodka J.J. Whitley, Amaro Montenegro, agua de coco, café, coco tostado, cerveza stout, N2.*

### Terruño

*Bitter Campari, remolacha, cilantro, tónica.*

### Prado

*Mezcal Palomo, Manzanilla fina Papirusa, guisante, mandarina, jazmín, CO2.*

### Pereira

*Pisco 1615, sidra natural, pera, eneldo, CO2.*

### House Collins

*Ron Takamaka, Amontillado Escuadrilla, limón negro, soda de agua de coco.*

### Fragaria

*Seedlip Grove, fresa, menta, soda de lima*

### Banana Cream Soda

*Seedlip Grove, plátano, vainilla, CO2*

### De la Vera

*Seedlip Grove, naranja, pimentón De la Vera, aceite de oliva virgen extra*



Nuestras elaboraciones están formadas por una larga lista de ingredientes. Si tienen alguna intolerancia, alergia o restricción en su dieta, por favor, hágannoslo saber.