

Burgundi

Adonis olives	5
Empanada criolla	8
Three oysters	15
Pork, pear and cider terrine	11
Yanagiba mackerel	16
Leeks with manjar blanco	18
Chard, orange and Mahón cheese salad	15
Lacquered Carrots	19
Jig-caught squid with roasted garlic mayonnaise	27
Banger & Mash	21
Porc negre tonkatsu	25
Roasted poussin and dark chocolate jus	29
-	
French fries	8
Sourdough bread	4
-	
Mixed flan	8
Sgroppino à la minute	12

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, Empirical The Plum I Suppose, majorcan red peach, 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 (non-alcoholic).

Banana Cream Soda

Seedlip Grove, banana, vanilla, CO2 (non-alcoholic).

De la Vera

Seedlip Grove, orange, De la Vera smoked paprika, extra virgin olive oil (non-alcoholic).

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	8
Tres ostras	15
Terrine de cerdo, pera y sidra	11
Caballa Yanagiba	16
Puerros con manjar blanco	18
Ensalada de acelga, naranja y Mahón	15
Zanahorias laqueadas	19
Calamar de potera con mayonesa de ajo asado	27
Banger & Mash	21
Tonkatsu de porc negre	25
Picantón asado con sus jugos al chocolate negro	29
-	
Patatas fritas	8
Pan de masa madre	4
-	
Flan mixto	8
Sgroppino à la minute	12

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, Empirical The Plum I Suppose, melocotón rojo mallorquín, 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 (sin alcohol).

Banana Cream Soda

Seedlip Grove, plátano, vainilla, CO2 (sin alcohol).

De la Vera

Seedlip Grove, naranja, pimentón De la Vera, aceite de oliva virgen extra (sin alcohol).

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