



## Entradas

<b>Croquetas españolas</b> La clásica receta original con un sabor que te transportará al otro continente.	<b>\$180</b>
<b>Camarones al ajillo</b> Delectate con nuestra receta hecha con camarones frescos.	<b>\$260</b>
<b>Queso fundido con chistorra</b> Nuestro excelente queso que combina excepcional con la mejor chistorra, un aperitivo para compartir.	<b>\$160</b>
<b>Guacamole con chicharrón</b> Disfruta del oro verde combinado con nuestro chicharrón, sin duda una entrada muy mexicana.	<b>\$140</b>
<b>Pulpo a la gallega</b> Pulpo cocido en su punto, sobre una cama de papas, aceite de oliva extra virgen y pimentón de la viera. De las mejores entradas que nos comparte España.	<b>\$250</b>
<b>Carpaccio de ternera</b> Deliciosas laminas de ternera con nuestra receta original.	<b>\$230</b>
<b>Ensaladilla rusa</b> Un clásico de la gastronomía española pero que sin duda enamora a los paladares. Una combinación de atún, papa, zanahoria, huevo duro, aceitunas.	<b>\$180</b>
<b>Salpicón de mariscos</b> Pulpo y camarón es la mezcla perfecta, salteados con pimientos de colores, cebolla morada, alcaparras, nuestra vinagreta de miel y mostaza sin duda para paladares revolucionarios.	<b>\$330</b>
<b>Empanadas argentinas</b> Auténticas empanadas argentinas de carne y/o humitas, chile poblano, elote con queso. Dos para compartir, elige una o ambas del mismo sabor.	<b>\$120</b>
<b>Patatas bravas</b> Cubos de patata frita, acompañados de salsa brava y alioli de la casa con perejil fresco.	<b>\$90</b>
<b>Boquerones</b> Deliciosos filetes de boquerones selectos acompañados con tostas, listos para acompañar con el vino de tu elección.	<b>\$210</b>
<b>Orden de anchoas selectas</b> Prueba nuestra selección de anchoas signature	<b>\$180</b>
<b>Tabla de quesos</b> De nuestra selección de quesos españoles (queso de oveja semicurado, queso tres leches, queso de cabra)	<b>\$260</b>

## Ensaladas

<b>Ensalada supreme</b> Espinaca baby, mix de lechugas, arúgula, tomate cherry, peras, queso mozzarella, aceitunas negras, nuez caramelizadas, arándanos, pesto italiano y jamón serrano.	<b>\$230</b>
<b>Ensalada bikiak</b> Selección de lechugas frescas, pimiento rojo a la parrilla, tomate cherry, finas laminas de Jamón serrano, queso de oveja semicurado y crocantes hojuelas de ajo aderezado de una reducción de vinagre balsámico.	<b>\$210</b>

## Sopas y cremas

<b>Deliciosa crema de poro y papa</b> Una delicia de la gastronomía francesa, Vichyssoise, con toques de aceites de uva y trufa.	<b>\$130</b>
<b>Bisque de camarón</b> Una sopa a base de crustáceos servida con crotones de ajo.	<b>\$200</b>

## Arroces

<b>Paella valenciana</b> Hay ciertas mitologías sobre la paella, lo cierto es que el nombre lo adopta por la sartén donde se prepara, por eso le compartimos una paella a base de arroz, conejo, pollo y guisantes con el toque característico del azafrán perfumándola con romero fresco.	<b>\$360</b>
<b>Paella marisco</b> Arroz de paella preparado con mejillones negros, almejas, calamares, pulpos, camarones con fumet de pescado con el sabor único del azafrán.	<b>\$580</b>
<b>Arroz en tinta de sepia</b> Arroz con mariscos elaborado al momento con tinta de sepia.	<b>\$600</b>

Aviso Importante:  
Disponble hasta 10:30 pm.

Si usted tiene alguna alergia alimentaria, por favor, notifique a su mesero para que podamos tomar las precauciones necesarias.  
Todos nuestros precios incluyen IVA\*



## Pastas

- Alfredo con camarón** **\$230**  
Un fetuccini hecho a base de salsa blanca, camarones salteados y parmesano.
- Hitomi** **\$350**  
Pasta oriental hecha en teppan ligeramente picante con pimientos, zanahoria, brócoli, aros de calamar, salmón, pulpo, camarón y cebollín fresco.

## De nuestro horno; pizza

- Pizza camarón** **\$250**  
Deliciosa pizza hecha con camarones frescos y arúgula.
- Pizza española** **\$200**  
Una de nuestras pizzas recomendadas con chistorra, chorizo español, aceitunas negras, cebolla morada y queso mozzarella.
- Pizza margarita** **\$140**  
Un clásico de las pizzas con mozzarella, tomate, pesto italiano y hojas de albahaca fresca.

## Tacos

- Tacos de arrachera** **\$165**  
Acompañados de guacamole, salsa de la casa, cebollita cambray y chile toreado.
- Tacos estilo baja** **\$185**  
Camarón al tempura, coronado con mix de col morada, blanca, aderezo chipotle, guacamole y crema.

## Especialidades

### Del mar

- Salmón al andaluz** **\$360**  
A la plancha con crocante de ajos, un toque de perejil fresco, vino blanco, acompañado de puré de patatas rústico con jamón serrano, espárragos verdes, champiñones, coles de brucas y tomates cherry salteados en aceite de olivo.
- Chipirones en su tinta** **\$200**  
Deliciosos calamares baby con la receta original de España.
- Pesca del día** **\$360**  
Nuestro fresco pescado del día preparado a tu gusto, a la parrilla, a la mantequilla, al ajo. Acompañado con arroz al azafrán y ensalada.

### Cerdo

- Costillas bbq** **\$310**  
Cocidas al grill en su punto con puré de papa, verduras y elote a la mantequilla.
- Chamorro de cerdo en salsa vino tinto** **\$300**  
Acompañado de arroz al azafrán y verduras salteadas
- Cochinillo al estilo segovia (entero, con anticipación)** **\$2,800**  
Acompañado de ensaladas y papas cambray a la mantequilla.
- Cochinillo al estilo segovia (Una orden)** **\$850**  
Acompañado de ensaladas y papas cambray a la mantequilla.

### Pollo

- Pechuga a la parrilla** **\$330**  
Rellena de espinacas y jamón serrano en salsa de tres quesos (acompañado de puré de papa y verduras salteadas)

### Res

- Rib eye a la parrilla** **\$390**  
Acompañado de espárragos, calabacín, zanahoria, cebolla asada, elote amarillo y pure de papa.

- Parrillada patagonia** **\$1,400**  
De 3 a 4 personas, servida en una plancha caliente.

Chorizo argentino, chistorra, asado de tira bandera, morcilla, costillas y polomo de cerdo, arrachera. Acompañado de cebollita cambray, chile toreado, guacamole y chimichurri.



# Postres

<b>Strudel de manzana</b> Recién horneado con un cremoso y delicioso helado de vainilla y crumble de almendras.	<b>\$185</b>
<b>Lava cake</b> Volcán de chocolate recién horneado que por dentro se derrite para darte una cremosidad a tu paladar con helado de vainilla.	<b>\$200</b>
<b>Panna cotta con frutos rojos</b> Enamórate de italia con uno de sus postres emblemáticos.	<b>\$120</b>
<b>Churros</b> Pídelo con cajeta o leche condensada.	<b>\$100</b>

Aviso Importante:  
Disponible hasta 10:30 pm.

Si usted tiene alguna alergia alimentaria, por favor, notifique a su mesero para que podamos tomar las precauciones necesarias.  
Todos nuestros precios incluyen IVA\*



# Menú

## 11pm a 2am

<b>Croquetas españolas</b>	<b>\$180</b>
<b>Queso fundido con chistorra</b>	<b>\$160</b>
<b>Patatas bravas</b> Cubos de patata frita, acompañados de salsa brava y alioli de la casa con perejil fresco.	<b>\$90</b>

---

## Snacks

<b>Alitas</b> Nunca vas a probar unas alitas como estas con salsa de tu elección.	<b>\$230</b>
<b>Boneless</b> Los deliciosos boneless crujientes con salsa de tu elección.	<b>\$195</b>
<b>Papas gajo</b>	<b>\$100</b>
<b>Guacamole con chicharrón</b>	<b>\$140</b>
<b>Salsas</b> Bbq y buffalo red hot	

---

<b>Hamburguesa bikiak</b> Carne premium, cebolla caramelizada al vino tinto, chistorra queso, arúgula baby y alioli.	<b>\$220</b>
---	--------------



# Bebidas

## Brandys

	Botella	Copa
Torres 10		\$130
Alma magno		\$150

## Cognac

Hennessy		\$220
Martell		\$220

## Tequila

1800 Añejo	\$2,100	\$140
Don Julio 70	\$2,200	\$170
Don Julio Reposado	\$1,950	\$180
Maestro Dobel	\$2,200	\$170
José Cuervo Tradicional		\$120

## Ron

Apleton State		\$100
Bacardi Blanco	\$800	\$100
Zacapa 23	\$2,700	\$180
Flor de Caña		\$140

## Mezcal

400 Conejos	\$1,300	\$100
Amarás	\$1,300	\$100

## Ginebra

Larios		\$100
Hendricks		\$200
Bombay		\$100

## Vodka

Absolut Azul	\$1,100	\$100
Smirnoff	\$800	\$100

## Whisky

Buchanas 18 Años	\$4,900	\$350
Buchanas 12 Años	\$2,300	\$180
Chivas Regal 12 Años		\$150
J.w. Black Label	\$2,700	\$200
J.w. Red Label		\$100
Jack Daniel'S Old No.7		\$100
Macallan 12	\$3,700	\$280

## Licores

Amaretto Disaronno		\$130
Baileys	\$1,300	\$130
Frangelico		\$100
Licor 43		\$150
Pacharán Zoco		\$100
Vaccari (Licor de Sambuca)		\$130

## Bebidas

	Precios
Limonada natural	\$40
Limonada mineral	\$50
Naranjada natural	\$40
Naranjada mineral	\$50
Jugo de arandano	\$60
Jugo de clamato	\$70

## Bebidas calientes

Café americano	\$45
Café capuchino	\$60
Café expresso	\$45
Té (manzanilla, negro, verde)	\$40

## Embotellados

Aguafiel natural	\$40
Agua mineral peñafliel	\$45
Agua mineral topochico	\$50
Perrier	\$65
Coca cola original	\$45
Coca cola sin azucar	\$45
Mundet	\$45
Sprite	\$45

## Cokteles

Alfonso 13	\$150
Gin tonic frutos rojos	\$180
Gin tonic pepino	\$170
Clericot	\$130
Carajillo	\$150
Martini	\$150
Mojito	\$150
Piña colada	\$140
Tinto de verano	\$130
Sangria	\$130
Aperol spritz	\$160

## Cervezas

	Precios	Precios
Bohemia Clara	\$55	Amstel Ultra \$60
Bohemia Oscura	\$55	Modelo Especial \$55
Indio	\$45	Tecate Light \$45
XX Ambar	\$45	Victoria \$45
XX Lager	\$45	Stella Artois \$60
Heineken	\$60	Mahou Clara \$95
Heineken 0.0	\$50	

## Otros

	Precios
Copa de aceituna	\$80
Vaso chelada	\$30
Vaso michelada	\$35
Vaso de ojo rojo	\$45



# Vinos

## Mexicanos

	Botella
Ala Rota	\$2,775
Chateau Domec	\$1,300
Don Luis Cetto	\$1,250
Hacienda Florida	\$1,200
La Casa de las Muñecas.	\$725
Monte X Chenin Colombard.	\$1,040
Montemar Nebbiolo.	\$1,500
Mourvedre	\$2,250
Pta Lobo Sauvignon Blanc	\$1,480
Somme	\$1,090
Valle Ojos Negros	\$950
Vino de Piedra	\$3,900
Xa Domec B	\$550
Xa Domec T	\$550

## Españoles

	Botella	Copa
Abadal Picapol	\$1,600	
Bobos	\$1,400	
Cune Rueda Verdejo	\$670	
Cvne Seleccion De Fincas	\$900	
Dehesas Viejas Roble	\$670	
Dom Bend Perl Arena	\$1,750	
Ederra Roble	\$1,300	
Enate Tempranillo	\$885	
Finca Terrerazo	\$3,120	
Izadi Reserva Tinto	\$1,330	
Lleiroso Autor E Especial	\$4,200	
Lleiroso Ll Reserva	\$2,800	
Lopez de Haro	\$800	
Marques De Riscal Blanco	\$900	
Melior de Matarromera	\$1,200	
Pata Negra	\$645	
Protos 27	\$3,120	
Ramon Roqueta Tempranillo	\$550	
San Roman	\$4,150	
Sangre de Toro R.	\$940	
Valenciso 10 Años Despues	\$5,470	
Valeriano Blanco		\$130
Vega Sicilia Valbuena	\$4,500	
Vino Tinto De Casa		\$130
Viña Albina Reserva	\$850	
Viña Lobera	\$500	
Viognier Vallegarcia	\$1,150	

## Cava

	Botella
Brut	\$650
Maison Castel Brut	\$650
Marq Moja Brut	\$650

## Premium Mex Esp D

	Botella
Brut Pta L2019	\$1,100
Domecq Va2017	\$3,000
Domecq (375ml) Vv 2017	\$1,300
Peñalba L Cava	\$1,000

## Franceses

	Botella
Bollinger Cha2011	\$16,000
Drappier Champagne	\$4,000
L Jadot 2016	\$2,000
L Jadot 2017	\$2,000
Morgon 2018	\$2,050
Roederer B2012	\$4,600
Roederer 2009	\$4,600
Sancerre 2020 Vb	\$1,100

## Argentinos

	Botella
Coleccion Privada Navarro	\$1,150
Trivento Golden Reserve	\$1,400
Trivento White Malbec	\$600

## Chilenos

	Botella
Medalla Real Gr	\$1,120
Trio The Art Of Blending Reserva	\$890

## EUA

	Botella
Robert Mondavi	\$1,120
19 Crimes	\$1,100