



"AGUAS FRESCAS"

Flor de Jamaica i Guajillo	5€
Llimona mexicana i cogombre	5€
Mango	6€
Maracujà	6€
Llimona mexicana i menta	5€

CERVESES

Estrella Damm	
Canya	3,50€
Perurena	6€
0'0	3,50€
La Malquerida.	4€
Modelo	
Especial	4€
Negra	4€
Corona	4€
Clara Pacífico	4€
Ocho reales artesana	
Ale	5€
Lager.	5€

Ocho reales artesana
 Adicional de suc de limona mexicana, suc de carn i crosta de sal
 4€

Ale
 Adicional de suc de limona mexicana, suc de carn i crosta de sal
 5€

Lager
 Adicional de suc de limona mexicana, suc de carn i crosta de sal
 5€

PREPARATS TRADICIONALS AMB CERVESA

Chelada	8€
<i>Cervesa, suc de limona mexicana i crosta de sal</i>	
Michelada.	8€
<i>Cervesa, suc de limona mexicana, suc de carn i crosta de sal</i>	
Clamatada	10€
<i>Suc de limona, suc de carn, suc de tomàquet amb cloïssa i costra de xile piquín</i>	



EL CÒCTEL PER EXCEL·LÈNCIA.
AMB TEQUILA O MEZCAL, ESPERIT MEXICÀ EN ESTAT PUR

- Original. 12€
amb triple sec i llimona
- Maracujà 12€
amb triple sec i maracujà
- Cogombre. 12€
amb triple sec i cogombre
- A la Jamaica 12€
amb triple sec, llimona i Jamaica amb Guajillo
- Pinya i Foc 12€
amb triple sec, llimona, pinya i habanero





ELS NOSTRES CÒCTELS

Mexmule	12€
<i>mezcal, ginger beer i llimona</i>	
Eulalia Paloma.	12€
<i>tequila, Jamaica amb Guajillo, llimona i tònica de toronja</i>	
La Rosita Old Fashioned	12€
<i>tequila reposado, flor de rosita de cacao i Bitter</i>	
Charro Xocolate	12€
<i>mezcal, tequila de chocolata, chocolata i vainilla</i>	
Picosito	12€
<i>mezcal, Jamaica amb Guajillo, llimona i Ginger Beer</i>	
Chaneque	12€
<i>tequila, mango i llimona</i>	
Oaxaca tónica	12€
<i>nixta, tequila reposado, llimona i tònica</i>	
Bloody Llorona	12€
<i>mezcal, clamato, mix de salses i sangrita</i>	
Oaxaca Sour.	12€
<i>tequila, pastanaga, llimona i clara d'ou</i>	
Negroni Oaxaca	12€
<i>mezcal, Campari infusionat amb vainilla i vermouth</i>	



ESCUMOSOS

		
Júlia Bernet. Ingènius. Brut Nature. <i>Corpinnat</i>	6€	26€
Sabaté i Coca. Castellroig. Reserva Brut Nature. <i>Corpinnat</i>		31€
Juvé & Camps. Reserva de la Família. <i>Cava</i>		39€
Gramona. Imperial. Gran Reserva. <i>Corpinnat</i>		45€
Naverán. Perles Roses. Cuvée Antonia Brut Nature. <i>Cava</i>		50€
Moët Chandon. Brut Imperial. <i>Champagnes</i>		71€
Gonet-Médeville. Blanc de Noirs. 1er Cru Brut. <i>Champagnes</i>		72€
Llopart Original 1887. Brut Nature Gran Reserva. <i>Corpinnat</i>		85€
De Sousa Réserve Blanc de Blancs. Brut Réserve. <i>Champagnes</i>		85€
Delamotte. Blanc de Blancs. <i>Champagnes</i>		89€
Roger Coulon. Brut Réserve de l'Homme. <i>Champagnes</i>		93€
Ruinart. Blanc de Blancs. <i>Champagnes</i>		130€
Moët Chandon. Dom Pérignon Vintage. <i>Champagnes</i>		320 €



IVA inclòs



VINS

VINS BLANCS



Menade Nosso 2022. <i>D.O. Rueda</i>	5€	23€
Júlia Bernet. Xarel·lo 2021. <i>D.O. Penedès</i>	5€	24€
Viñaredo Godello 2022. <i>D.O. Valdeorras</i>	5€	24€
El Perro Verde 2022. <i>D.O. Rueda</i>		27€
Emilio Moro. El Zarzal 2021. <i>D.O. Bierzo</i>		28€
Oxer Wines. Marko 2022. <i>D.O. Bizkaiko Txakolina</i>		28€
Pedralonga Albariño 2022. <i>D.O. Rías Baixas</i>		31€
Terras Gauda 2022. <i>D.O. Rías Baixas</i>		32€
Guitián Godello 2022. <i>D.O. Valdeorras</i>		32€
Tentenublo. Vino de Aldea 2021. <i>D.O. Rioja Alavesa</i>		35€
Joseph Drouhin. Petit Chablis 2022. <i>Aoc Petit Chablis</i>		51€
Domaine Vacheron Sancerre 2022. <i>Aoc Loire</i>		58€
Joseph Drouhin. Réserve de Vaudon 2021. <i>Aoc Petit Chablis</i>		62€
Lagar de Sabariz. A pita Cega 2016. <i>D.O. Valdeorras</i>		65€
Le Vieux Donjon 2022. <i>Côte Du Rhône</i>		94€
Olivier Leflaive. Chassagne-Montrachet Pierres 2020. <i>Bourgogne</i> .		189€



VINS ROSATS



Uvas Felices. Sospechoso 2022. <i>D.O.D.T. Castilla y León</i>	5€	18€
Can Ràfols dels Caus. Petit Caus 2022. <i>D.O. Penedès</i>		23€
UCO. Rosé 2022. <i>D.O. Valle del Uco. Argentina</i>		26€
Domaine D'Eole 2022. <i>Côte d'Aix</i>		31€

VINS NEGRES

Etxeita. Joven 2022. <i>D.O.Ca. Rioja</i>	5€	20€
Matsu. El Pícaro 2022. <i>D.O. Toro</i>		22€
Jaspí 2018. <i>D.O. Montsant</i>	5€	23€
Cepa21. Hito 2021. <i>D.O. Ribera del Duero</i>	5€	24€
Solabal. Crianza 2019. <i>D.O.Ca. Rioja</i>		24€
Uco. Malbec 2022. <i>D.O. Valle del Uco. Argentina</i>		26€
Tocat de l'Ala 2019. <i>D.O. Empordà</i>		28€
Etxeita. El de Debajo de la Escalera 2021. <i>D.O.Ca. Rioja</i>		32€
Desc. J. Palacios. Pétalos del Bierzo 2019. <i>D.O. Bierzo</i>		33€
Paisajes. Valsalado 2019. <i>D.O.Ca. Rioja</i>		36€
Emilio Moro. Vendimia Seleccionada 2021. <i>D.O. Ribera del Duero</i>		40€
Otazu. Premium Cuvée 2019. <i>D.O. Navarra</i>		37€
Abras Malbec 2022. <i>Valle de Cafayate. Argentina</i>		37€
Cérvoles 2019. <i>D.O. Costers del Segre</i>		39€
Marqués de Murrieta. Reserva 2019. <i>D.O.Ca. Rioja</i>		41€
Alonso del Yerro 2018. <i>D.O. Ribera del Duero</i>		42€
Oxer Wines. Matalaz 2022. <i>D.O.Ca. Rioja</i>		43€
Viñedos de Paganos. Calados del Puntido 2018. <i>D.O.Ca. Rioja</i>		45€
Remelluri. Reserva 2015. <i>D.O.Ca. Rioja</i>		47€





Muga. Reserva Selección Especial 2019. <i>D.O.Ca. Rioja</i>	53€
Josep Drouhin. Laforet Bourgogne Pinot Noir 2021. <i>Bourgogne</i>	55€
Álvaro Palacios. Les terrasses. 2021. <i>D.O.Q. Priorat</i>	57€
Mauro 2021. <i>D.O.D.T. Castilla y León</i>	62€
Les Clos des Féés. Vieilles vignes 2021. <i>Languedoc, France</i>	62€
Escondite del Ardacho "Abundillano" 2022. <i>D.O.Ca. Rioja</i>	64€
Pago de Carraovejas 2021. <i>D.O. Ribera del Duero</i>	65€
Peter Sisseck. PSI 2021. <i>D.O. Ribera del Duero</i>	68€
Vicent Girardin. Les Vieilles Vignes Santenay 2021. <i>Bourgogne</i>	72€
Numanthia 2017. <i>D.O. Toro</i>	74€
Muga. Prado Enea Gran Reserva 2015. <i>D.O.Ca. Rioja</i>	82€
Dominio de Calogía 2019. <i>D.O. Ribera del Duero</i>	85€
Mas Doix. Doix 2021. <i>D.O.Q. Priorat</i>	133€
Chateaufeuf Du Pape. Clos Des Papes 2020. <i>Cotes du Rhône</i>	140€
Álvaro Palacios. Dofí 2021. <i>D.O.Q. Priorat</i>	166€
Peter Sisseck. Flor de Pingus 2020. <i>D.O. Ribera del Duero</i>	185€
Peter Sisseck. Château Rocheyron 2020. <i>Sant Emilion</i>	195€
Desc. J. Palacios. Las Lamas 2020. <i>D.O. Bierzo</i>	218€

MÀGNUMS

Emilio Moro. Finca Resalso 2022. <i>D.O. Ribera del Duero</i>	47€
Etxeita. El de Debajo de la Escalera 2021. <i>D.O.Ca. Rioja</i>	57€
Leda, Viñas Viejas 2018 <i>D.O.D.T. Castilla y León</i>	99€
Mauro 2021 <i>D.O.D.T. Castilla y León</i>	135€
San Vicente 2019. <i>D.O.Ca. Rioja</i>	155€
Numanthia 2015 <i>D.O. Toro</i>	174€
Dominio Calogía 2019. <i>D.O. Ribera del Duero</i>	188€

MEZCAL

Segons els grans experts, i nosaltres ho podem assegurar, el mezcal és el millor, més complex i més natural espirituós del món. Encara elaborat de forma totalment artesanal, conjugant la complexitat del "agave" silvestre, la terra i el sol mexicà, així com una tradició mil·lenària en la seva elaboració.

*La nostra carta és extensa i profundament diversa, però la iniciem amb els que considerem que són els millors de tots ells, els elaborats pel "**maestro mezcalero**" **Eric Hernández**. Ens han arribat a casa de manera exclusiva i és un privilegi per a nosaltres poder portar-vos aquest trosset del cor de Mèxic.*

Según los grandes expertos, y nosotros lo podemos aseverar, el mezcal es el mejor, más complejo y más natural espirituoso del mundo. Todavía elaborado de forma totalmente artesanal, conjugando la complejidad del agave silvestre, la tierra y el sol mexicano, así como una tradición milenaria en su elaboración.

*Nuestra carta es extensa y profundamente diversa, pero la iniciamos con los que consideramos el mejor de todos ellos, los elaborados por el **maestro mezcalero Eric Hernández**. Estos han llegado a nuestra casa de forma exclusiva y es un privilegio para nosotros poder traerlos este trocito del corazón de México.*

According to the main experts, and we can assure so ourselves, mezcal is the best, most complex and most natural spirit in the world. It is still to this day crafted only by artisan methods, mixing the wild agave's complexity with the Mexican soil and sun, along with a millenary tradition in its elaboration.

*Our mezcal drink list is wide and deeply varied, yet it starts with the ones we consider as the best there are: the spirits made by the **mezcal master Eric Hernández**. They have made their way to us exclusively and it is our privilege to bring to you a little piece of the heart of Mexico.*



50ML.

María —*Tlacolula. Oaxaca*—

Joven	8€	90€
Joven con gusano	8€	90€
Pechuga	10€	110€
Reposado Reserva Especial	9€	100€
Añejo	11€	110€

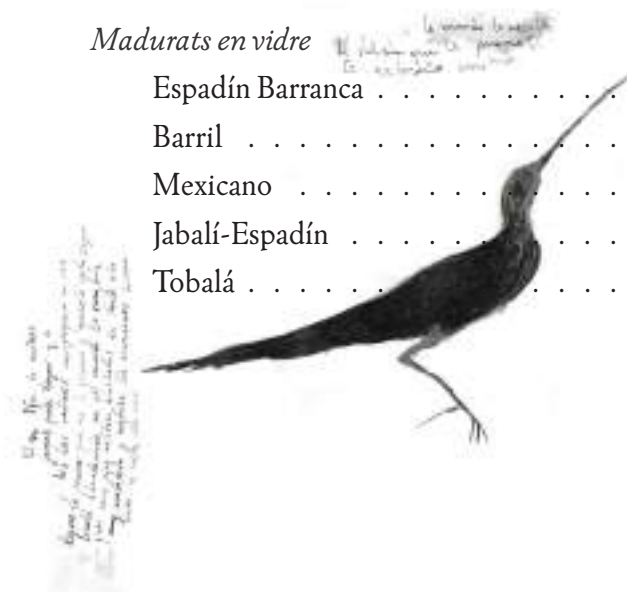
Mistique —*Tlacolula. Oaxaca*—

Classics

Arroqueño	13€	150€
Barril	13€	150€
Mexicano	13€	150€
Tobalá	14€	170€

Madurats en vidre

Espadín Barranca	12€	140€
Barril	13€	170€
Mexicano	13€	170€
Jabalí-Espadín	15€	170€
Tobalá	15€	190€



—ALTRES MEZCAL S—



50ML.

Alipús —*Oaxaca*—

San Andrés	8€	90€
San Baltazar.	8€	90€
Santa Ana Joven Espadín	9€	100€

Don Mateo —*Morelia. Michoacán*—

Cupreata	13€	150€
Manso de Sahuayo	13€	150€
Alto	13€	150€

La Medida —*Santa Catarina Minas. Oaxaca*—

Bicuisse	18€	190€
Tepextate	18€	190€
Tobaziche	18€	190€

Real Minero —*Santa Catarina Minas. Oaxaca*—

Barril	25€	270€
Tobalá	26€	300€
Espadín Barranca	15€	160€
Ancestral barril	25€	280€

Rey Campero —*Candelaria Yegole. Oaxaca*—

Madrecuishe	15€	160€
Jabalí.	20€	230€
Tepextate.	20€	230€



TEQUILES



50ML.

Casa Dragones

Joven. 18€ 200€

Curado

Cupreata 9€ 100€

Blue Weber 9€ 100€

Espadín Barraca 9€ 100€

Don Julio

Blanco 7€ 120€

Reposado 11€ 120€

1942 32€ 355€

70 16€ 180€

Fortaleza

Blanco 11€ 120€

Blanco Still 46° 13€ 150€

Cazadores

Blanco 6€ 80€

Reposado. 7€ 90€

Gran Centenario

Plata 7€ 80€

Reposado 8€ 90€

Añejo 9€ 100€



–TEQUILES–



Herradura

Blanco	8€	90€
Reposado	8€	90€
Añejo	13€	140€

Maestro Tequilero

Dobel Diamante	13€	140€
--------------------------	-----	------

Patrón

Silver	12€	120€
Reposado	13€	135€
Añejo	15€	150€
El Cielo	35€	400€
Gran Patrón Platinum	60€	550€

Ocho

Joven	7€	80€
Curado	8€	90€



ALTRES DESTIL-LATS



50ML

Sotol —*Hacienda de Chihuahua*—

Plata	7€	80€
Reposado.	7€	80€
Añejo	7€	80€
Platinum	13€	160€

DESTIL-LATS D'AGAVE DE "GRANDES MAESTROS MEZCALEROS"

Raicilla la Venenosa —*Costa de Jalisco*—

Costa de Jalisco	9€	100€
Costa	10€	120€
Sur	11€	130€
Sierra del Tigre	12€	150€





IVA inclòs