



**IMBISS**

*Platillos*

Encurtidos Caseros **75**

Aceitunas Marinadas **95**

Pan de Masa Madre de Saint Bakery & Mantequilla Aereada **65**

Quelites, Setas Rostizadas, Mayu & Emulsión de Ajonjolí **140**

Calcots & Romesco **140**

Lechugas Orgánicas, Aderezo de Malta, Cilantro, Cacahuete **160**

Ensalada de Betabel, Aderezo de Queso Azul & Estragón **160**

Tartare de Res Clásico & Everything Crackers **220**

Berenjena Frita, Yogurt Griego & Condimento Kare y Tomate Negro **165**

Lentejas, Brócoli Rostizado & Dukkah de Pepita **170**

Terrina de Cerdo, Salsa HP Casera y Huevo Estrellado **180**

Pollo Frito Imbiss **185**

Tuétano, Salsa de Morita, Verdolaga & Echalota Encurtida **210**

*Postres*

Helado del Día **55**

Pastel de Arroz y Coco, Lychee & Coco Tostado **120**

Selección de Quesos **110**

## *Espumosos*

NV, *Les Perles d'Anne Sophie Brut*, Patrice Colin (Loire, FR) **1050**  
2019, *Petillant Naturel*, Domaine de Conti (Bergerac, FR) **170 // 830**

## *Blancos*

2019, *Pierre à Feu*, Domaine Colin (Loire, FR) **180 // 880**  
2019, *Terres Dorées Chardonnay*, Jean Paul Brun (Beaujolais, FR) **1050**  
2018, *Savagnin Nature*, Domaine Rolet (Jura FR) **1350**

## *Rosados*

2019, *Gris*, Domaine Colin (Loire, FR) **170 // 830**

## *Tintos*

2019, *Le Ronsay*, Jean Paul Brun (Beaujolais, FR) **160 // 760**  
2019, *La Vigne d'Albert*, Domaine de Conti (Bergerac, FR) **180 // 840**  
2018, *Les Vignes d'Emilien Colin*, Domaine Colin (Loire, FR) **980**  
2017, *L'Oiselet*, Yannick Pelletier (Languedoc-Rousillon, FR) **1130**  
2018, *Trousseau*, Domaine Rolet (Jura, FR) **1300**  
2016, *Le Grand Clos*, Chateau Villeneuve (Saumur, FR) **1875**

## *COCTELERÍA*

### ***Negroni***

Greenall's Gin, Vermouth Rosso & Campari 175

### ***Tere Spritz***

Ron Santa Teresa, Cava, Vermouth & Jarabe de Piña Rostizada 175

### ***Dirty Martini***

Greenall's Gin, Vermouth Seco & Brine de Aceituna 175

### ***Bitches Brew***

Diega Gin, Shrub de Frambuesa, Cava 175

### ***Man O' War***

Maker's Mark, Vermouth Blanco, Cointreau & Limón 175

### ***Naked & Famous***

Mezcal Espina Negra, Chartreuse, Aperol & Limón 175

### ***Corpse Reviver #2***

Tanqueray 10, Anisillo & Limón 175

### ***Brandy Crusta***

Brandy Torres, Limón, Angostura & Licor de Maraschino 175

### ***Manhattan***

Maker's Mark, Punt E Mes, Angostura & Cereza Maraschino 190

***Douchebag Deluxe***

Café, Horchata, Licor 43 & Destilado de Cannabis **190**

***Improved Holland Gin Cocktail***

Bols Genever, Licor de Maraschino & Absenthe **190**

***OTROS***

Limonada **55**

Refresco Casero de Tomillo **55**

Agua Mineral (0.75) **80**

Café (Americano o Espresso) **45**

Cerveza **50**

Destilados Artesanales **100-250**

Longdrinks **120**

Vermú Soda **140**

Fortachón Tonic **140**