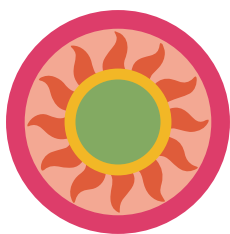


c u y o



ENTRANTES

Guacamole.....	20
con totopos, pico de gallo, jalapeños	
Calamares Fritos.....	22
con mayonesa chipotle	
Nuestra César.....	21
con pollo crujiente estilo mexicano y aderezo César	
Patatas Fritas	12
al estilo mexicano	

TACOS

Al Pastor.....	14
de secreto ibérico y piña asada	
Boniato Asado.....	12
boniato rojo asado, crema agria y pico de gallo	
Pollo Tinga.....	12
pechuga de pollo estofada con chiles mexicanos	
Baja California.....	16
lubina en tempura, pico de gallo y mayonesa chipotle	
Birria.....	14
ternera guisada y chile verde	
Cochinita Pibil.....	14
Cerdo a baja temperatura y cebolla encurtida	
Trio de Tacos.....	19
A elegir	
Quesadilla Clásica.....	18
Quesadilla con Pollo.....	23
Burrito.....	23

PRINCIPALES

Hamburguesa La Mexicana.....	24
pollo sazonado con adobo de achiote y especias, pan brioche, queso Monterrey Jack, pico de gallo, mayonesa cuyo, lechuga iceberg	
Hamburguesa El Charro	25
100% black angus sazonada con especias mexicanas, pan brioche, queso, jalapeños en rodajas, cebolla roja encurtida, salsa chipotle, hojas de lechuga fresca, jalapeño frito por encima	
Hamburguesa de Salmón	26
con pico de gallo y mayonesa cítrica	

POSTRES

Hojaldre con crema de lima	13
Mazorca con mousses de palomitas y caramelo salado.....	13

STARTERS

Guacamole.....	20
with totopos, pico de gallo, jalapeños	
Fried Calamari.....	22
with chipotle mayonnaise	
Our Caesar.....	21
with Mexican-style crispy chicken and Caesar dressing	
French Fries	12
mexican style	

TACOS

Al Pastor.....	14
with pork secreto and roasted pineapple	
Roasted Sweet Potato.....	12
roasted red sweet potato, sour cream and pico de gallo	
Chicken Tinga.....	12
stewed chicken breast with Mexican chiles	
Baja California.....	16
tempura sea bass, pico de gallo and chipotle mayonnaise	
Birria.....	14
slow cooked beef and green chilli	
Cochinita Pibil.....	14
slow cooked pork and pickled onion	
Taco Trio.....	19
your choice	
Classic Quesadilla.....	18
Chicken Quesadilla.....	23
Burrito.....	23

MAINS

La Mexicana Burger.....	24
chicken seasoned with achiote marinade and spices, brioche bun, Monterey Jack cheese, pico de gallo, cuyo mayo, iceberg lettuce	
El Charro Burger	25
100% Black Angus seasoned with Mexican spices, brioche bun, cheese, sliced jalapeños, pickled red onion, chipotle sauce, fresh lettuce leaves, topped with crispy jalapeño	
Salmon Burger	26
with pico de gallo and citrus mayonnaise	

DESSERTS

Puff Pastry with Lime Cream.....	13
Corn On the Cob with popcorn mousse and Salted Caramel.....	13

COCKTAILS

De La Casa Margarita.....16
Patrón Silver, lime, apricot, mole, agave, Cointreau

Palo Santo Margarita.....16
Tequila Herradura, lime, palo santo, orange blossom, agave

Hibiskus Fizz.....16
Bombay Sapphire, hibiscus, egg white, Fever-Tree soda

Smoky Banana Daiquiri.....16
Bacardí Carta Blanca, Lost Explorer Mezcal Espadín, banana

Mango Sgroppino.....16
Absolut Vodka, peach, mole, lime, mango sorbet, cava

Cuyo Paloma.....16
Lost Explorer Mezcal Espadín, Olmeca Blanco Tequila, blood orange, Fever-Tree grapefruit soda

Mezcal Negroni.....16
Patrón Silver, Lost Explorer Mezcal Espadín, Campari, vermouth, orange blossom, mole

Coco Express.....16
Absolut vodka, coffee liquor, coffee, coconut

NO-LO COCKTAILS

Paloma Libre.....14
Pentire Seaward, blood orange, Fever-Tree grapefruit soda

Hibiscus Blossom.....14
Pentire Seaward, hibiscus, egg white, Fever-Tree soda

BLANCOS | WHITES

ORQUESTRA 6.5/32
Chardonnay
V.T. CASTILLA Y LEÓN

CONTRAPUNTO.....8/40
Albariño
D.O. RÍAS BAIXAS

LUNARDI.....7/35
Pinot grigio
D.O.C. DELLE VENEZIE, Italia

PREIGNES LE VIEUX PARADIS....7.5/38
Vermentino
I.G.P. PAYS D'OC, Francia

ROSADOS | ROSÉ

PREIGNES LA VIEUX PARADIS.....8/40

Garnacha

I.G.P. PAYS D'OC

M DE MINUTY.....13/75

Garnacha, Cinsault, Syrah

A.O.C. COSTAS DE PROVENZA

WHISPERING ANGEL.....13/75

Cinsault, Garnacha, Rolle

A.O.C. COSTAS DE PROVENZA

ROSEBLOOD D'ESTOUBLON 15/80

Rolle, Sauvignon Blanc, Semillon

A.O.C. COSTAS DE PROVENZA

MINUTY PRESTIGE.....80

Garnacha Tinta, Syrah, Rolle, Cinsault

A.O.C. COSTAS DE PROVENZA

TINTOS | RED

ORQUESTRA.....6/30

Tempranillo

D.O.Ca. RIOJA, España

LE BÓSC.....7.5/32

Pinot Noir

I.G.P. PAYS D'OC, Francia

BURBUJAS | BUBBLES

ESPUMOSOS | SPARKLING

CHANDON GARDEN SPRITZ.....14/70

Chardonnay, Pinot Noir, Semillón, Argentina

CHANDON BRUT.....14/70

Chardonnay, Pinot Noir, Argentina

CHANDON BRUT ROSÉ.....14/70

Pinot Noir, Chardonnay, Malbec, Argentina

CAVA

JUVE & CAMPS ESSENTIAL

XAREL-LO.....14/70

Xarel-lo

JUVE & CAMPS ESSENTIAL ROSADO.14/70

Pinot Noir

CHAMPAGNE

POMMERY BRUT ROYAL.....24/140

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

POMMERY BRUT ROYAL ROSÉ.....28/185

Pinot Noir, Chardonnay

Prices are in Euros, VAT included. If you have any food allergies or require a special diet, we kindly ask you to inform a member of our team. A 10% service charge is included in your bill. Should you wish to adjust this amount, please feel free to speak directly with our team.

CERVEZA DE GRIFO DRAFT BEERS

Hyde Lager.....6.5/8.5

Coalition Brewing, London

Victoria Málaga.....5.5/7.5

España

Peroni.....5.5/7.5

Italia

CERVEZA EN BOTELLA BOTTLED BEER

Victoria Málaga.....7

México

Corona.....7

México

La Sagra Sin Gluten.....7

España

Estrella Levante 0.0% Tostada.....7

España

DESTILADOS | SPIRITS

+1€ CON REFRESCO, +2€ CON RED BULL | +1€ W SOFT DRINK, +2€ W RED BULL

VODKA

Grey Goose.....14/140

Stoli Vodka.....13/130

Stoli Vodka Citrus.....13/130

Stoli Vodka Vanilla.....13/130

Absolut.....13/130

Absolut Citron 13/130

Absolut Elyx.....13/130

Elit-Ultra Premium.....14/140

GINEBRA | GIN

Bombay Sapphire.....13/130

Bombay Bramble.....13/130

Bombay Premier Cru.....14/140

Plymouth.....14/140

Plymouth Sloe.....14/140

Monkey 47.....14/140

Portobello Road.....14/140

Precios en Euro con IVA incluido. Si eres alérgico a algún alimento en particular o necesitas una dieta especial, te pedimos amablemente que notifiques al personal del restaurante. 10% de propina incluido en el precio de su cuenta. Si desean realizar algún ajuste, no duden en hablar directamente con nuestro equipo.

DESTILADOS | SPIRITS

+1€ CON REFRESCO, +2€ CON RED BULL | +1€ W SOFT DRINK, +2€ W RED BULL

GINEBRA | GIN

Beefeater London Dry.....	13/130
Beefeater 24.....	13/130
Malfy Originale.....	13/130
Oxley.....	14/140

RON | RUM

Bacardí Carta Blanca.....	13/130
Bacardí Limón.....	13/130
Bacardí Spiced.....	13/130
Bacardí Black.....	13/130
Bacardí Reserva Ocho.....	13/130
Santa Teresa Gran Reserva....	13/130
Santa Teresa 1796.....	14/140
Havana Club 3yo.....	13/130
Havana Club 7yo.....	13/130
Havana Club Selección.....	14/140
Maestros	
Crossfire Hurricane.....	14/140
Captain Morgan's Spiced.....	13/130
Zacapa XO.....	30/300
Plantation 3 Stars.....	13/130
Diplomatico Mantuano.....	13/130
Diplomatico Reserva Exclusiva.....	14/140
Cachaça Leblon.....	14/140
Clement Select Barrel.....	14/140
Clement Vieux VSOP.....	15/150
Clement 10yo.....	20/200

Prices are in Euros, VAT included. If you have any food allergies or require a special diet, we kindly ask you to inform a member of our team. A 10% service charge is included in your bill. Should you wish to adjust this amount, please feel free to speak directly with our team.

DESTILADOS | SPIRITS

+1€ CON REFRESCO, +2€ CON RED BULL | +1€ W SOFT DRINK, +2€ W RED BULL

TEQUILA

Patrón Silver.....	14/140
Patrón Añejo.....	16/160
Patrón Reposado.....	15/150
Patrón El Cielo.....	40/400
Gran Patrón Burdeos.....	115/1150
Don Julio Añejo.....	25/250
Don Julio 1942.....	40/400
Volcán XA.....	40/400
1800 Reposado.....	14/140
1800 Añejo.....	15/150
1800 Cristalino Añejo.....	18/180
Padre Azul Blanco.....	22/220
Padre Azul Reposado.....	22/220
Padre Azul Añejo.....	30/300
Padre Azul Cristalino Swarovski.....	160/1600
Clase Azul Gold.....	85/850
Clase Azul Añejo.....	120/1200
Cenote Blanco.....	14/140
Cenote Reposado.....	15/150
Cenote Añejo.....	16/160
Fortaleza Blanco.....	15/150
Fortaleza Añejo.....	22/220
José Cuervo Reserva de La Familia Extra Añejo.....	32 / 320
Olmea Altos Plata.....	13/130
Olmea Reposado.....	13/130
Herradura Plata.....	13/130
Herradura Reposado.....	14/140
Herradura Añejo.....	15/150

Precios en Euro con IVA incluido. Si eres alérgico a algún alimento en particular o necesitas una dieta especial, te pedimos amablemente que notifiques al personal del restaurante. 10% de propina incluido en el precio de su cuenta. Si desean realizar algún ajuste, no duden en hablar directamente con nuestro equipo.

DESTILADOS | SPIRITS

+1€ CON REFRESCO, +2€ CON RED BULL | +1€ W SOFT DRINK, +2€ W RED BULL

MEZCAL

Amores Cupreata.....	20/200
Amores Espadín Joven.....	14/140
Amores Verde Momento.....	13/130
Bruxo nº 3 Barril.....	18/180
Casamigos Joven.....	20/200
Clase Azul Mezcal Durango....	80/800
Clase Azul Mezcal Guerrero...	80/800
Contraluz Cristalino.....	18/180
Derrumbes Michoacan.....	18/180
Kock Elemental Espadín.....	13/130
Los Danzantes Artesanal Encantado.....	13/130
Los Danzantes Reposado.....	15/150
Montelobos Espadín Joven....	14/140
Ojo de Dios Joven.....	14/140
Ojo de Tigre Joven Espadín...	13/130
Raicilla La Venenosa Costa Norte.....	22/220
Raicilla La Venenosa Sierra Tigre.....	24/240
Sotol Nocheluna.....	15/150
Vago Artesanal Elote By Hijos De Aquilino.....	15/150
Xiaman.....	32/320
Del Maguey.....	14/140
The Lost Explorer Espadín....	20/200
The Lost Explorer Tobalá.....	32/320
The Lost Explorer Salmiana...	40/400

Prices are in Euros, VAT included. If you have any food allergies or require a special diet, we kindly ask you to inform a member of our team. A 10% service charge is included in your bill. Should you wish to adjust this amount, please feel free to speak directly with our team.

DESTILADOS | SPIRITS

+1€ CON REFRESCO, +2€ CON RED BULL | +1€ W SOFT DRINK, +2€ W RED BULL

WHISKIES ESCOCESSES | SCOTCH WHISKEY

Chivas Regal 12yo.....	13/130
Chivas Regal XV.....	14/140
Johnnie Walker Black.....	13/130
Aberfeldy 12yo.....	14/140

WHISKIES IRLANDESES | IRISH WHISKEY

Jameson.....	13/130
Jameson Black Barrel.....	13/130
Bushmills 10yo.....	13/130

WHISKIES AMERICANOS | AMERICAN WHISKEY

Four Roses.....	13/130
Jim Beam.....	13/130
Jack Daniel's.....	13/130
Bulleit Bourbon.....	13/130
Bulleit Rye.....	14/140
Sazerac Rye.....	14/140

BRANDY

Cardenal Mendoza.....	10/100
Ysabel Regina.....	10/100

COÑAC | COGNAC

Hennessy VS.....	13/130
Martell VSOP.....	15/150

DESTILADOS | SPIRITS

+1€ CON REFRESCO, +2€ CON RED BULL | +1€ W SOFT DRINK, +2€ W RED BULL

VERMUT Y LICORES VERMOUTH & LIQUEURS

Martini Ambrato.....	8/80
Martini Rubino.....	8/80
Dolin Vermouth Blanco.....	8/80
Dolin Vermouth Dry.....	8/80
Dolin Vermouth Rouge.....	8/80
Lillet Blanc.....	8/80
Punt y Mes.....	8/80
Noilly Prat Extra Dry.....	8/80
Antica Formula.....	9/90
Italicus.....	8/80
Suze.....	8/80
Limoncello Casal d'Emilia.....	8/80
Hierbas Mari Mayans.....	8/80
Hierbas de café Can Rich.....	8/80
Frigola Mary Mayans.....	8/80
Aperol.....	8/80
Campari.....	8/80
Baileys.....	8/80
Hierbas Mari Mayans.....	8/80
Hierbas de café Can Rich.....	8/80
Frigola Mary Mayans.....	8/80
Kahlua.....	8/80
Jägermeister.....	8/80
Disaronno Amaretto.....	8/80
Pacharan Baines.....	8/80
Cointreau.....	8/80
Grand Marnier Rojo.....	8/80
Licor 43.....	8/80
Drambuie.....	8/80
Benedictine.....	8/80
St Germain.....	9/90

Prices are in Euros, VAT included. If you have any food allergies or require a special diet, we kindly ask you to inform a member of our team. A 10% service charge is included in your bill. Should you wish to adjust this amount, please feel free to speak directly with our team.

REFRESCOS | SOFT DRINKS

Evian sin / con gas 33cl.....	7
Evian sin / con gas 75cl.....	10
Agua Km 0 sin / con 0.5L.....	4.5
Agua Km 0 sin / con 1L.....	6
Pepsi Regular / Zero.....	5
KAS Limón / Naranja.....	5
7up Zero.....	5
Aquarade Zero Limón.....	5
Lipton Ice Tea.....	5
Fever Tree Tonic & Sodas.....	5
Zumo Piña / Naranja.....	5
Red Bull Sugar Free/Summer Edition.....	6

CAFÉ | COFFEE

TODOS PREPARADOS CON MEZCLAS DE LAVAZZA
ALL PREPARED WITH LAVAZZA BLEND

Espresso.....	4
Cortado.....	4
Americano.....	5
Latte.....	5
Cappuccino.....	5
Café con leche Coffee with milk.	5
Carajillo.....	6

INFUSIONES | INFUSIONS

English Breakfast.....	4
Manzanilla Camomile.....	4
Té verde Jasmine Green Tea.....	4
Rooibos.....	4
Tila.....	4
Menta.....	4
Frutos rojos.....	4
Earl Grey.....	4

Precios en Euro con IVA incluido. Si eres alérgico a algún alimento en particular o necesitas una dieta especial, te pedimos amablemente que notifiques al personal del restaurante. 10% de propina incluido en el precio de su cuenta. Si desean realizar algún ajuste, no duden en hablar directamente con nuestro equipo.