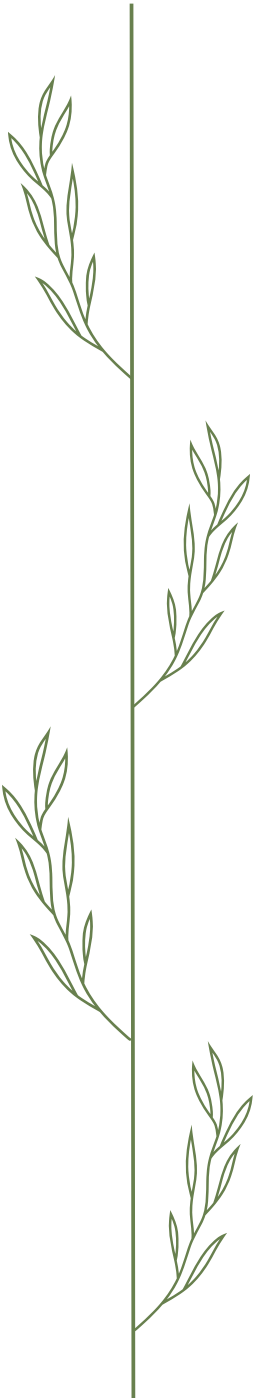
A vertical line runs down the left side of the page. Four leafy branches are attached to it, extending outwards to the left. The leaves are simple, elongated shapes with pointed tips.

Español

VINOS	
	COPA / BOTELLA
PET NAT SYRAH Vino espumoso método ancestral.	\$ 750
VIÑEDO ÁUREO Vino blanco Viognier y Marsanne, floral y aromático.	\$ 150 / 600
VIÑA EN ROSA Vino rosado Mourvèdre, fresco y ligero.	\$ 135 / 550
BAYA BAYA Vino tinto Cabernet Sauvignon y Petit Verdot con un balance entre la frutalidad y frescura.	\$ 125 / 500
MOURVÈDRE Cuerpo medio, altamente aromático.	\$ 160 / 650
SYRAH Floral y especiado. 12 meses en barrica americana.	\$ 195 / 800
PETIT VERDOT Estructurado y complejo.	\$ 700
CONFABULARIO Petit Verdot y Mourvèdre, notas de cuero y ahumado.	\$ 800
O POSITIVO Cabernet Sauvignon y Syrah, estructurado y con madera presente.	\$ 210 / 850
NOBLE CRU Mezcla premium. Mourvèdre, Syrah, Petit Verdot y Cabernet Sauvignon, añejado 14 meses en barrica.	\$ 950
ELIXIR CORDIS Cabernet Sauvignon de alta gama. Añejado 24 meses en barrica roble francés de grano extra fino.	\$ 1700

Pregunta por el descuento en vino para llevar



PLATILLOS

BARBACOA DE RES	\$ 200
Jugosa carne de res, de lenta cocción. Acompañada de cebollita, cilantro y tortillas.	
TOSTADA OCEANDECK	\$ 120
Tostada de jurel en salsa negra con cremoso de aguacate.	
CARNE APACHE	\$ 300
Carne marinada en jugo de limón con notas cítricas y queso añejo, acompañado con pan.	
TACOS DORADOS	\$ 210
3 taquitos dorados de brisket braseado, servidos sobre salsa verde cremosa, frijol ayocote y queso fresco.	
TORTITA DE PORK BELLY	\$ 170
Asegúrate de probarla con la salsa de habanero.	
CALAMARES FRITOS	\$ 210
Servidos con salsa coctelera y horseradish.	
PULPO FRITO	\$ 380
Servida sobre salsa cremosa herbal, y ensalada fresca con hinojo. Ideal para taquear.	
ENSALADA DE FARRO CON PESCA DEL DÍA	\$ 340
Vegetales frescos, tomate deshidratado, queso feta y vinagreta de limón.	
CIOPPINO	\$ 420
Estofado de tomate con hinojo y un mix de conchas y mariscos. Perfecto para chopear.	
STEAK FRITES	\$ 480
Brochetas de new york y papas fritas con salsa de mantequilla.	

POSTRE DEL DÍA

Pregunta a tu mesero

COCTELERÍA

Sangría	\$ 110	Negroni	\$ 190
Cuba	\$ 150	Mezcalita de la casa	\$ 220
Mojito	\$ 175	Old Fashioned	\$ 220
Margarita	\$ 175	Aperol Spritz	\$ 200
Bull Ron	\$ 180	St Germain Spritz	\$ 240
Bull Gin	\$ 190	Carajillo	\$ 175
Gin & Tonic	\$ 190	Espresso Martini	\$ 240

DE LA CASA

Mezcalita / Margarita \$220 / \$200

- Clasica de limón
- Manzana verde especiada, infusión fresca y ácida.
- Norteña chile serrano y jalapeño.
- Tapatía chile ancho y piloncillo.
- Tropical jamaica y cáscara de naranja.
- Caribeña piña y habanero.
- Citrica limon, lima, naranja y toronja.

Mojito clásico o infusiones de jamaica, \$175 / \$200
manzana o cítricos.

- Ron, hierbabuena, limón y azúcar con agua mineral

Martini de la Casa \$250

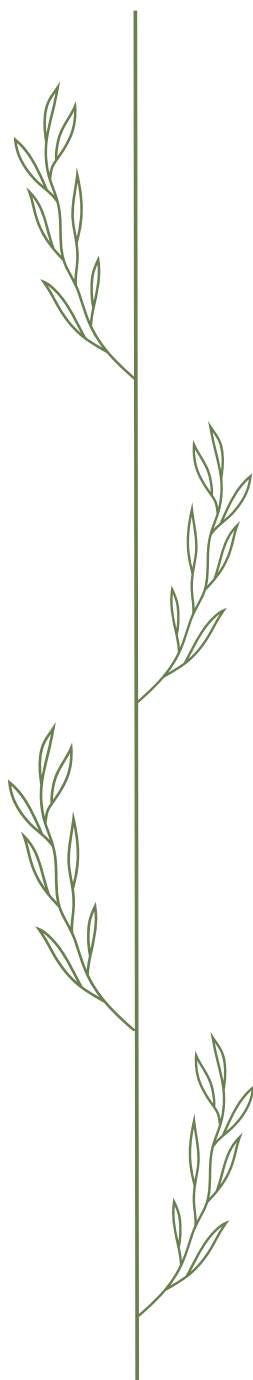
- Extra dry / sucio
- 3 oz Gin / Vodka, splash vermouth triple sec

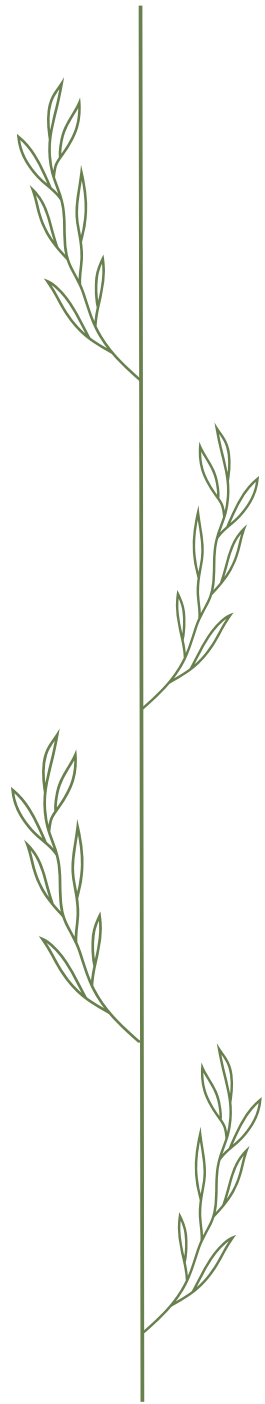
Margarita Cadillac \$270

- Tequila 1800 AÑEJO, juego de limón, Grand Marnier.

Cosmopolitan clásico de arándano o jamaica \$250

- Vodka, controy, jugo de arándano y splash de naranja.





LICORES		2 OZ
---------	--	------

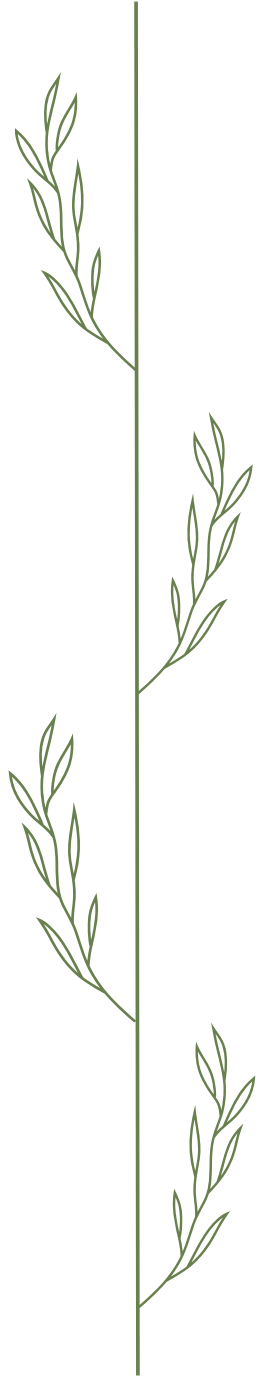
400 conejos	\$ 150	Titos	\$ 175
Montelobos joven	\$195	Grey goose	\$ 210
Creyente Tobalá	\$250		
		Beefeater	\$ 190
1800 cristalino	\$ 210	Hendricks	\$ 240
Dobel diamante	\$ 200		
Siete Leguas	\$ 195	Licor 43	\$ 140
Don Julio 70	\$ 250	Baileys	\$150
Makers Mark	\$ 210		
JW Black Label	\$ 230		
Macallan 12	\$ 380		

CERVEZA	
---------	--

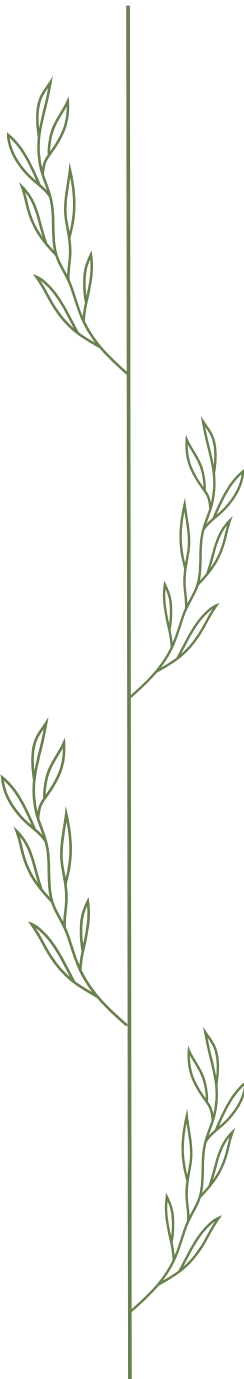
WENDLANDT		CHAMPAGUAMAS	
Veraniega	\$ 130	Tecate roja	\$ 290
Tuna Turner	\$ 130	Tecate light	\$ 290
Vaquita Marina	\$ 130	Miller High Life	\$ 290
Harry Polanco	\$ 130		
Perro del Mar	\$ 130		
Foca Parlante	\$ 130		

BEBIDAS SIN ALCOHOL	
---------------------	--

Sodas	\$ 50
Mocktail	\$ xx
Agua natural embotellada	\$ 105
Agua gasificada	\$ 105
Café en prensa Francesa	\$ 130

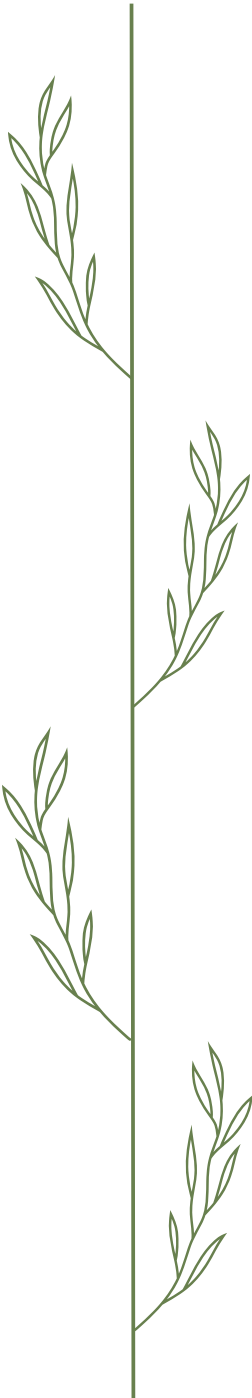


English



WINE	
	COPA / BOTELLA
PET NAT SYRAH Sparkling wine, ancestral method	\$ 750
VIÑEDO ÁUREO White wine. Viognier and Marsanne, floral and aromatic.	\$ 150 / 600
VIÑA EN ROSA Rose wine Mourvèdre, fresh and light.	\$ 135 / 550
BAYA BAYA Red wine. Cabernet Sauvignon y Petit Verdot, balanced between fruitiness and freshness.	\$ 125 / 500
MOURVÈDRE Medium body, highly aromatic.	\$ 160 / 650
SYRAH Floral and spicy. 12 months in american barrel.	\$ 195 / 800
PETIT VERDOT Structured and complex.	\$ 700
CONFABULARIO Red wine Petit Verdot and Mourvèdre, leather and smoked notes.	\$ 800
O POSITIVO Red wine Cabernet Sauvignon y Syrah, structured with present wood.	\$ 210 / 850
NOBLE CRU Premium red wine. Mourvèdre, Syrah, Petit Verdot y Cabernet Sauvignon, aged 14 months in barrel.	\$ 950
ELIXIR CORDIS Red wine. Cabernet Sauvignon high end. Aged 24 months in extra fine grain french oak barrel.	\$ 1700

Ask about the discount on takeaway wine.



FOOD

BARBACOA DE RES	\$ 200
Juicy, slow-cooked beef. Served with onions, cilantro, and tortillas.	
TOSTADA OCEANDECK	\$ 120
Mackarel toast with black sauce and creamy avocado.	
CARNE APACHE	\$ 300
Marinated meat on lemon juice with citric notes and aged cheese, served with bread.	
FRIED TACOS	\$ 210
3 fried taquitos of braised brisket, on top of a creamy green sauce, ayocote beans and fresh cheese.	
TORTITA DE PORK BELLY	\$ 170
Make sure you taste it with habanero sauce.	
FRIED SQUID	\$ 210
Served with classic cocktail sauce and horseradish.	
FRIED OCTOPUS	\$ 380
Served on top of a creamy herbal sauce, and fennel fresh salad. Ideal for making tacos.	
EMMER SALD WITH THE CATCH OF THE DAY	\$ 340
Fresh vegetables, dried tomatoes, feta cheese and lemon dressing.	
CIOPPINO	\$ 420
Tomato and fennel stew, with a mix of shells and seafood. Perfect for chop.	
STEAK FRITES	\$ 480
New york style skewers and french fries with butter sauce.	

DESSERT

Ask your waiter for dessert of the day

COCKTAILS

Sangría	\$ 110	Negroni	\$ 190
Cuba	\$ 150	Mezcalita de la casa	\$ 220
Mojito	\$ 175	Old Fashioned	\$ 220
Margarita	\$ 175	Aperol Spritz	\$ 200
Bull Ron	\$ 180	St Germain Spritz	\$ 240
Bull Gin	\$ 190	Carajillo	\$ 175
Gin & Tonic	\$ 190	Espresso Martini	\$ 240

HOUSE DRINKS

Mezcalita / Margarita \$220 / \$200

- Classic lime.
- Spiced green apple, fresh and acidic.
- Northern style with serrano and jalapeño.
- Tapatía chile ancho and molasses.
- Tropical hibiscus and orange peel.
- Caribbean pineapple and habanero.
- Citrus fruits: lemon, lime, orange and grapefruit.

Mojito. Classic or hibiscus, apple or citrus infusions. \$175 / \$200

- Rum, peppermint, lime, sugar, soda water.

House Martini \$250

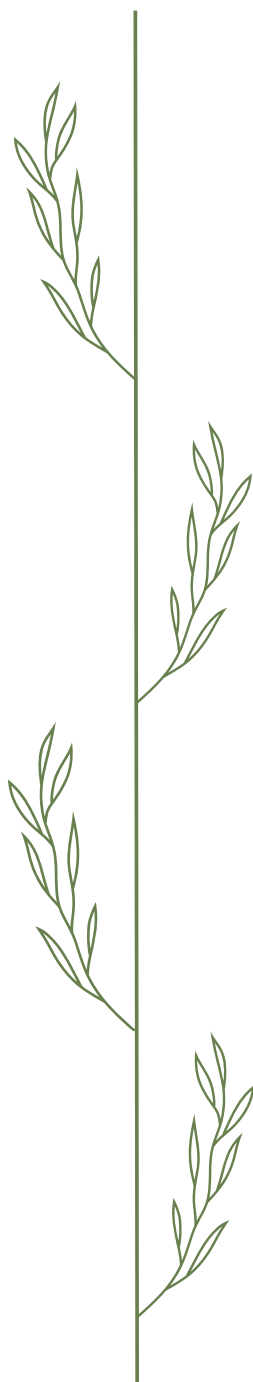
- Extra dry / dirty
- 3 oz Gin / Vodka, splash vermouth triple sec

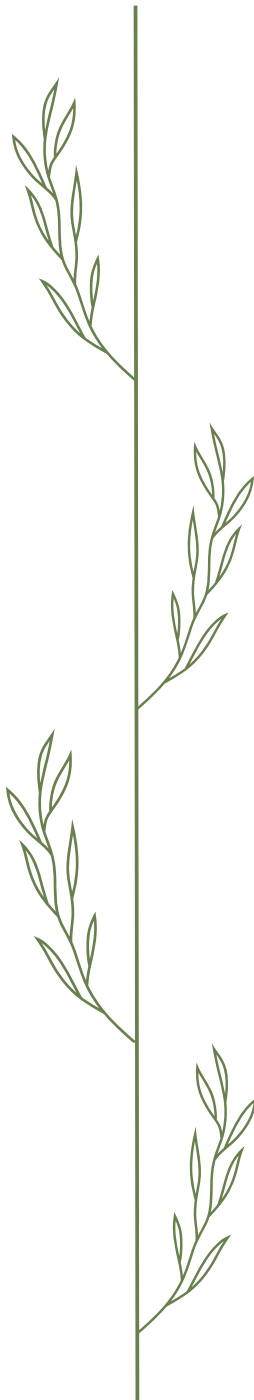
Margarita Cadillac \$270

- Tequila 1800 AÑEJO, lime juice, Grand Marnier.

Cosmopolitan. Cranberry classic or hibiscus. \$250

- Vodka, cranberry, cranberry juice and orange splash.





SPIRITS 2 OZ

400 conejos	\$ 150	Titos	\$ 175
Montelobos joven	\$195	Grey goose	\$ 210
Creyente Tobalá	\$250		
		Beefeater	\$ 190
1800 cristalino	\$ 210	Hendricks	\$ 240
Dobel diamante	\$ 200		
Siete Leguas	\$ 195	Licor 43	\$ 140
Don Julio 70	\$ 250	Baileys	\$150
Makers Mark	\$ 210		
JW Black Label	\$ 230		
Macallan 12	\$ 380		

BEER

WENDLANDT		CHAMPAGUAMAS	
Veraniega	\$ 130	Tecate roja	\$ 290
Tuna Turner	\$ 130	Tecate light	\$ 290
Vaquita Marina	\$ 130	Miller High Life	\$ 290
Harry Polanco	\$ 130		
Perro del Mar	\$ 130		
Foca Parlante	\$ 130		

SOFT DRINKS

Sodas	\$ 50
Mocktail	\$ xx
Agua natural embotellada	\$ 105
Agua gasificada	\$ 105
Café en prensa Francesa	\$ 130