



Gazpacho de Fresa \$120

Un tributo a Irapuato

Tortilla Española \$170

Tortilla de huevo, papas y cebollas caramelizadas servida con Salsa Romesco

Papas Bravas \$140

Papas fritas con especias bravas, alioli de paprika y chile güero

Selección

-Jamón ibérico de bellota (80 gr) \$700

-Jamón ibérico de bellota premium 5J (80 gr) \$900

-Platón ibérico, con jamón bellota y selección de quesos (50 y 70 gr) \$700

-Platón ibérico, chorizo, salchichon y lomo (80 g)- \$350

-Tabla de quesos, semicurada, cabra, añejo, gran reserva 100g - \$690

El Tapeo \$190

3 a elegir:

Camarones Bravos

Jamón Serrano con queso de cabra e higos

Angulas con Champiñones

Queso añejo con fruta en su almibar

Atún al chipotle con aceitunas

Croquetas \$240

Con Alioli de Paprika
4 Piezas

La de Paella

La Añeja de papa con Jamón Serrano

La Tradicional Cremosa con Jamón Serrano

Ensaladas

Huerta Fresca \$190

Tomates aliñados con polvo de aceituna y brotes de chícharo.

Vegetales Rostizados \$280

Betabel, brócoli, zanahoria acompañada de queso de cabra, brotes y durazno

Platos Fuertes

Camarones al Ajillo \$260

Con salsa de limón, elote y arúgula

Chistorra con papas \$240

Con crema ácida, puré de aguacate y alioli de paprika

New york \$630

250 g de Res prime con puré cremoso y salsa de chiles con cacahuete

Paellas (25 - 30 min)

Paella Negra \$370

De calamar, mejillón y tinta de sepia

Paella de Mariscos \$370

Con azafrán, camarones y almejas

Paella de pollo y Cerdo \$340

Postres

Trío de Chocolates \$190

Bizcocho, mousse y galleta de chocolate oscuro con salsa de frutos rojos

Donas de masa madre \$190

Con crema de tomillo y helado de temporada