

# FOOD MENU



*La forma en que la comida viaja y  
cambia de una cultura a otra es  
realmente fascinante*

*Así es el “ AMOROUS PROJECT “*

*The way the food travels and  
changes from culture to culture is  
truly fascinating.*

*So is the “AMOROUS PROJECT”*



# Alérgenos / Allergen

---



Huevos / Eggs



Cacahuetes / Peanuts



Leche / Milk



Soja / Soy



Gluten / Gluten



Sésamo / Sesame



Frutos secos / Nuts



Sulfitos / Sulphites



Pescado / Fish



Altramuces / Lupin beans



Crustáceos / Crustaceans



Apio / Celery



Moluscos / Mollusks



Mostaza / Mustard



---

# PAN BASKET

## Focaccia & Bastoncini

Recién horneado con romero, ajo y pecorino, olivas, salsa alioli

*Freshly baked with rosemary, garlic, butter with pecorino, olive and alioli sauce*



9€

## Pan sin gluten / Gluten free bread

3,5€

# CRUDO Y CURADO

---

## Ostra Francesa Selección nº2 / *French Selection N°2 Oyster*

6€/ud

Ostra francesa premium, cuidadosamente seleccionada por su sabor equilibrado, su delicada salinidad y su textura suave y refinada.

*Premium French oyster, carefully selected for its balanced flavor, delicate salinity, and smooth, refined texture.*



## Ostras elaboradas / *Prepared Oysters*

8€/ud

Ostras seleccionadas y reinterpretadas con elaboraciones especiales, combinando ingredientes y matices que realzan su sabor natural con un toque creativo.

*Carefully selected oysters, reimagined with special preparations, combining ingredients and flavors that enhance their natural taste with a creative twist.*

## Mango con fruta de la pasión / *Mango with Passion Fruit*

Combinación tropical, fresca y equilibrada entre dulzura y acidez.

*A fresh tropical combination with a perfect balance of sweetness and acidity.*



## Aceite de Piparras / *Piparra Pepper Oil*

Aceite aromático con el toque suave y ligeramente ácido de las piparras.

*Aromatic oil with the mild, slightly tangy touch of piparra peppers.*



## Salsa Ponzu / *Ponzu Sauce*

Salsa cítrica japonesa con un equilibrio entre acidez, salinidad y umami.

*A Japanese citrus-based sauce with a balanced blend of acidity, saltiness, and umami.*



**Steak Tartar de picaña madurada / Aged Picanha Steak Tartare** 26€

Picaña madurada cortada a cuchillo, con mostaza Dijon, cremoso de yema y encurtidos, equilibrando intensidad, untuosidad y frescura.

*Knife-cut aged picanha with Dijon mustard, egg yolk cream, and pickles, balancing intensity, creaminess, and freshness.*



**Carpaccio de gamba roja / Red prawn carpaccio** 26,5€

Gamba roja laminada servida con una vibrante emulsión de mango y fruta de la pasión, acompañada de cebolla encurtida y microcilantro fresco.

*Sliced red prawn served with a vibrant mango and passion fruit emulsion, complemented by pickled onion and fresh microgreens.*



**Ceviche de lubina / Sea bass ceviche** 24€

Lubina fresca curada en leche de tigre, con ají limo y rocoto, rabanito crujiente, cebolla morada y microcilantro.

*Fresh sea bass cured in zesty tiger's milk, with hints of ají limo and rocoto, crisp radish, red onion, and microgreens.*



**Tacos crujientes de atún picante / Crispy spicy tuna tacos** 23€

Crujientes tacos de atún picante con guacamole cremoso, chutney de mango dulce y microcilantro fresco, llenos de sabor en cada bocado.

*Crunchy tacos filled with spicy tuna, creamy guacamole, sweet mango chutney, and fresh microgreens for a burst of flavor in every bite.*



---

## ENTRANTES

**Nuestra croqueta melosa de jamón ibérico / Our creamy Iberian ham croquette** 16€

Crujiente por fuera y melosa por dentro, rellena de auténtico jamón ibérico.

*Crispy on the outside, creamy inside, filled with authentic Iberian ham.*










**Nuestro famoso habano de setas / Our signature cigar-shaped mushroom roll** 18€

Habano crujiente relleno de setas, trufa, pecorino y parmesano, acompañado de ceniza de mantequilla ahumada y salsa de pimientos florina. (2 unidades)

*Crispy habano filled with mushrooms, truffle, pecorino, and parmesan, served with smoked butter ash and Florina pepper sauce. (2 units)*



- Calamar a la andaluza / Andalusian-style calamari** 24€  
 Calamares crujientes al estilo andaluz, acompañados de cremosa mayonesa de limón ibicenco.  
*Crispy Andalusian-style calamari served with creamy Ibizan lemon mayonnaise.*  

- Trilogía de zanahorias de colores asadas / Trilogy of roasted colorful carrots** 19€  
 Zanahorias asadas con salsa miso-tahina y miel, granada, pistacho, microcilantro y sésamo negro.  
*Roasted carrots with miso-tahini and honey sauce, garnished with pomegranate, pistachio, microgreens, and black sesame.*  

- Vitello tonnato con alcaparras crujientes / Vitello tonnato with crispy capers** 25€  
 Finas láminas de ternera acompañadas de salsa tonnata cremosa y alcaparras crujientes.  
*Thin slices of tender veal with creamy tonnato sauce and crispy capers.*  

- Huevos rotos con carabinero / Broken eggs with carabinero** 28€  
 Huevos rotos sobre hojaldre de patata, acompañados de carabinero y cremosa salsa carbonara.  
*Broken eggs on potato puff, served with carabinero and creamy carbonara sauce.*  

- Jamón ibérico de bellota / Acorn-fed Iberian ham** 35€  
 Con nuestro pan de cristal.  
*With our crystal bread.*  

- Degustación de embutidos italianos / Italian charcuterie tasting** 21€  
 Selección de embutidos italianos: mortadela con pistacho y pastrami,  
 A selection of Italian cured meats: pistachio mortadella and pastrami.  

- Finocchina toscana / Tuscan finocchina** 20€  
 Delicada finocchina toscana acompañada de queso curado de castañas y gorgonzola.  
 Delicate Tuscan finocchina served with aged chestnut cheese and gorgonzola.  


# ENSALADAS

## Griega / Greek

20€

Carpaccio de tomate, queso feta, cebolla morada, pepinillos, vinagreta de miel y mostaza, rabanitos y micro mézclum.

*Tomato carpaccio, feta cheese, red onion, pickles, honey-mustard vinaigrette, radishes, and mixed microgreens.*



## César / Caesar

22€

Pollo crujiente rebozado en maíz sobre lechuga romana, nuestra salsa César, escamas de parmesano y crujiente de jamón.

*Crispy corn-breaded chicken on romaine lettuce, our Caesar dressing, parmesan flakes, and crispy ham.*



## Ventresca / Tuna belly salad

24€

Brotes frescos variados, ventresca de bonito, tomates de temporada y pimientos asados, acompañados de una vinagreta de piparras.

*Mixed fresh sprouts, tuna belly, seasonal tomatoes, and roasted peppers, served with a piparra vinaigrette.*



## Vegana / Vegan

19€

Variado de tomates, aguacate, brotes de mezclum, pepino, remolacha, cebolla crujiente, nueces y vinagreta de avellanas y menta.

*Assorted tomatoes, avocado, mixed sprouts, cucumber, beetroot, crispy onion, walnuts, and hazelnut-mint vinaigrette.*

# PASTA

---

## Espaguetto al cacio e pepe / *Spaghetti cacio e pepe*

28€ / 56€

Preparado en rueda de queso pecorino romano con trufa fresca negra.

(porción individual / para dos personas)

*Preparado en rueda de queso pecorino romano con trufa fresca negra.*

(single serving / for two people)



## Espaguetto a la Carbonara / *Spaghetti alla Carbonara*

26€

Con nuestro guanciale curado, pecorino y yema de huevo.

*With our cured guanciale, pecorino, and egg yolk.*



## Linguini frutti di mare / *Seafood linguini*

30€

Pasta con una selección de mariscos frescos, en su propio jugo.

*Pasta with a selection of fresh seafood, in its natural juices.*



## Ravioli relleno de espinaca y ricota / *Spinach and ricotta ravioli*

28€

Servido con crema de gorgonzola, miel y nueces.

*Served with gorgonzola cream, honey, and walnuts.*



## Pappardelle con bogavante / *Pappardelle with lobster*

35€

Preparado con la mantequilla de salvia

*Prepared with sage butter.*



## Gnocchi al pesto / *Gnocchi with pesto*

25€

Con tomate semiseco y albahaca fresca.

*With semi-dried tomatoes and fresh basil.*



---

# PIZZAS

## The Amorous Project

28€

Carpaccio de ternera con crema de pecorino, pasta de trufa negra y setas shiitake.

*Beef carpaccio with pecorino cream, black truffle paste, and shiitake mushrooms.*



## Margarita caprese

25€

Pizza de masa madre de fermentación lenta, salsa de tomate orgánico, mozzarella de búfala y albahaca.

*Sourdough pizza with slow fermentation, organic tomato sauce, buffalo mozzarella, and basil.*



## Prosciutto

25€

Queso mozzarella, prosciutto, tomate cherry, lascas de parmesano y aceite de trufa.

*Mozzarella cheese, prosciutto, cherry tomatoes, parmesan shavings, and truffle oil.*



## Cúrcuma y mortadela

27€

Crema de pecorino, mozzarella de búfala, crema de pistacho y tomates cherry amarillos.

*Pecorino cream, buffalo mozzarella, pistachio cream, and yellow cherry tomatoes.*



## Pizza de costra negra

28€

Masa negra con salsa Jack Daniels, pastrami de ternera artesanal estilo Nueva York y queso parmesano.

*Black dough with Jack Daniels sauce, artisanal New York-style beef pastrami, and parmesan cheese.*



---

# PESCADOS

---

## Suprema de lubina / Sea bass supreme

28€

Con crema de coliflor, coco, lima y albahaca.

*With cauliflower cream, coconut, lime, and basil.*



## Salmón de Noruega / Norwegian salmon

26€

Con costra de frutos secos sobre puré de patata, crema de manzana verde y polvo de remolacha.

*With a nut crust over mashed potatoes, green apple cream, and beetroot powder.*



**Pata de pulpo a la parrilla / Grilled octopus leg** 34€  
Sobre parmentier de sobrasada y guanciale fundido.  
*On parmentier of sobrasada with melted guanciale.*



**Tataki de atún rojo Bluefin / Bluefin tuna tataki** 32€  
Con salsa teriyaki y setas shimeji.  
*With teriyaki sauce and shimeji mushrooms.*



## CARNE

---

**Tagliata de entraña Black Angus / Black Angus skirt steak tagliata** 32€  
Con patatas baby, ensalada de rúcula, tomatitos cherry y lascas de parmesano.  
*With baby potatoes, arugula salad, cherry tomatoes, and parmesan shavings.*



**Lomo alto de vaca de pasto / Grass-fed ribeye** 37€  
Con patatas risoladas con hierbas aromáticas.  
*With herb-roasted potatoes.*



**Pollo payés a baja temperatura / Slow-cooked free-range chicken** 27€  
Marinado con hierbas frescas, mostaza y puré de boniatos.  
*Marinated with fresh herbs, mustard, and sweet potato purée.*



**Tataki de Wagyu A3 / A3 Wagyu tataki** 75€  
Acompañado con setas nameko.  
*Served with nameko mushrooms.*



## BURGUERS



**Buffalo** 28€  
Con mozzarella di búfala, jamón, rúcula y mayonesa de trufa.  
*With buffalo mozzarella, ham, arugula, and truffle mayonnaise.*



### Bless Your Heart

26€

Carne de wagyu, lechuga, tomate, bacon, cheddar madurado y mayonesa encurtida con pepinillos y cebollitas.

Wagyu beef, lettuce, tomato, bacon, aged cheddar, and pickled mayonnaise with pickles and pearl onions.



### Vegetariana

24€

Hamburguesa vegetariana con mezclum, tomate, crema de aguacate y queso fundido.

Vegetarian burger, mixed greens, tomato, avocado cream, and melted cheese.



## GUARNICIONES

**Puré de patatas / *Mashed potatoes***

8€

**Ensalada verde / *Green salad***

**Patatas fritas / *French fries***

**Boniatos / *Sweet potato***

# POSTRES

## **Affogato**

Espresso con helado de vainilla  
*Espresso with vanilla ice cream*

8€



## **Brownie Americano / American Brownie**

Caramelo salado con frutos secos y helado de vainilla  
*Salted caramel with nuts and vanilla ice cream*

9€



## **Copa cremosa de tiramisú / Creamy tiramisu cup**

Crema de mascarpone con helado de pistacho  
*Mascarpone cream with pistachio ice cream*

14€



## **Calzone de compota de manzana / Apple compote calzone**

Con sirope de manzana  
*With apple syrup*

18€



## **Calzone de praliné de avellanas / Hazelnut praline calzone calzone**

Crema de mascarpone con crumble de galleta  
*Mascarpone cream with cookie crumble*

18€



## **Torrija / French toast**

Mojada con infusión de chocolate blanco y vainilla con helado de limoncello  
*Soaked in white chocolate and vanilla infusion, served with limoncello ice cream*

11€



# WINE MENU



*«Un buen vino es como una buena película: dura un instante y te deja en la boca un sabor a gloria; es nuevo en cada sorbo y, como ocurre con las películas, nace y renace en cada saboreador.»*

*...Federico Fellini*

*“A good wine is like a good movie: it lasts only a moment and leaves a taste of glory in your mouth; it’s new with every sip, and, as with movies, it is born and reborn with every taster.”*

*....Federico Fellini*



# VINOS ESPUMOSOS POR COPA / SPARKLING WINE BY THE GLASS

## ESPAÑA/SPAIN CAVA

ORIOR ROSELL RESERVA BRUT NATURE 7€  
*DO. Cava, Sant Marçal* 🍷 *Xarel-lo, Macabeo & Parellada*

## FRANCIA / FRANCE CHAMPAGNE

TAITTINGER BRUT RESERVE 18€  
*AOC. Champagne,* 🍷 *Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier*

## ITALIA / ITALY PROSECCO

Falceri DOC 8€  
*Extra Dry* 🍷 *Glera*

# VINOS BLANCOS POR COPA / WHITE WINE BY THE GLASS

## ESPAÑA / SPAIN

RENACCE 7€  
*DO. Gran vino de Rueda* 🍷 *Verdejo, Chardonnay*

LA VAL 8€  
*DO. Rias Baixas, A Muguña* 🍷 *Albariño*

O LUAR DO SIL 7€  
*DO. Valdeorras, Seadur* 🍷 *Godello*

NIVARIUS EDICIÓN LIMITADA 7€  
*DO. Rioja, Nalda* 🍷 *Viura, Maturana Blanca*

CHIVITE LEGARDETA 6€  
*DO. Navarra, Tierra Estella* 🍷 *Chardonnay*

## FRANCIA / FRANCE

LES RACINES 12€  
*AOC. Pouilly-Fume* 🍷 *Sauvignon Blanc*

## ITALIA / ITALY

GUARDOILVENTO 10€  
*DOC. Etna* 🍷 *Carricante*

TENUTE ALOIS LAG EDER 8€  
*DOP. Alto Adige* 🍷 *Pinot Bianco*

## VINO ROSADO POR COPA /

## ROSÉ WINE BY THE GLASS

### FRANCIA / FRANCE

CHÂTEAU LÉOUBE

AOC Côte de Provence  Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvedre

8€

### ESPAÑA / SPAIN

CHIVITE LAS FINCAS

DO. Navarra  Garnacha, Tempranillo

6€

## VINOS TINTOS POR COPA / RED WINE BY THE GLASS

### ESPAÑA / SPAIN

TRUS CRIANZA

DO. Ribera del Duero  Tinta del País


9€

VERONICA ORTEGA "QUITE"

DO. Bierzo, Valtuille de Abajo  Mencía Doña Blanca, Palomino...

9€

SIERRA CANTABRIA CRIANZA

DOCa. Rioja, San Vicente de la Sonsierra  Tempranillo

7€


ALTÚN VILLACARDIEL

DOCa. Rioja, Laguardía  Tempranillo

11€

### FRANCIA / FRANCE


CHATEAU THIEULEY GENERATION III

AOP. Bordeaux  Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

10€

### ITALIA / ITALY

CAPARZO

IGT. Toscana  Sangiovese

7€

# VINOS ESPUMOSOS / SPARKLING WINE



## ESPAÑA / SPAIN CAVA

ORIOLE ROSELL RESERVA BRUT NATURE	34€
<i>DO. Cava, Sant Marçal</i> 🍇 <i>Xarel-lo, Macabeo &amp; Parellada</i>	
MESTRES COQUET GRAN RESERVA BRUT NATURE	42€
<i>DO. Cava, Sant Sadurní</i> 🍇 <i>Xarel-lo, Macabeo &amp; Parellada</i>	
RECAREDO TERRERS BRUT NATURE	60€
<i>DO. Corpinnat</i> 🍇 <i>Xarel-lo, Macabeo, Parellada &amp; Monastrell</i>	

## FRANCIA / FRANCE CHAMPAGNE

### VINTAGE & BRUT

TAITTINGER BRUT RESERVE	95€
<i>AOC. Champagne, Tours-Sur-Marne</i> 🍇 <i>Chardonnay, Pinot Noir &amp; Pinot Meunier</i>	
POL ROGER	125€
<i>AOC. Champagne, Epernay</i> 🍇 <i>Chardonnay*, Pinot Noir* &amp; Pinot Meunier*</i>	
LOUIS ROEDERER 245	125€
<i>AOC. Champagne, Reims</i> 🍇 <i>Chardonnay, Pinot Noir &amp; Pinot Meunier</i>	
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE	270€
<i>AOC. Champagne, Epernay</i> 🍇 <i>Chardonnay* &amp; Pinot Noir*</i>	
DOM PÉRIGNON	360€
<i>AOC. Champagne, Epernay</i> 🍇 <i>Chardonnay &amp; Pinot Noir</i>	
CRISTAL LOUIS ROEDERER	480€
<i>AOC. Champagne, Reims</i> 🍇 <i>Pinot Noir &amp; Chardonnay</i>	

### BLANC DE BLANCS

RUINART BLANC DE BLANCS	160€
<i>AOC. Champagne, Reims</i> 🍇 <i>Chardonnay</i>	

### ROSÉ

LAURENT PERRIER ROSÉ	142€
<i>AOC. Champagne, Tours-Sur-Marne</i> 🍇 <i>Pinot Noir</i>	
TAITTINGER BRUT PRESTIGE ROSÉ	110€
<i>AOC. Champagne, Reims</i> 🍇 <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	

## ITALIA / ITALY PROSECCO

Falceri DOC	38€
<i>Extra Dry</i> 🍇 <i>Glera</i>	

# VINOS BLANCOS /

## WHITE WINE

### ESPAÑA / SPAIN

RENACCE	32€
<i>DO. Gran vino de Rueda</i> 🍇 Verdejo, Chardonnay	
CAN RICH D'ÀNFORA	37€
<i>VDT. Ibiza, Sant Antoni de Portmany</i> 🍇 Muscat	
CHIVITE LEGARDETA	28€
<i>DO. Navarra, Tierra Estella</i> 🍇 Chardonnay	
DIDO LA UNIVERSAL	44€
<i>DO. Montsant</i> 🍇 Macabeu, Garnatxa, Xarel.lo	
LES BRUGUERES DE LA CONRERIA D´SCALA DEI	48€
<i>DOQ. Priorat, La Morera del Monsant</i> 🍇 Garnacha Blanca	
LA VAL	36€
<i>DO. Rias Baixas</i> 🍇 Albariño	
1583 ALBARIÑO DE FEFIÑANES	48€
<i>DO. Rias Baixas</i> 🍇 Albariño	
ATTIS MAR	140€
<i>DO. Rias Baixas</i> 🍇 Albariño	
VALDUERO VIADERO	45€
<i>DO. Ribera Del Duero, Peñafiel</i> 🍇 Albillo Mayor	
CUNQUEIRO III MILENIUM	42€
<i>DO. Ribeiro, ICastrelo de Miño</i> 🍇 Albariño, Godello, Loureira, Treixedura	
NIVARIUS EDICION LIMITADA	34€
<i>DOCa. Rioja, Nalda</i> 🍇 Viura, Maturana Blanca	
FINCA ALLENDE	60€
<i>DOCa. Rioja, Briones</i> 🍇 Viura & Malvasía	
BELONDRADE & LOURTON	92€
<i>DO. Rueda, La Seca</i> 🍇 Verdejo	
PAGO DE LOS CAPELLANES O LUAR DO SIL	36€
<i>DO. Valdeorras, Seadur</i> 🍇 Godello	

### FRANCIA / FRANCE

DOMAINE LAROCHE 1ER CRU LES FOURCHAUMES VIELLES VIGNES	110€
<i>AOP. Chablis Premier Cru</i> 🍇 Chardonnay	
MAISON CHAMPY CHASSAGNE MONTRACHET VILLAGE	160€
<i>AOP. Chablis</i> 🍇 Chardonnay	
LES RACINES	60€
<i>AOC. Pouilly-Fumé</i> 🍇 Sauvignon Blanc	

# VINOS BLANCOS /

---

## WHITE WINE

### ITALIA / ITALY

TENUTE ALOIS LAGEDER 38€  
*DOP. Friuli* 🍷 Pinot Grigio

GUARDOILVENTO 44€  
*DOC. Etna* 🍷 Carricante

LIVIO FELLUGA 48€  
*DOCG. Friuli* 🍷 Pinot Grigio

LA SCOLCA GAVI DI GAVI ETICHETTA NERA 68€  
*DOCG. Piemonte, Gavi* 🍷 Cortese

### ALEMANIA / GERMANY

ALTE REBEN 50€  
*Mosel* 🍷 Riesling

### NUEVA ZELANDA / NEW ZELAND

CLOUDY BAY 75€  
*Marlborough* 🍷 Sauvignon Blanc

### ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA / UNITED STATES OF AMERICA

MARIMAR STATE ACERO 66€  
*AVA. Russian River Valley, Sonoma County* 🍷 Chardonnay

# VINOS ROSADOS /

---

## ROSÉ WINE

### ESPAÑA / SPAIN

IBIZKUS 42€  
*VDT. Ibiza* 🍷 Monastrell

CHIVITE LAS F INCAS 28€  
*VT 3 Riberas, Navarra* 🍷 Garnacha, tempranillo

### FRANCIA / FRANCE

DOMAINES OTT CHÂTEAU DE SELLE 75€  
*AOC. Côtes De Provence* 🍷 Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon

WHISPERING ANGEL 48€  
*AOC. Côtes De Provence* 🍷 Grenache, Cinsault, Vermentino

MIRAVAL 42€  
*AOC. Côtes De Provence* 🍷 Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle

CHATEAU LEOUBE 35€  
*AOC. Côtes De Provence* 🍷 Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvedre

# VINOS TINTOS /

## RED WINE

### ESPAÑA / SPAIN

VERONICA ORTEGA QUITE <i>DO. Bierzo, Valtuille de abajo</i> 🍷 <i>Mencia, Doña Blanca, Palomino</i>	68€
CAN RICH NEGRE <i>VDT. Sant Antoni de Portmany</i> 🍷 <i>Monastrell</i>	40€
TRUS CRIANZ A <i>DO Ribera del Duero</i> 🍷 <i>Tinta del Pais</i>	36€
CARMELO RODERO <i>DO. Ribera del Duero, Pedrosa del Duero</i> 🍷 <i>Tempranillo &amp; Cabernet Sauvignon</i>	50€
ADARO DE PRADOREY <i>DO. Ribera del Duero, Burgos</i> 🍷 <i>Tempranillo</i>	42€
PSI PINGUS <i>DO. Ribera del Duero, Aranda</i> 🍷 <i>Tempranillo &amp; Garnacha</i>	88€
PAGO DE CARRAOVEJAS <i>DO. Ribera del Duero, Peñafiel</i> 🍷 <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	79€
TOMAS POSTIGO 3er AÑO <i>DO. Ribera del Duero, Peñafiel</i> 🍷 <i>Tinto Fino, Malbec, Cabernet Sauvignon &amp; Merlot</i>	68€
VALDUERO UNA CEPA <i>DO Ribera del Duero</i> 🍷 <i>Tempranillo</i>	59€
PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA <i>DO. Ribera del Duero</i> 🍷 <i>Tempranillo</i>	55€
LA RIOJA ALTA GRAN RESERVA 904 <i>DOCa. Rioja, Labastida</i> 🍷 <i>Tempranillo, Graciano</i>	120€
MARQUES DE MURRIETA RESERVA <i>DOCa. Rioja, Logroño</i> 🍷 <i>Tempranillo, Mazuelo, Graciano, Garnacha</i>	42€
ALTÚN VILLACARDIEL <i>DOCa. Rioja, Laguardia</i> 🍷 <i>Tempranillo</i>	38€
REMIREZ DE GANUZA <i>DOCa. Rioja, Samaniego</i> 🍷 <i>Tempranillo, Graciano &amp; Mazuelo</i>	110€
SIERRA CANTABRIA CRIANZA <i>DOCa. Rioja, San Vicente de la Sonsierra</i> 🍷 <i>Tempranillo, Graciano, Mazuelo</i>	30€
NUMANTHIA <i>DO. Toro, Valdefinjas</i> 🍷 <i>Tinta de Toro</i>	98€
FINCA EL TERRERAZO <i>VP Terrerazo Utiel</i> 🍷 <i>Bobal</i>	58€
CASA CASTILLO LA TENDIDA <i>DO Jumilla, Murcia</i> 🍷 <i>Monastrell, Garnacha</i>	45€
PARADA DE ATAUTA MAGNUM 1'5L <i>DO Ribera del Duero</i> 🍷 <i>Tinto Fino</i>	130€

# VINOS TINTO /

## RED WINE

---

### FRANCIA / FRANCE


CHRISTOPHE MITTNACHT

55€

AAC. Alsace, Hunawihr  PinotNoir

CHATEAU THIEULEY GENERATION III

48€

AOP. Bordeaux  Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot


MARGAUX DE BRAINE

80€

AMC. Margaux, Cantenac  Cabernet Sauvignon, Merlot

POIGNÉE DE RAISINS


64€

AOP. Côtes Du Rhône, Gramenon  Grenache

### ITALIA / ITALY

ALOIS LAGEDER

48€

DOC. Sudtirolo, Alto Adige  Pinot Noir


CAPARZO

38€

IGT. Toscana  Sangiovese

PIETROSO BRUNELLO DI MONTALCINO

120€

DOCG. Toscana, Brunello di Montalcino  Sangiovese

## SWEET WINE

---

KABIR DONNAFUGATA

25€

DOC. Moscato di Pantelleria, Sicilia  Zibibbo

## AQUA / WATER

Agua Water	5€
Agua con gas <i>Sparkling Water</i> 500ml	5€
Lata Agua con gas 50cl	5€

## TÓNICA / TONIC

Fever Tree Tonic	6€
Ginger Beer	6€
Ginger Ale	5€
Royal Bliss	6€
Sprite	5€

## ZUMOS / JUICES

Melocotón <i>Peach</i>	5€
Naranja <i>Orange</i>	5€
Piña <i>Pineapple</i>	5€
Manzana <i>Apple</i>	5€
Tomate <i>Tomato</i>	5€
Naranja Natural <i>Fresh Orange</i>	9€
Sandía Natural <i>Fresh Watermelon</i>	9€
Natural Mix	9€

## CERVEZA / BEER

Caña	5€
Shandy	5€
Shandy/Clara Sprite	5€
Corona	7€
Carlsberg 1/3	7€
Estrella Damm 1/3	6€
Tostada sin alcohol <i>Non-Alcoholic</i>	6€
Daura sin gluten <i>Gluten-Free</i>	6€

## SANGRÍA

Sangría de champagne		110€
Sangría de champagne Rosé		120€
Sangría de cava	8€	35€
Sangría tradicional blanco		30€
Sangría tradicional rosado		35€
Sangría tradicional tinto	6,5€	30€
Tinto de verano		30€

## ENERGÉTICAS / ENERGY DRINKS

Red Bull 5€

## REFRESCOS / SOFT DRINKS

Aquarius, Coca Cola, Fanta, Fuze Tea... 5€

## COCKTELES CLASICOS CON UN TWIST/ CLASSIC COCKTAILS WITH A TWIST

Mojito	15€	Margarita	15€
Clover Clup Punch	15€	Dry Martini	15€
Ms.Paloma	15€	Negroni	15€
Penisilin	15€	Piña Colada	15€
Mai Tai	15€	Old Fashion	15€
Sour	15€	Mimame	15€
Bloody Mary	15€	Caipirinha / Caipiroska / Caipirissima	15€
Spritz (Aperol, St-Germain, Campari..)	15€	Cosmopolitan	15€
Porn Star Martini	15€	Mule	15€
Express Martini	15€		

## AMOROUS SIGNATURE COCKTAILS

Lucky One	14€	Ritas Revolution	14€
Elish Island	14€	The Big Journey	14€
The Last Bell	14€	Coffee Klatch sour	14€
Milkman's Tender	14€	Workers drink	14€

# DESTILADOS



## VODKA

	<i>Bot.</i>	<i>Comb.</i>	<i>Copa</i>	<i>Chupito</i>
Eristoff	120€	14€	13€	5€
Absolut	130€	15€	14€	6€
Grey Goose	170€	18€	17€	8€
Belvedere	180€	18€	17€	7€

## GIN

	<i>Bot.</i>	<i>Comb.</i>	<i>Copa</i>	<i>Chupito</i>
Beefeater Black	130€	15€	11€	7€
Seagram's	140€	16€	12€	8€
Bombay Sapphire	125€	14€	10€	6€
Tanqueray	140€	16€	12€	8€
Tanqueray Ten	150€	17€	13€	8€
Hendricks	-	16€	12€	7€
Brockmans	-	-	12€	7€

## TEQUILA

	<i>Bot.</i>	<i>Comb.</i>	<i>Copa</i>	<i>Chupito</i>
Patrón Silver	120€	14€	12€	6€
Patrón Reposado	120€	14€	12€	6€
Patrón Añejo	160€	15€	13€	7€
Patrón Xo Café	125€	14€	12€	6€
7 Leguas Blanco	150€	17€	16€	7€
Clase Azul Reposado	350€	35€	25€	18€
Olmecca Blanco	120€	15€	14€	5€
Olmecca Reposado	150€	16€	16€	6€
Don Julio Reposado	155€	14'5€	12'5€	6'5€
Don Julio 1942	350€	35€	25€	18€

## MEZCAL

	<i>Bot.</i>	<i>Comb.</i>	<i>Copa</i>	<i>Chupito</i>
Illegal Silver	150€	15€	14€	7€

## AGUARDIENTE

	<i>Bot.</i>	<i>Comb.</i>	<i>Copa</i>	<i>Chupito</i>
Orujo de hierbas	120€	15€	9€	6€
Orujo blanco	120€	15€	9€	6€

## RON

	<i>Bot.</i>	<i>Comb.</i>	<i>Copa</i>	<i>Chupito</i>
Santa Teresa Reserva	120€	14€	13€	5€
Bacardi Blanco	120€	14€	13€	5€
Barcelo Añejo	125€	15€	14€	6€
Brugal Añejo	125€	15€	14€	6€
Havana 7	130€	16€	15€	7€
Zacapa 23	200€	19€	18€	9€

## WHISKEY

	<i>Bot.</i>	<i>Comb.</i>	<i>Copa</i>	<i>Chupito</i>
Ballantine's 10	120€	15€	14€	6€
Jack Daniel's	-	15€	14€	6€
Dewars White Label	120€	14€	13€	5€
Johnnie Walker Black	180€	15€	-	10€
Bulleit Bourbon		15€	15€	6€

## LIQUER

	<i>Bot.</i>	<i>Comb.</i>	<i>Copa</i>	<i>Chupito</i>
Limoncello Ramazzotti	80€	14€	7€	5€
Amaretto Disaronno	120€	15€	9€	6€
Frígola	80€	14€	7€	5€
Hierbas Ibicencas	80€	14€	7€	5€
Malibú	90€	15€	9€	6€
Baileys	120€	15€	9€	6€
Kahlúa		15€	9€	6€
Cointreau		15€	9€	6€
Frangelico		15€	9€	6€
Tía María		15€	9€	6€
Palo Licor		15€	9€	6€
Pacharán		15€	9€	6€
Licor Manzana		15€	9€	6€
Pernod Absenta		15€	9€	6€
Pernod Ricard Pastis		15€	9€	6€
Fernet Branca		15€	9€	6€
Marie Brizard Anisette		15€	9€	6€



# COCKTAILS

## SIGNATURE

### The Lucky One



14,00€

#### *(Citrus Project)*

*Ginebra, flor de saúco, yuzu, manzana y pepino, agitado y coronado con espuma casera de limoncello. Refrescante, cítrico, floral y sabroso.*

*Gin, elderflower, yuzu, apple, and cucumber, shaken and topped with homemade limoncello foam. Refreshing, citrusy, floral, and flavorful.*

---

La lotería era popular en el siglo XIX, pero no fue legal hasta el XX... El primer día de cada mes realizaremos un sorteo entre quienes hayan probado "The Lucky One". ¡Un cliente afortunado ganará el premio!

The lottery was popular in the 19th century but wasn't legalized until the 20th... On the first day of each month, we will hold a draw among those who have tried "The Lucky One." One lucky customer will win the prize!

### The Last Bell



14,00€

#### *(Coffee Negroni)*

*Ginebra, Campari aromatizado con café, vermut rojo. Seco, amargo y vibrante.*

*Gin, coffee-infused Campari, red vermouth. Dry, bitter, and vibrant.*

---

La noche del 16 de enero de 1920 a las 11, una campana sonó en todos los bares de EE.UU. marcando el inicio de la era de la prohibición. Al pedir este cóctel, la campana sonará en homenaje a aquellos años.

On the night of January 16, 1920, at 11 o'clock, a bell rang in every U.S. bar marking the start of Prohibition. When ordering this cocktail, the bell rings in tribute to those years.

# The Clover Club



14,00€

## *(Raspberry Gin Sour)*

*Ginebra, frambuesa, vermut rojo, cereza Maraschino y cítricos frescos. Agitado hasta emulsionar... Afrutado, ligero, seco y complejo.*

*Gin, raspberry, red vermouth, Maraschino cherry, and fresh citrus. Shaken until emulsified... Fruity, light, dry, and complex.*

---

Este olvidado y encantador aperitivo seco y afrutado se elaboró por primera vez en el hotel Bellevue-Stratford de Filadelfia en 1882. Olvidado tras la prohibición, pero recuperado en tiempos modernos.

This forgotten and charming dry fruity aperitif was first made at the Bellevue-Stratford Hotel in Philadelphia in 1882. Forgotten after Prohibition, but revived in modern times.

# The Last Word



14,00€

## *(Perfección Simétrica)*

*Ginebra, Chartreuse verde, cereza Maraschino y cítricos frescos. Herbal, cítrico, seco y con muchas capas.*

*Gin, green Chartreuse, Maraschino cherry, and fresh citrus. Herbal, citrusy, dry, and layered.*

---

Este clásico, sorprendentemente moderno para el paladar, fue creado alrededor de 1915-1920 en el Detroit Athletic Club. Sorprende ubicarlo tan temprano en la historia del cóctel, pero aún más que haya sido olvidado... Bebida favorita de los bartenders modernos.

This classic, surprisingly modern for the palate, was created around 1915-1920 at the Detroit Athletic Club. It's surprising to find it so early in cocktail history, but even more surprising that it was forgotten... A favorite drink of modern bartenders.

# The Big Journey

14,00€

## *(Sabores de Sicilia)*

*Vodka, cordial casero de melón, cereza y jengibre, agitado con zumo cítrico y servido en petaca. Afrutado y refrescante.*

*Vodka, homemade melon, cherry, and ginger cordial, shaken with citrus juice and served in a hip flask. Fruity and refreshing.*

---

Además de su herencia gastronómica, los italianos trajeron consigo una rica historia y comprensión del arte y la cultura... El inicio de este gran viaje fue una maleta con fotografías de sus seres queridos.

Besides their culinary heritage, Italians brought with them a rich history and understanding of art and culture... The beginning of this great journey was a suitcase with photographs of their loved ones.

# Rita's Revolution

14,00€

## *(Margarita Tropical)*

*Tequila, melocotón quemado, mango y cítricos frescos. Bebida veraniega, refrescante y tropical.*

*Tequila, charred peach, mango, and fresh citrus. Summer drink, refreshing and tropical.*

---

Entre 1910 y 1930, la revolución mexicana y la fuerte economía de EE. UU. provocaron una gran migración mexicana en busca de trabajo en minería y agricultura, participando en luchas por mejores condiciones laborales.

Between 1910 and 1930, the Mexican revolution and the strong U.S. economy caused a large Mexican migration in search of work in mining and agriculture, participating in struggles for better working conditions.

# Amorous Paloma



14,00€

*(Bebida nacional mexicana)*

*Tequila, refresco casero de pomelo rosa y sal. Cítrica, fresca y vibrante.*

*Tequila, homemade pink grapefruit soda, and salt. Citrus, fresh, and vibrant.*

---

Aunque la Margarita es reconocida mundialmente como bebida mexicana, suele ser más pedida por estadounidenses... Los mexicanos prefieren la Paloma, más larga, cítrica y muy refrescante.

Although the Margarita is internationally recognized as a Mexican drink, it is more often ordered by Americans... Mexicans prefer the Paloma, longer, citrusy, and very refreshing.

## MOCKTAILS

### VIRGIN APPLE MOJITO



15,00€

*Menta fresca y azúcar, con zumo de manzana, cítricos y soda*

*Fresh mint and sugar, with apple juice, citrus, and soda*

### AMOROUS FRESH ICE TEA



15,00€

*Té negro frío, fruta del día, azúcar y cítricos frescos*

*Iced black tea, fruit of the day, sugar, and fresh citrus*

### VIRGIN AMOROUS SPRITZ



15,00€

*Aperitivo sin alcohol, refresco de fruta fresca*

*Non-alcoholic aperitif, fresh fruit soda*

### VIRGIN MARY



15,00€

*Zumo de tomate especiado, mezcla salada casera y salsa picante sin alcohol*

*Spiced tomato juice, homemade savory mix, and non-alcoholic hot sauce*