

Los Aperitivos-To begin with

Pan con tomate - Bread and tomato	5,5€
La gilda de Corvina (2u) - Croake fish gilda skewer (2pcs)	5,5€
Ostras al Natural N2 (6u) - N2 Fresh Oysters (6pcs)	35€
Ostras Japonesas y Bretonas (5u) - Oysters: Japanesse and Breton (5pcs)	35€
Paletilla ibérica - Iberian ham shoulder	28€
Queso andaluz curado - Andalusian cured chesse	16€
Cecina de Waygu - Cured waygu beef	29€
Ensaladilla de melva - " Ensaladilla" with melva	16€
Anchoas (3u) - Anchovies (3 pcs)	16€

Los Fritos -The fried selection

Croquetas de Nandu Jubany - Nandu Jubany´s Siganture croquettes	
Croquetas de Jamón Ibérico (4u) - Iberian ham croquettes (4pcs)	12€
Croquetas de Setas (4u) - Mushrooms croquettes (4pcs)	12€
Croquetas de Gambas (4u) - Prawns croquettes (4pcs)	16€
Nuestras patatas bravas - Our signature patatas bravas	12€
Patatas fritas - French fries	6€

Los imprescindibles -The essentials

Tartar de atún sobre arroz crujiente Tuna tartare over crispy rice	16€
Tiradito de pescado salvaje con aji amarillo Wild fish "tiradito" with yellow chilli	18€
Carpaccio de Waygu, yema de huevo y parmesano Waygu beef carpaccio, egg yolk and parmesan chesse	33€
Bikini de jamón iberico, trufa y mozarella Toasted Bikini Sandwich with Iberico Ham, truffle and mozarella	19€
Bikini de verduras con queso ahumado Toasted Bikini Sandwich with vegetables, pesto and smoked chesse	16€
Min hamburguesa de Waygu, mahonesa de Wassabi y cebolla pochada Mini Waygu burger with wassabi mayo ands caramelized onion	22€

Postres - Desserts

Oblea de queso fresco a escoger: Crispy wafer filled with fresh cheese - flavour of your choice:	media/half - 11€ entera/whole - 19€
Quin Cacao - Quin Cocoa Crema de pistacho - Pistachio cream Mermelada de fresa - Strawberry jam Dulce de leche - "Dulce de leche"	
Tiramisú Hinch Hinch Tiramisú	16€
Pecado de chocolate con galleta lotus y helado de vainilla Guilty pleasure of chocolate with Lotus biscuit and vanilla ice cream	16€
Nuestros helados caseros con toppings Homemade ice cream with toppings Fresa - Strawberry Vainilla Bourbon - Bourbon Vainilla Chocolate - Chocolate	3 bolas /3 scoops- 9€ 1 bola/1 scoop - 5€
Tarta de queso payoyo con helado de frutos rojos Payoyo cheesecake with red berries ice cream	16€

I.V.A 10% incluido

COCTELES DE LEYENDA

Mojito Hincha	12€
Ron blanco, lima fresca, demerara artesanal, menta y soda	
Sol y arena	12€
Ron añejo, piña natural, coco maduro y óleo Saccarum de mandarina	
Hincha sour	14€
Pisco acholado, Palo Cortado y zumo de lima fresco	
El 10	14€
Belvedere, manzanilla pasada, zumo de maracuyá fresco, vainilla bourbon y Cava	
Sakura	14€
Roku Gin, Licor de Flor de Saúco, lichi fresco, mezcla de lima y limón y agua de rosas acabado con una espuma de cítricos	
La Marina	16€
Tequila Volcán blanco, cordial de plátano, maracuyá fresco y mezcla de cítricos	

VIRGINS

Mojito Hincha virgin	10€
Zumo de lima fresco, demerara artesanal, menta y soda	
Piña colada	10€
Piña natural, coco maduro y oleo saccarum de mandarina	
Lichi in love	10€
Lichi Fresco, coco maduro, agua de rosas y lemon grass	
Aires del sur	10€
Zumo de frambuesa natural, mezcla de ácidos, azahar y soda de pomelo	

Cada cóctel es un golazo de sabor.

¡Ven a celebrar con nosotros la magia de Messi en cada trago!

10% IVA Incluido