



### **"AGUAS FRESCAS"**

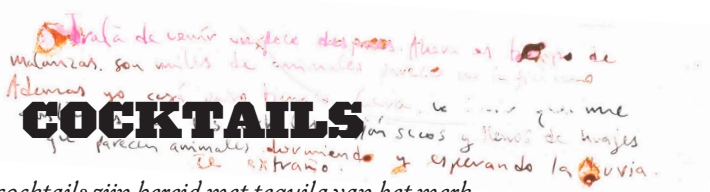
Hibiscus en guajillopeper . . . . .	7€
<i>Hibiscus flower and Guajillo pepper</i>	
Mexicaanse citroen en komkommer . . . . .	7€
<i>Mexican lemon and cucumber</i>	
Mango . . . . .	8€
<i>Mango</i>	
Maracuja . . . . .	8€
<i>Passion Fruit</i>	
Mexicaanse citroen en munt. . . . .	7€
<i>Mexican lemon and mint</i>	

## BIER

Estrella Damm	
Caña —Van de tap— . . . . .	6€
Perurena . . . . .	10€
0'0 . . . . .	6€
Brouwerij 't IJ —IPA. . . . .	6€
La Malquerida. . . . .	6€
Modelo	
Especial . . . . .	7€
Negra . . . . .	7€
Corona . . . . .	7€
Clara Pacífico . . . . .	7€
Ocho reales artesana	
Ale . . . . .	8€
Lager. . . . .	8€

## TRADITIONELE BEREIDINGEN MET BIER

Chelada . . . . .	10€
Bier met Mexicaans citroensap in een glas met zourandje <i>Beer, Mexican lemon juice and salt crust</i>	
Michelada. . . . .	10€
Bier met Mexicaans citroensap en vleesjus in een glas met zourandje <i>Beer, Mexican lemon juice, meat juice and salt crust</i>	
Clamatada . . . . .	12€
Bier met citroensap, vleesjus en tomatensap met schelpenvocht in een glas met een randje van pequin-chilipeper <i>Lemon juice, meat juice, tomato juice with clam and Piquín chile crust</i>	



Al onze cocktails zijn bereid met tequila van het merk Cazadores –Blanc o Reposado– en mezcal van het merk Mistique Espadín.

### MARGARITA'S

DE COCKTAIL BIJ UITSTEK. MET TEQUILA OF MEZCAL. PURE MEXICAANSE SPIRIT

- Klassiek . . . . . 14€  
met triple sec en citroen  
*with triple sec and lemon*
- Maracuja . . . . . 14€  
met triple sec en maracuja  
*with triple sec and passion fruit.*
- Komkommer . . . . . 14€  
met triple sec en komkommer  
*cucumber with triple sec*
- Op Jamaicaanse wijze . . . . . 14€  
met triple sec, citroen en hibiscus met guajillopeper  
*cucumber with hibiscus flower and guajillo pepper*
- Ananas en vuur . . . . . 14€  
met triple sec, citroen, ananas en habaneropeper  
*pinapple and fire with triple sec, lemon, pinapple and habanero chile*



## ONZE COCKTAILS

Mexmule . . . . .	14€
mezcal, gemberbier en citroen <i>mezcal, ginger beer and lemon</i>	
Eulalia Paloma. . . . .	14€
tequila, hibiscus met guajillopeper, citroen en grapefruittonic <i>tequila, Hibiscus flower with guajillo pepper, lemon and pink grapefruit tonic water</i>	
La Rosita Old Fashioned . . . . .	14€
tequila reposado, 'rosita de cacao'-bloemen en Bitter <i>tequila reposado, rosita de cacao flower and bitter soda</i>	
Charro Xocolate . . . . .	14€
mezcal, chocoladetequila, chocolate en vanille <i>mezcal, chocolate tequila, chocolate and vanilla</i>	
Picosito . . . . .	14€
mezcal, hibiscus met guajillopeper, citroen en gemberbier <i>mezcal, jamaica with guajillo pepper, lemon and ginger beer</i>	
Chaneque . . . . .	14€
tequila, mango en citroen <i>tequila, mango and lemon</i>	
Oaxaca tónica . . . . .	14€
nixta, tequila reposado, citroen en tonic <i>nixta, tequila reposado, lemon and tonic water</i>	
Bloody Llorona . . . . .	14€
mezcal, clamato sauzenmix en sangrita <i>mezcal, clamato, salsa mix and sangrita</i>	
Oaxaca Sour. . . . .	14€
tequila, wortel, citroen en eiwit <i>tequila, carrot, lemon and egg white</i>	
Negroni Oaxaca . . . . .	14€
mezcal, Campari met vanille- en vermoutaftreksel <i>mezcal, vanilla infused Campari un and vermouth</i>	

# SCHUIMWIJN

## SPARKLING



Júlia Bernet. Ingènius. Brut Nature. <i>Corpinnat</i> . . . . .	9€	45€
Juvé & Camps. Reserva de la Familia. <i>Cava</i> . . . . .		56€
Gramona. Imperial. Gran Reserva. <i>Corpinnat</i> . . . . .		62€
Naveran. Perles Roses. Brut Nature . . . . .		69€
Gimonnet-Gonet. Cuvée L'Origine Grand Cru. <i>Champagnes</i> . . .		91€
Regi. Grand Cru Brut. <i>Champagnes</i> . . . . .	19€	97€
Gonet-Médeville. Blanc de Noirs. 1er Cru Brut. <i>Champagnes</i> . .		101€
Moët Chandon. Brut Imperial. <i>Champagnes</i> . . . . .		103€
Regi. Blanc de Blancs. <i>Champagnes</i> . . . . .		106€
De Sousa Réserve Blanc de Blancs. Brut Réserve. <i>Champagnes</i> . .		108€
Ruinart. Blanc de Blancs. <i>Champagnes</i> . . . . .		149€
Delamotte. Blanc de Blancs. <i>Champagnes</i> . . . . .		150€
Roger Coulon. Brut Réserve de l'Homme. <i>Champagnes</i> . . . . .		152€
Moët Chandon. Dom Pérignon Vintage. <i>Champagnes</i> . . . . .		388€



BTW inbegrepen



# WIJN WINES

## WIT / WHITES



Viñaredo Godello 2022. <i>D.O. Valdeorras</i> . . . . .	8€	39€
Oxer Wines. Marko 2022. <i>D.O. Bizkaiko Txakolina</i> . . . . .		41€
Menade Nosso 2022. <i>D.O. Rueda</i> . . . . .	9€	43€
El Perro Verde 2022. <i>D.O. Rueda</i> . . . . .		43€
Guitián Godello 2022. <i>D.O. Valdeorras</i> . . . . .		47€
Terras Gauda 2022. <i>D.O. Rías Baixas</i> . . . . .		48€
Pedralonga Albariño 2022. <i>D.O. Rías Baixas</i> . . . . .		48€
Domaine De la Cornasse. Chablis 2022. <i>Aoc Chablis</i> . . . . .	12€	54€
Tentenublo. Vino de Aldea 2021. <i>D.O. Rioja Alavesa</i> . . . . .		57€
Domaine Vincent Bouzerau. Bourgogne Aligoté 2021. <i>Aoc Chablis</i>	14€	74€
Domaine Vacheron Sancerre 2022. <i>Aoc Loire</i> . . . . .		74€
Weingut Tesch. Riesling St. Remigiusberg 2021. <i>Nahe</i> . . . . .		75€
Joseph Drouhin. Réserve de Vaudon 2021. <i>Aoc Chablis</i> . . . . .		77€
Lagar de Sabariz. A pita Cega 2016. <i>D.O. Valdeorras</i> . . . . .		91€
Le Vieux Donjon 2022. <i>Côte Du Rhône</i> . . . . .		152€
Vicent Girardin. Meursault-Blagny 1er Cru 2020. <i>Bourgogne</i> . . .		205€
Vicent Girardin. Puligny- Montrachet Vieilles Vignes 2020. <i>Bourgogne</i>		230€
Olivier Leflaive. Chassagne-Montrachet Pierres 2020. <i>Bourgogne</i> .		235€



– WIJN –

**ROSÉ**



Uvas Felices. Sospechoso 2022. <i>D.O.D.T. Castilla y León</i> . . . . .	8€	37€
Can Ràfols dels Caus. Petit Caus 2022. <i>D.O. Penedès</i> . . . . .		46€
UCO. Rosé 2022. <i>D.O. Valle del Uco. Argentina</i> . . . . .		46€
Domaine D'Eole 2022. <i>Côte d'Aix</i> . . . . .		47€
Château Rasque. Côtes de Provence Rosé 2022. <i>Côtes de Provence</i> . . . . .		51€

**ROOD / REDS**

Etxeita. Joven 2022. <i>D.O.Ca. Rioja</i> . . . . .	8€	37€
Cepa21. Hito 2021. <i>D.O. Ribera del Duero</i> . . . . .	9€	43€
Uco. Malbec 2022. <i>D.O. Valle del Uco. Argentina</i> . . . . .		46€
Desc. J. Palacios. Pétalos del Bierzo 2019. <i>D.O. Bierzo</i> . . . . .		51€
Oxer Wines. Matalaz 2022. <i>D.O.Ca. Rioja</i> . . . . .		53€
Etxeita. El de Debajo de la Escalera 2021. <i>D.O.Ca. Rioja</i> . . . . .		54€
Viñedos de Paganos. Calados del Puntido 2018. <i>D.O.Ca. Rioja</i> . . . . .		54€
Abras Malbec 2022. <i>Valle de Cafayate. Argentina</i> . . . . .		56€
Marqués de Murrieta. Reserva 2019. <i>D.O.Ca. Rioja</i> . . . . .		58€
Emilio Moro. Vendimia Seleccionada 2021. <i>D.O. Ribera del Duero</i> . . . . .		59€
Remelluri. Reserva 2015. <i>D.O.Ca. Rioja</i> . . . . .		64€
Alonso del Yerro 2018. <i>D.O. Ribera del Duero</i> . . . . .		64€
Muga. Reserva Selección Especial 2019. <i>D.O.Ca. Rioja</i> . . . . .		75€
Josep Drouhin. Laforet Bourgogne Pinot Noir 2021. <i>Bourgogne</i> . . . . .		75€
Mauro 2021. <i>D.O.D.T. Castilla y León</i> . . . . .		79€
Les Clos des Fées. Vieilles vignes 2021. <i>Languedoc, France</i> . . . . .		79€
Vicent Girardin. Bourgogne Pinot Noir Cuvée 2021. <i>Bourgogne</i> . . . . .	16€	79€
Álvaro Palacios. Les terrasses. 2021. <i>D.O.Q. Priorat</i> . . . . .		81€

Trabajo de campo en las viñas. Hemos en el tipo de  
 maduración. Son vides de viníferos jóvenes en el terreno  
 Además yo creo que hay que tener un poco más  
 gusto es que los arboles están secos y los  
 que parecen amarillos desmenuándose y explorando la uva.  
 El extraño.



Pago de Carraovejas 2021. <i>D.O. Ribera del Duero</i> . . . . .	88€
Peter Sisseck. PSI 2021. <i>D.O. Ribera del Duero</i> . . . . .	88€
Numanthia 2017. <i>D.O. Toro</i> . . . . .	91€
Escondite del Ardacho "Abundillano" 2022. <i>D.O. Ca. Rioja</i> . . . . .	95€
Muga. Prado Enea Gran Reserva 2015. <i>D.O. Ca. Rioja</i> . . . . .	109€
Dominio de Calogía 2019. <i>D.O. Ribera del Duero</i> . . . . .	141€
Mas Doix. Doix 2021. <i>D.O.Q. Priorat</i> . . . . .	160€
Vicent Girardin. Santenay 1er Cru 'Le Beauregard' 2021. <i>Bourgogne</i> . . . . .	130€
Álvaro Palacios. Dofí 2021. <i>D.O.Q. Priorat</i> . . . . .	204€
Chateaufneuf Du Pape. Clos Des Papes 2020. <i>Cotes du Rhône</i> . . . . .	204€
Peter Sisseck. Flor de Pingus 2020. <i>D.O. Ribera del Duero</i> . . . . .	224€
Peter Sisseck. Château Rocheyron 2020. <i>Sant Emilion</i> . . . . .	239€
Desc. J. Palacios. Las Lamas 2020. <i>D.O. Bierzo</i> . . . . .	267€
Château la Fleur Pétrus. Pomerol 2017. <i>AOC Bordeaux</i> . . . . .	600€
Vega Sicilia. Único Gran Reserva 2013. <i>D.O. Ribera del Duero</i> . . . . .	711€
Desc. J. Palacios. Faraona 2015. <i>D.O. Bierzo</i> . . . . .	1820€

### **MAGNUMFLESEN / MAGNUM**

Emilio Moro. Finca Resalso 2022. <i>D.O. Ribera del Duero</i> . . . . .	64€
Etxeita. El de Debajo de la Escalera 2021. <i>D.O. Ca. Rioja</i> . . . . .	91€
Leda, Viñas Viejas 2018 <i>D.O.D.T. Castilla y León</i> . . . . .	147€
Domaine Gachot-Monot Côte de Nuits-Villages "Les Chaillots" 2018. <i>Bourgogne</i>	150€
Mauro 2021 <i>D.O.D.T. Castilla y León</i> . . . . .	170€
San Vicente 2019. <i>D.O. Ca. Rioja</i> . . . . .	204€
Numanthia 2015 <i>D.O. Toro</i> . . . . .	217€
Dominio Calogía 2019. <i>D.O. Ribera del Duero</i> . . . . .	310€



# MEZCAL

*Volgens vooraanstaande experts is mezcal de beste, meest complexe en meest natuurlijke sterkedrank ter wereld. Wij kunnen dat beamen. De drank wordt nog steeds ambachtelijk bereid volgens eeuwenoude tradities en combineert de complexe smaak van wilde agave met de essentie van de Mexicaanse bodem en zon.*

*Onze kaart is uitgebreid en enorm gevarieerd, maar bovenaan staan de mezcales die wij als de beste beschouwen, namelijk die van ‘meester-mescalero’ **Eric Hernández**. Ze zijn exclusief bij ons terechtgekomen en het is voor ons een eer om dit stukje authenticiteit met u te delen, recht uit het hart van Mexico.*

---

*According to the main experts, and we can assure so ourselves, mezcal is the best, most complex and most natural spirit in the world. It is still to this day crafted only by artisan methods, mixing the wild agave's complexity with the Mexican soil and sun, along with a millenary tradition in its elaboration.*

*Our mezcal drink list is wide and deeply varied, yet it starts with the ones we consider as the best there are: the spirits made by the **mezcal master Eric Hernández**. They have made their way to us exclusively and it is our privilege to bring to you a little piece of the heart of Mexico.*

---

*Según los grandes expertos, y nosotros lo podemos aseverar, el mezcal es el mejor, más complejo y más natural espirituoso del mundo. Todavía elaborado de forma totalmente artesanal, conjugando la complejidad del agave silvestre, la tierra y el sol mexicano, así como una tradición milenaria en su elaboración.*

*Nuestra carta es extensa y profundamente diversa, pero la iniciamos con los que consideramos el mejor de todos ellos, los elaborados por el **maestro mezcalero Eric Hernández**. Estos han llegado a nuestra casa de forma exclusiva y es un privilegio para nosotros poder traeros este trocito del corazón de México.*

---



María — Tlacolula. Oaxaca —

Joven . . . . .	10€	105€
Joven con gusano . . . . .	10€	105€
Pechuga . . . . .	12€	130€
Reposado Reserva Especial . . . . .	11€	120€
Añejo . . . . .	13€	130€

Mistique — Tlacolula. Oaxaca —

Clásicos

Espadín Triple Destilado. . . . .	11€	120€
Arroqueño . . . . .	16€	180€
Barril . . . . .	16€	180€
Mexicano . . . . .	16€	180€
Tobalá . . . . .	17€	200€
Tepextate . . . . .	17€	200€

Madurados en vidrio <sup>le mando la receta</sup>  
<sup>de salsa que te prometo</sup>  
<sup>te extrañe mucho.</sup>

Espadín Barranca . . . . .	14€	160€
Barril . . . . .	16€	200€
Mexicano . . . . .	16€	200€
Jabalí-Espadín . . . . .	18€	200€
Tobalá . . . . .	18€	220€



Unos días de verano  
le prometí salsa  
le mando la receta  
de salsa que te prometo  
te extrañe mucho.  
Espero que  
te guste mucho  
y que te ayude  
a disfrutar  
de cada momento.  
Gracias.  
Eric Hernández

—ANDEREMEZCALES—



50ML.

Alipús —*Oaxaca*—

San Andrés . . . . .	10€	105€
San Baltazar. . . . .	10€	105€
Santa Ana Joven Espadín . . . . .	11€	120€

Don Mateo —*Morelia. Michoacán*—

Cupreata . . . . .	16€	180€
Manso de Sahuayo . . . . .	16€	180€
Alto . . . . .	16€	180€

La Medida —*Santa Catarina Minas. Oaxaca*—

Bicuisse . . . . .	22€	220€
Tepextate . . . . .	22€	220€
Tobaziche . . . . .	22€	220€

Real Minero —*Santa Catarina Minas. Oaxaca*—

Barril . . . . .	30€	320€
Tobalá . . . . .	31€	360€
Espadín Barranca . . . . .	18€	190€
Ancestral barril . . . . .	30€	330€

Rey Campero —*Candelaria Yegole. Oaxaca*—

Madrecuishe . . . . .	18€	190€
Jabalí. . . . .	24€	275€
Tepextate. . . . .	24€	275€



# TEQUILA



50ML.

## Casa Dragones

Joven. . . . . 72€ 500€

## Curado

Cupreata . . . . . 11€ 120€

Blue Weber . . . . . 11€ 120€

Espadín Barraca . . . . . 11€ 120€

## Don Julio

Blanco . . . . . 14€ 140€

Reposado . . . . . 16€ 140€

1942 . . . . . 38€ 400€

70 . . . . . 19€ 210€

## Fortaleza

Blanco . . . . . 13€ 140€

Blanco Still 46° . . . . . 16€ 180€

## Cazadores

Blanco . . . . . 7€ 95€

Reposado. . . . . 8€ 105€

## Gran Centenario

Plata . . . . . 8€ 95€

Reposado . . . . . 10€ 105€

Añejo . . . . . 11€ 120€



–TEQUILA–



Herradura

Blanco . . . . .	10€	105€
Reposado . . . . .	10€	105€
Añejo . . . . .	16€	160€

Maestro Tequilero

Dobel Diamante . . . . .	16€	160€
--------------------------	-----	------

Patrón

Silver . . . . .	19€	140€
Reposado . . . . .	16€	160€
Añejo . . . . .	18€	180€
El Cielo . . . . .	42€	420€
Gran Patrón Platinum . . . . .	72€	600€

Ocho

Joven . . . . .	8€	95€
Curado . . . . .	10€	105€



# ANDERE DISTILLATEN



50ML

Sotol —*Hacienda de Chihuahua*—

Plata . . . . .	8€	95€
Reposado. . . . .	8€	95€
Añejo . . . . .	8€	95€
Platinum . . . . .	16€	190€

## AGAVE DISTILLATEN "GRANDES MAESTROS MEZCALEROS"

Raicilla la Venenosa —*Costa de Jalisco*—

Costa de Jalisco . . . . .	11€	120€
Costa . . . . .	12€	140€
Sur . . . . .	13€	150€
Sierra del Tigre . . . . .	14€	180€



