

**SI EL TEDIO LO PONE INERTE,  
PUES HUMEDEZCA SU LABIO  
CON PISCO SOUR Y OH! SUERTE!  
SE SENTIRÁ USTED MÁS FUERTE  
Y MÁS PODEROSO Y SABIO!**



**NO HAY MEJOR APERITIVO  
ES ÚNICO, SINGULAR  
Y ADEMÁS ES UN ACTIVO  
Y AGRADABLE DIGESTIVO  
EL PISCO DEL PISCO BAR.**



**SI EN SU ESPÍRITU HACE PRESA  
LA NEGRA MELANCOLÍA,  
BÉBASE UN CÓCTEL DE FRESA  
Y TROCARÁ SU TRISTEZA  
EN INEFABLE ALEGRÍA.**



En 1920 el cóctel Pisco Sour fue creado en el Bar Morris de la calle de Boza N° 847 en Lima, Perú. El pisco está hecho a base de uva quebranta destilada, que, curiosamente es una variedad de uva que proviene de dos uvas españolas importadas a Perú por unos monjes. El nivel de alcohol del pisco, aguardiente de uvas, es de una calidad al nivel de los mejores whiskies, rones o tequilas a pesar de no disponer de una prolongada crianza en barrica.

La revista peruana El Ring publicó el 28 de noviembre de 1924 una propaganda del bar donde incluía una serie de poemas entre los cuales destacan sus cócteles cuando Pisco Sour empezaba a ser conocido mundialmente.


In 1920 the Pisco Sour cocktail was created at the Morris Bar on 847 Boza Street in Lima, Peru. Pisco is made from distilled Quebranta grapes, which, curiously, is a grape variety that comes from two Spanish grapes imported to Peru by monks. The alcohol level of pisco, a grape spirit, is of a quality at the level of the best whiskeys, rums or tequilas despite not having prolonged aging in barrels.

The Peruvian magazine El Ring published an advertisement for the bar on November 28, 1924, which included a series of poems, among which its cocktails stand out when Pisco Sour was beginning to be known worldwide.


## PERFECTO PARA COMPARTIR PERFECT FOR SHARING

	Nachos con queso, guacamole, chili con carne y crema agria <i>Nachos with cheese, guacamole, chili with meat and sour cream</i>	14,5
	Nuestras patatas bravas <i>Our patatas bravas</i>	11
	Gyozas de verduras con salsa de soja y miel <i>Vegetable gyozas with soy sauce and honey</i>	12
	Croqueta de gamba roja <i>Red shrimp croquettes</i>	3,3 (ud) 18 (ración 6 uds)
	Croqueta de pulpo <i>Octopus croquettes</i>	2,8 (u) 15 (ración 6 u)
	Croqueta de rabo de toro <i>Oxtail croquettes</i>	2,8 (u) 15 (ración 6 u)
	Croqueta de boletus y foie <i>Boletus mushroom and foie gras croquette</i>	2,8 (u) 15 (ración 6 u)
	Gambones al ajillo con chile, jengibre y cilantro <i>Prawns in garlic with chili, ginger and coriander</i>	18,5
	Steak tartar con sus tostaditas <i>Steak tartare with crispy bread</i>	22
	Tartar de salmón noruego con aguacate <i>Norwegian salmon tartare with avocado</i>	22
	Jamón ibérico de bellota <i>Acorn-fed Iberian ham</i>	23,5
	Ceviche tradicional de corvina <i>Traditional sea bass ceviche</i>	19
	Nuestras vieiras <i>Our signature scallops</i>	3,3€/ 1u · 19€/ 6u · 37,5€/ 12u
	Pan, all i oli y aceitunas (precio por persona) <i>Bread, alioli (garlic sauce) and olives (price per person)</i>	3,2


## NUESTRO RINCÓN VERDE OUR GREEN CORNER

- 


Ensalada con queso de cabra, mango, tomate ibicenco, cebolla caramelizada, piñones y vinagreta de frutos rojos  
*Salad with goat cheese, mango, Ibiza tomato, caramelized onion, pine nuts and red berry vinaigrette*

16,5
- 


Ensalada mediterránea con atún y vinagreta de aceitunas negras  
*Mediterranean salad with tuna and black olive vinaigrette*

15
- 

Burrata con melocotón caramelizado, cherris salteados y sus tostaditas  
*Burrata with caramelized peach, sautéed tomatoes and toast*

16,5
- 


Burrata con pesto, cherries salteados y tostas  
*Burrata with pesto, sautéed cherries, and toast*

16,5
- 


Causa limeña (ensalada tradicional peruana con patata (puré) y pollo cuk, su mayonesa de ají amarillo)  
*Causa Limeña (cold mashed potato layer with chicken filling)*

14


## LA MEJOR SELECCIÓN DE PASTAS FRESCAS THE FINEST SELECTION OF FRESH PASTAS

- 


Fetucine con salmón noruego, gambas y salsa de nata con eneldo  
*Fetuccine with Norwegian salmon, prawns, and creamy dill sauce*

18,5
- 

Pappardelle con tomates cherry, tomates deshidratados, albahaca y Grana Padano  
*Pappardelle with cherry tomatoes, sundried tomatoes, basil, and Grana Padano*

15
- 

Tagliatelle con delicias del mar  
*Tagliatelle with a medley of seafood treasures*

19,5
- 

Espagueti de calabacín con pesto de aguacate y piñones  
*Zucchini spaghetti with avocado pesto and pine nuts*

15

## SELECCIÓN MARINA SEAFOOD SELECTION

- |  |  |      |
|--|--|------|
|  | <p>Tataki de salmón noruego marinado en soja y mirin servido sobre cama de algas wakame y mayonesa de wasabi<br/><i>Norwegian salmon tataki marinated in soy and mirin served on a bed of wakame seaweed &amp; wasabi mayonnaise</i></p> | 22,5 |
|  | <p>Rodaja de emperador a la plancha con salsa Mery y su ensaladita<br/><i>Grilled swordfish steak with Mery sauce served with a small salad</i></p>  | 20   |
|  | <p>Calamares a la andaluza con all i oli de lima<br/><i>Andalusian-style squid with lime alioli</i></p>  | 24   |
|  | <p>Pulpo con chimichurri de albahaca sobre puré de calabaza<br/><i>Octopus with basil chimichurri over mashed pumpkin</i></p>  | 26   |
|  | <p>Sudado de corvina acompañado de boniato y patatas<br/><i>Steamed corvina in Peruvian broth with sweet potato and potatoes</i></p>   | 24   |

## HAMBURGUESAS BURGERS

- |  |  |      |
|--|--|------|
|  | <p>Hamburguesa de pollo crujiente servida con patatas fritas<br/><i>Crispy chicken burger served with French fries</i></p>   | 15   |
|  | <p>Hamburguesa de Angus con beicon crujiente y huevo<br/><i>Angus burger with crispy bacon and egg</i></p>   | 16,5 |
|  | <p>Hamburguesa de Angus con queso Cheddar ahumado y beicon crujiente<br/><i>Angus burger with smoked Cheddar cheese and crispy bacon</i></p>   | 16,5 |
|  | <p>Hamburguesa especial con queso de cabra y cebolla caramelizada<br/><i>Special burger with goat cheese and caramelized onion</i></p>   | 16   |
|  | <p>Fish burger de merluza con salsa de mayonesa trufada y cebolla.<br/><i>Hake fish burger with truffle mayonnaise and onion</i></p>   | 14,5 |
|  | <p>Hamburguesa de cerdo madurado de castaña, queso cheddar ahumado y cebolla caramelizada al Pedro Ximenez<br/><i>Aged chestnut-fed pork burger, smoked cheddar cheese and Pedro Ximénez caramelized onion</i></p> | 15,5 |

## NUESTRA SELECCIÓN DE CARNES

### OUR SELECTION OF MEATS





Entrecot de vaca 300-350g a la piedra <i>Beef sirloin steak 300-350g on the stone grill</i>	28
Chuleta de vaca 500-600g a la piedra <i>Beef ribeye steak 500-600g on the stone grill</i>	36
T-Bone de vaca 900-1000g a la piedra <i>Beef T-bone steak 900-1000g on the stone grill</i>	52

*Nuestras carnes a la piedra se sirven con una pequeña ensalada de mézclum, tomate cherry y cebollita. Añade una guarnición de patatas fritas por 4,50 € o patata panadera con pimientos y ajo por 7 €.*

*Our hot stone meats are served with a small mixed leaf salad, cherry tomatoes, and spring onions. Add a side of French fries for €4.50 or roasted potatoes with peppers and garlic for €7.*

## PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

### KIDS' CHOICE

	Macarrones a la boloñesa <i>Bolognese macaroni</i>	7,5
	Lomo de merluza con patatas fritas <i>Hake loin with French fries</i>	7,5
	Delicias de pollo con patatas fritas <i>Chicken nuggets with French fries</i>	7,5
	Cheeseburger infantil de ternera 80G <i>80g Beef cheeseburger for kids</i>	7,5

## NUESTRA SELECCIÓN DE POSTRES OUR DESSERT SELECTION

Oreo cream <i>Oreo dessert cream</i>	7
Chocolate de Dúbai crem <i>Dubai chocolate cream</i>	7
Baileys y Lotus crem <i>Baileys and Lotus cream</i>	7
Cheesecake de chocolate blanco <i>White chocolate cheesecake</i>	8,5

**PREGUNTA POR NUESTRA SELECCIÓN DE POSTRES CASEROS  
ASK ABOUT OUR SELECTION OF HOMEMADE DESSERTS**

### INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALLERGENICS INFORMATION



**GLUTEN**



**CRUSTÁCEOS  
CRUSTACEANS**



**HUEVOS  
EGGS**



**PESCADO  
FISH**



**CACAHUETES  
PEANUTS**



**SOJA  
SOY**



**LECHE  
MILK**



**FRUTOS SECOS  
NUTS**



**APIO  
CELERY**



**MOSTAZA  
MUSTARD**



**SÉSAMO  
SESAME**



**SULFITOS  
SULPHITES**



**ALTRAMUZ  
LIPIN**



**MOLUSCOS  
MOLLUSKS**

## VINOS BLANCOS WHITE WINE



<b>Stairway to heaven</b> (Ecologico)	V.T. Mallorca	Sauvignon blanc	32	
<b>Fraga do corvo</b>	D.O. Monterrey	Godello	26	
<b>Quinta de coselo</b>	D.O. Rías Baixas	Albariño, Caiño, Loureiro	28	
<b>Marqués de Riscal</b> (Organic)	D.O. Rueda	Verdejo	26	
<b>Valdubón</b>	D.O. Rueda	Sauvignon blanc	20	
<b>Musgo</b>	D.O. Rueda	Verdejo	18	4
<b>Natureo</b>	Desalcoholizado	Moscatel de Alejandría	19	

## VINOS ROSADOS ROSÉ WINE

<b>Car Rich Rosat</b>	V.T. Ibiza	Cabernet S., Merlot, Tempranillo	25	
<b>Mirari rosé</b>	D.O.C. Navarra	Garnacha	18	4
<b>Miraval rosé</b>	AOC Côtes de provence	Garnacha	38	
<b>Belrose</b>	I.G.P./A.O.C Languedoc-Roussillon	Garnacha, Merlot, Caladoc	27	

## VINOS TINTOS RED WINE

<b>Can Maymó Barrica</b>	V.T. Ibiza	Merlot, Tempranillo	29	
<b>Arzuaga la Planta</b>	D.O. Ribera del Duero	Tinta Fina	24	
<b>Malarina7</b>	D.O. Rioja	Tempranillo	19	4
<b>Viña pomal Crianza</b>	D.O. Rioja	Tempranillo	23	
<b>Ramon bilbao reserva</b>	D.O. Rioja	Tempranillo	29	
<b>Valdubon reserva</b>	D.O. Ribera del Duero	Tinta Fina	42	
<b>Natureo tinto</b>	Desalcoholizado	Syrah	19	

## CAVA

**Vallformosa brut nature**  
**Terrer de la creu**  
**Scavy & Ray Rosé**  
**Natureo** (Desalcoholizado)



D.O. Cava  
D.O. Cava  
Prosecco  
-



Macabeo, Xarel·lo, Parellada  
Macabeu, xarel·lo y parellada  
Pinot Nero, Glera  
Moscatel de Alejandría



18  
22  
24  
21  
4

## CHAMPAGNE

**Laurent Perrier La Cuvee Brut**

A.O.C. Champagne Chardonnay

65

## SANGRÍA 2L

Sangría de vino blanco  
*White wine sangria* 26

Sangría de vino tinto  
*Red wine sangria* 26

Sangría de cava  
*Cava sangria* 28

Sangría de vino blanco (Desalcoholizado)  
*Non-alcoholic White wine sangria* 26

Sangría de vino tinto (Desalcoholizado)  
*Non-alcoholic Red wine sangria* 26

Sangría (Desalcoholizado)  
*Non-alcoholic Cava sangria* 28