

ALL DAY

12:00 - 00:00

Jamón ibérico de bellota (80 grs) Acorn-fed Iberian ham (80 g)	36 €
Caviar ecológico "Río Frío" con blinis y creme fraiche Organic "Río Frío" caviar with blinis and crème fraîche	
Lata 15 gramos 15 g tin	60 €
Lata 30 gramos 30 g tin	110 €
Ostras al natural "Huîtres Poget" nº 3 (1 ud) Natural oysters "Huîtres Poget" No. 3 (1 unit)	6 €
Gilda clásica (2 ud) Classic Gilda (2 units)	5 €
Bombas y lagartos (1 ud) "Bombas y lagartos" (1 unit)	4,5 €
Cohete Dali: aceituna negra, boquerón y huevo de codorniz Dalí Rocket: black olive, anchovy & quail egg	
Bomba de mejillón: aceituna gordal, mejillón y pimienta morrón Bomba de mejillón: gordal olive, mussel & roasted red pepper	
Lagarto: Anchoa, pepinillo y pimienta morrón Lagarto: anchovy, pickle & roasted red pepper	
Salmón marinado en gin tonic (50 grs) Gin & tonic marinated salmon (50 g)	14 €
Tortilla vaga con sobrasada y piparras Loose-style Spanish omelette with sobrasada & piparras peppers	12 €
Donut de carrillera, demiglace y crema de coco Pork cheek donut with demi-glaze & coconut cream	12 €
Nuestra tortillita de camarones Our shrimp fritters	12 €
Tarta de queso idiazábal ahumado Smoked Idiazábal cheesecake	9 €

Consulte con nuestro personal en caso de alergias o intolerancias para ofrecerle versiones adaptadas de nuestros platos.

Please consult our staff regarding any allergies or intolerances so we can provide adapted versions of our dishes.

*IVA incluido | VAT included

*Precios en euros | Prices in euros



UMUSIC *Piano Bar*
CASA CHICOTE

13:00 - 16:30

19:00 - 23:30

Sardina ahumada - Financier - Pimientos de piquillo **9 €**

Financier de pimientos del piquillo, queso mascarpone y sardina ahumada.

Anchoa 00 - Brioche - Lima **12 €**

Pan casero de brioche con tomate, mantequilla ahumada, anchoa 00 y ralladura de lima.

Tirabeques - Brotes - Vinagreta **14 €**

Hortalizas braseadas con brotes, naranja y vinagreta de tradicional.

Zanahorias - Yogurt - Dukkah **14 €**

Zanahorias marcadas a la llama, pintadas con mantequilla picante y yogurt natural vegetal aliñado con yondu y dukkah.

Churro - Camarones - Alioli **14 €**

Rosca de churros a base de gambas y acompañada con camarones fritos y alioli de perejil.

Lengua adobada - Escarola - Semillas de calabaza **14 €**

Carpaccio de lengua adobada con escarola y semillas de calabaza garrapiñadas.

Carrilleras - Coco - Demiglace **14 €**

Guiso de carrillera envuelta en masa de buñuelo, cubierto con demiglace y salsa de coco.

Sobrasada - Huevos - Queso comte **15 €**

Tortilla vaga con piparras, queso comte 24 meses de maduración y sobrasada.

Picaña- Papada ibérica - Curry verde **16 €**

Brocheta de picaña y papada ibérica acompañada de cebolleta y curry verde.

Brioche - Cangrejo - Kimchy **16 €**

Pan brioche de boniato, cangrejo de concha blanda, ajada de kimchy y ensalada criolla.

*IVA incluido

Pastrami – Pretzel – Crema de brisket 18 €

Bocadillo de pastrami a base de picaña con rúcula y pepinillos encurtidos.

Arroz – Azafrán – Almendritas 21 €

Arroz meloso de gambas con azafrán y almendritas.

Rodaballo – Pil pil – Ajo 24 €

Rodaballo a la brasa, salsa pilpil y ajo frito.

Steak tartar – Mostaza especiada – Crackers 23 €

Solomillo picado a cuchillo con aliño tradicional, acompañado de mostaza sabora y queso mascarpone.

Pluma ibérica – Demiglaze – Carbón 24 €

Pluma ibérica marcada en parrilla con demiglaze y brotes.

Patatas fritas +6. Ensalada verde +6. Verduras asadas +8.

POSTRES

Mango – Merengue – Pimienta Rosa 9 €

Helado de mango, crema diplomática y teja de merengue a la pimienta rosa.

Bizcocho soletilla – Café – Mascarpone 9 €

Bizcochos de soletilla emborrachados en café y crema de queso mascarpone.

Queso Idiazábal – Masa sablé – Queso crema 9 €

Tarta a base de Queso Idiazábal ahumado y masa sablé.

Consulte con nuestro personal en caso de alergias o intolerancias para ofrecerle versiones adaptadas de nuestros platos.

*IVA incluido

COCTELERÍA | COCKTAIL BAR

PALOMA Tequila, zumo de pomelo, zumo de limón, soda y azúcar 16 €
Tequila, grapefruit juice, lemon juice, soda and sugar

OLD FASHIONED Bourbon, angostura y azúcar 16 €
Bourbon, Angostura and sugar

MANHATTAN Whisky, vermú rojo y angostura 16 €
Whisky, red vermouth and Angostura

MARGARITA Tequila, triple seco y zumo de limón 16 €
Tequila, triple sec and lime juice

ESPRESSO MARTINI Vodka, café espresso y Tía María 16 €
Vodka, espresso coffee and Tía María

MAI TAI Ron blanco, ron añejo, angostura, curaçao, Orgeat, zumo de lima y piña 16 €
White rum, aged rum, Angostura, curaçao, Orgeat, lime and pineapple juice

COSMOPOLITAN Vodka, zumo de arándanos, Cointreau, cassis y zumo de lima 16 €
Vodka, cranberry juice, Cointreau, cassis and lime juice

APEROL SPRITZ Aperol, cava y soda 16 €
Aperol, cava and soda

DAIQUIRI Ron, limón y azúcar 16 €
Rum, lemon and sugar

MOJITO Ron blanco, azúcar, hierbabuena, lima y soda 16 €
White rum, sugar, spearmint, lime and soda

TOM COLLINS Ginebra, zumo de limón, sirope de azúcar y soda 16 €
Gin, lemon juice, sugar syrup and club soda

MOSCOW MULE Vodka, cerveza de jengibre, zumo de lima y azúcar 16 €
Vodka, ginger beer, lime juice and sugar

NEGRONI Vermut dulce, ginebra y Campari 16 €
Sweet vermouth, gin and Campari

*IVA incluido | VAT included

CHAMPAGNE



PIPER HEIDSIECK CUVÉE BRUT	15 €	80 €
PIPER HEIDSIECK CUVÉE ROSÉ	18 €	120 €
MOËT & CHADON BRUT		100 €
EPC BRUT		150 €
DOM PERIGNON		400 €

VINO BLANCO | WHITE WINES



JOSE PARIENTE D.O. Rueda - Verdejo	5 €	26 €
JOSE PARIENTE D.O. Rueda - Sauvignon Blanc	5,5 €	27 €
CHOTIS Vinos de Madrid - Moscatel de grano menudo, Albillo	6,5 €	35 €
IRACHE 1891 D.O. Navarra - Chardonnay		30 €
TILENIUS D.O. Monterrei - Godello		33 €
ALBALEIA D.O. Condado de Huelva - Colombard		35 €
MELEIRA D.O. Rías Baixas - Albariño		40 €
VALDEALTO VT Extremadura - Viognier		53 €
CABALLERO ZIFAR D.O. Ribera del Duero - Albillo		58 €

*IVA incluido | VAT included

ROSADO | ROSÉE



AIRE

D.O. Cigales - Tempranillo, Garnacha Tinta Albillo, Verdejo, Viura y Sauvignon Blanc.

5,5 €

28 €

JOSE DEL AMO

D.O. Arlanza - Tempranillo

39 €

VINO TINTO | RED WINES



VIÑA MAYOR

D.O. Ribera del Duero - Tempranillo

5 €

26 €

AZPILICUETA

D.O.Ca. Rioja - Tempranillo

5.5 €

28 €

CHOTIS ROBLE

Vinos de Madrid - Garnacha centenaria

6.5 €

35 €

CORRAL DE CAMPANAS

D.O. Toro - Tinta de Toro (10 meses crianza)

34 €

LA NAVA

D.O. Ribera del Duero - Tempranillo (10 meses roble)

35 €

PETALOS DEL BIERZO

D.O.Ca. Bierzo - Mencía

36 €

LAS PELAYAS

D.O.Ca. Rioja - Tempranillo (18 meses crianza)

38 €

LAS TRAVIESAS

D.O.Ca. Rioja - Tempranillo (30 meses crianza)

45 €

VICENTA MATER

D.O. Ribera del Duero - Tempranillo (14 meses crianza)

53 €

JOSE DEL AMO

D.O. Arlanza - Merlot (15 meses crianza)

65 €

PAGO DE LA SABINA

D.O. Ribera del Duero - Tinta fina del país (18 meses crianza)

90 €

*IVA incluido | VAT included

GENEROSOS | FORTIFIED



LA GABRIELA

D.O. Manzanilla Sanlúcar de Barrameda - Palomino fino (75 cl) **7 €** **32 €**

OLOROSO C11

D.O. Jerez-Xérès-Sherry - Palomino fino (50 cl) **35 €**

PALO CORTADO

D.O. Condado de Huelva - Listán de Huelva (50 cl) **42 €**

WANTED

Vino de mesa (Rueda) - Verdejo (75 cl) **42 €**

*IVA incluido | VAT included

GIN

BEEFEATER	14 €
SEAGRAM'S	14 €
BOMBAY SAPPHIRE	14 €
PUERTO DE INDIAS	14 €
HENDRICK'S	16 €
MARTIN MILLER'S	16 €
BROCKMAN'S	16 €
ROKU	18 €
NORDES	16 €
GIN MARE	18 €
MONKEY 47	18 €

TEQUILA

PATRÓN SILVER	16 €
TEQUILA HERRADURA	17 €
PATRÓN REPOSADO	20 €
818 REPOSADO	22 €
DON JULIO REPOSADO	24 €
MAESTRO DOBEL	25 €
DON JULIO 70	30 €

MEZCAL

400 CONEJOS JOVEN	16 €
MONTELOBOS	20 €

VODKA

ABSOLUT	14 €
GREY GOOSE	16 €
BELVEDERE PURE	18 €
CIROC	18 €
BELUGA NOBLE	18 €
ROBERTO CAVALLI	18 €

RON | RUM

FLOR DE CAÑA 12Y	14 €
HAVANA 7	14 €
THE KRAKEN	14 €
MATUSALEM 15 SOLERA	16 €
AREHUCAS 18	16 €
BRUGAL 1888	18 €
ZACAPA 23	20 €
SANTA TERESA 1796	20 €

BLEND WHISKY

BALLANTINES 10	14 €
DEWAR´S 12Y	16 €
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	16 €
CHIVAS REGAL	16 €
HIBIKI SUNTORY	30 €

SINGLE MALT WHISKY

TALISKER 10Y	25 €
MACALLAN 12Y	30 €

BOURBON

JACK DANIEL´S Tennessee Whisky	14 €
MAKER'S MARK Kentucky Straight Bourbon	16 €

VERMUT

BENDITO ROJO	5 €
PETRONI BLANCO	6 €
PETRONI ROJO	6 €

CERVEZA | BEER

MAHOU BARRIL CLÁSICA	5 €
MAHOU (33CL)	6 €
MAHOU 0,0	6 €
MAHOU 0,0 TOSTADA	6 €
MAHOU IPA	7 €
CORONA	7 €
ALHAMBRA RESERVA 1925	8 €

REFRESCOS | SOFT

AGUA 1L	6 €
AGUA 0,5L	5 €
AGUA CON GAS 0,33L	5 €
COCA COLA	5 €
COCA COLA ZERO	5 €
FANTA NARANJA	5 €
FANTA LIMÓN	5 €
SPRITE	5 €
NESTEA	5 €
AQUARIUS LIMÓN	5 €
AQUARIUS NARANJA	5 €
TÓNICA SCHWEPES	5 €

*IVA incluido | VAT included