

BARRA FRÍA | COLD BAR

Plato de jamón de bellota 100% 100% Iberian acorn-fed ham platter	32 €
Plato de lomo ibérico de bellota 100 % 100% Iberian acorn-fed pork loin platter	29 €
Gildas clásicas de Vallekas (2 uds.) Classic Vallekas "Gildas" skewers (2 pcs.)	6 €
Ostra al natural "Huitres Poget" (1 unidad) Fresh oyster "Huitres Poget" (1 pc.)	6 €
Anchoa "00" con brioche y mantequilla (2 uds.) "00" anchovy with brioche and butter (2 pcs.)	8 €
Cogollos de lechuga asado con ponzu y queso Comté (2 uds.) Grilled baby lettuce with ponzu and Comté cheese (2 pcs.)	6 €
Brioche Savarin con salmón, crème fraîche y caviar (2 uds.) Savarin brioche with salmon, crème fraîche and caviar (2 pcs.)	18 €
Ensaladilla con mejillones en escabeche y pan sardo Potato salad with pickled mussels and Sardinian flatbread	19 €
Tartar de atún picantito con gazpacho de mango Spicy tuna tartare with mango gazpacho	26 €

ENTRANTES | STARTERS

Burrata de nata casera con pesto y rúcula Fresh burrata with homemade cream, pesto and arugula	21 €
Brioche de ternera con demi-glaze de trufa y brotes Beef brioche with truffle demi-glaze and microgreens	16 €
Ensalada de tomates confitados con cebolleta y ventresca de bonito Confit tomato salad with spring onion and tuna belly	23 €
Carpaccio de gamba roja, pistachos y huevas ahumadas Red prawn carpaccio with pistachios and smoked roe	22 €

Patatas bravas con tomate picante casero y alioli de ajo asado Crispy "bravas" potatoes with homemade spicy tomato sauce and roasted garlic aioli	12 €
Aguacate soasado con salpicón de pulpo Charred avocado with octopus salad	21 €
Croquetas de pollo asado estilo "Pekín" Roast chicken croquettes "Peking style"	15,50 €

PRINCIPALES | MAIN COURSES

Steak tartar de solomillo con mostaza especiada Tenderloin steak tartare with spiced mustard	23 €
Zanahorias churruscadas en mantequilla, yogur aliñado y dukkah Caramelized carrots in butter with seasoned yogurt and dukkah	16 €
Picantón adobado con ensalada de frutos rojos y naranjas Marinated baby chicken with red fruit and orange salad	18 €
Corvina asada con curry verde y verduritas Roasted sea bass with green curry and vegetables	27 €
Solomillo de ternera con salsa de Oporto y patata gratén Beef tenderloin with Port wine sauce and potato gratin	32 €

ACOMPAÑAMIENTOS | SIDES

Patatas fritas French fries	7 €
Ensalada verde (lechuga batavia y cebolleta) Green salad (Batavia lettuce and spring onion)	7 €
Verduras asadas Roasted vegetables	9 €

POSTRES | DESSERTS

Tarta de queso cremosa

Creamy cheesecake

10 €

Mousse de chocolate

Chocolate mousse

10 €

Ensalada de frutas de temporada

Seasonal fruit salad

10 €

*IVA incluido | VAT included

SIGNATURE COCKTAILS

1899

NACIMIENTO DE PERICO CHICOTE BIRTH OF PERICO CHICOTE

17 €

Tequila blanco, Passoa, plátano, vainilla, limón, espuma de plátano y crujiente de plátano.

Tequila blanco, Passoa, banana, vanilla, lemon, banana foam and crispy banana.

1931

APERTURA BAR CHICOTE OPENING OF BAR CHICOTE

17 €

Ginebra, campari, lychee, fresa y limón.

Gin, Campari, lychee, strawberry and lemon.

1933

SE PUBLICA EL LIBRO "500 CÔCTELES DE PERICO CHICOTE"

17 €

The book '500 cocktails of Perico Chicote' is published

Ron, puré de piña, licor de miel, Mangaroca, zumo de limón y sirope de avellana

Rum, pineapple puree, honey liqueur, Mangaroca, lemon juice and hazelnut syrup

1944

LA PENICILINA LLEGA A ESPAÑA Y SE VENDE EN CHICOTE

17 €

Penicillin arrives in Spain and is sold at Chicote

Fireball, licor de genjibre, tamarindo, zumo de limón, clara de huevo y azúcar

Fireball, ginger liqueur, tamarind, lemon juice, egg white and sugar

1945

BAR CHICOTE AHORA ES MUSEO CHICOTE Change of name from Bar Chicote to Museo Chicote

17 €

Ginebra, puré de fruta de la pasión, puré de frambuesa, sirope de chocolate blanco, zumo de limón, clara de huevo, coco y gold dust

Gin, passion fruit puree, raspberry puree, white chocolate syrup, lemon juice, egg white, coconut and gold dust

1977

EL 25 DE DICIEMBRE FALLECE PERICO CHICOTE, COMO CHARLES CHAPLIN

17 €

Perico Chicote dies on 25 December and Charles Chaplin

Vodka, puré de mora, licor Maraschino, sirope de violeta, zumo de limón, frutos rojos y clara de huevo

Vodka, blackberry puree, Maraschino liqueur, violet syrup, lemon juice, red berries and egg white

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	

CHAMPAGNE



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

VINO BLANCO | WHITE WINES



LA CHARLA D.O. Rueda - Verdejo	5 €	26 €
LEGARIS D.O. Rueda - Sauvignon Blanc	5,5 €	28 €
ENATE D.O. Somontano - Chardonnay	7,5 €	40 €
PACO Y LOLA	7 €	38 €

VINO TINTO | RED WINES



LEGARIS ROBLE D.O. Ribera del Duero - Tempranillo	5 €	28 €
AZPILICUETA ORIGEN D.O. Ca Rioja - Tempranillo	7 €	34 €
TAGONIUS CRIANZA D.O. Madrid - Cabernet Sauvignon, Syrah	6 €	32 €
LA HORMIGA DE ANTÍDOTO D.O. Ribera del Duero - Tempranillo	10 €	55 €

GIN

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

TEQUILA (chupito / shot)

818 REPOSADO	8 €
DON JULIO REPOSADO	8 €
DON JULIO 70	15 €
PATRÓN REPOSADO	8 €
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	15 €

MEZCAL (chupito / shot)

400 CONEJOS JOVEN	8 €
MONTELOBOS	9 €

VODKA

BELVEDERE PURE	18 €
Polonia - centeno	
GREY GOOSE	15 €
Francia - trigo	
ROBERTO CAVALLI	18 €
Italia - trigo	
CIROC	15 €
Francia - uva blanca	
BELUGA NOBLE	15 €
Rusia	

RON | RUM

FLOR DE CAÑA 12Y	14 €
Nicaragua	
ZACAPA 23	16 €
Guatemala	
SANTA TERESA 1796	16 €
Venezuela	
MATUSALEM 15 SOLERA	16 €
Cuba	
THE KRAKEN	14 €
Trinidad y Tobago	
DON PAPA SHERRY CASKS	16 €
Filipinas	
AREHUCAS 18	16 €
Islas Canarias - España	
MOUNT GAY BLACK BARREL	16 €
Barbados	
BRUGAL 1888	16 €
Rep. Dominicana	
HAVANA 7	14 €
Cuba	

BLEND WHISKY

BALLANTINES 10 AMERICAN	14 €
DEWAR'S 12Y	16 €
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	16 €
HIBIKI SUNTORY	30 €
CHIVAS REGAL	18 €

SINGLE MALT WHISKY

TALISKER 10Y	25 €
MACALLAN 12Y	30 €

BOURBON

JACK DANIEL'S Tennessee Whisky	16 €
EVAN WILLIAMS BOURBON BLACK Kentucky Straight Bourbon	15 €
MAKER'S MARK Kentucky Straight Bourbon	18 €

VERMUT

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

CERVEZA | BEER

MAHOU BARRIL CLÁSICA DOBLE	6 €
MAHOU BARRIL CLÁSICA PINTA	8 €
MAHOU (33CL)	6 €
MAHOU 0,0 TOSTADA	6 €
MAHOU IPA	7 €
ALHAMBRA RESERVA 1925	8 €
CORONA	7 €
FRANZISKANER	9 €

REFRESCOS | SOFT

AGUA SIN GAS	5 €
AGUA CON GAS	5 €
COCA COLA	6 €
COCA COLA ZERO	6 €
COCA COLA LIGHT	6 €
FANTA NARANJA	6 €
FANTA LIMÓN	6 €
SPRITE	6 €
NESTEA	6 €
AQUARIUS	6 €
SCHWEPPE'S PREMIUM	7 €