

PLATOS / DISHES

GILDAS CLÁSICAS (2 unid.) Gildas (2 units.)	6€
ANCHOA "00" CON BRIOCHE Anchovy "00" with brioche	9€
OSTRAS Nº3 "HUÍTRES POGET" (unid.) Oysters No. 3 "HUÍTRES POGET" (each)	7,5€
JAMÓN 5J Iberian ham 5J	34€
ENSALADILLA DE MEJILLONES Mussel salad	21€
TOMATES CONFITADOS Y VENTRESCA Confit tomatoes with ventresca	23€
AGUACATE SOASADO CON PULPO Roasted avocado with octopus	20€
CARPACCIO DE GAMBAS CON PISTACHO, HUEVAS DE TRUCHA Y BROTES Shrimp carpaccio with pistachio, trout roe and seasonal sprouts	22€
TABLA DE QUESOS Assortment of cheeses	29€
BRIOCHE DE MERLUZA Haddock brioche	17€
BRIOCHE DE BOGAVANTE Lobster brioche	18€
FOCACCIA PASTRAMI Focaccia Pastrami	15€
PEPITO DE TERNERA Beef brioche	19€
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO CON ALIÑO DE MOSTAZA Y REGAÑAS Tenderloin steak tarta with mustard dressing and crisp bread	27€
CAVIAR ECOLÓGICO "RIOFRIO" CON BLINIS FRAÎCHE Y CEBOLLINO Organic caviar "Riofrio" with blinis, crème fraiche and chives	90€

POSTRES / DESSERTS

MOUSSE DE CHOCOLATE Chocolate mousse	10€
TARTA DE QUESO IDIAZABAL AHUMADO Smoked Idiazabal Cheesecake	10€
TATIN DE MANZANA Apple cake	10€



SIGNATURE COCKTAILS

1899

NACIMIENTO DE PERICO CHICOTE

17€

Birth of Perico Chicote

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

17€

OPENING OF BAR CHICOTE

Ginebra, campari, lychee, fresa y limón.

Gin, Campari, lychee, strawberry and lemon.

1933

SE PUBLICA EL LIBRO "500 CÓCTELES 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 gengibre, 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

17€

Change of name from Bar Chicote to Museo Chicote

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 Marascino, sirope de violeta, zumo de limón, frutos rojos y clara de huevo

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



UMUSIC Rooftop
CASA CHICOTE

COCTELERÍA / COCKTAIL BAR



PALOMA Tequila, zumo de pomelo, zumo de limón, soda y azúcar Tequila, grapefruit juice, lemon juice, soda and sugar	16€
OLD FASHIONED Bourbon, angostura y azúcar Bourbon, Angostura and sugar	16€
MANHATTAN Whisky, vermú rojo y angostura Whisky, red vermouth and Angostura	16€
MARGARITA Tequila, triple seco y zumo de limón Tequila, triple sec and lime juice	16€
ESPRESSO MARTINI Vodka, café espresso y Tía María Vodka, espresso coffee and Tía María	16€
MAI TAI Ron blanco, ron añejo, angostura, curaçao, Orgeat, zumo de lima y piña White rum, aged rum, Angostura, curaçao, Orgeat, lime and pineapple juice	16€
COSMOPOLITAN Vodka, zumo de arándanos, Cointreau, cassis y zumo de lima Vodka, cranberry juice, Cointreau, cassis and lime juice	16€
APEROL SPRITZ Aperol, cava y soda Aperol, cava and soda	16€
DRY MARTINI Vermut seco y ginebra Dry vermouth and gin	16€
DAIQUIRI Ron, limón y azúcar Rum, lemon and sugar	16€
MOJITO Ron blanco, azúcar, hierbabuena, lima y soda White rum, sugar, spearmint, lime and soda	16€
TOM COLLINS Ginebra, zumo de limón, sirope de azúcar y soda Gin, lemon juice, sugar syrup and club soda	16€
MOSCOW MULE Vodka, cerveza de jengibre, zumo de lima y azúcar Vodka, ginger beer, lime juice and sugar	16€
NEGRONI Vermut dulce, ginebra y Campari Sweet vermouth, gin and Campari	16€



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	15€
BOMBAY SAPPHIRE	15€
TANQUERAY TEN	14€
BROCKMAN'S	15€
ROKU GIN	16€
HENDRICK'S GIN	15€
NORDES GIN	15€
GIN MARE	15€
PUERTO DE INDIAS STRAWBERRY	14€
MONKEY 47	16€
BEEFEATER	12€
SEAGRAM'S	12€

TEQUILA (chupito / shot)

818 REPOSADO	9€
DON JULIO REPOSADO	9€
DON JULIO 70	15€
PATRÓN REPOSADO	8€
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	8€

MEZCAL (chupito / shot)

400 CONEJOS JOVEN	8€
MONTELOBOS	9€

VODKA

BELVEDERE PURE Polonia - centeno	15€
GREY GOOSE Francia - trigo	15€
ROBERTO CAVALLI Italia - trigo	16€
CIROC Francia - uva blanca	15€
BELUGA NOBLE Rusia	16€

RON / RUM

FLOR DE CAÑA 18Y Nicaragua	16€
ZACAPA 23 Guatemala	16€
SANTA TERESA 1796 Venezuela	17€
MATUSALEM 15 SOLERA Cuba	14€
THE KRAKEN Trinidad y Tobago	14€
DON PAPA SHERRY CASKS Filipinas	22€
AREHUCAS 18 Islas Canarias - España	14€
MOUNT GAY BLACK BARREL Barbados	16€
BRUGAL 1888 Rep. Dominicana	16€
HAVANA 7 Cuba	17€



BLEND WHISKY

BALLANTINES 10 AMERICAN	14€
DEWAR'S 12Y	16€
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	16€
HIBIKI SUNTORY	30€
CHIVAS REGAL	20€

SINGLE MALT WHISKY

TALISKER 10Y	19€
MACALLAN 12Y	23€

BOURBON

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

VERMUT

ZARRO BLANCO	5€
ZARRO ROJO	5€
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€
SCHWEPPES PREMIUM	7€



ALÉRGENOS / ALLERGENS

GILDAS CLÁSICAS Gildas | Pescado.

ANCHOA "00" CON BRIOCHE Anchovy "00" With brioche | Gluten, lácteos, pescado, huevo.

OSTRAS N°3 "HUÍTRES POGET Oysters No. 3 "HUÍTRES POGET" | Moluscos.

JAMÓN 5J Iberian ham 5J

ENSALADILLA DE MEJILLONES Mussel salad | Molusco, huevo, soja, lácteo.

TOMATES CONFITADOS Y VENTRESCA Confit tomatoes with ventresca | Pescado, fruto de cascara, soja, mostaza.

AGUACATE SOASADO CON PULPO Roasted avocado with octopus | Pescado

CARPACCIO DE GAMBAS CON PISTACHO, HUEVAS DE TRUCHA Y BROTES

Shrimp carpaccio with pistachio, trout roe and seasonal sprouts | Crustáceo, fruto de cáscara, pescado.

TABLA DE QUESOS Assortment of cheeses | Lácteos.

BRIOCHE DE MERLUZA Haddock brioche | Gluten, huevo, pescado.

BRIOCHE DE BOGAVANTE Lobster brioche | Gluten, lácteo, huevo, crustáceo, soja.

FOCACCIA PASTRAMI Focaccia Pastrami | Gluten, lácteos, soja, fruto de cascara, mostaza.

PEPITO DE TERNERA Beef brioche | Gluten.

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO CON ALIÑO DE MOSTAZA Y REGAÑAS

Tenderloin steak tarta with mustard dressing and crisp bread | Mostaza, huevo, soja, gluten.

CAVIAR ECOLÓGICO "RIOFRIO" CON BLINIS FRAÎCHE Y CEBOLLINO

Organic caviar "Riofrio" with blinis, crème fraiche and chives | Pescado.

MOUSSE DE CHOCOLATE Chocolate mousse | Lácteo, huevo, gluten.

TARTA DE QUESO IDIAZABAL AHUMADO Smoked Idiazabal Cheesecake | Gluten, huevo, lácteo.

TATIN DE MANZANA Apple cake | Lácteo, gluten.

Según el Reglamento 853/2004, del Parlamento europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece la obligación de garantizar por parte de los titulares de los establecimientos que los productos de la pesca de consumo en crudo o prácticamente en crudo, hayan sido previamente congelados a una temperatura igual o inferior en la totalidad del producto de -20°C durante un mínimo de veinticuatro horas o -35°C durante un mínimo de 5 días, con el fin de destruir posibles larvas de nematodos.

According to Regulation 853/2004 of the European Parliament and the Council, dated April 29, 2004, on food hygiene, food business operators must ensure that fishery products intended for raw or nearly raw consumption have been previously frozen. The required freezing conditions are a temperature of -20°C or lower for at least 24 hours or -35°C for a minimum of five days. This process is mandatory to eliminate potential nematode larvae.

