

## APERTURA STARTERS

**TACOS DE POLLO** PAD THAI CON GUACAMOLE (3 UDS) €12,5  
CHICKEN TACOS PAD THAI WITH GUACAMOLE (3 UNITS)

**TACOS DE CORTE IBÉRICO** CON AGUACATE, SRIRACHA, CILANTRO Y MANGOMOLE (3 UDS) €14  
IBERIAN TACOS WITH AVOCADO, SRIRACHA, CORIANDER AND MANGOMOLE (3 UNITS)

**AÜAKT A LA BRASA** €12,5  
GRILLED AVOCADO

**GÜAKAMOLE** CON CAMARONES FRITOS DE BARBATE €13  
GUACAMOLE WITH FRIED SHRIMP

**ALCACHOFA CONFITADA** EN AROMA DE TRUFA (3 UDS) €13  
ARTICHOKE CONFIT WITH TRUFFLE AROMA (3 UNITS)

**CAUSITAS LIMEÑAS DE POLLO** CON SALSA OCOPA (3 UDS) €14  
CHICKEN CAUSA LIMEÑA BITES WITH OCOPA SAUCE (3 UNITS)

**FOCACCIA DE TOMATE** PIMIENTO DEL PIQUILLO CONFITADO, ANCHOA DEL CANTÁBRICO (3 UDS) €11,5  
TOMATO FOCACCIA WITH PIQUILLO PEPPER CONFIT AND CANTABRIAN ANCHOVY (3 UNITS)

**PERRITO AÜAKT** DE CARNE ESPECIADA Y PAN DE BRIOCHE (2 UDS) €10  
HOT DOG AÜAKT WITH SPICED MEAT AND BRIOCHE BREAD (2 UNITS)

**CROQUETAS** (6 UDS)  
CROQUETTES (6 UNITS)

**DE GAMBA AL AJILLO** ACOMPAÑADAS DE MAYONESA DE HIERBAS €12  
GARLIC PRAWNS ACCOMPANIED BY HERB MAYONNAISE

**DE RABO DE TORO** €10  
BULL TAIL STEW

**HUMMUS CASERO** ACOMPAÑADO DE LACHMAJUN Y PAN DE PITA TOSTADO €9  
HOMEMADE HUMMUS ACCOMPANIED BY LACHMAJUN AND TOASTED PITA BREAD

**ZAMBURÍÑAS ACEVICHADAS** CON LECHE DE TIGRE DE AJÍ AMARILLO, CEBOLLA MORADA (5 UDS) €16  
SCALLOPS ACEVICHADO WITH TIGER'S MILK OF YELLOW AJÍ, PURPLE ONION (5 UNITS)

**SAM DE CORDERO** A LA PLANCHA CON GAMBA AL AJILLO Y MAYONESA DE AJO NEGRO (3 UDS) €13  
GRILLED LAMB SSAM WITH GARLIC PRAWN AND BLACK GARLIC MAYONNAISE (3 UNITS)

**SAMOSAS DE POLLO AL CURRY** CON CHUTNEY DE ARÁNDANOS (8 UDS) €12,5  
CURRY CHICKEN SAMOSAS WITH BLUEBERRY CHUTNEY (8 UNITS)

## ENSALADAS, VERDURAS Y PASTA

### SALADS, VEGETABLES & PASTA

**BURRATA** CON SALVIA FRITA, CALABAZA ASADA Y AVELLANA TOSTADA €14  
BURRATA WITH FRIED SAGE, ROASTED PUMPKIN AND TOASTED HAZELNUT

**COLIFLOR RUSTIDA AÜAKT** CON LABNEH CASERO, PIÑONES TOSTADOS Y CEBOLLINO €12  
TOASTED CITRUS CAULIFLOWER WITH HOMEMADE LABNEH, TOASTED PINE NUTS AND CHIVES

**BERENJENA ASADA** CON PESTO, MOZZARELLA & RAYADURA DE CORAZÓN DE ATÚN €10,5  
ROASTED AUBERGINE WITH PESTO, MOZZARELLA & GRATED TUNA HEART

**CANELÓN DE CALABACÍN** BONIATO, BERENJENA, TOMATE SECO & QUESO DE CABRA €12  
COURGETTE CANNELONI SWEET POTATO, AUBERGINE, DRIED TOMATO & GOAT CHEESE

**CAPELLI ARANCIONI ALLA ZUCCA** CON MANTEQUILLA DE SALVIA O MANTEQUILLA DE TRUFA €12  
CAPPELLI ARANCIONI ALLA ZUCCA WITH SAGE BUTTER OR TRUFFLE BUTTER



# AÜAKT

SERVICIO DE PAN BREAD SERVICE €2,5  
IVA INCLUIDO VAT INCLUDED

DISPONEMOS DE INFORMACIÓN SOBRE LOS ALÉRGENOS  
ALLERGENS INFORMATION AVAILABLE UPON REQUEST

## PEZ FISH

**TARTAR DE LANGOSTINO** CON AJO VERDE, HINOJO ENCURTIDO Y CHIPS DE YUCA €15  
SHRIMP TARTARE WITH GREEN GARLIC, PICKLED FENNEL AND YUCCA CHIPS

**DADOS DE ATÚN MACERADO** PEPINO AL HORNO, AGUACATE & TOBIKO WASABI €19  
MACERATED TUNA DICE BAKED CUCUMBER, AVOCADO & TOBIKO WASABI

**TIRADITO DE LUBINA** CON PURÉ DE BONIATO Y POLVO DE QUICOS €12  
SEA BASS TIRADITO WITH SWEET POTATO PUREE AND TOASTED CORN POWDER

## CARNE MEAT

**CARRILLERA IBÉRICA CON CROISSANT TOSTADO, JUDIAS VERDES Y ALMENDRA TOSTADA** €18  
IBERIAN CHEEK WITH TOASTED CROISSANT GREEN BEANS AND TOASTED ALMONDS

**STEAK TARTAR** SOBRE TUÉTANO DE TERNERA TEMPLADO €18  
STEAK TARTARE ON WARM VEAL MARROW

**ASADO DE TIRA Y PATATA ASADA** €22  
ROAST SHORT RIBS & BAKED POTATO

**SOLOMILLO DE VACA RUBIA** €20  
BLONDE BEEF SIRLOIN

**MILANESA CON RÚCULA Y MOSTAZA DE PERA** €19,5  
BREADED VEAL WITH ARUGULA & PEAR MUSTARD

**HAMBURGUESA DE GUADARRAMA** CON SCAMORZA Y MAYONESA DE TOMATE SECO €14  
GUADARRAMA BURGER WITH SCAMORZA & DRY TOMATO MAYONNAISE

### SIDES:

**PATATAS FRITAS** FRENCH FRIES €3,5

**PURÉ DE BONIATO** SWEET POTATO PUREE €3,5

**ENSALADA COLESLAW** AÜAKT AÜAKT COLESLAW SALAD €3,5



# AÜAKT

## DULCE DESSERT

**TARTA DE QUESO DE MONTCHIS** €8  
MONTCHIS CHEESE CAKE

**LA MEJOR TARTA DE CHOCOLATE DEL MUNDO** €8  
THE BEST CHOCOLATE CAKE IN THE WORLD

**CHEESECAKE MOUSSE CON ARÁNDANOS** €8  
CHEESECAKE MOUSSE WITH BLUEBERRIES

**PÃO DE LÓ** €8  
SPONGE CAKE

SERVICIO DE PAN BREAD SERVICE €2,5  
IVA INCLUIDO VAT INCLUDED

DISPONEMOS DE INFORMACIÓN SOBRE LOS ALÉRGENOS  
ALLERGENS INFORMATION AVAILABLE UPON REQUEST



# AÜAKT

## ROSADO ROSÉ

**BRECA ROSÉ** (COPA GLASS €3,50) €20  
D.O. CALATAYUD I GARNACHA

**HARU** (COPA GLASS €3,90) €22  
D.O. JUMILLA I GARNACHA, MONASTRELL Y SYRAH

## ESPUMOSO SPARKLING

**GATSBY** (COPA GLASS €7) €30  
D.O. CAVA  
XARE-LO, MACABEO Y PARELLADA

**MUMM CORDON ROUGE** (COPA GLASS €10) €50  
A.O.C. CHAMPAGNE  
PINOT NOIR, CHARDONNAY Y PINOT MEUNIER

**MUMM ROSÉ** (COPA GLASS €12) €55  
A.O.C. CHAMPAGNE  
PINOT NOIR, CHARDONNAY Y PINOT MEUNIER

## TINTO RED

**VALEDEHERMOSO 9 MESES 2018** (COPA GLASS €3,50) €20  
D.O. RIBERA DEL DUERO I TEMPRANILLO

**LETARGO CRIANZA** (COPA GLASS €3,50) €20  
D.O.C.A. RIOJA I TEMPRANILLO, GARNACHA Y GRACIANO

**TRITÓN** €24  
D.O. TORO I TINTA DE TORO

**EL REGAJAL** €28  
D.O. MADRID I TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON,  
MERLOT, SYRAH Y PETIT VERDOT

**DE CHIRIPA** €29  
D.O. RIBERA DEL DUERO I TEMPRANILLO

**MACHO MAN** €30  
D.O. JUMILLA I MONASTRELL

**DE LOS ABUELOS** €32  
D.O. BIERZO I MENCIA

**LA MATEO VENDIMIA** €35  
D.O.C.A. RIOJA I TEMPRANILLO, GARNACHA Y GRACIANO

**JUEGA BOLOS (AGRICULTURA ECOLOGICA)** €48  
D.O. RIBERA DEL DUERO I TEMPRANILLO

**VALBUENA 5° AÑO** €115  
D.O. RIBERA DEL DUERO I TEMPRANILLO Y MERLOT

## BLANCO WHITE

**NISIA** (COPA GLASS €3,50) €20  
D.O. RUEDA I VERDEJO

**FULGET** (COPA GLASS €3,50) €20  
D.O. RIAS BAIXAS I ALABARIÑO

**PETIT BOURGEOIS** €23  
VALLE DEL LOIRA (FRANCIA) I SAUVIGNON BLANC

**EL GORDO DEL CIRCO** €24  
D.O. RUEDA I VERDEJO

**TAMBORÁ** €25  
D.O. RIBEIRO I GODELLO

**LA MARIMORENA** €26  
D.O. RIAS BAIXAS I ALABARIÑO

## COMPARTIR SHARE

### GREEN SOUR €10,5 | JARRA JAR €32

PISCO, LIMA, CLARA DE HUEVO, PISTACHO, HOJA DE ESPINACA FRESCA  
PISCO, LIME, EGG-WHITE, PISTACHIO, FRESH SPINACH LEAVES

### TOMMY MARGARITA €10 | JARRA JAR €32

TEQUILA, LIMA Y SIROPE DE AGAVE  
TEQUILA, LIME & AGAVE SYRUP

### MICHELADA DE CLAMATO €11 | JARRA JAR €34

CERVEZA NÓMADA, LIMA Y PICANTE  
NOMADA BEER, LIME & SPICY

### SANGRÍA BLANCA €11 | JARRA JAR €34

CAVA, VERMÚT BLANCO, BERGAMOTA, NARANJA Y LIMÓN  
CAVA, WHITE VERMUTH, BERGAMOT, ORANGE & LEMON

## APERITIVO APERITIF

### NEGROJI €10,5

CAVA, CAMPARI, ANTICA Y LICOR DE BAYA DE GOJI  
CAVA, CAMPARI, ANTICA & GOJI BERRY LIQUOR

### CLEMETINHA €10

CACHAÇA, LIMA, MANGO Y MANDARINA. UNA VERSION DE LA CAIPIRIÑA CON MANGO Y MANDARINA  
CACHAÇA, LIME, MANGO & TANGERINE. A CAIPIRIÑA VERSION WITH MANGO & TANGERINE

## ALL NIGHT LONG

### PASSIFLORA PASSION €12

CERVEZA PASSIFLORA PASSION, CACHAÇA, FRUTA DE LA PASSION, ZUMO DE LIMA Y SIROPE DE AGAVE  
PASSIFLORA PASSION BEER, CACHAÇA, PASSION FRUIT, LIME JUICE AND AGAVE SYRUP

### PORNSTAR €12

VODKA, AGAVE, VAINILLA, LIMA, FRUTA DE LA PASIÓN Y UN SHOT DE CAVA  
VODKA, AGAVE, VANILLA, LIME, PASSION FRUIT AND A SHOT OF CAVA

### TROPICAL TROUBLE €11

PIÑA COLADA CON TOQUES DEL AMAZONAS. RON, LIMA, COCO, FRUTA DE LA PASIÓN Y CANELA  
PINA COLADA WITH AMAZONIAN TOUCHES. RON, LIME, COCO, PASSION FRUIT & CINNAMON

### YELLOW BLOODY €11

BLOODY MARY CON TOMATE AMARILLO Y VINAGRE DE ZANAHORIA  
BLOODY MARY WITH YELLOW TOMATO & CARROT VINEGAR

### WILD STRAWBERRY €10,5

RON, LIMA Y FRESA ACIDA  
RUM, LIME AND ACID STRAWBERRY

## INOFENSIVOS HAMRLESS

### LIMONADA DE MANGO Y MANDARINA €6

MANGO & TANGERINE LEMONADE

### TROPICALIA €9

UNA VERSION SIN ALCOHOL DE LA PIÑA COLADA TROPICAL  
A NON-ALCOHOLIC VERSION OF THE TROPICAL PINA COLADA

### LIMONADA DE FRUTOS ROJOS €6

CON MIEL DE AGAVE  
RED FRUIT LEMONADE WITH AGAVE HONEY



# AÜAKT

IVA INCLUIDO VAT INCLUDED

DISPONEMOS DE INFORMACIÓN SOBRE LOS ALÉRGENOS  
ALLERGENS INFORMATION AVAILABLE UPON REQUEST