

ESCONDIDO

ROOFTOP BAR

COCTELERIA SIGNATURE SIGNATURE COCKTAILS

QUETZAL BLAZE · 20

Cocktail tiki Inspirado en la sabiduría del Dios Quetzal,
con sabores tropicales y esencia de flores.

Ron Paranubes de Oaxaca · Licor de Pomelo y albahaca
Naranja · Fruta de la pasión · Esencia de gramínea

A tiki cocktail inspired by the wisdom of the god Quetzal,
with tropical flavors and floral essence.

Paranubes Rum from Oaxaca · Grapefruit & Basil Liqueur
Orange · Passion Fruit · Graminea Essence

OBSIDIAN SKY · 20

Referencia a Tezcatlipoca y su espejo humeante,
evocando el cielo oscuro. Notas a frutos rojos y ahumado.

Mezcal Ramo de Rosas · Martini Rosso
Azahar y Mora · Emulsionante

A tribute to Tezcatlipoca and his smoky mirror,
evoking a dark sky. Notes of red fruit and smoke.

Ramo de Rosas Mezcal · Martini Rosso
Orange Blossom & Blackberry · Foamer

TLALOC STORM · 20

La furia dulce de Tlaloc:

Un tributo al dios de la lluvia con notas de tropical, picante y
ahumado que despiertan la tormenta.

Mezcal Ramo de Rosas Espadin · Licor Picante
Mango y Jalapeño · Zumo de Naranja

The sweet fury of Tlaloc: a tribute to the god of rain with tropical,
spicy and smoky notes that awaken the storm.

Ramo de Rosas Espadin Mezcal · Spicy Liqueur
Mango & Jalapeño · Orange Juice

XOCOME · 20

Inspirada en la diosa del placer, Xochiquetzal, la palabra Xocome significa "guirnalda de frutas" en náhuatl, recordando el sabor frutal de este cocktail.

Vodka Grey Goose · Cointreau Triple Sec
Fresas · Emulsionante

Inspired by the goddess of pleasure, Xochiquetzal. "Xocome" means "fruit garland" in Nahuatl – a perfect name for this fruity cocktail.

Grey Goose Vodka · Cointreau Triple Sec
Strawberries · Foamer

AH MUN · 20

Dios del maíz y la agricultura. Representa la dulzura y la abundancia. Nuestra visión la mostramos con licores caseros, agave y jengibre.

Tequila Patrón Silver · Licor de Tepache
Siropé Piña Especiada · GingerBeer

God of corn and agriculture. He represents sweetness and abundance. Our versión features house-made liqueurs, agave and ginger.

Patrón Silver Tequila · Tepache Liqueur
Spiced Pineapple Syrup · Ginger Beer

DESDE MEXICO FROM MEXICO

MARGARITA • 18

La clasica al estilo Escondido
The classic, Escondido style

TOMMYS MARGARITA • 18

Una margarita más dulce
A sweeter take on the Margarita

SPICY MARGARITA • 20

Un toque picante a la margarita
A hot twist on the classic

STRAWBERRY MARGARITA • 18

Una pizca de color a la margarita
A splash of color for your Margarita

PALOMA • 18

Nuestra Paloma "Escondido"
Our own "Escondido" Paloma

SPICY PALOMA • 20

Con licor de Chili verde
With green chili liqueur

MEXICAN MULE • 18

El Ruso que se fue de vacaciones a Tulum
The Moscow Mule that went on vacation to Tulum

ESPRESSO MEXICAN • 18

Café y tequila, Why not?
Coffee and tequila – why not?

MEZCALONI • 18

No podía faltar una versión del negroni
Our mezcal take on the Negroni – a must!

TULUM SPRITZ • 16

Ginebra Bombay Sapphire, fruta de la pasión y soda
Bombay Sapphire Gin, passion fruit, soda

CHELADA • 12

MICHELADA • 14

MICHELADA ESCONDIDO • 16

PACIFICO • 10

MODELO • 10

CORONA • 8

MEXICO SPIRITS

TEQUILAS

PATRON SILVER · 11 / 20 / 240

PATRON REPOSADO · 15 / 24 / 280

PATRON AÑEJO · 19 / 36 / 340

PATRON EL CIELO · 46 / 95 / 850

PATRON EL ALTO · 45 / 85 / 780

LA HERRADURA REPOSADO · 9 / 16 / 220

EL JIMADOR REPOSADO · 8 / 14 / 180

VOLCAN DE MI TIERRA SILVER · 11 / 20 / 240

VOLCAN DE MI TIERRA REPOSADO · 14 / 26 / 280

CLASE AZUL REPOSADO · 38,5 / 75 / 780

CASADRAONES CRISTALINO · 55 / 105 / 1.200

ENTRE MANOS BLANCO · 10 / 18 / 220

CASAMIGOS TEQUILA · 9 / 16 / 220

THE LOST EXPLORER · 15 / 28 / 280

CASCAHUIN BLANCO · 14 / 24 / 280

CASCAHUIN REPOSADO · 14 / 26 / 320

CASCAHUIN EXTRA AÑEJO · 24 / 44 / 450

CASCAHUIN TAHONA · 17 / 32 / 360

MEZCAL · MEZCALS

RAMO DE ROSAS ESPADÍN · 9 / 16 / 220

ENCANTADO ESPADÍN · 9 / 16 / 220

LOS DANZANTES ESPADÍN JOVEN · 12 / 22 / 260

LOS DANZANTES TOBALÁ · 24 / 44 / 420

CASAMIGOS MEZCAL · 12 / 22 / 240

CLASE AZUL MEZCAL DURANGO · 95 / 180 / 1.600

ALIPUS SAN BALTAZAR ESPADÍN · 12 / 22 / 240

ALIPUS TIO JESUS ARROQUEÑO · 14 / 26 / 280

THE LOST EXPLORER SALMIAN · 23 / 68 / 620

PALOMO ESPADÍN PECHUGA · 16 / 30 / 320

PALOMO TEPEZTATE · 18 / 34 / 340

PICAFLORE MADRECUISE · 14 / 24 / 280

PICAFLORE ESPADÍN ANCESTRAL · 18 / 32 / 340

LA PLANTA CUPREATA · 16 / 30 / 320

REAL MINERO ARROQUEÑO · 29 / 56 / 560

RAICILLA / SOTOL

MEZONTE JAPO RAICILLA · 34 / 64 / 520

MEZONTE SANTOS RAICILLA · 34 / 64 / 520

FLOR DEL DESIERTO SOTOL SIERRA · 19 / 36 / 360

RONES · RUMS

PARANUBES OAXACA · 11 / 20 / 240

PARANUBES MORADA · 12 / 22 / 260

PARANUBES AÑEJO · 16 / 28 / 320

ESPUMOSOS – SPARKLING WINES

ROGER DE FLOR · 9 / 45

ARS COLECTA · 14 / 59

ARS COLLECTA ROSÉ · 14 / 59

LAURENT PERRIER BRUT · 24 / 119

LAURENT PERRIER ROSÉ · 26 / 189

BLANCOS – WHITE WINES

CASTILLO MONJARDÍN-CHARDONNAY · 7 / 42

LA CHARLA-VERDEJO · 7,5 / 45

JULIEN BROCARD 7 LIEUX-PREMIER CRU 2021 · 126

ROSADOS – ROSE WINES

LOU 2024 · 9 / 44 / 90

CHATEAU PEYRASSOL · 79 / 170

WISPERING ANGEL · 16 / 74

TINTOS – RED WINES

PAGO EL ESPINO-RONDA · 12 / 55 / 109

CUEVA DE LOBOS-RIBERA DEL DUERO · 9 / 45

SI DESEA CONSULTAR REFERENCIAS ADICIONALES O VINOS DE GAMA SUPERIOR,
NO DUDE EN PREGUNTAR A NUESTRO EQUIPO. ESTAREMOS ENCANTADOS DE ASESORARLE.

IF YOU WOULD LIKE TO DISCOVER ADDITIONAL LABELS OR PREMIUM WINE OPTIONS,
PLEASE FEEL FREE TO ASK OUR TEAM. WE'LL BE HAPPY TO ASSIST YOU.

Precios en euros. Iva incluido. Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor, háganoslo saber.
Prices in euros. Vat included. If you have any allergies or intolerances, please let us know.

PARA PICAR - TO SHARE

TOTOPOS CON QUESO PAYOYO Y PICO DE GALLO TOTOPOS WITH PAYOYO CHEESE & PICO DE GALLO

Crujientes triángulos de maíz fritos, servidos con queso Payoyo fundido y pico de gallo fresco.
Crispy fried corn tortilla triangles served with melted Payoyo cheese and fresh pico de gallo.

12.50

GUACAMOLE ESCONDIDO ESCONDIDO GUACAMOLE

Clásico guacamole casero con totopos fritos. Sencillo, fresco y siempre apetecible.
Classic homemade guacamole with fried totopos. Simple, fresh, and always a hit.

14

CEVICHE DE VIEIRAS EN MEDIA LIMA SCALLOP CEVICHE IN HALF LIME

Para comer de un bocado.
One-bite delight.

7.5

OSTRA EN AGUACHILE DE TOMATE TOMATO AGUACHILE OYSTER

Ostra fresca con aliño picante suave, zumo de tomate y toques cítricos.
Fresh oyster dressed in a mild spicy tomato and citrus marinade.

8

OSTRA EN AGUACHILE VERDE GREEN AGUACHILE OYSTER

Ostra servida con cebolla encurtida, pepino y un toque picante. Refrescante y atrevida.
Oyster with pickled onion, cucumber, and a spicy green touch. Refreshing and bold.

8

SALMOREJO DE AGUACATE CON CAMARONES AVOCADO SALMOREJO WITH SHRIMP

Una vuelta fresca al clásico: crema fría de aguacate aliñada, coronada con ceviche de camarón.
A fresh twist on a classic: chilled avocado cream topped with shrimp ceviche.

9

RINCÓN ANDALUZ

GILDA HECHA A MANO HOMEMADE GILDA

Aceituna aloreña encurtida, guindilla y anchoa en salazón.
Pickled Aloreña olive, guindilla pepper and salted anchovy.

3 – UD

JAMÓN DEHESA DE LOS MONTEROS IBERIAN HAM DE LOS MONTEROS

Jamón ibérico de altura, pan cristal, tomate rallado y AOVE de primera.
Iberian ham, bread, grated tomato and premium EVOO.

34

QUESOS CHEESE

Con de uvas y frutos secos.
Curado dehesa de los llanos, Payoyo de cabra semicurado de Doña Casilda.
With grapes and nuts.
Cured dehesa de los llanos, Payoyo semi-cured goat's cheese from Doña Casilda.

26

MINI HAMBURGUESAS MINI HAMBURGERS

De ternera madurada y salsa Café París. Acompañada de totopos.
Matured beef and Café Paris sauce. Served with tortilla chips.

16 – 2 UDS.

RUSA TRADICIONAL RUSSIAN SALAD TRADITIONAL

Ensaladilla rusa, mahonesa de su coral y gambita malagueña.
Russian salad, coral mayonnaise and Malaga prawns.

14

TOSTAS

ATÚN ROJO RED TUNA

Base crujiente de trigo con atún rojo marinado, guacamole, jalapeños, mayonesa de lima y cilantro.
Crispy wheat base topped with marinated red tuna, guacamole, jalapeños, and lime-cilantro mayo.

12

QUISQUILLAS DE MÁLAGA MÁLAGA SHRIMP

Quisquillas frescas y pico de gallo con cilantro y lima.
Fresh Málaga shrimp with pico de gallo, cilantro, and lime.

11

TACOS

TACO DE POLLO TINGA CHICKEN TINGA TACO

Pollo desmenuzado con un toque ahumado, pico de gallo y salsa suave de yogur.
Shredded chicken with smoky flavor, fresh pico de gallo, and creamy yogurt sauce.

9

TACO DE COCHINITA PIBIL COCHINITA PIBIL TACO

Cerdo cocinado lento con achiote, cebolla morada encurtida, lima, cilantro y mayonesa de chipotle.
Slow-cooked achiote pork with pickled red onion, lime, cilantro, and chipotle mayo.

10

TACO DE PULPO BRASERO GRILLED OCTOPUS

Pulpo brasero con guacamole pico de gallo y mayonesa de jalapeños.
Grilled octopus with pico de gallo guacamole and jalapeño mayonnaise.

10

POSTRE - DESSERT

CEVICHE DULCE DE MANGO, FRESAS Y MORAS CON HELADO DE YUZU

SWEET CEVICHE OF MANGO, STRAWBERRIES & BERRIES WITH YUZU ICE CREAM

Fruta fresca macerada con cítricos y hierbas, acompañada de helado de yuzu.
Refrescante y tropical.

Citrus-marinated fresh fruit with herbs, served with a scoop of yuzu ice cream.
Refreshing and tropical.

12