

BURLESQUE

TAPAS & COCKTAILS



BURLESQUE

TAPAS & COCKTAILS

COCTELERIA

DE IDA Y VUELTA BASE DE RON	7,00€
Mojito clásico (ron, lima, hierbabuena, azúcar moreno y soda)	7,00€
Mojito de fresa (ron, fresas, hierbabuena, azúcar moreno y soda)	7,00€
Daiquiri clásico (ron, zumo de lima)	7,00€
Daiquiri fresa (ron, fresa y hielo pile granizado)	7,50€
Piña colada (ron, piña y coco)	7,50€
Coco bongo (ron, piña, coco, lima y chocolate blanco)	

SU MAJESTAD LA REINA BASE DE GINEBRA	7,00€
Gin fizz (ginebra cítrica, lima y soda)	7,00€
Bramble de frutos rojos (frutos rojos, ginebra Berry, lima y sirope de frutos rojos)	7,50€
White lady (ginebra, triple seco, zumo de limón y clara de huevo)	7,50€
Negroni (ginebra, campari y vermut rojo)	

AMBROSIA DE LORD SCOTT BASE DE WHISKY	7,50€
Manhattan (whisky, vermut rojo)	7,50€
Irish coffe (whisky, café, nata)	7,50€
Old fashioned (whisky, naranja, angostura)	

SPASIVA BASE DE VODKA	7,50€
Esspreso martini (vodka, licor café, café)	7,50€
White russian (vodka, licor café, nata)	7,50€
Bloody Mary (vodka, zumo de tomate, zumo de lima, sal, pimienta, perrins y Tabasco)	7,00€
Caipiroska (vodka, zumo de lima y azúcar)	

NO PUEDEN FALTAR	7,00€
San francisco (vodka, zumo naranja, piña y granadina)	7,50€
Margarita (tequila, triple sec. y lima)	7,00€
Caipirinha (cachaça, lima y azúcar)	

BURLESQUE

TAPAS & COCKTAILS

PARA COMENZAR

- Salmorejo, con crujiente de paleta ibérica y huevo hilado [1-3-12] 6,40€
Salmorejo, iberian ham and egg.
- Papas aliñás gaditanas con aceite de arbequina [12] 6,90€
Potato salad with Arbequina olive oil
- Ensaladilla crujiente de langostinos salvajes, con milhojas crujientes y huevo frito [1-2-3-6] 8,40€
Crispy wild prawn salad, fried egg and salicornia sand.
- Chicharrones especiales caseros, con sal de escamas y lima [4-9-10-12] 8,20€
Our special spiced roasted pork served cold with salt flakes and lime
- Paté de cabracho, con salsa tártara y sus tostitas [1-3-4-6-7] 9,70€
Scorpionfish pie, tartar sauce and toasts.
- Huevos fritos con camarones crujientes, paleta ibérica de bellota y patatas fritas caseras [1-2-3] 11,80€
Fried eggs with shrimps, iberian ham and artisan fries.
- Huevo frito con tarantelo de atún rojo de almadraba en tomate y patatas fritas caseras [3-4-12] 12,60€
Fried egg with tuna tarantelo in tomato sauce and artisan fries.
- Pasta fresca con surtido de setas silvestres, trancha de foie con salsa de trufas y queso parmesano [1-3-7] 12,90€
Fresh pasta with assorted of wild mushrooms, foie with truffle sauce and parmesan cheese.
- Raviolis de salmón con salsa a los 3 quesos [1-3-4-7] 9,00€
Salmon ravioli with three cheeses sauce.
- Canelón de ternera deshilachada al toro, bechamel de parmesano y alioli [1-3-6-7-12] 9,80€
Pulled beef cannelloni with parmesan bechamel and alioli.

[Gluten=1], [Crustaceos=2], [Huevo=3], [Pescado=4], [Cacahuete=5], [Soja=6], [Lacteos=7],
[Frutos de Cascara=8], [Apio=9], [Mostaza=10], [Sesamo=11], [Sulfito=12], [Moluscos=13], [Altramuces=14]
[Gluten=1], [Crustaceos=2], [Huevo=3], [Pescado=4], [Cacahuete=5], [Soja=6], [Lacteos=7],
[Frutos de Cascara=8], [Apio=9], [Mostaza=10], [Sesamo=11], [Sulfito=12], [Moluscos=13], [Altramuces=14]

BURLESQUE

TAPAS & COCKTAILS

EXQUISITOS CON PAN

- Tosta de jamón, foie y compota de manzana (ud.) [1-3-7] 8,80€
Toast with ham, foie and applesauce.
- Tosta de tartar de atún trufado (ud.) [1-4-6-11] 9,90€
Toast with truffled tuna tartare (unit).
- Miniburger de ternera retinta con foie de pato y mahonesa de trufa (ud.) [1-3-6] 6,90€
Retinta beef miniburger with duck foie and truffled mayonnaise (unit).
- Brioche cojonudo, desmigado de chorizo ibérico, cebolla dulce, huevo de codorniz y cremoso de soja (2 uds.) [1-3-6-7] 10,20€
Brioche with iberian chorizo, sweet onion, quail egg and soy cream.
- Croissant benedictine de salmón ahumado napado en salsa holandesa (ud.) [1-3-4-7-12] 10,80€
Benedict croissant with smoked salmon and hollandaise sauce (unit).
- Perrito de gambón crujiente con mahonesa de kimchi y cebolla crujiente (ud.) [1-2-6-7] 8,80€
Crunchy prawn hotdog with kimchi mayonnaise and crunchy onion (unit).
- Tacos de atún rojo al tikka masala (2 uds.) [4-8] 11,40€
Tikka masala red tuna taco (2 units).
- Serranito de atún, brioche savarin relleno de atún de almadraba, mahonesa, pimiento frito y jamón ibérico (2 uds.) [1-3-4-6-7] 9,80€
Savarin brioche with red tuna, mayonnaise, fried pepper and iberian ham (2 units).

CRUDOS Y ENSALADAS

- Ensalada de pollo crujiente, salsa de mostaza verde, queso de cabra y nueces [1-3-7-8-10] 10,20€
Crunchy chicken salad, green mustard, goat cheese and nuts.
- Ensalada de ahumados, con surtido de ahumados, sardinillas, palmitos, cherries, maíz y vinagreta de pico de gallo [4-12] 11,60€
Salad with assortment of smoked fish, sardines, palm heart, cherry tomatoes and pico de gallo vinaigrette.
- Flor de alcachofa a la brasa, yema curada y panceta ibérica (ud.) [3-6] 5,80€
Grilled artichoke with cured egg yolk and bacon.

[Gluten=1], [Crustaceos=2], [Huevo=3], [Pescado=4], [Cacahuete=5], [Soja=6], [Lacteos=7],
[Frutos de Cascara=8], [Apio=9], [Mostaza=10], [Sesamo=11], [Sulfito=12], [Moluscos=13], [Altramuces=14]
[Gluten=1], [Crustaceos=2], [Huevo=3], [Pescado=4], [Cacahuete=5], [Soja=6], [Lacteos=7],
[Frutos de Cascara=8], [Apio=9], [Mostaza=10], [Sesamo=11], [Sulfito=12], [Moluscos=13], [Altramuces=14]

BURLESQUE

TAPAS & COCKTAILS

-Tartar de atún con aguacate y salsa tártara [3-4-6-11] 18,50€
Tuna tartare with avocado and tartar sauce.

-Tataki de atún envuelto en pasta kataifi con mahonesa de sésamo [1-3-4-6-11] 17,50€
Tuna tataki wrapped in kataifi paste with sesame mayonnaise.

NUESTROS FRITOS

-Cheese bravas, 8,50€
(nuestras patatas con parmesano y salsa kimchi) [7-12]
Cheese bravas (our fries with parmesan cheese and kimchi sauce).

-Croquetas cremosas de chicharrones 7,80€
con espuma de payoyo crujientes en panko (4 uds.) [1-3-7]
Creamy croquettes with our special spiced pork, payoyo cheese breaded in panko.

-Croquetas cremosas de gamba al ajillo 8,00€
con mahonesa de marisco crujientes en panko (4 uds.) [1-2-3-7]
Creamy garlic prawn croquettes with seafood mayonnaise breaded in panko.

-Crujientes de queso y puerros con reducción de PX [1-7-12] 8,40€
Cheese and leek crisps with PX reduction.

-Pollo crujiente con salsa de chili dulce [1-3-7] 8,20€
Crispy fried chicken with sweet chili sauce.

-Tortilla de camarón al estilo Burlesque (ud.) [1-2] 3,50€
Shrimp fritter Burlesque's style.

-Pavías de merluza fritas en tempura con alioli (2 uds.) [1-3-4-6] 7,50€
Hake in tempura with aioli.

-Chocos fritos con mahonesa de yuzu [1-3-6-12-13] 9,60€
Fried cuttlefish with yuzu mayonnaise.

-Lagrimitas de atún frito en adobo [1-3-4-12] 9,50€
Tuna fried fingers with adobo seasoning.

-Dorada frita envuelta en alga marina [1-4] 21,00€
Fried sea bream wrapped in seaweed.

[Gluten=1], [Crustaceos=2], [Huevo=3], [Pescado=4], [Cacahuete=5], [Soja=6], [Lacteos=7],
[Frutos de Cascara=8], [Apio=9], [Mostaza=10], [Sesamo=11], [Sulfito=12], [Moluscos=13], [Altramuces=14]
[Gluten=1], [Crustaceos=2], [Huevo=3], [Pescado=4], [Cacahuete=5], [Soja=6], [Lacteos=7],
[Frutos de Cascara=8], [Apio=9], [Mostaza=10], [Sesamo=11], [Sulfito=12], [Moluscos=13], [Altramuces=14]

BURLESQUE

TAPAS & COCKTAILS

NUESTROS PESCADOS

- Atún encebollado al nuestro estilo [4-12] 14,50€
Stewed tuna with onion cooked our style.
- Salmón al josper ahumado en haya de limón 14,90€
con verduritas al wok [3-4-6]
Grilled salmon grated with lemon beech and wok vegetables.
- Choco al josper acompañado de tomate Raf de piriñaca [12-13] 16,90€
Josper Cuttlefish accompanied by Raf tomato.
- Bacalao al pil pil con láminas de ajos crujientes [4] 18,20€
Pil pil cod with crunchy garlic slices.
- Lomo de dorada al aceite con sus patatas asadas [4-12] 15,00€
Sea bream in olive oil with roasted potatoes.

PARA LOS MAS CARNIVOROS

COCINADOS A LAS BRASAS EN NUESTRO HORNO JOSPER CON CARBON DE ENCINA
GRILLED IN OUR JOSPER WITH OAK CHARCOAL

- Abanico ibérico a la brasa con chimichurri, 14,90€
sobre patatas con mantequilla [7-8]
Grilled berian pork fillets with chimichurri and potatoes with butter.
- Pollo al carbón napado en barbacoa japonesa con patatas fritas [9] 14,50€
Coal roasted chicken with japanese bbq sauce and fries
- Costillar ibérico a baja temperatura, 14,90€
con barbacoa a la miel acabado al carbón [9]
Iberian pork ribs cooked low temperature with bbq and honey sauce and finished roasted.
- Entrecot de retinto a la brasa, 22,80€
acompañado de pimientos del padrón y patatas fritas
Grilled "Retinto" beef entrecote with padron peppers and fries.
- Terrina de cordero a baja temperatura y acabado a la brasa 18,20€
con aroma a encina [12]
Breast of lamb at low temperature and finished in josper with an oak aroma.

[Gluten=1], [Crustaceos=2], [Huevo=3], [Pescado=4], [Cacahuete=5], [Soja=6], [Lacteos=7],
[Frutos de Cascara=8], [Apio=9], [Mostaza=10], [Sesamo=11], [Sulfito=12], [Moluscos=13], [Altramuces=14]
[Gluten=1], [Crustaceos=2], [Huevo=3], [Pescado=4], [Cacahuete=5], [Soja=6], [Lacteos=7],
[Frutos de Cascara=8], [Apio=9], [Mostaza=10], [Sesamo=11], [Sulfito=12], [Moluscos=13], [Altramuces=14]

BURLESQUE

TAPAS & COCKTAILS

NO PUEDE FALTAR ALGO DE ARROZ

-Arroz seco de gambas rojas y chocos con mahonesa de camarones [2-3-4-6-12-13.] 18,50€
Dry rice with red prawns, cuttlefish and shrimp mayonnaise

-Arroz de abanico ibérico con alcachofas y yema curada en soja [3-6-12] 18,50€
Socarrat sea and mountains.

DULCE DESPEDIDA

-Sorbete (con fruta de temporada) (pregunten por los alergenos) 6,00€
Sorbet (with seasonal fruit). (ask about allergens)

-Tocinillo de cielo con helado artesanal de Pedro ximenez 7,00€
y peineta de caramelo [3-12]
Tocinillo de cielo with handmade Pedro Ximenez ice cream and candy nest.

-Tarta árabe[1-3-7] 7,00€
Arabic cake.

-Tarta de queso con helado artesanal de fresa [1-3-7] 7,00€
Cheesecake with handmade strawberry ice cream.

-Bizcocho de chocolate templado con helado de vainilla [1-3-7-8] 7,00€
Tempered chocolate cake with vanilla ice cream and nuts.

-Canolo crujiente relleno de arroz con leche [1-3-7-8] 7,00€
Crunchy canolo stuffed with rice pudding.

Pan y Picos (con y sin gluten) 1,60€
Bread and Picks (gluten and gluten free) €1.60

[Gluten=1], [Crustaceos=2], [Huevo=3], [Pescado=4], [Cacahuete=5], [Soja=6], [Lacteos=7],
[Frutos de Cascara=8], [Apio=9], [Mostaza=10], [Sesamo=11], [Sulfito=12], [Moluscos=13], [Altramuces=14]
[Gluten=1], [Crustaceos=2], [Huevo=3], [Pescado=4], [Cacahuete=5], [Soja=6], [Lacteos=7],
[Frutos de Cascara=8], [Apio=9], [Mostaza=10], [Sesamo=11], [Sulfito=12], [Moluscos=13], [Altramuces=14]

BURLESQUE

TAPAS & COCKTAILS

CARTA DE VINOS

BLANCOS

	copa.....	botella
Tierra de Cádiz		
- Barbazul blanco	3,80.....	21,00
- Barbadillo	3,50.....	19,00
- Barbadillo semidulce.....	3,50.....	19,00
DO. Rueda		
- Legaris Verdejo.....	3,50.....	19,00
- Ramón Bilbao.....		20,50
- La Charla (blanco sobre lías).....		21,00
- José Pariente verdejo.....		23,50
- José Pariente fermentado en barrica.....		29,00
DO. Godello		
- Polvorete.....		22,50
DO. Penedés		
- Waltraud		29,00
DO. Rias Baixas		
- Mar de Frades.....		29,50
- Lusco		25,00
Tierra de Ourense		
- Blanco de la casa.....	3,50.....	20,00
Castilla y León		
- Yllera 5.5 frizzante	3,50.....	19,00

ROSADOS

Tierra de Cádiz		
- Barbazul rosado	3,80.....	21,00
- Frizzante IV	3,50.....	19,00
DO. Rioja		
- Muga		21,50
- Ramón Bilbao		21,00

BURLESQUE

TAPAS & COCKTAILS

JINTOS

	copa.....	botella
Tierra de Cádiz		
- Barbazul	3,50.....	20,50
- Taberner		36,00
DO. Rioja		
- 22 pies	3,50.....	20,50
- Viña Pomal crianza	3,50.....	20,50
- Ramón Bilbao viñedos de altura		24,50
- Ramón Bilbao 1/2 l.		15,00
Extremadura		
- Habla del Silencio		24,00
DO. La Mancha		
- Vínculo (pesquera)		22,00
DO. Ribera		
- Cepa 21	29,50	
- Celeste Roble	3,80.....	21,00
- Protos. Roble	3,80.....	21,00
- Carmelo Rodero(9 meses)	24,00	
- Carmelo Rodero Magnum..	42,00	
- Emilio Moro v.s	34,50	
- Emilio Moro 1/2 l		22,00
- Matarromera crianza		32,00
- Páramo de Legaris		27,00
- Venta las Vacas		28,00
- Pago de Capellanes		36,00
- Pago de carrovejas		57,00

GENEROSOS

- Manzanilla Solear.....	3,00
- Manzanilla La Goya.....	3,20
- Manzanilla Callejuela origen..	3,80
- Tío Pepe.....	3,00
- Fino Quinta.....	3,00
- Solera 1847.....	3,20
- Alfonso.....	3,50
- 10 RF	3,50
- Santa María cream.....	3,50
- Monteagudo palo cortado.....	4,50
- Viña AB.....	4,00
- Leonor.....	5,00
- Tio Diego.....	4,00
- P.X.Osborne.....	3,80

CAVAS

- Juve camps essential.....	26,00	
- Roger la flor.....	3,50.....	19,00
- Ars collecta		28,00
Grand Rosé reserva		

CHAMPAGNE

- Moët & Chandon.....	62,00
-----------------------	-------