

CASA JAGUAR

COCTELES € 9

JAGUAR PASSION : pisco, aperol, passoa, maracuyá, zumo de naranja , lima

PISCO SOUER TRADICIONAL: pisco, mango, lima, ágave, clara, angostura

PISCO MANGO SOUER: pisco, mango, lima, ágave, clara de huevo, angostura

CÓCTEL DE LA MUERTE: Tequila habanero, agua de jamaica, zumo de lima y ágave

OAXAQUEÑO : Mezcal, amontillado sherry, jengibre, lima ágave

JAMAICA RON PUNCH: Ron, piña, agua de jamaica, lima, ágave

HABANERO MANGO MARGARITA pulpa de mango, tequila habanero

CAIPIPASIÓN: lima, cachaza, passoa y pulpa de maracuyá.

MEZCALITO : mezcal, lulo, lima, ágave

MARGARITA DE TAMARINDO: pulpa de tamarindo, tequila y triple sec

JUNGLE BIRD: Ron, campari, zumo de piña, lima y agave

COCTEL DEL DIA € 9 preguntale al camarer@

COCTELERIA CLASICA € 7: **MOJITO, MARGARITA, CAIPIRINHA, EXPRESSO MARTINI**

BEBIDAS SIN ALCHOOL

LIMONADA DE JENGIBRE Lima, jengibre, azúcar, hierba buena, soda € 3,5

AGUA DE JAMAICA Infusión de flor de jamaica, piel de piña y jengibre € 4

AGUA DE MARACUYA € 3,5

CERVEZAS

MALQUERIDA Roja, con flor de jamaica. Por Ferran Adrià para la cocina latina € 3,5

MODELO ESPECIAL / NEGRA MODELO (mexico) € 3,8

PACIFICO / CORONA (mexico) € 3,5

ESTRELLA DAMM / DAURA sin gluten € 3

VOLL DAMM (doble malta) € 3,5

**MICHELADA JAGUAR : CON
LANGOSTINO GRILLADO + € 3**

POSTRES

SUPER CHOCOLATE: Tarta tibia cremosa de chocolate con helado de fresa € 5,5

Con chupito de mezcal + € 3

TARTA DE LIMA cremoso de lima con base de galleta y jalea de maracuyá € 5,5

FLAN DE DULCE DE LECHE flan de dulce de leche con chantilly casera € 5,5

CASA JAGUAR

Latinoamerica

ENTRANTES

CEVICHE PERUANO

Corvina con dúo de leche de tigre. Mango y semillas de chíá, lima, jengibre y ají amarillo. Boniato y maíz inflado € 14,8

GUACAMOLE

Casero casero, con nachos nixtamalizados y pico de gallo € 8,7

AREPA REINA PEPIADA

Con pollo, aguacate y mahonesa € 3,8

AREPA OAXAQUEÑA

Con queso Oaxaca y salsa HOGAO y cebolla caramelizada € 3,8

PLATANO MACHO MADURO

Con queso mascarpone, queso Oaxaca y pico de gallo € 8,9

TRIO DE LOS ANDES

Patata, batata y yuca fritas con salsa huancaína, mahonesa de chipotle y guacamole € 8,9

COEXINAS DE PESCADO

Aperitivo típico brasileño. Croquetas de corvina, servidas con siracha y pico de gallo € 8,7

ENSALADA

Berenjena ahumada, mousse de aguacate, tabulee de quinoa, mix de lechugas con vinagreta de tamarindo € 9,8

JALEA PERUANA

Calamar, pulpo, camarón y pescadito rebozados en coco y panko. Mayonesa de aguacate, menta y lima. Encurtido de pepino y cebolla € 13,5

PRINCIPALES

BOBO DI CAMARAO (Brasil)

Langostinos con salsa de leche de coco, tomate y especias. Servido con arroz verde, plátano frito (chifle) y yuca € 14,5

CORVINA EN MANTEQUILLA DE MARACUYÁ

Con lima, jengibre, maracuyá, base crocante de arroz alimonado y col asada € 16,8

TACOS 3 unid. Todos los tacos vienen con nachos, guacamole y pico de gallo.

De cochinita pibil : Cerdo adobado en salsa de achiote € 13,8

De arrachera : ternera adobada en salsa de soja y naranja € 14,8

BONDIOLA DE CERDO

Aguja braseada con salsa colombiana de café y puré de boniato y tomillo € 15,7

MILANESA CASA JAGUAR

Ternera empanada con salsa de tomate, chipotle y queso Oaxaca y mozzarella fundida. Servida con patatas fritas € 18,5

CHULETÓN DE TERNERA 400 GR

Servido con papines, aceitunas, tomates cherrys y hierbas € 24

VINOS CASA JAGUAR

TINTOS

Garagaco (Burgos) Bodeguero copa € 2,5

Lilium (Ribera del Duero) roble año 2018 copa € 3,5 botella € 18

Laya (Almansa) Monastrell Garnacha Tintorera € 3 botella € 18

Crápula (Jumilla) Monastrell-syrah € 19

Verónica Salgado (Ribra del Duero- Pesquera) 2018 Ecológico. Roble € 22

Juan Gil plata (Jumilla) Monastrell € 26

Elsa Bianchi Malbec (Argentina) € 19

Domaine Bousquet (Argentina) Cabernet Sauvignon 2017. Orgánico € 22

Humberto Canale Malbec (Argentina) € 38

Biografico (Toledo) Natural Biodinamico Graciano – Temranillo 2018 € 19

Pampaneo (Toledo) Cencibel, natural sin filtrar, crianza en finajas de barro € 19

La Fanfarria (Asturias) 2016 Mencía Albarín Tinto 12,6 Alch. Vino natural € 22

Peixes Lacazán (Galicia) 2016 Mencía, Mouratnon, G.Tintorera 2016 € 28

El Biografico (Castilla- Toledo) 2018 Graciano – Tempranillo Eco – Biodinámico € 19

Albahara (Albacete) 2017 Garnacha Tintorera de 25 años Biodinámico € 24,5

Almate (Castilla León) 2017 Tempranillo, vino natural 4 meses en depósitos sobre lías € 18

Valao (Bierzo) Mencía 2017 € 23

BLANCOS

Jose Galo (Rueda Verdejo) copa € 3

Cova Serodia Alvaríño copa € 3,2 botella € 19

Finca las Nubes (Arg.) Torrontes copa € 3,5 botella € 20

Verdejo de Ruiz Torrez (Extremadura) € 17

Blas Muñoz (Mancha) Chardonnay Crianza en barrica € 28

Stallman (Alemania) Reisling € 21

Cotes de auxerre (Francia) Chardonnay € 22

ROSADO / ESPUMANTES

La doncella rosado 2017 (Albacete) orgánico copa € 3 botella € 16

Mascaro Pure Brut nature / cava € 22

Marteaux (Champagne- Francia) € 38

CASA JAGUAR

Tés, cafés, mezcales y dulces

Tés especiales € 2,8

Roiboos chai massai : canela, cardamomo, pimienta

Roiboos Lady Joplin: granada, cañamo, quinoa

Roiboos Jaguar: chocolate, canela y naranja

Negro café latte: con chocolate blanco y granos de café

Negro Earl Gray

Negro Pakistani (tipo chai): canela, clavo, cardamomo, vainilla

Verde cherry : té verde con cerezas deshidratada

Cafés y chocolates

Capuccino € 3

Café irlandés : con whisky quemado, café y nata € 6

Carajillo : con canela, azúcar, piel de limón y brandy € 5

Café Jaguar: con helado vainilla, baylis y chocolate € 5

Café de los andes : con pisco, algarroba y miel € 5

Submarino : chocolate 70% cacao fundido en leche caliente € 4

Mezcales 50 cl. *Acompañados con sal de gusano, naranja y leche de Tigre.*

Bruxo € 4,2

Bruxo N2 Espadín Barril Pechuga de Maguey € 7

Alipús San Baltazar – Espadín € 7

La Venenosa – doble destilacion estilo filipino € 7

Derumbes Duranango – Durangensis € 6

Derrumbes San Luis Potosi – Salmiana – Crassispina € 7,5

Derrumbes Oaxaca – Espadín – Tobalá € 8

Dulces

SUPER CHOCOLATE: Tarta tibia cremosa de chocolate con helado de vainilla € 5,5

Con chupito de mezcal + € 3

TARTA DE LIMA cremoso de lima sobre galleta. Con jalea de maracuyá € 5,5

FLAN DE DULCE DE LECHE cremoso flan de dulce de leche con chantilly casera € 5,5