

# Bechamel

## COCINA MEXPAÑOLA

### Croquetas / Croquettes

---

|  |             |
|--|-------------|
| <b>POLLO</b>   | <b>\$30</b> |
| <i>Salsa de mango y curry / Chicken with mango and curry sauce</i>       |             |
| <b>CARNE</b>   | <b>\$30</b> |
| <i>Salsa BBQ / Meat with BBQ sauce</i>                                   |             |
| <b>CHORIZO Y QUESO</b>   | <b>\$30</b> |
| <i>Salsa de habanero y zarzamora / Habanero and blackberry sauce</i>     |             |
| <b>CAMARÓN</b>   | <b>\$30</b> |
| <i>Con mayonesa chipotle / Shrimp with chipotle sauce</i>                |             |
| <b>JAMÓN SERRANO</b>   | <b>\$30</b> |
| <i>The classic one - Serrano ham</i>                                     |             |
| <b>QUESO DE CABRA</b>  | <b>\$30</b> |
| <i>Con manzana y miel / Goat cheese with green apple and honey sauce</i> |             |
| <b>PLATANO</b>   | <b>\$30</b> |
| <i>Con salsa de nutella / Banana with nutella sauce</i>                  |             |
| <b>NUTELLA</b>   | <b>\$30</b> |

### Sopas / Soups

---

|  |             |
|--|-------------|
| <b>SOPA DE LA CASA</b>   | <b>\$60</b> |
| <i>Rostizada de jitomate con queso de cabra y crutones</i><br><i>Roasted tomato soup with goat cheese and croutons</i> |             |
| <b>GAZPACHO</b>  | <b>\$60</b> |
| <i>Jitomate, pimienta verde, ajo, pepino, aceite oliva</i><br><i>Tomato, green pepper, garlic, cucumber, olive oil</i> |             |
| <b>SOPA DE TORTILLA</b>  | <b>\$60</b> |
| <i>Garlic, onion, chicken soup, tortilla, chile</i>  |             |

### Tapas

---

|  |             |
|--|-------------|
| <b>JAMÓN SERRANO</b>   | <b>\$30</b> |
| <i>Serrano Ham</i><br><i>Con tomate, aceite de oliva y sal +\$10</i> |             |
| <b>QUESO CHIHUAHUA</b>   | <b>\$30</b> |
| <i>Chihuahua cheese</i>  |             |
| <b>TORTILLA ESPAÑOLA</b>   | <b>\$30</b> |
| <i>Spanish Omelette</i>  |             |
| <b>CHISTORRA AL BRANDY</b>   | <b>\$30</b> |
| <i>Embutido de cerdo / Fast cure sausage. Brandy style.</i>          |             |
| <b>BERENJENA FRITA CON MIEL</b>                                      | <b>\$30</b> |
| <i>Eggplant fried with honey</i>                                     |             |
| <b>QUESO DE CABRA</b>  | <b>\$30</b> |
| <i>Con manzana y miel / Goat cheese, apple and honey</i>             |             |
| <b>LA GOLOSA</b>   | <b>\$30</b> |
| <i>Nutella y almendras / Almonds</i>                                 |             |

### Ensaladas / Salads

---

|   |              |
|---|--------------|
| <b>ENSALADA ENERGÉTICA</b>  | <b>\$109</b> |
| <i>Lechugas italianas, manzana verde fileteada, arándanos, almendra, queso de cabra y aderezo de jamaica.</i><br><i>Italian lettuce mix, green apple, blueberries, goat cheese and almonds, paired with jamaica flower dressing</i> |              |
| <b>ENSALADA JAMÓN SERRANO</b>   | <b>\$109</b> |
| <i>Mezcla de lechugas, jamón serrano, aceituna, jitomate, amaranto, reducción de vinagre balsámico.</i><br><i>Mix of lettuce, serrano ham, olive, tomato, amaranth, reduction of balsamic vinegar.</i>                              |              |

# Bechamel

COCINA MEXPAÑOLA

## Raciones (Esp)

**PLATO JAMÓN SERRANO IBÉRICO** \$189

75 gramos de jamón serrano español de alta calidad

**PLATO DE QUESO MANCHEGO** \$189

75 gramos de queso manchego español

**TABLA DE QUESOS Y CARNES FRÍAS** \$249

Quesos y carnes frías (esp) / Cheese and charcuterie plate

**PATATAS BRAVAS** \$79

Spanish inspired fried potatoes with brava sauce

**TORTILLA ESPAÑOLA**

Se hace al momento. Tiempo de preparación: 20-25 minutos

Con huevo y patata - Spanish omelette & potato \$119

Con chorizo - spanish sausage \$129

Con jamón serrano - serrano jam \$129

**CALAMARES FRITOS**

Fried squid \$79

## Antojitos (Mx)

**TACOS DE ARRACHERA (3)** \$99

Arrachera, aguacate, cebolla encurtida. Queso +\$20  
Skirt steak, avocado, pickled onion. Cheese +\$20

**TACOS ESTILO BAJA (3)** \$109

Pescado rebozado, lechuga, chipotle, cebolla encurtida  
Breaded fish, lettuce, chipotle, pickled onion

**TACOS DE JAMÓN SERRANO** \$99

Jamón serrano con cebolla encurtida y salsa tumaca  
Serrano Ham with pickled onion and tumaca sauce

**ALAMBRE VEGETARIANO** \$119

Mix of vegetables served with tortillas

**TRILOGÍA DE SOPES** \$99

Uno de pollo, uno de arrachera y uno de chorizo  
Chicken, skirt steak and sausage

**GUACAMOLE**

Tradicional (mx) - traditional \$70

Ibérico (con jamón serrano) - with spanish serrano jam \$169

**CAZUELITAS MIXTAS (2 PERSONAS)** \$259

Arrachera, nopal, queso fundido, cebolla cambray, pollo, longaniza, salsa verde / Nopal, cheese, onion, chicken, longaniza, arrachera, green sauce.

# Bechamel

COCINA MEXPAÑOLA

## Fuertes / Main dishes

Todos los platos fuertes incluyen "Entrada del día" + "Postre del día", de forma totalmente GRATIS

|  |              |   |              |
|--|--------------|---|--------------|
| <b>CHILE EN NOGADA</b>   | <b>\$199</b> |   |              |
| <b>AGUACHILE DE ATÚN ROJO</b>  | <b>\$129</b> | <b>PAELLA TRADICIONAL ESPAÑOLA</b>  |              |
| <i>Con un toque de pimentón dulce y pepino</i>                             |              | <i>Spanish paella with seafood, meat and vegetables</i>                                     |              |
| <i>Red tuna, submerged in lime juice, seasoned</i>                         |              | <b>Paella del día para 1</b>  | <b>\$169</b> |
| <i>w/chili peppers, salt, coriander, onion, cucumber</i>                   |              | <b>Paellera para 2 (al momento - 30 minutos)</b>  | <b>\$349</b> |
| <b>ARRACHERA A LA PLANCHA</b>  | <b>\$189</b> | <b>Paellera para 4 (al momento - 40 minutos)</b>  | <b>\$698</b> |
| <i>Con papas y ensalada (250gr) / Skirt steak with potatoes and salad</i>  |              | <b>SALMÓN A LA PLANCHA</b>  | <b>\$219</b> |
| <b>ROLLO DE POLLO RELLENO</b>  | <b>\$129</b> | <i>Con ensalada de pimientos rostizados, reducción de balsámico y amaranto (250gr)</i>      |              |
| <i>Relleno de hongo de temporada con salsa poblano, elote y arroz</i>      |              | <i>Grilled salmon with bell peppers salad, dressed with balsamic reduction and amaranth</i> |              |
| <i>Chicken breast roll stuffed with smut, poblano sauce, corn and rice</i> |              | <b>MEDALLÓN DE ATÚN SELLADO</b>   | <b>\$149</b> |
| <b>RIB EYE</b>   | <b>\$219</b> | <i>En salsa vizcaína y arroz (200gr)</i>  |              |
| <i>Con frijoles charros y puré de papa(300gr)</i>                          |              | <i>Seared tuna with vizcaína sauce and rice</i>   |              |
| <i>A side of potatoes and frijoles.</i>                                    |              |   |              |

## Menú niños

|                                    |             |                                    |             |
|------------------------------------|-------------|------------------------------------|-------------|
| <b>NUGGETS</b>                     | <b>\$59</b> | <b>HAMBURGUESITA DE RES</b>        | <b>\$59</b> |
| <i>Con ensalada o papas fritas</i> |             | <i>Con ensalada o papas fritas</i> |             |

## Postres

|   |             |                                |             |
|---|-------------|--------------------------------|-------------|
| <b>SORBETE DE FRUTOS ROJOS</b>                            | <b>\$59</b> | <b>CROQUETA O TAPA DULCE</b>   | <b>\$30</b> |
| <i>Con vino tinto / Frozen berry sorbet with red wine</i> |             | <i>Sweet croquette or tapa</i> |             |
| <b>CHEESECAKE DE VINO</b>                                 | <b>\$69</b> | <b>CAZUELITA DE POSTRE</b>     | <b>\$49</b> |
| <i>Cheesecake with red wine coulish</i>                   |             |                                |             |

Aceptamos pagos en efectivo, tarjetas de crédito y débito VISA, Mastercard y American Express, SIVALE, Sodexo y Edenred

# Bechamel

COCINA MEXPAÑOLA

## Combos

### DEGUSTACIÓN PINCHOS & CROQUETAS

1) 3 saladas + 1 dulce (3 salty + 1 sweet) \$109

2) Plato de 5 pinchos o croquetas \$145

### COMBOS

Incluye 1 bebida por persona: copa de vino tinto de la casa, cerveza nacional ó refresco. Sangría/Tinto verano +\$20.

One drink included per person: house wine glass, domestic beer or soft drinks

#### 1) CROQUETAS / PINCHOS

Para 2 personas (a elegir 5 pinchos o croquetas) ..... \$249

Para 4 personas (a elegir 10 pinchos o croquetas) ..... \$459

#### 2) PAELLA

Para 2 personas ..... \$420

Para 4 personas ..... \$825

#### 3) TABLA CARNES FRIAS Y QUESOS

Para 2 personas ..... \$329

Para 4 personas ..... \$679

#### 4) CAZUELITAS MIXTAS

Para 2 personas ..... \$359

Para 4 personas ..... \$709

## Celebraciones

Reservación necesaria con 48 horas de anticipación:

### Cena Romántica

Incluye decoración y mesa de balcón

1. Crema de aguacate al tequila
2. Aguachile de atún rojo
3. Solomillo de cerdo en mole rosa
4. Cheesecake con coulish de vino tinto

Con copa de vino por pareja: \$990

Con botella de vino: \$1.190

### Cena Sensorial (a ciegas)

Cena gourmet sorpresa de 4 tiempos.

Experiencia sensorial, con los ojos tapados, ¡pon a prueba tus sentidos en una cena inolvidable!

Con copa de vino por pareja: \$1.100

Con botella de vino: \$1.300

# Bechamel

## BEBIDAS Beverages

---

|   |              |
|---|--------------|
| Té (Tea)                                    | \$22         |
| Café (Coffee - Dolcegusto)                  | \$29         |
| Limonada / Naranjada                        | \$32 / \$125 |
| <i>Lemonade / Orangeade</i>                 |              |
| Refresco / Botella de agua (Coke. Water...) | \$29         |
| Clamato preparado                           | \$39         |

## DESTILADOS Licour

---

|                                 |                |
|---------------------------------|----------------|
| Tequila Jose Cuervo Tradicional | \$70 / \$950   |
| Tequila Dobel Diamante          | \$115 / \$1450 |
| Tequila Don Julio 70            | \$130 / \$1900 |
| Mezcal 400 Conejos              | \$90 / \$1200  |
| Bacardí Blanco                  | \$70 / \$800   |
| Bacardí Añejo                   | \$85 / \$1000  |
| Flor de Caña Gran Reserva       | \$85 / \$1000  |
| Johnnie Walker Red Label        | \$100 / \$1200 |
| Johnnie Walker Black Label      | \$140 / \$1850 |
| Vodka Smirnoff                  | \$70 / \$750   |
| Ginebra Tanqueray               | \$120 / \$1600 |
| Brandy Torres 10                | \$100 / \$1100 |
| Licor 43                        | \$80           |
| Licor de Hierbas Jägermeister   | \$70           |

## CERVEZA Beer

---

|   |      |
|---|------|
| Corona Extra / Corona Light                 | \$38 |
| / Victoria / León / Pacifico                |      |
| Negra Modelo / Modelo Especial /            | \$42 |
| Modelo Ambar                                |      |
| Ultra Michelob                              | \$45 |
| Stella Artois                               | \$50 |
| <b>ESPAÑA</b>                               | \$75 |
| MAHOU (Madrid, clara u oscura)              |      |
| 1906 Estrella Galicia (Lager) Res. Especial |      |
| Estrella Galicia (clara)                    |      |
| Estrella Damm Barcelona (Lager)             |      |
| <b>ARTESANAL MEXICO</b>                     | \$75 |
| Cucapa (Amber Ale)                          |      |
| Charro (Pilsner)                            |      |

## VINO Wine

---

|   |              |
|---|--------------|
| Tinto de la casa (copeo / botella)      | \$63 / \$275 |
| Blanco de la casa (botella)             | \$275        |
| Cune (Tinto - Rioja - Tempranillo)      | \$395        |
| Diamante (Blanco - Rioja)               | \$395        |
| Diamante (Rosado - Rioja)               | \$395        |
| Pagos del Moncayo (Tinto- 90 puntos RP) | \$650        |
| Cava Pata Negra                         | \$420        |

PREGUNTE POR NUESTROS VINOS DEL MES

## COCKTAILS

---

|   |              |
|---|--------------|
| Sangría Española                        | \$69 / \$229 |
| Tinto de verano                         | \$69 / \$229 |
| Calimocho                               | \$69 / \$229 |
| Mojito clásico ó albahaca               | \$99         |
| Paloma                                  | \$99         |
| Margarita clásico ó frutos rojos        | \$99         |
| Piña Colada (ron, vodka o tequila)      | \$99         |
| Gintonic clásico, pepino ó frutos rojos | \$99         |
| Vodkatonic                              | \$99         |
| Cosmopolitan                            | \$99         |
| Bloody Mary                             | \$99         |
| Carajillo                               | \$110        |
| Sambuca negro                           | \$99         |

## COCKTAILS Autor - \$120

---

- Brooklyn Sour (whiskey, limón, vermouth)
- Expreso Martini (vodka, licor de café, expreso)
- Mezcal de frutos rojos (naranja, mezcal, frutos)
- Gintonic de Sandia (sandia, ginebra, agua quina)
- Mezcamaica (mezcal, jamaica, escarchado tajín)
- Margarita de naranja (tequila blanco, licor 43, naranja, limon)

¡HAPPY HOUR!

Domingo a Jueves, de 6pm a 8pm - 2x1 bebidas

\*Las botellas son todas de 750ml e incluyen 7 mezcladores