

# Bechamel

COCINA MEXPAÑOLA

## Croquetas / Croquettes

---

**POLLO** \$30

Salsa de mango y curry  
Chicken with mango and curry sauce

**CARNE** \$30

Salsa BBQ  
Meat with BBQ sauce

**CHORIZO Y QUESO** \$30

Salsa de habanero y zarzamora  
Habanero and blackberry sauce

**CAMARÓN** \$30

Con mayonesa chipotle  
Shrimp with chipotle sauce

**JAMÓN SERRANO** \$30

La clásica  
The classic one - Serrano ham

**MEJILLÓN TIGRE** \$30

Sofrito de verduras, bechamel y mejillón.  
Stir-fried vegetables, bechamel and mussel.

**QUESO DE CABRA** \$30

Con manzana y miel  
Goat cheese with green apple and honey sauce

**PLATANO** \$30

Con salsa de chocolate  
Banana with chocolate sauce

**NUTELLA** \$30

## Pinchos

---

**JAMÓN SERRANO** \$30

La clásica  
Serrano Ham

**TORTILLA ESPAÑOLA** \$30

Spanish Omelette

**ENSALADILLA RUSA** \$30

Patata, mayonesa, huevo, pimiento morrón, camarón, surimi  
Potato, mayonnaise, egg, red pepper, shrimp, surimi

**CHISTORRA AL BRANDY** \$30

Embutido de cerdo  
Fast cure sausage. Brandy style.

**PAN TUMACA** \$30

Tomate, aceite de oliva y sal  
Bread: tomato, olive oil and salt

**BERENJENA FRITA CON MIEL** \$30

Eggplant fried with honey

**QUESO DE CABRA** \$30

Con manzana y miel  
Goat cheese, apple and honey

# Bechamel

COCINA MEXPAÑOLA

## TAPAS Y RACIONES

### 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 \$99

Spanish inspired fried potatoes with brava sauce. (esp).

### TORTILLA ESPAÑOLA

Tiempo de preparación: 20-25 minutos

Con huevo y patata (esp) - Spanish omelette with potato \$109

Con chorizo - spanish sausage \$119

Con jamón serrano - serrano jam \$119

### CALAMARES FRITOS \$79

Fried squid

### MEJILLONES TIGRE \$30 / \$140

Sofrito de verduras, bechamel y mejillón.

Stir-fried vegetables, bechamel and mussel.

### MOLCAJETE EN CAZUELITAS \$259

Nopal, queso panela, cebolla cambray, pollo, longaniza, frijoles, arrachera, salsa verde. 2 personas

Nopal, panela cheese, onion, chicken, longaniza, beans, arrachera, green sauce.

### GUACAMOLE

Tradicional (mx) - traditional

\$70

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

### CALLOS A LA ANDALUZA \$40 / \$150

Res estofada a la andaluza con garbanzos, chorizo español y panceta. Stewed beef Andalusian with chickpeas, Spanish chorizo and bacon.

## Sopas / Soups

### SOPA DE LA CASA \$60

Rostizada de jitomate con queso de cabra y crutones  
Roasted tomato soup with goat cheese and croutons

## Ensaladas / Salads

### ENSALADA ENERGÉTICA \$109

Lechugas italianas, manzana verde fileteada, arándanos, almendra, queso de cabra y aderezo de jamaica.

Italian lettuce mix, green apple, blueberries, goat cheese and almonds, paired with jamaica flower dressing

### ENSALADA JAMÓN SERRANO \$109

# Bechamel

COCINA MEXPAÑOLA

## Fuertes / Main dishes

### México

**AGUACHILE DE ATÚN ROJO** \$129

*Con un toque de pimentón dulce y pepino (mx)  
Red tuna, submerged in lime juice, seasoned  
w/chili peppers, salt, coriander, onion, cucumber*

**ARRACHERA A LA PLANCHA** \$189

*Con papas y ensalada (250gr) (mx)  
Skirt steak with potatoes and salad*

**ROLLO DE POLLO RELLENO** \$139

*Relleno de hongo de temporada con salsa  
poblano, elote y arroz  
Chicken breast roll stuffed with smut with  
poblano sauce, corn and rice*

**RIB EYE** \$219

*En salsa de champiñones al vino tinto y papa  
(300gr) Dressed with wine and mushrooms  
sauce with a side of potatoes*

### España

**PAELLA TRADICIONAL ESPAÑOLA** \$159

*Spanish paella with seafood, meat and vegetables (esp)  
Paellera para 2 (por reserva - 30 minutos) \$309  
Paellera para 4 (por reserva - 40 minutos) \$629*

**SALMÓN A LA PLANCHA** \$219

*Con ensalada de pimientos rostizados, reducción  
de balsámico y amaranto (250gr)  
Grilled salmon with bell peppers salad, dressed  
with balsamic reduction and amaranth*

**MEDALLÓN DE ATÚN SELLADO** \$149

*En salsa vizcaína y arroz (esp) (200gr)  
Seared tuna with vizcaína sauce and rice*

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

# Bechamel

COCINA MEXPAÑOLA

## Compos

### DEGUSTACIÓN PINCHOS & CROQUETAS

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

2) Plato de 5 pinchos o croquetas \$139

### 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) ..... \$449

#### 2) PAELLA

Para 2 personas ..... \$389

Para 4 personas ..... \$759

#### 3) CARNES FRÍAS Y QUESOS

Para 2 personas ..... \$299

Para 4 personas ..... \$595

#### 4) MOLCAJETE EN CAZUELITAS

Para 2 personas ..... \$359

Para 4 personas ..... \$709

## Menú niños

### NUGGETS

\$59

Con ensalada o papas fritas

### PESCADO EMPANIZADO

\$59

Con ensalada o papas fritas

## Postres

### SORBETE DE FRUTOS ROJOS

\$60

Con vino tinto

Frozen berry sorbet with red wine

### CROQUETA O TAPA DULCE

\$30

Sweet croquette or tapa

### VASITO DE POSTRE

\$50

Dessert glass

# Bechamel

## BEBIDAS Beverages

---

Té (Tea)	\$22
Café (Coffee - Dolcegusto)	\$29
Limonada / Naranjada	\$29
<i>Lemonade / Orangeade</i>	
Refresco / Botella de agua	\$25
<i>CocaCola, Fanta, Sprite, Sidral, Bottled water</i>	
Clamato preparado	\$39

## DESTILADOS Licour

---

Tequila Jose Cuervo Tradicional	\$70 / \$950
Tequila Dobel Diamante	\$115 / \$1450
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

## 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

¡HAPPY HOUR!

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

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

## VINO Wine

---

### MÉXICO

Tinto de la casa (copeo / botella)	\$59 / \$265
Blanco de la casa (botella)	\$265
LA CETTO (Tinto - Nebbiolo)	\$450
LA CETTO (Rosado - Blanc Zifandel)	\$350

### ESPAÑA

Cune (Tinto - Rioja - Tempranillo)	\$395
Diamante (Blanco - Rioja)	\$395
Diamante (Rosado - Rioja)	\$395
Marques de Arienzo (Tinto - Rioja - Crianza)	\$450
Señorío de Orgaz (Tinto)	\$450
Vega Real (Tinto - Ribera del Duero)	\$450
Sangre de Toro (Rioja - Garnacha)	\$495
Ramón Bilbao (Tinto - Rioja - Tempranillo)	\$595
Pagos del Moncayo (Tinto- 90 puntos RP)	\$650
Cava Pata Negra	\$420
Cava Freixenet Brut	\$650

## CERVEZA Beer

---

Corona Extra / Corona Light	\$38
/ Victoria / León / Pacifico	
Negra Modelo / Modelo Especial / Modelo Ambar	\$42

Ultra Michelob	\$45
Stella Artois	\$50
Stella Artois Champagne 750ML	\$120

### ESPAÑA

Mahou (Madrid, clara u oscura)	\$75
Moritz (Barcelona, clásica)	
1906 Estrella Galicia (Lager) Res. Especial	
Estrella Galicia (clara)	
Estrella Damm Barcelona (Lager)	
Estrella Damm Barcelona (Lager) 255ml - \$60	

### ARTESANAL MEXICO

Cucapa (Amber Ale)	\$75
Charro (Pilsner)	
Minerva (Colonial, Pale Ale y Viena)	
Acapulco Golden (lager)	