



TIGRE MORADO

IBIZA

MENÚ

**BEBIDAS Y
COCKTAILS**

VINOS



APERITIVOS

Appetizers

PAN Y ALIOLI 3, 5 PP

Pan cristal calentito con alioli de ajo asado

Warm cristal bread with roasted garlic alioli



PAN CON TOMATE 5

Pan cristal calentito, tomate rosa y aceite de oliva virgen extra

Warm crystal bread, pink tomato, extra virgen olive oil



CANCHITA Y OLVAS 5

Mix de aceitunas mediterráneas, aceite de lima, tomillo, jengibre y canchita picante

Mediterranean olive mix, lime oil, thyme, ginger and spicy canchita corn



EDAMAME 6

Edamame picante o vegana

Edamame spicy or vegan



PICA PICA

Pica Pica

MARISCOS AL FUEGO (4U) 16

Salteado de mar con mantequilla batayaki, cebollino y lima servido en conchas.

Sautéed sea with batayaki butter, ciboulette and lime served in shells



ANCHOAS CHALACA 18

Anchoas del cantábrico, aceite de oliva virgen extra y chalaca.

Local anchovies with extra virgen olive oil and chalaca



MIXTURA DE MARISCOS 20

Fritura de pescados y mariscos con ensalada criolla

Mixture of fish and shellfish, served with creole salad



TATAKI DE ATÚN 28

Atún sellado con edamame, cilantro y salsa ponzu

Red tuna tataki, edamame, coriander and ponzu dressing



COMENZAMOS

Starters

MEJILLONES NIKKEI 18

Mejillones, mantequilla japo, lima, cilantro y ají amarillo

Mussels, Japanese butter, chili, garlic and lime



TARTAR DE ATÚN 26

Atún rojo marinado, mostaza miso y brotes de eneldo.

Red tuna, mustard, miso and dill sprouts



CARPACCIO DE GAMBAS 27

Gambas, mayonesa acevichada, togarashi, brotes de cilantro y lima

Prawn carpaccio, ceviche mayonnaise, togarashi, coriander sprouts and lime



TIRADITOS

Tiraditos

SHIROMI NIKKEI 25

Hamachi, salsa nikkei, ralladura de lima y togarashi

Hamachi fish, nikkei sauce, lime zest and togarashi



TIRACUYÁ 25

Salmón con salsa de fruta de la pasión e hilos de masa filo

Salmon with passion fruit sauce, chips of filo pastry



PULPO AL OLNO 26

Pulpo, patatas chips y polvo kalamata

Octopus, potatoes chips and kalamata powder



ENTRE MIGAS

Sandwiches

DÚO AL VAPOR 24

Bao al vapor con tempura de pescados, mariscos, criollita y acevichada

Steamed bao with fish tempura, seafood, creole and acevichada



MARÍTIMO DE BOGAVANTE Y GAMBAS 33

Calentito de pan brioche con bogavante y gambas, mayonesa de cilantro con chips

Warm brioche bread with lobster in coriander sauce served with potatoes



CEVICHES

Ceviches

TOFU AHUMADO 24

Tofu ahumado en leche de tigre vegana, aguacate, edamame y su criolla cevichera

Smoked tofu, vegan leche de tigre, avocado, edamame and cevichera creole



CARRETILO 29

Corvina en leche de tigre, maíz cancha, maíz blanco, boniato y ají limo con chicharrón de mar

Sea bass with leche de tigre, hot peppers, white corn and sweet potato, limo pepper with sea chicharron



MORADO 30

Atún rojo, con cebolla morada, aguacate grillado y edamame en salsa ponzu

Red tuna with red onion, grilled avocado and edamame in ponzu sauce



AJÍ AJÍ 30

Corvina, gambas y pulpo en su crema de ají amarillo con criolla

Prawns, octopus and croaker in its yellow pepper cream with creole



Vat included

All our fish served raw has continued the process of freezing at -20 degrees centigrade for at least 24 hours to remove bacteria anisakis



SUSHI

DOS TUNAS MAKI (10U) 23

Roll de tartar y tataki de atún, aguacate, cebollino y salsa nikkei

Two tuna roll, avocado and nikkei sauce



FURAI MAKI (10U) 23

Roll de salmón, aguacate y philadelphia, rebozado en panko con salsa tare

Salmon and philadelphia roll breaded in panko with tare sauce



ACEVICHADO MAKI (10U) 23

Roll de gamba furai y aguacate, cubierto con pescado blanco, salsa acevichada y togarashi

Panko breaded white fish and prawns roll, acevichada y togarashi



NIGIRI HUANCA (2U) 12

Atún rojo con salsa de aji amarillo y chalaquita

Red tuna with yellow chili mayonnaise and chalaquita



NIGIRI SALMÓN TRUFADO (2U) 12

Salmón con aceite de trufa y ralladura de lima

Salmon nigiri with truffle oil and lime zest



NIGIRI SHIROMI (2U) 12

Hamachi con gel de ponzu y crujiente de quínoa

White fish with ponzu gel and crispy quinoa



OMAKASE SUSHI

(10U) 48 | (20U) 85



Omakase: Confiar en la elección de nuestro sushiman, un recorrido de los productos mas frescos del día.

Sushiman's choice, a tour of the freshest products of the day.

ACOMPAÑAMIENTOS

Side Dishes

PATATAS HUANCAÍÑA 11

Patatas fritas con salsa huancaína y polvo kalamata

Fried potatoes with huancaína sauce and black olives powder



ARROZ CHAUFÁ 13

Arroz al wok con vegetales, huevo, pachicai y salsa oriental

Wok rice with vegetables egg, pachicai and oriental sauce



PURÉ TRUFADO 17

Puré de patata, trufa negra y queso gratinado

Mashed potatoes, black truffle and gratin cheese



ENSALADAS

Salads

COGOLLOS CÉSAR 9

Corazones de tudela, salsa césar y láminas de parmesano

Hearts of Tudela lettuce, cesar sauce, parmesan slices



TIGRE SALAD 16

Aguacate grillado con ensaladilla de tomate de antaño, cebolla y cilantro

Grilled avocado with fresh tomato salad, onion and coriander



QUÍNOA POKE 17

Poke de quínoa, remolacha, aguacate y frutos secos con dressing de sésamo

Quinoa poke, beetroot, avocado, mixed nuts and sesame dressing



PRINCIPALES

Mains

PULPO ANTICULLEGO 27

Pulpo laqueado en salsa anticuchera de ají panka y aceite de pimentón de la vera

Lacquered octopus in panka chili sauce and paprika oil



LOMITO SALTEADO 34

Clásico solomillo salteado con vegetales y salsa japo/peruana

Classic sirloin pan-fried with vegetables and Japanese/peruvian sauce



CURRY NIKKEI 33

Langostinos flambeados a la crema de curry rojo y puerro con timbal de arroz

Flambeed shrimps with red curry and leek cream with peruvian rice



ARROZ MARÍTIMO 35

Arroz meloso de gambas con calamar a la plancha y aceite de cilantro

Creamy rice with prawns, grilled squid and coriander oil



LUBINA A LA CHAPA 38

Filete de lubina con mantequilla japo y crema de ají amarillo

Sea bass with Japanese butter and limo chili



POSTRES

Desserts

HELADO (2 bolas) 9

Sabor a elegir

2 scoops of ice cream



AL CHURRO CHURRO 14

Churros con dulce de leche y nutella

Churro with milk toffee sauce / Nutella



CARPACCIO DE PIÑA 14

Carpaccio ahumado de piña, helado de pistacho o coco con macadamia garrapiñada

Pineapple carpaccio, pistachio or coco ice cream with macadamia sugared



LA CHOCOTEJA 15

Textura suave de chocolate semi amargo 70% Perú, praliné canchita, sal maldon y aceite de oliva

Smooth dark chocolate texture 70% Peru, praline canchita, maldon salt and olive oil



WE USE LOCAL PRODUCTS AND PRODUCERS OF THE HIGHEST QUALITY AND IN SEASON, KNOW HOW TO APOLOGIZE IF SOMETHING IS NOT AVAILABLE.

COCKTAILS DE AUTOR

SIGNATURE COCKTAILS

- SANGRE DE TIGRE / BLOODY TIGER** 18
BES Gin, zumo de tomate, zumo fresco de lima, nuestro mix picante casero, leche de tigre, sal, pimienta y crust de togarashi
BES Gin, tomato juice, fresh lime juice, our homemade spicy mix, leche de tigre, salt, pepper and togarashi crust
- MOJACA** 16
Vodka Belvedere, zumo fresco de lima, zumo de sandía natural, soda y albahaca
Belvedere Vodka, fresh lime juice, fresh watermelon juice, soda water and basil
- MEZCAL MON AMOUR** 18
Mezcal Ojos de Dios, zumo fresco de lima, sirope de agave y crust picante
Ojos de Dios Mezcal, fresh lime juice, agave syrup and spicy crust
- COMO UNA PALOMA** 18
Tequila Don Julio Blanco, zumo fresco de lima, soda de pomelo y crust de sal
Don Julio Blanco Tequila, fresh lime juice, grapefruit soda and salt crust
- FIRE ORANGE** 16
Dewar's Smooth 8, sirope de naranja casero y zumo fresco de lima
Dewar's Smooth 8, homemade orange syrup y fresh lime juice
- HIBIZKUS NEGRONI** 17
Mezcal Ojos de Dios flor de Hibizkus, Campari y Martini Rosso
Ojos de Dios Hibizkus Mezcal, Campari and Martini Rosso
- SPRITZ DE LA CASA** 17
Aperol, Martini Rosso, Mezcal Ojos de Dios flor de Hibizkus, puré de maracuyá y cava
Aperol, Martini Rosso, Ojos de Dios Hibizkus Mezcal, passion fruit puré and cava
- TIGER MULE** 18
BES Gin, sirope de tomillo casero, zumo fresco de lima, zumo fresco de jengibre y Ginger Beer
BES Gin, thyme syrup, fresh lime juice, fresh ginger syrup and Ginger Beer
- DAIQUI-TIGRE** 18
Ron Santiago de Cuba 8 años, licor de banana, zumo de piña, leche de coco y zumo fresco de lima
Bacardi Ron, banana liqueur, pineapple juice, coconut milk and fresh lime juice
- SPICY PISCO PUNCH** 16
Pisco Demonio de los Andes, licor de Chili, puré de mango, zumo fresco de lima, sirope de agave y soda
Demonio de los Andes Pisco, Chili liqueur, mango puré, fresh lime juice, agave syrup and soda
- MEZPRESSO MARTINI** 18
Mezcal Ojos de Dios café, Vodka Belvedere, sirope de vainilla y un espresso
Ojos de Dios coffee Mezcal, Belvedere Vodka, vainilla syrup and one espresso

MOCKTAIL

NON - ALCOHOLIC COCKTAILS

- MOJACA** 13
Zumo fresco de lima, zumo fresco de sandía, soda y albahaca
Fresh lime juice, fresh watermelon juice, soda water and basil
- RASPBERRY FIZZ** 14
Tanqueray 0,0%, zumo de lima fresco, sirope de frambuesa y soda de pomelo
Tanqueray 0,0% Gin, fresh lime juice, raspberry syrup and grapefruit soda
- SPRITZ FLOREALE** 12
Martini Floreale, zumo de manzana y soda
Martini Floreale, apple juice and soda water
- SPRITZ VIBRANTE** 12
Martini Vibrante, zumo de pomelo y soda
Martini Vibrante, grapefruit juice and soda

COCKTAILS CLÁSICOS

CLASSIC COCKTAILS

VARIEDAD COCKTAILS 15
Classic cocktails

LIMONADAS

LEMONADES

TRÍO INCOMPARABLE 7
Zummo fresco de sandía, zumo fresco de pomelo y zumo fresco de lima
Fresh watermelon juice, fresh grapefruit juice and fresh lime juice

CUATRO GATOS 7
Zummo fresco de manzana, zumo fresco de hinojo y zumo fresco de limón
Fresh apple juice, fresh fennel juice and fresh limon juice

PIÑA Y MARACUYÁ 7
Zummo fresco de lima, zumo fresco de piña y maracuyá
Fresh lime juice, fresh pineapple juice and maracuyá

MENTA Y JENGIBRE 7
Zummo fresco de jengibre, hierba buena y zumo fresco de lima
Fresh ginger juice, hierba buena and fresh lime juice

SANGRIA

TINTO DE VERANO 7,50
JARRA DE SANGRÍA DE VINO BLANCO 45
JARRA DE SANGRÍA DE VINO TINTO 45
JARRA DE SANGRÍA DE CAVA 52
JARRA DE SANGRÍA DE CHAMPAGNE 85

SMOOTHIES

SMOOTHIES

FRESA / PLÁTANO / NARANJA 8,50
Batido de fruta fresca de: Fresa - Platano - Naranja
Fresh Fruit Smoothie: Strawberry - Banana - Orange

PAPAYA / MANGO / NARANJA 8,50
Batido De Fruta Fresca De: Papaya - Mango - Naranja
Fresh Fruit Smoothie: Papaya - Mango - Orange

LÚCUMA / PIÑA / NARANJA 8,50
Batido De Fruta Fresca De: Lucuma - Piña -naranja
Fresh Fruit Smoothie: Lucuma - Pineapple - Orange

ZUMOS NATURALES

NATURAL JUICES

NATURAL 7
Zummo fresco del día: naranja o sandía
Fresh juice of the day: orange or watermelon

GOOD MORNING 7,50
Zummo fresco del día: naranja, manzana, zanahoria y jengibre
Fresh daily juice with orange, apple, carrot and ginger

DEETOX 7,50
Zummo fresco del día: manzana, apio y limón
Fresh daily juice with apple, celery and lemon

REFRESCOS

DRINKS

TODOS TIPOS DE REFRESCOS CONSULTEN CON SU CAMARERO 4

CAFÉ

COFFEE

ESPRESSO 2,50
ESPRESSO DOBLE 3
AMERICANO 3
CORTADO 2,70
LATTE 2,70
CAPPUCCINO 3,50
BOMBÓN 3,50
CARAJILLO 4
CARAJILLO MEJICANO 9

GINEBRA

	SHOT	COPA	BOTELLA
SEAGRAMS 70CL		13	130
BOMBAY SAPPHIRE 70CL		14	140
MALFY ROSA		16	160
ROKU 70CL		15	150
HENDRICKS 70CL		16	160
TANQUERAY TEN 70CL		16	160
LARIOS ROSÉ		15	150
GIN MARE		16	160
MONKEY 47 50CL		18	180
BES GIN 70CL		16	160

VODKA

	SHOT	COPA	BOTELLA
BELVEDERE	6	16	160
GREY GOOSE	6	18	180
ABSOLUT	5	14	140

RON

	SHOT	COPA	BOTELLA
SANTIAGO DE CUBA 8 AÑOS	6	16	160
BARCELO AÑEJO	5	14	140
BRUGAL AÑEJO	5	14	14
DIPLOMATICO RVA EXCLUSIVA 12		18	180
SANTA TERESA 1796		19	190
ZACAPA 23 AÑOS	8	25	250
ZACAPA CENTENARIO XO		32	320

WHISKY

	SHOT	COPA	BOTELLA
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	6	16	160
DEWAR'S SMOOTH 8 CARRIBEAN		14	140
DEWAR'S WHITE LABEL		14	140
CHIVAS 12		14	160
GLENMORANGIE ORIGINAL	6	16	160
JACK DANIEL'S		14	140
LAGAVULIN 16	5	18	180
MACALLAN 12	7	24	240
SUNTORY HIBIKI HARMONY		25	300
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL		35	350

CERVEZA

BEER

CAÑA	4
JARRA	8
MAHOU TOSTADA 0,0%	4,50
MAHOU IPA	4,50
MAHOU SIN GLUTEN	4,50
ALHAMBRA RESERVA 1925	5,50
CORONITA	7

TEQUILA

	SHOT	COPA	BOTELLA
DON JULIO BLANCO	8	19	190
DON JULIO REPOSADO	9	20	200
DON JULIO 70 CRISTALINO			430
DON JULIO 1942			490
CLASE AZUL REPOSADO		34	460
PATRON REPOSADO	6	18	180
PATRON AÑEJO	7	19	190

MEZCAL

	SHOT	COPA	BOTELLA
OJOS DE DIOS HIBIZKUS		16	160
OJOS DE DIOS CAFÉ		16	160
OJOS DE DIOS JOVEN		18	180
AMARÁS CUPREATA		19	190
CASAMIGOS		21	210
BRUXO TOBALA		26	260

BRANDY

	SHOT	COPA	BOTELLA
CARLOS I	6	16	

COGNAC

	SHOT	COPA	BOTELLA
HENNESSY VS	7	18	

LICORES

	SHOT	COPA	BOTELLA
BAILEYS	3,50	7	
ORUJO DE HIERBAS	3,50	7	
CREMA DE ORUJO	3,50	7	
PACHARAN	3,50	7	
LIMONCELLO	3,50	7	
SAMBUCA MOLINARI	3,50	7	
HIERBAS IBICENCAS	4	8	
FRANGELICO	4	8	
JAGERMEISTER	4	8	
LICOR 43	4	8	

PISCO

	SHOT	COPA	BOTELLA
DEMONIO DE LOS ANDES			
QUEBRANTA	4	9	
ITALIA	4	9	

SPARKLING WINES

CHAMPAGNE

SHOT COPA BOTELLA

Möet & Chandon Brut Imperial		120
Möet & Chandon Brut Rosé		125
Möet & Chandon Brut Rosé		135
Möet & Chandon Ice Rosé, Demi Sec		135
Perrier-Jouët Blason Rosé, Brut		180
Möet & Chandon Vintage 2015, Brut		140
Dom Pérignon Vintage 2013, Brut		600
Maurice Grumier Coeur de Rosé, Brut		85
Perrier-Jouët Belle Epoque 2014, Brut		300

CAVA

COPA BOTELLA

Cygnus, Brut Organic	9	40
Cygnus, Rosé Organic	10	45

CORPINNAT

COPA BOTELLA

Gramona Innoble, Brut nature		70
Gramona Celler Batlle Reserva 2013, Brut		170

VALDOBBIADENE

COPA BOTELLA

Corvezzo, Brut		45
Corvezzo Rosé, Extra Dry		50

FRANCIACORTA

BOTELLA

Ca' del Bosco, Brut		80
---------------------	--	-----------

WHITE WINE

BY THE GLASS

COPA BOTELLA

El Illusionista, Verdejo. D.O. RUEDA **8**

Viñas del Vero, Sauvignon Blanc. D.O. SOMONTANO **8**

Jean Leon 3055, Chardonnay. D.O. PENEDES **8**

NATIONAL

Ibizkus blanco, Malvasia, Macabeo, Moscatell, Chardonnay **60**

Jose Pariente, Verdejo. D.O. RUEDA **40**

Gres, Xarel.lo. D.O. PENEDES **45**

Loebre, Garnacha negra, Cariñena. D.O. TERRA ALTA **60**

Doix Murmuri, Garnacha blanca, Macabeo. D.O. PRIORAT **80**

Finca Arantei, Albariño. D.O. RIAX BAIXAS **55**

Pazo Piñeiro de Lusco, Albariño. D.O. RIAX BAIXAS **90**

Valdesil Godello sobre lías, Godello. D.O. VALDEORRAS **55**

Louro, Godello. D.O. VALDEORRAS **60**

FRANCE

Sophie Schaal, Riesling. ALSACE **45**

Louis Moreau, Chardonnay. CHABLIS **60**

Vicent Girardin Puligny, Chardonnay. BOURGOGNE **130**

Henri Bourgeois D'antan, Sauvignon Blanc. SANCERRE **140**

ITALY

Tunella, Pinot grigio. FRIULI **80**

CHILE

Errazuriz, Sauvignon Blanc. VALLE DE ACONCAGUA **40**

NEW ZEALAND **80**

Cloudy Bay, Sauvignon Blanc. MARLBOROUGH

ROSE WINE

BY THE GLASS	COPA	BOTELLA
Dahlia gris, Garnacha. D.O. PENEDES	8	
M de Minuty, Cinsault, Garnacha, Syrah. CÔTES DE PROVENCE	12	
NATIONAL		
Can Axartell, Pinot Noir, Syrah, Merlot, Callet. D.O. PENEDES		45
Clara, Bobal, Macabeo. VALENCIA		52
Ibizkus rosado, Monastrell. IBIZA		60
FRANCE		
By Ott, Garnacha, Cinsault, Syrah. CÔTES DE PROVENCE		65
Whispering Angel, Garnacha, Cinsault, Syrah. CÔTES DE PROVENCE		70
Mirabeau X, Cinsault, Garnacha, Syrah. CÔTES DE PROVENCE		52
Rock Angel, Garnacha, Syrah. CÔTE DE PROVENCE		90
Clos de Capelune, Cinsault, Garnacha, Syrah. CÔTES DE PROVENCE		130

RED WINE

BY THE GLASS	COPA	BOTELLA
Sangarida, Mencía. D.O. BIERZO	8	
La Montesa, Garnacha. D.O. RIOJA	8	
NATIONAL		
Cambio de Tercio, Bobal. D.O. UTIEL REQUENA		45
Gallinas & Focas, Manto negro. D.O. MALLORCA		65
FRANCE		
Louis Latour Côte de Beaune Villages 2017, Pinot Noir. BOURGOGNE		90
La Fleur de Rocheyron, Cabernet Franc, Merlot. BOURDEOS		120
ITALY		
Barbera d'Alba, Barbera. PIEMONTE		65
ARGENTINA		
Terrazas de los Andes, Malbec. MENDOZA		55