



**HORARIO:**

*Martes a Jueves de 1:00 pm a 12:00 am*

*Viernes y Sábado de 1:00 pm a 1:00 am*

*Domingos de 2:00 pm a 7:00 pm*

**ATENDEMOS EVENTOS**

*Whatsapp. 33 3701 1115*

*Siguenos en: ronda\_gdl*

*Justo Sierra #2047  
Entre Chapultepec y Escuela Militar,  
Col. Americana, Guadalajara, Mex.  
Tel. (33) 2303 1019*



## RACIONES / ENTRADAS

### PAPAS ALIOLI \$92 (200 gr)

Patatas troceadas rebozadas en alioli de la casa.

### PAPAS BRAVAS \$99 (220 gr)

Patatas troceadas con salsa de pimentón picante.

### PAN TOMATA \$70

Pan de la casa con salsa de jitomate y aceite de oliva.

Pan Tomata con **Jamón Serrano** (40 gr) **\$135**

Pan Tomata con **Queso de Oveja** (30 gr) **\$145**

### HUEVOS ROTOS \$139 (320 gr)

Patatas Fritas acompañadas de chorizo al vino tinto, salsa blanca de nuez y huevo estrellado.

### TORTILLA ESPAÑOLA \$105 (250 gr)

Tortilla de huevo con patatas y pimientos a la leña, hecha al momento.

### OLIVAS \$110 (100 gr)

Aceitunas kalamata y gordal con el aliño de la casa.

### CROQUETAS CON JAMÓN SERRANO \$155 (250 gr)

Croquetas cremosas de bechamel, jamón serrano y especias.

### CROQUETAS DE CHAMPIÑONES \$135 (250 gr) ¡NUEVO!

Croquetas cremosa con relleno de champiñones.

### CALAMARES A LA ROMANA \$159 (300 gr)

Chipirones Fritos con Salsa Tártara y papas fritas.

### GAMBAS AL AJILLO \$175 (190 gr)

Camarones salteados con ajo y chile guajillo (no picante).

### CHORIZOS AL VINO TINTO \$178 (200 gr)

Chorizo Español con salsa dulce de vino tinto.

### ESCALIVADA \$130 (250 gr)

Berenjena, Pimientos y Cebolla horneados con mezquite, con Queso de Oveja rallado.

### CHAMPIÑONES AL AJILLO \$132 (200 gr)

Champiñones salteados con ajo y chile.

### JACARANDA FRIES \$135 (300 gr)

Patata frita, queso manchego madurado, cebollín y salsa de pimientos.

### ENSALADILLA RUSA \$120 (300 gr)

Ensalada de papa, con atún y mayonesa.

### BOQUERONES \$145 (300 gr)

Lonjillas aliñadas con aceite de olivo.

### MEJILLONES AL VERDEJO \$175 (500gr) ¡NUEVO!

Sazonados con mantequilla y vino blanco.

### TABLA DE QUESOS Y CARNES FRÍAS

Surtido de ibéricos madurados, acompañado de queso de Oveja, Manchego y Camembert.

### COMPLETA (500 gr) \$499    MEDIA (250 gr) \$285



## ENSALADAS

### ENSALADA DE SERRANO \$155 (310 gr)

Mix de Lechugas, Jamón Serrano, Aceituna Negra, cebolla morada, Queso Feta y Vinagreta de Vino Tinto.

### ENSALADA DE PERA \$135 (330 gr)

Mix de Lechugas, peras en almibar con especias, almendra, nueces, arándano, queso de cabra y vinagreta de cítricos.

## BOCATAS

*\*Emparedado de Baguette. Incluye Papas, Ensalada, o Escalivada.*

### BOCATA DE ESCALIVADA \$155 (570 gr)

Vegetales a la leña, Salsa Tomata y Queso de Oveja.

### BOCATA CAPRESSE \$165 (570 gr)

Queso Mozzarella, Jitomate, Pesto de Albahaca, Salsa Tomata y Vegetales.

### BOCATA DE CARNES FRIAS \$179 (560 gr)

Jamón Serrano, Chorizo de Pamplona, Lomo Embuchado, Salsa Tomata, Queso Manchego y Vegetales frescos.

### BOCATA DE JAMÓN SERRANO \$179 (560 gr)

Jamón Serrano, Queso Manchego y Salsa Tomata.

### BOCATA DE CALAMAR \$175 (550 gr)

Aros de Calamar, Queso Manchego y salsa tártara.

### TRIO DE MINI HAMBURGUESAS \$195 (585 gr)

Carne de Ternera a las finas Hierbas, Ajo y Especias, montada en Pan Brioche.

## FUERTES

### PAELLA ITUARTE

Tipo Mediterránea con Camarón, Chorizo Español, Pollo, Cerdo, Jamón Serrano y Vegetales.

Medio Kilo \$255 1 kilo \$395

### NEW YORK AL ROMERO \$345 (350 gr)

Acompañado de vegetales horneados.

### ATÚN PINCIANO \$269 (250 gr)

Lonja de atún sellado con reducción de remolacha acompañado de ensalada.

### SALMÓN EN SALSA DE ENELDO \$325 (250 gr)

Lonja de salmón bañado en salsa de crema de eneldo acompañado de espárragos salteados.

### PULPO ZARANDEADO \$565 (250 gr)

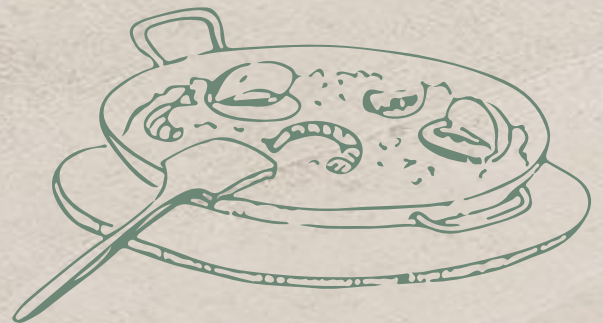
Acompañado de pure de papa.

### CACHOPO DE RES \$345 ¡NUEVO!

Milanesa de Res empanizada y rellena de queso con Jamón Serrano.

### LUBINA VAZCA \$295 ¡NUEVO!

Preparada con fumét de pescado y salsa de legumbres verdes.



## POSTRES

*\* Pregunte al mesero por postres de temporada*

### XURROS \$85 (230 gr)

Churros caseros con salsa de chocolate

### CREMA CATALANA \$95 (200 gr)

Natilla casera perfumada con cítricos y especias.

### FLAN CASERO \$95

Flan queso crema

### PAY DE NUEZ DE LA INDIA \$99 (200 gr)

Tarta de caramelo con Nuez de la India, Macadamia y Almendras.

## BEBIDAS

<b>REFRESCO</b>	<b>\$48</b> (330 ml)
Sprite, Coca Cola, Coca Cola Light, Agua Mineral, Sidral Mundet.	
<b>SODA MATE</b>	<b>\$85</b>
<b>BOTELLA DE AGUA NATURAL</b>	<b>\$35</b>
<b>AGUA MINERAL PERRIER</b>	<b>\$65</b>
<b>INFUSIONES HELADOS</b>	<b>\$69</b>
<b>LIMONADA</b>	<b>\$48</b> (450 ml)
<b>NARANJADA</b>	<b>\$48</b> (450 ml)
<b>SANGRÍA</b>	<b>\$85</b>
<b>CLERICOT</b>	<b>\$89</b>
<b>TINTO DE VERANO</b>	<b>\$85</b>
<b>CALIMOCHO</b>	<b>\$85</b>
<b>AGUA DEL DIA</b>	<b>\$45</b>
<b>CERO COMA</b> (Vino Tinto sin Alcohol)	<b>\$320</b> (750 ml)
<b>TOPO CHICO</b> (750 ml)	<b>\$89</b>
<b>KOMBUCHA</b> (pregunte por sabores)	<b>\$85</b>

### • CERVEZA NACIONAL

Corona, Victoria.	<b>\$50</b>
Negra Modelo, Modelo Especial	<b>\$59</b>

### • CERVEZA ARTESANAL

Zorra.- Stout, Rye Sessions Ipa.	<b>\$99</b>
Cervecería Colima.- Colimita, Ticus, Páramo, Piedra Lisa.	<b>\$99</b>

### • CERVEZA ESTRELLA DE GALICIA \$99

### • CERVEZA DE BARRIL

Fortuna (Preguntar al mesero por estilos disponibles)	<b>\$50</b>
Caña (210 ml)	<b>\$95</b>
Pinta (480ml)	

	<b>\$45</b> (8 oz)
<b>CAFÉ AMERICANO</b>	<b>\$60</b> (8 oz)
<b>CAPUCCINO</b>	<b>\$55</b> (6 oz)
<b>CORTADITO</b>	<b>\$65</b>
<b>LATTE</b>	<b>\$45</b> (1 oz)
<b>ESPRESSO</b>	<b>\$45</b> (8 oz)
<b>TÉ</b>	<b>\$65</b> (8 oz)
<b>CHOCOLATE CALIENTE</b>	<b>\$85</b> (10 oz)
<b>RICARDO EN LAS ROCAS</b>	
Capuccino frío	<b>\$75</b> (8 oz)
<b>ESPRESSO SHAKEADO</b>	<b>\$150</b> (8 oz)
<b>CARAJILLO RONDA</b>	
Shaked con twist de naranja	

### • COCTÉLES

<b>NEGRONI</b>	<b>\$149</b> (8 oz)
<b>MOJITO</b>	<b>\$130</b> (8 oz)
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	<b>\$149</b> (8 oz)
<b>GIN TONIC</b>	
(Larios \$115 Tanqueray \$140 Beefeater \$140 Nordés \$195)	
<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>\$155</b> (8 oz)

## DESTILADOS

### • GINEBRA

<b>GINEBRA LARIOS</b>	<b>\$115</b> (2 oz)
<b>TANQUERAY</b>	<b>\$149</b> (2 oz)
<b>BEEFEATER</b>	<b>\$149</b> (2 oz)
<b>NORDÉS</b>	<b>\$199</b> (2 oz)

### • TEQUILA

<b>CASCAHUIN BLANCO</b>	<b>\$135</b> (2 oz)
<b>TIERRA NOBLE BLANCO</b>	<b>\$169</b> (2 oz)
<b>TIERRA NOBLE REPOSADO</b>	<b>\$189</b> (2 oz)
<b>TIERRA NOBLE CRISTALINO</b>	<b>\$215</b> (2 oz)
<b>7 LEGUAS BLANCO</b>	<b>\$159</b> (2 oz)
<b>MAESTRO DOBEL</b>	<b>\$219</b> (2 oz)

### • VODKA

<b>VODKA ABSOLUT</b>	<b>\$105</b> (2 oz)
<b>GREY GOOSE</b>	<b>\$179</b> (2 oz)

### • RON

<b>MATUSALEM BLANCO</b>	<b>\$125</b> (2 oz)
<b>MATUSALEM 18 AÑOS</b>	<b>\$189</b> (2 oz)

### • BRANDY

<b>TORRES 10</b>	<b>\$139</b> (2 oz)
------------------	---------------------

### • WHISKEY

<b>JACK DANIEL'S</b>	<b>\$139</b> (2 oz)
<b>ETIQUETA ROJA</b>	<b>\$129</b> (2 oz)
<b>ETIQUETA NEGRA</b>	<b>\$259</b> (2 oz)

### • VERMUT

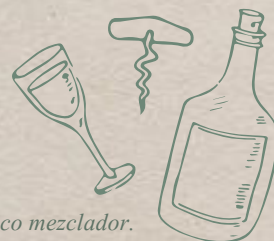
SANSÓN

### • MEZCAL

<b>UNIÓN UNO</b>	<b>\$150</b> (2 oz)
<b>400 CONEJOS</b>	<b>\$145</b> (2 oz)
<b>BRUXO PECHUGA DE MAGUEY</b>	<b>\$195</b> (2 oz)
<b>MONTELOBOS ESPADÍN.</b>	<b>\$185</b> (2 oz)

### • APERITIVOS Y DIGESIVOS

<b>CHINCHÓN DOMEQ</b>	<b>\$100</b> (2 oz)
(Dulce, Seco o Campechano)	
<b>LICOR 43</b>	<b>\$139</b> (2 oz)
<b>BAILEY'S</b>	<b>\$135</b> (3 oz)



\*Todos los destilados incluyen 1 refresco mezclador.  
Excepto Licores Y Mezcales.

PREGUNTA POR BOTELLAS DISPONIBLES.