



Brindar es compartir, conocer nuevas personas, disfrutar el paisaje y, tal vez, solo tal vez, ayudar a alguien más a descubrir su propia alegría en el camino.

COCTÉLES

UN DÍA EN RINCÓN 14

Don Q Cristal, Don Q coco, parcha, china, clubsoda, Peychauds bitters

LA ESPERANZA 12

Prosecco, Vodka, jugo pepino, lima, sirope simple, tope club soda

TRES PALMAS 15

Montelobos mezcal orgánico, Rincón Rum, parcha, lima, sirope de Flor de Jamaica.

ALMA NEGRA 15

Hendrick's, Aperol, tónica, lima, carbón activado, oro molido

LA RESERVA 15

Maker's Mark ,Fernet, china, lima, remolacha, sirope de arce ("maple")

BURRITO PINTO 13

Rum Chata , Borghetti licor de café espresso, Ron coco, crema de café (hecha en casa) y chocolate chips

Favor notificarnos sus alergias. Consumir carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o parcialmente cocidos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Máximo de dos cuentas por mesa.



BAR MENU

PULPO A LA FERIA *(GF)* 23

Plato tradicional gallego y portugués. Tentáculo de pulpo a la parrilla con ajo, espolvoreado con pimentón y servido con papas cocidas.

CARACOLES A LAS HIERBAS 15

Caracoles colosales cocidos en salsa de ajo y hierbas, servidos con pan. (¡Se recomienda mojar!)

PEQUEÑOS PLACERES 14

Dos jugosos sliders de 100% carne con nuestro aioli y tu elección de queso. Añade lechuga, cebolla, tomate 1.50

ROPA VIEJA DE PATO *(GF)* 12.5

Carne de pato cocida lentamente en su propia grasa con una mezcla de sabores cubanos, servida sobre tostones finos de plátano verde.

ALBÓNDIGAS GLASEADAS CON MANDARINA *(Meat, GF)* 11

Albóndigas de res, cerdo y salchicha glaseadas con una mantequilla de mandarina y chile en hojuelas hecha en casa.

Favor notificarnos sus alergias. Consumir carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o parcialmente cocidos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Máximo de dos cuentas por mesa.



BAR MENU

"SLIDERS" 100% CARNE 14

Hamburguesitas 100% filete angus con queso derretido en suaves panecillos hawaianos, servidos con chips de tortilla – sabrosos y jugosos.

Añade tomate, bacon, lechuga y cebolla \$3

CHICHARRÓN PAISA 9.5

Crujiente chicharrón de cerdo presentado al estilo colombiano, con limón y aioli de la casa.

MINI ALCAPURRIAS 9

Frituras de guineo verde rellenas de biftec encebollado

UN PELLISQUITO 6

Chips y aioli de cilantro.

El bite perfecto mientras te tomas unos...

Favor notificarnos sus alergias. Consumir carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o parcialmente cocidos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Máximo de dos cuentas por mesa.



Toasting is sharing — meeting new people, enjoying the scenery, and, just maybe, helping someone else discover their own joy along the way.

COCKTAILS

- UN DÍA EN RINCÓN** 14
Don Q Cristal, Don Q coco, parcha, china, clubsoda, Peychauds bitters
- LA ESPERANZA** 12
Prosecco, Vodka, jugo pepino, lima, sirope simple, tope club soda
- TRES PALMAS** 15
Montelobos mezcal orgánico, Rincón Rum, parcha, lima, sirope de Flor de Jamaica.
- ALMA NEGRA** 15
Hendrick's, Aperol, tónica, lima, carbón activado, oro molido
- LA RESERVA** 15
Maker's Mark ,Fernet, china, lima, remolacha, sirope de arce ("maple")
- BURRITO PINTO** 13
Rum Chata , Borghetti licor de café espresso, Ron coco, crema de café (hecha en casa) y chocolate chips

Favor notificarnos sus alergias. Consumir carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o parcialmente cocidos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Máximo de dos cuentas por mesa.



BAR MENU

- PULPO A LA FERIA** *(GF)* 23
Traditional Galician and Portuguese dish. Garlicky grilled octopus tentacle dusted with paprika and served with boiled and braised potatoes.
- HERBED ESCARGOT** 15
Colossal snails cooked in a garlic and herb blend sauce, guaranteed to open your senses, served with bread. [Dipping encouraged]
- TINY PLEASURES** 14
Two Juicy 100% meat sliders with our aioli and your choice of cheese.
Add lettuce, onion, tomato 1.50
- DUCK ROPA VIEJA** *(GF)* 12.5
Duck meat slow-cooked in its own fat with a combination of Cuban flavors, served over thin green plantain tostones.
- MANDARIN GLAZED MEATBALLS** *(Meat, GF)* 11
The perfect bite. Beef, pork, and sausage meatballs glazed in a House made mandarin-chili flake butter, totally unexpected.

Please let us know of any food allergies. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase the risk of food borne illnesses. Maximum of two checks per table.



BAR MENU

ALL MEAT MINI GOODNESS 14
100% steak meat sliders with melted cheese on soft Hawaiian rolls, served with tortilla chips—savory and juicy
Add Tomato bacon lettuce onion \$3

“PAISA” PORKBELLY 9.5
Crunchy pork chicharrón presented in a Colombian style, with lime and a house aioli.

MINI ALCAPURRIAS 9
Traditional puertorican green plantain fritters filled with “biftec encebollado”

JUST A NIBBLE 6
Chips and cilantro aioli
The perfect bite while having a few...

Please let us know of any food allergies. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase the risk of food borne illnesses. Maximum of two checks per table.