

APERTURA STARTERS

TACOS DE POLLO PAD THAI CON GUACAMOLE (3 UDS) €13,50
CHICKEN TACOS PAD THAI WITH GUACAMOLE (3 UNITS)

TACOS DE CORTE IBÉRICO CON AGUACATE, SRIRACHA, CILANTRO Y MANGOMOLE (3 UDS) €15
IBERIAN TACOS WITH AVOCADO, SRIRACHA, CORIANDER AND MANGOMOLE (3 UNITS)

AÜAKT A LA BRASA €13
GRILLED AVOCADO

GÜAKAMOLE CON CAMARONES FRITOS DE BARBATE €13,50
GUACAMOLE WITH FRIED SHRIMP

ALCACHOFA CONFITADA EN AROMA DE TRUFA (3 UDS) €14
ARTICHOKE CONFIT WITH TRUFFLE AROMA (3 UNITS)

ENSALADILLA RUSA CON VENTRESCA DE BONITO €13
SPANISH POTATO SALAD WITH TUNA BELLY

FOCACCIA DE TOMATE PIMIENTO DEL PIQUILLO CONFITADO, ANCHOA DEL CANTABRICO (3 UDS) €12
TOMATO FOCACCIA WITH PIQUILLO PEPPER CONFIT AND CANTABRIAN ANCHOVY (3 UNITS)

PERRITO AÜAKT DE CARNE ESPECIADA Y PAN DE BRIOCHE (2 UDS) €12
HOT DOG AÜAKT WITH SPICED MEAT AND BRIOCHE BREAD (2 UNITS)

CROQUETAS (6 UDS)
CROQUETTES (6 UNITS)

DE GAMBAS AL AJILLO CON MAYONESA DE HIERBAS €12
SHRIMP WITH GARLIC ACCOMPANIED BY HERB MAYONNAISE

DE RABO DE TORO €10
BULL TAIL STEW

HUMMUS CASERO ACOMPAÑADO DE LACHMAJUN Y PAN DE PITA TOSTADO €10
HOMEMADE HUMMUS ACCOMPANIED BY LACHMAJUN AND TOASTED PITA BREAD

ZAMBURIÑAS ACEVICHADAS CON LECHE DE TIGRE DE AJÍ AMARILLO, CEBOLLA MORADA (5 UDS) €16
SCALLOPS ACEVICHADO WITH TIGER'S MILK OF YELLOW AJÍ, PURPLE ONION (5 UNITS)

SAM DE CORDERO A LA PLANCHA CON GAMBA AL AJILLO Y MAYONESA DE AJO NEGRO (3 UDS) €13
GRILLED LAMB SSAM WITH GARLIC PRAWN AND BLACK GARLIC MAYONNAISE (3 UNITS)

SAMOSAS DE POLLO AL CURRY CON CHUTNEY DE ARÁNDANOS (8 UDS) €13
CURRY CHICKEN SAMOSAS WITH BLUEBERRY CHUTNEY (8 UNITS)



AÜAKT

ENSALADAS, VERDURAS Y PASTA

SALADS, VEGETABLES & PASTA

BURRATA CON SALVIA FRITA, CALABAZA ASADA Y AVELLANA TOSTADA €15,50
BURRATA WITH FRIED SAGE, ROASTED PUMPKIN AND TOASTED HAZELNUT

COLIFLOR RUSTIDA AÜAKT CON LABNEH CASERO, PIÑONES TOSTADOS Y CEBOLLINO €13,50
TOASTED CITRUS CAULIFLOWER WITH HOMEMADE LABNEH, TOASTED PINE NUTS AND CHIVES

BERENJENA ASADA CON PESTO, MOZZARELLA & RAYADURA DE CORAZÓN DE ATÚN €11,50
ROASTED AUBERGINE WITH PESTO, MOZZARELLA & GRATED TUNA HEART

CANELÓN DE CALABACÍN BONIATO, BERENJENA, TOMATE SECO & QUESO DE CABRA €13
COURGETTE CANNELONI SWEET POTATO, AUBERGINE, DRIED TOMATO & GOAT CHEESE

CAPELLI ARANCIONI ALLA ZUCCA CON MANTEQUILLA DE SALVIA O MANTEQUILLA DE TRUFA €14
CAPPELLI ARANCIONI WITH PUMPKIN AND SAGE BUTTER OR TRUFFLE BUTTER

RIGATONI CON MELANZANE €13
RIGATONI WITH EGGPLANT

SERVICIO DE PAN BREAD SERVICE €2,5
IVA INCLUIDO VAT INCLUDED

DISPONEMOS DE INFORMACIÓN SOBRE LOS ALÉRGENOS
ALLERGENS INFORMATION AVAILABLE UPON REQUEST

PEZ FISH

TARTAR DE LANGOSTINO CON AJO VERDE, HINOJO ENCURTIDO Y CHIPS DE YUCA €16,50
SHRIMP TARTARE WITH GREEN GARLIC, PICKLED FENNEL AND YUCCA CHIPS

DADOS DE ATÚN MACERADO PEPINO AL HORNO, AGUACATE & TOBIKO WASABI €21
MACERATED TUNA DICE BAKED CUCUMBER, AVOCADO & TOBIKO WASABI

TIRADITO DE LUBINA CON PURÉ DE BONIATO Y POLVO DE QUICOS €13
SEA BASS TIRADITO WITH SWEET POTATO PUREE AND TOASTED CORN POWDER

CARNE MEAT

CARRILLERA IBÉRICA CON CROISSANT TOSTADO, JUDIAS VERDES Y ALMENDRA TOSTADA €20
IBERIAN CHEEK WITH TOASTED CROISSANT GREEN BEANS AND TOASTED ALMONDS

STEAK TARTAR SOBRE TUÉTANO DE TERNERA TEMPLADO €20
STEAK TARTARE ON WARM VEAL MARROW

ASADO DE TIRA Y PATATA ASADA €24
ROAST SHORT RIBS & BAKED POTATO

SOLOMILLO DE VACA RUBIA €22
BLONDE BEEF SIRLOIN

MILANESA CON RÚCULA Y MOSTAZA DE PERA €20,50
BREADED VEAL WITH ARUGULA & PEAR MUSTARD

HAMBURGUESA DE GUADARRAMA CON SCAMORZA Y MAYONESA DE TOMATE SECO €15
GUADARRAMA BURGER WITH SCAMORZA & DRY TOMATO MAYONNAISE

SIDES:

PATATAS FRITAS FRENCH FRIES €4

PURÉ DE BONIATO SWEET POTATO PUREE €4

ENSALADA COLESLAW AÜAKT AÜAKT COLESLAW SALAD €4



AÜAKT

DULCE DESSERT

TARTA DE QUESO DE MONTCHIS €8
MONTCHIS CHEESE CAKE

LA MEJOR TARTA DE CHOCOLATE DEL MUNDO €8
THE BEST CHOCOLATE CAKE IN THE WORLD

CHEESECAKE MOUSSE CON ARÁNDANOS €8
CHEESECAKE MOUSSE WITH BLUEBERRIES

PÃO DE LÓ €8
SPONGE CAKE

SERVICIO DE PAN BREAD SERVICE €2,5
IVA INCLUIDO VAT INCLUDED

DISPONEMOS DE INFORMACIÓN SOBRE LOS ALÉRGENOS
ALLERGENS INFORMATION AVAILABLE UPON REQUEST



AÜAKT

ROSADO ROSÉ

INSACIABLE (COPA GLASS €3,90) €21
D.O. CA RIOJA I GARNACHA

LALOMBA €32
D.O. RIOJA I GARNACHA, VIURA

ESPUMOSO SPARKLING

ANNA DE CODORNIU (COPA GLASS €7) €32
D.O. CAVA
XARE-LO, MACABEO Y PARELLADA

MOËT BRUT IMPERIAL (COPA GLASS €9) €60
A.O.C. CHAMPAGNE
PINOT NOIR, CHARDONNAY Y PINOT MEUNIER

MOËT BRUT IMPERIAL ROSÉ (COPA GLASS €10) €80
A.O.C. CHAMPAGNE
PINOT NOIR, CHARDONNAY Y PINOT MEUNIER

TINTO RED

VALEDEHERMOSO 9 MESES 2018 (COPA GLASS €3,90) €21
D.O. RIBERA DEL DUERO I TINTA DEL PAÍS

LETARGO (COPA GLASS €3,90) €21
D.O.C.A. RIOJA I TEMPRANILLO

CÓMO NO TE VOY A QUERER €20
D.O. MADRID I GARNACHA

ALMIREZ €25
D.O. TORO I TINTA DE TORO

EL REGAJAL €29
D.O. MADRID I TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON,
MERLOT, SYRAH Y PETIT VERDOT

DE CHIRIPA €30
D.O. RIBERA DEL DUERO I TINTA DEL PAÍS, ALBILLO

LAS LADERAS €32
D.O. BIERZO I MENCIA

ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL €35
VDLT CASTILLA Y LEÓN I TEMPRANILLO, SYRAH,
PETIT VERDOT, MERLOT, OTRAS

LA MATEO VENDIMIA €36
D.O.C.A. RIOJA I TEMPRANILLO, GARNACHA Y GRACIANO

MATARROMERA €48
D.O. RIBERA DEL DUERO I TINTA DEL PAÍS

BLANCO WHITE

AGUA AZUL (COPA GLASS €3,90) €21
D.O. RUEDA I VERDEJO

FULGET (COPA GLASS €3,90) €21
D.O. RIAS BAIXAS I ALABARIÑO

TAMBORÁ (COPA GLASS €3,90) €25
RIBEIRO I GODELLO

VIÑAS DEL VERO €21
D.O. SOMONTANO I CHARDONNAY

EL GORDO DEL CIRCO €25
D.O. RUEDA I VERDEJO

LA MARIMORENA €27
D.O. RIAS BAIXAS I ALABARIÑO



AÜAKT

COMPARTIR SHARE

GREEN SOUR €10,5 | JARRA JAR €32

PISCO, LIMA, CLARA DE HUEVO, PISTACHO, HOJA DE ESPINACA FRESCA
PISCO, LIME, EGG-WHITE, PISTACHIO, FRESH SPINACH LEAVES

TOMMY MARGARITA €10 | JARRA JAR €32

TEQUILA, LIMA Y SIROPE DE AGAVE
TEQUILA, LIME & AGAVE SYRUP

MICHELADA DE CLAMATO €11 | JARRA JAR €34

CERVEZA NÓMADA, LIMA Y PICANTE
NOMADA BEER, LIME & SPICY

SANGRÍA BLANCA €11 | JARRA JAR €34

CAVA, VERMÚT BLANCO, BERGAMOTA, NARANJA Y LIMÓN
CAVA, WHITE VERMUTH, BERGAMOT, ORANGE & LEMON

APERITIVO APERITIF

NEGROJI €10,5

CAVA, CAMPARI, ANTICA Y LICOR DE BAYA DE GOJI
CAVA, CAMPARI, ANTICA & GOJI BERRY LIQUOR

CLEMETINHA €10

CACHAÇA, LIMA, MANGO Y MANDARINA. UNA VERSION DE LA CAIPIRIÑA CON MANGO Y MANDARINA
CACHAÇA, LIME, MANGO & TANGERINE. A CAIPIRIÑA VERSION WITH MANGO & TANGERINE

ALL NIGHT LONG

PASSIFLORA PASSION €12

CERVEZA PASSIFLORA PASSION, CACHAÇA, FRUTA DE LA PASSION, ZUMO DE LIMA Y SIROPE DE AGAVE
PASSIFLORA PASSION BEER, CACHAÇA, PASSION FRUIT, LIME JUICE AND AGAVE SYRUP

PORNSTAR €12

VODKA, AGAVE, VAINILLA, LIMA, FRUTA DE LA PASIÓN Y UN SHOT DE CAVA
VODKA, AGAVE, VANILLA, LIME, PASSION FRUIT AND A SHOT OF CAVA

TROPICAL TROUBLE €11

PIÑA COLADA CON TOQUES DEL AMAZONAS. RON, LIMA, COCO, FRUTA DE LA PASIÓN Y CANELA
PINA COLADA WITH AMAZONIAN TOUCHES. RON, LIME, COCO, PASSION FRUIT & CINNAMON

YELLOW BLOODY €11

BLOODY MARY CON TOMATE AMARILLO Y VINAGRE DE ZANAHORIA
BLOODY MARY WITH YELLOW TOMATO & CARROT VINEGAR

WILD STRAWBERRY €10,5

RON, LIMA Y FRESA ACIDA
RUM, LIME AND ACID STRAWBERRY

INOFENSIVOS HAMRLESS

LIMONADA DE MANGO Y MANDARINA €6

MANGO & TANGERINE LEMONADE

TROPICALIA €9

UNA VERSION SIN ALCOHOL DE LA PIÑA COLADA TROPICAL
A NON-ALCOHOLIC VERSION OF THE TROPICAL PINA COLADA

LIMONADA DE FRUTOS ROJOS €6

CON MIEL DE AGAVE
RED FRUIT LEMONADE WITH AGAVE HONEY

IVA INCLUIDO VAT INCLUDED

DISPONEMOS DE INFORMACIÓN SOBRE LOS ALÉRGENOS
ALLERGENS INFORMATION AVAILABLE UPON REQUEST

MEDIAS RACIONES HALF PORTIONS
MARTES A JUEVES SOLO MEDIODÍA
TUESDAY TO THURSDAY LUNCH ONLY

TACOS DE POLLO PAD THAI CON GUACAMOLE (1 UD) €4,50
CHICKEN TACOS PAD THAI WITH GUACAMOLE (1 UNIT)

TACOS DE CORTE IBÉRICO CON AGUACATE, SRIRACHA, CILANTRO Y MANGOMOLE (1 UD) €5
IBERIAN TACOS WITH AVOCADO, SRIRACHA, CORIANDER AND MANGOMOLE (1 UNIT)

ALCACHOFA CONFITADA EN AROMA DE TRUFA (1 UD) €4,50
ARTICHOKE CONFIT WITH TRUFFLE AROMA (1 UNIT)

ENSALADILLA RUSA CON VENTRESCA DE BONITO €8,50
SPANISH POTATO SALAD WITH TUNA BELLY

CROQUETAS (MEDIA RACIÓN)
CROQUETTES (HALF PORTION)

DE GAMBAS AL AJILLO CON MAYONESA DE HIERBAS €7

SHRIMP WITH GARLIC ACCOMPANIED BY HERB MAYONNAISE

DE RABO DE TORO €6

BULL TAIL STEW

ZAMBUÑAS ACEVICHADAS CON LECHE DE TIGRE DE AJÍ AMARILLO, CEBOLLA MORADA (1 UD) €3,50
SCALLOPS ACEVICHADO WITH TIGER'S MILK OF YELLOW AJÍ, PURPLE ONION (5 UNITS)

SAM DE CORDERO A LA PLANCHA CON GAMBA AL AJILLO Y MAYONESA DE AJO NEGRO (1 UD) €5
GRILLED LAMB SSAM WITH GARLIC PRAWN AND BLACK GARLIC MAYONNAISE (3 UNITS)

SAMOSAS DE POLLO AL CURRY CON CHUTNEY DE ARÁNDANOS (MEDIA RACIÓN) €7
CURRY CHICKEN SAMOSAS WITH BLUEBERRY CHUTNEY (HALF PORTION)

DADOS DE ATÚN MACERADO PEPINO AL HORNO, AGUACATE & TOBIKO WASABI (MEDIA RACIÓN) €10
MACERATED TUNA DICE BAKED CUCUMBER, AVOCADO & TOBIKO WASABI (HALF PORTION)

ASADO DE TIRA Y PATATA ASADA (MEDIA RACIÓN) €12
ROAST SHORT RIBS & BAKED POTATO (HALF PORTION)



AÜAKT

SERVICIO DE PAN BREAD SERVICE €2,5
IVA INCLUIDO VAT INCLUDED

DISPONEMOS DE INFORMACIÓN SOBRE LOS ALÉRGENOS
ALLERGENS INFORMATION AVAILABLE UPON REQUEST

ALÉRGENOS ALLERGENS

TACOS DE POLLO CHICKEN TACOS  

TACOS DE CORTE IBÉRICO IBERIAN TACOS  

AÛAKT A LA BRASA GRILLED AVOCADO  

GÜAKAMOLE GUACAMOLE   

ALCACHOFA CONFITADA ARTICHOKE CONFIT

ENSALADILLA RUSA SPANISH POTATO SALAD  

FOCACCIA DE TOMATE TOMATO FOCACCIA  

PERRITO AÛAKT HOT DOG AÛAKT    

CROQUETAS DE CHIPIRÓN SQUID CROQUETTES    

CROQUETAS DE RABO DE TORO BULL TAIL STEW CROQUETTES   

HUMMUS CASERO HOMEMADE HUMMUS  

ZAMBURIÑAS ACEVICHADAS SCALLOPS ACEVICHADO  

SAM DE CORDERO GRILLED LAMB SSAM   

SAMOSAS DE POLLO AL CURRY CURRY CHICKEN SAMOSAS 

BURRATA CON SALVIA FRITA BURRATA WITH FRIED SAGE  

COLIFLOR RUSTIDA AÛAKT TOASTED CITRUS CAULIFLOWER  

BERENJENA ASADA ROASTED AUBERGINE      

CANELÓN DE CALABACÍN COURGETTE CANNELONI     

CAPELLI ARANCIONI ALLA ZUCCA CAPPELLI ARANCIONI WITH PUMPKIN 

RIGATONI CON MELANZANE RIGATONI WITH EGGPLANT 

TARTAR DE LANGOSTINO SHRIMP TARTARE    

DADOS DE ATÚN MACERADO MACERATED TUNA DICE    

TIRADITO DE LUBINA SEA BASS TIRADITO   

CARRILLERA IBÉRICA IBERIAN CHEEK   

STEAK TARTAR STEAK TARTARE         

ASADO DE TIRA ROAST SHORT RIBS 

SOLOMILLO DE VACA RUBIA BLONDE BEEF SIRLOIN

MILANESA BREADED VEAL   

HAMBURGUESA DE GUADARRAMA GUADARRAMA BURGER     

PATATAS FRITAS FRENCH FRIES

PURÉ DE BONIATO SWEET POTATO PUREE

ENSALADA COLESLAW AÛAKT AÛAKT COLESLAW SALAD   

TARTA DE QUESO DE MONTCHIS MONTCHIS CHEESE CAKE     

LA MEJOR TARTA DE CHOCOLATE DEL MUNDO CHOCOLATE CAKE    

CHEESECAKE MOUSSE CHEESECAKE MOUSSE    

PÃO DE LÓ SPONGE CAKE   



CRUSTACEOS
CRUSTACEAN



SESAMO
SESAME



FRUTOS DE
CASCARA
NUTS



GLUTEN
GLUTEN



HUEVO
EGG



PESCADO
FISH



MOLUSCOS
SHELLFISH



MOSTAZA
MUSTARD



APIO
CELERY



CACHAUETES
PEANUTS



LECHE
DAIRY



SULFITO
SULFITE



SOJA
SOYA



ALTRAMUCES
LUPINS

LOS ALIMENTOS CORREN RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA POR AIRE EN HORNOS, MESAS DE TRABAJO Y PASE
MOST FOODS ARE AT RISK OF AIRBORNE CROSS CONTAMINATION IN OVENS, WORK TABLES, AND WALK-IN