Welcome to The Back Room.

Menu

Bar Favorites

House Cocktails: $18



Número Uno

Botánicos mediterráneos, hierbas aromáticas y cítricos frescos, envueltos en un sutil ahumado oaxaqueño.



Número Tres

Un giro a uno de los cócteles más famosos y emblemáticos de la historia de la coctelería: La Piña Colada.



Número Siete

Nuestra versión del "Old Fashioned", utilizando Whisky de Trigo con un toque chispeante de lúpulo.



Número Ocho

No hay nada más refrescante que la combinación de sabores de la ginebra, el pepino y un aperitivo italiano.



Número Nueve

Complejidad de Botas de Oporto y un final en barricas americanas para un coctel con cuerpo y carácter.



Número Once

Un cóctel donde el bourbon se suaviza entre notas herbales y cítricas. Albahaca fresca, burbujas vivaces y un toque de limón se combinan en una mezcla refrescante y curiosa. Perfecto para quienes buscan un sorbo inesperado y elegante.



Número Trece

Whisky, café y fruta exótica se encuentran en una mezcla intensa y equilibrada. Un toque de canela y azúcar le da un cierre sutilmente dulce, con carácter.



Número Quince

Bourbon con hibisco, chile y un toque caribeño. Intenso, floral y ligeramente picante, con una espuma suave que deja un final intrigante.



Número Dieciséis

Un coctel tropical, cremoso y especiado, con notas de coco, piña y un final cálido que se siente como escape caribeño en copa.



Número Diecisiete

Una mezcla sofisticada y aromática, donde la frescura cítrica se encuentra con notas florales y un toque burbujeante para un final elegante.



Número Dieciocho

Tropical y complejo, con notas de coco y piña, matices tostados de café y un final cítrico sutilmente especiado.



Número Diecinueve

Cítrico y de carácter intenso, con notas de cereza especiada, una textura ligera y un final vínico ligeramente seco.

Signature Cocktails Experience:

The Love Tub

$20

Gin y cachaça en una mezcla floral, frutal y burbujeante. Un toque de lavanda envuelve cada sorbo en frescura y deseo.

The Aphrodisiac

$20

Advertencia: este intrigante y caótico ritual puede causar algún efecto secundario "excitante".

The Butterfly Effect

$14

Infusión floral y especiada servida en prensa francesa. Té azul que cambia de color y sabor, creando una experiencia sin alcohol tan hermosa como inesperada.

$20 con alcohol

Appetizers

Salt-Cod Croquettes (4) | $15

Roasted Pumpkin Soup | $9

Ahi Tuna Tartar w/ malanga chips | $24

Heirloom Tomato Carpaccio & Burrata | $24
add prosciutto | $6

Red-Wine Braised Chorizo w/ plantain chips | $14

Prime Beef Carpaccio | $26

Octopus Carpaccio w/ malanga chips | $24

Pork Belly Bao Buns (2) | $16

TBR Charcuterie Board | $24

Truffle Fries | $14

Main Plates

Pork Tenderloin w. Pumpkin Risotto | $28

Creamy Pesto Campanelle w. French-Cut Chicken | $30

Halibut w/ savory sweet potatoes mash | $32

Filet Mignon (8 oz) with Taro Mash | $50

Braised Short Rib w. Potato Gratin | $32

Salmon w/ Cilantro Risotto | $32

Duck Breast w. Coliflower Purée | $44

Madagascar Shrimp w/ Truffled Grits $34

Rib Eye | $46

Desserts

Creme brûlée | $10

Imperial Tiramisu | $12

French Coconut Pudding w. Praline Ice Cream | $15

Curated Pear with Pistachio Cream | $18

Coravin

Selección especial de vinos servidos por copa

Alion - Ribera del Duero, España

Estructura y elegancia con notas de frutos negros, especias y roble fino

5oz -$30.00

2.5oz- $18.00

LM Lot 1 - Napa Valley, USA

Cabernet Sauvignon intenso, con carácter firme, gran complejidad y final prolongado

5oz- $67.00

2.5oz- $40.00

Pride - Mountain Napa/Sonoma, USA

Vino de montaña con concentración, riqueza y frescura mineral

5oz- $58.00

2.5oz- $35.00

Don Melchor - Puente Alto, Chile

Icono chileno de Cabernet Sauvignon, con gran elegancia, profundidad y persistencia

5oz- $50.00

2.5oz- $30.00

Macan - Rioja, Espana

Perfil elegante, complejo y moderno, manteniendo la esencia clásica de Rioja. Frutas negras maduras como ciruela y mora, toque especiados y vainilla

5oz $22.00

2.5 $14.00

Pago de los Capellanes El Nogal

100% tempranillo. Se caracteriza por ser un vino intenso, elegante y con gran potencial de guarda

5oz $20.00

2.5oz $12.00

Papillon

Napa Valley California. Blend estilo Bordeaux, reconocido por su intensidad, profundidad y perfil moderno y opulento

5oz $25.00

2.5 $16.00

Amelia

Línea ultra premium de Vina Concha y Toro. Estilo fresco y sofisticado, inspirado en grandes Chardonnay de Borgoña

5oz $15.00

2.5 $9.00

Wine List

Reds:

*Chateu Cantin | $95

*Valbuena 5 yrs | $185

*Valduero 6 yrs | $114

*Prime Merlot | $83

*Louis M Lote 1 | $310

*MT Peak Gravity | $80

*MT Peat Rattlesnake | $78

*Altanza Artistas | $78

*Fillaboa | $82

*Don Melchor | $153

*Cheval Del Andes | $128

*Vik La Piu Belle | $85

*Montes Purple | $95

*Maritana Le Russe PN | $80

*Austin Hope Reserve | $155

*Pago de los Capellanes El Nogal | $92

Whites:

*Raices del Miño | $42

*Amelia Chardonnay | $69

Sparkling:

*Barone Pizzini Brut | $65

*Champagne Philipponnat Brut | $98

*Champagne Philipponnat Rose | $115

*Charles Heidsieck Blanc | $97

*Charles Heidsieck Rose Reserve | $94

*Rare | $222

*Rare Rose | $240

*Moet Imperial Brut | $84

*Moet Imperial Rose | $90

By the Glass:

*Chateu Cartillon | $12

*Arrocal Selección | $14

*MacMurray | $12

*Raíces del Miño | 12

Thank you for
visiting us.

@thebackroompr