



PARA COMPARTIR

CALAMARES A LA ROMANA (180 gr) \$260

Calamares baby, alioli

TARTAR DE ATÚN (80 gr) \$270

Papa mil hojas, poro frito, crema fresca

BROCHETAS DE POLLO MARINADAS 2pz (150 gr) \$270

Salsa muhammara, cilantro criollo, ajonjolí, crema fresca

PATATAS BRAVAS \$210

Salsa brava de la casa, alioli

CARPACCIO DE SALMÓN AHUMADO (70 gr) \$310

Cremoso de queso de cabra, vinagreta de naranja, eneldo, chips de ajo, sal Maldon

CROQUETAS ESPAÑOLAS \$250

Croquetas de jamón ibérico y charcutería, alioli

MEJILLONES AL BEURRE BLANC (180 gr) \$280

Mejillones, beurre blanc, aceite de perejil, pan de masa madre

GAMBAS AL AJILLO CON CHAMPIÑONES (150 gr) \$260

Gambas, ajo laminado, guindilla, champiñones

HUMMUS DE LA CASA \$180

Pimentón ahumado, AOVE, cilantro, vegetales encurtidos, pan pita

TABLAS

Pan de masa madre con tomate y aceitunas de la casa

TABLA MIXTA DE CHARCUTERÍA Y QUESOS \$510

TABLA DE CHARCUTERÍA \$510

TABLA DE QUESOS \$510

ENSALADAS

ENSALADA CAPRESE \$230

Tomate, mozzarella fresca, pesto de albahaca, reducción de balsámico

ENSALADA TOMÁS & LUCAS \$210

Espinaca, arúgula, aceitunas, pimiento rojo, ricotta, emulsión de naranja, alcaparrones

BRÓCOLI Y ZANAHORIA AL GRILL \$220

Pesto de hierbas y garbanzo, parmesano, miel trufada

PASTAS

Pasta a elegir: Spaghetti, Penne o Tagliatelle

VERANIEGA

Funghi, champiñones asados, parmesano, trufa negra

\$295

ALCACHOFA

Salsa de quesos, alcachofa, tomate cherry

\$260

FRUTTI DI MARE (130 gr)

Pomodoro, frutos del mar

\$275

CARBONARA OTV

Carbonara, jamón serrano

\$245

PIZZAS

MARGARITA

Mozzarella fresca, tomate cherry, albahaca fresca

\$195

FRUTOS DEL MAR (130 gr)

Mejillones, camarones, arúgula, aceituna negra, AOVE

\$285

OFF THE VINE

Jamón serrano, grana padano, arúgula, aceite de perejil

\$265

CUATRO QUESOS

Mozzarella fresca, Gorgonzola, Gouda, Grana padano

\$220

ESPECIALES OTV

PULPO A LA GALLEGA (180 gr)

Pulpo, puré de papa rústico, mezcla de pimentones, sal Maldon

\$395

RABO DE TORO (250 gr)

Jus de rabo, papas fritas, cebolla caramelizada

\$395

SALMÓN A LA PLANCHA (180 gr)

Puré de brócoli, vegetales encurtidos

\$380

POLLITO DE LECHE (250 gr)

Jus de pollo, papa, zanahoria, ralladura de limón, chips de ajo, AOVE

\$380

CERDO PELÓN YUCATECO (220 gr)

Cerdo confitado por 12h, vichyssoise de manzana, jus de cerdo, chips de papa

\$450

POSTRES

PERAS AL VINO TINTO

Crumble, crema de mascarpone, vino

\$210

CHEESE CAKE VASCO

Estofado de fresas

\$210

DEVIL'S FOOD CAKE

Bizcocho de chocolate, ganache de cerveza stout, almíbar de naranja

\$210

HELADO DE LA CASA

Crumble, frutos rojos

\$90

SELECCIÓN DE VINOS POR COPA

ESPUMOSO

PINELLI PROSECCO GLERA · ITALIA	\$230
---------------------------------	-------

BLANCO

14 HANDS CHARDONNAY · EE.UU	\$200
LOS VASCOS SAUVIGNON BLANC · CHILE	\$200
TRES RAÍCES RIESLING · MÉXICO	\$225
NORTON WHITE BLEND SAUVIGNON BLANC ·	
GRÜNER VELTLINER · SEMILLON · ARGENTINA	\$265

ROSADO

LOS VASCOS ROSÉ SYRAH · CABERNET	
SAUVIGNON · MOURVEDRE · CHILE	\$200

TINTO

BORSAO CLASICO GARNACHA · ESPAÑA	\$160
MICHEL TORINO MALBEC · ARGENTINA	\$180
MAISON NICOLAS PINOT NOIR · FRANCIA	\$190
VENTISQUERO RESERVA CABERNET	
SAUVIGNON · CHILE	\$200

SELECCIÓN DE CERVEZAS

LAGER

OCHO REALES LAGER 355 ML	\$110
COLIMA CERO LAGER 355 ML	\$110
COLIMITA LAGER 355 ML	\$130

ALE & WHEAT ALE

OCHO REALES ALE 355 ML	\$110
OCHO REALES IMPERIAL ALE 355 ML	\$130
PRINCIPIA WHEAT ALE 355 ML	\$130

IPA & PALE ALE

VAQUITA MARINA IPA 355 ML	\$130
PERRO DEL MAR IPA 355 ML	\$130
CHELA DE PLAYA IPA 355 ML	\$130
COLIMA PÁRAMO PALE ALE 355 ML	\$140
COLIMA PIEDRA LISA IPA 355 ML	\$140
COLIMA RÍO DE LUMBRE IPA 355 ML	\$140

PORTER

FOCA PARLANTE PORTER 355 ML	\$130
COLIMA TICUS PORTER 355 ML	\$140

DRAFT

PILSNER 355 ML	\$120
PILSNER 500 ML	\$165



Todas las copas son de 2 oz



SELECCIÓN DE DESTILADOS

TEQUILA

CLASE AZUL PLATA	\$680
CLASE AZUL REPOSADO	\$830
DON JULIO 70	\$390
DON JULIO BLANCO	\$330
DON JULIO REPOSADO	\$250

MEZCAL

400 CONEJOS ESPADÍN	\$185
AMARÁS ESPADÍN	\$225

WHISKY

BLACK LABEL 12 AÑOS	\$330
BUCHANAN'S 12 AÑOS	\$330
GLENFIDDICH 12 AÑOS	\$340
MACALLAN 12 AÑOS SHERRY OAK RED LABEL	\$460

GINEBRA

BEEFEATER	\$220
BOMBAY SAPPHIRE	\$240
HENDRICK'S	\$280
MONKEY 47	\$420
TANQUERAY	\$240

RON

BACARDÍ CARTA BLANCA	\$180
HAVANA CLUB AÑEJO 7 AÑOS	\$250

VODKA

BELVEDERE PURE	\$240
CIROC	\$240
SMIRNOFF	\$195
TITO'S HANDMADE	\$200

LICOR

ANCHO REYES	\$180
BAILEYS	\$180
FERNET BRANCA	\$180
GRAND MARNIER	\$200
LICOR 43	\$180
SAMBUCA VACCARI	\$160



Todas las copas son de 2 oz



SELECCIÓN DE COCTELES

DE AUTOR

ROSSO SPRITZ

\$280

Vermouth Cinzano Rosso 2 oz · Prosecco Pinelli 1 oz
· jugo de toronja · agua mineral

SANTO PECADO

\$280

Tequila Cuervo 1800 Añejo 2 oz · Ancho Reyes 0.5 oz
· tepache · jarabe de agave · limón

VELVET BITTER

\$280

Campari 1.5 oz · Vermouth Cinzano Rosso 1.5 oz ·
Prosecco Pinelli 2 oz

WHITE UMAMI

\$280

Vodka Belvedere 2 oz · agua de tomate · cordial de
pepino · aceite de menta

TRÓPICO N7

\$280

Ron Havana Club 7 Años 2 oz · pulpa de maracuyá ·
shrub de piña

MI-TO COCKTAIL

\$280

Campari 1.5 oz · Vermouth Rosso 1.5 oz

NAKED & FAMOUS

\$280

Mezcal Divino Momento Espadín 1 oz · Aperol 1 oz ·
Chartreuse Amarillo 1 oz · limón

MEZCALITA DE SERRANO

\$280

Mezcal Divino Momento Espadín 1.5 oz · Triple Sec
1 oz · limón · chile serrano

PORNSTAR

\$280

Vodka Smirnoff 2 oz · crema de coco · pulpa de
maracuyá · naranja · limón

HUGO SPRITZ

\$280

Licor St. Germain 2 oz · Cava Brut 2 oz · agua con
gas · menta · limón

NEGRONI DE CAFÉ

\$280

Gin 1 oz · Campari 1 oz · Vermouth Rosso 1 oz ·
café espresso

CLÁSICOS

APEROL SPRITZ

\$240

Aperol 2 oz · Cava Brut 3 oz · agua con gas

CAMPARI SPRITZ

\$240

Campari 2 oz · Cava Brut 3 oz · agua con gas

NEGRONI

\$240

Ginebra 1oz · Vermouth Rosso 1 oz · Campari 1 oz

OLD FASHIONED

\$240

Bourbon Bulleit 2 oz · Bitter de Angostura 10 ml ·
azúcar

MANHATTAN

\$240

Bourbon Bulleit 2 oz · Vermouth Rosso 1 oz · Bitter
de Angostura 10 ml

BOULEVARDIER

\$240

Bourbon Bulleit 1 oz · Campari 1 oz · Vermouth
Rosso 1 oz

WHISKY SOUR

\$240

Bourbon Bulleit 2 oz · limón · jarabe natural

MARGARITA CLÁSICA

\$240

Tequila José Cuervo Plata 2 oz · Triple Sec 1 oz ·
limón · sal

PALOMA

\$240

Tequila José Cuervo Plata 2 oz · limón · refresco
de toronja

MEZCALITA

\$240

Mezcal Divino Momento Espadín 2 oz · Triple Sec
1 oz · limón · sal

COSMOPOLITAN

\$240

Vodka Smirnoff 2 oz · Triple Sec 1 oz · jugo de arándano

MOJITO

\$240

Ron Bacardí Blanco 2 oz · limón · menta · agua con gas

PIÑA COLADA

\$240

Ron Bacardí Blanco 2 oz · Calahua 1.5 oz · jugo de piña

CARAJILLO

\$240

Licor 43 2 oz · café espresso

BAILEY'S CARAJILLO

\$240

Bailey's 2 oz · café espresso

ESPRESSO MARTINI

\$240

Vodka Smirnoff 1.5 oz · Kahlúa 1 oz · café espresso



MENU



TO SHARE

ROMAN-STYLE CALAMARI (180 gr)	\$260
Baby calamari, aioli	
TUNA TARTARE (80 gr)	\$270
Potato mille-feuille, fried leek, fresh cream	
MARINATED CHICKEN SKEWERS (2 pcs) (150 gr)	\$270
Muhammara sauce, cilantro, sesame seeds, fresh cream	
PATATAS BRAVAS	\$210
House 'salsa brava', aioli	
SMOKED SALMON CARPACCIO (70 GR)	\$310
Creamy goat cheese, orange vinaigrette, dill, garlic chips, Maldon salt	
SPANISH CROQUETTES	\$250
Iberian ham and charcuterie croquettes, aioli	
MUSSELS IN BEEURRE BLANC SAUCE (180 gr)	\$280
Mussels, beurre blanc, parsley oil, bread sourdough	
GARLIC PRAWNS WITH MUSHROOMS (150 GR)	\$260
Prawns, sliced garlic, chili pepper, mushrooms	
HOUSE HUMMUS	\$180
Smoked paprika, extra virgin olive oil, cilantro, vegetables pickles, pita bread	

BOARDS

Sourdough bread with tomato and house olives	
MIXED CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD	\$510
DELI CHART	\$510
CHEESE BOARD	\$510

SALADS

CAPRESE SALAD	\$230
Tomato, fresh mozzarella, basil pesto, balsamic reduction	
TOMAS & LUCAS SALAD	\$210
Spinach, arugula, olives, ricotta, bell red pepper, orange emulsion, caperberries	
GRILLED BROCCOLI AND CARROT	\$220
Herb and chickpea pesto, Parmesan cheese, honey truffle	

Prices are in Mexican pesos, including VAT. The weight shown is the raw weight of the product. Please ask your waiter about allergens and ingredients in each dish.

MENU

Off
the vine

PASTA

To choose: Spaghetti, Penne, or Tagliatelle

SUMMER

\$295

Funghi, roasted mushrooms, parmesan, black truffle

ARTICHOKE

\$260

Cheese sauce, artichoke, cherry tomato

SEAFOOD (130 gr)

\$275

Tomato, seafood

OTV CARBONARA

\$245

Carbonara, Serrano ham

PIZZAS

MARGARITA

\$195

Fresh mozzarella, cherry tomatoes, fresh basil

SEAFOOD (130 gr)

\$285

Mussels, shrimp, arugula, black olives, EV00

OFF THE VINE

\$265

Serrano ham, Grana Padano cheese, arugula, olive oil parsley

FOUR CHEESES

\$220

Fresh mozzarella, Gorgonzola, Gouda, Grana Padano

OTV SPECIALS

GALICIAN-STYLE OCTOPUS (180 GR)

\$395

Octopus, rustic mashed potatoes, bell peppers mix, Maldon salt

OXTAIL (250 GR)

\$395

Oxtail jus, french fries, caramelized onion

GRILLED SALMON (180 gr)

\$380

Broccoli puree, pickled vegetables

MROASTED CORNISH HEN (250 GR)

\$380

Chicken, potato, carrot, and grated jus lemon, garlic chips, extra virgin olive oil

YUCATAN HAIRLESS PIG (220 gr)

\$450

Confit pork for 12 hours, apple vichyssoise pork jus, potato chips

DESSERTS

PEARS IN RED WINE

\$210

Crumble, mascarpone cream, wine

CHEESE CAKE VASCO

\$210

Strawberry stew

DEVIL'S FOOD CAKE

\$210

Chocolate sponge cake, stout beer ganache, orange syrup

HOUSE ICE CREAM

\$90

Crumble, red fruits

Prices are in Mexican pesos, including VAT. The weight shown is the raw weight of the product.
Please ask your waiter about allergens and ingredients in each dish.

MENU

DRINKS



WINE BY GLASS SELECTION

SPARKLING

PINELLI PROSECCO GLERA · ITALY \$230

WHITE

14 HANDS CHARDONNAY · USA \$200

LOS VASCOS SAUVIGNON BLANC · CHILE \$200

TRES RAÍCES RIESLING · MEXICO \$225

NORTON WHITE BLEND SAUVIGNON BLANC · \$265

GRÜNER VELTLINER · SEMILLON · ARGENTINA

ROSE

LOS VASCOS ROSÉ SYRAH · CABERNET
SAUVIGNON · MOURVEDRE · CHILE \$200

RED

BORSAO CLASSICO GARNACHA · SPAIN \$160

MICHEL TORINO MALBEC · ARGENTINA \$180

MAISON NICOLAS PINOT NOIR · FRANCE \$190

VENTISQUERO RESERVA CABERNET SAUVIGNON ·
CHILE \$200

BEER SELECTION

LAGER

OCHO REALES LAGER 355 ML \$110

COLIMA CERO LAGER 355 ML \$110

COLIMITA LAGER 355 ML \$130

ALE & WHEAT ALE

OCHO REALES ALE 355 ML \$110

OCHO REALES IMPERIAL ALE 355 ML \$130

PRINCIPIA WHEAT ALE 355 ML \$130

IPA & PALE ALE

VAQUITA MARINA IPA 355 ML \$130

PERRO DEL MAR IPA 355 ML \$130

CHELA DE PLAYA IPA 355 ML \$130

COLIMA PÁRAMO PALE ALE 355 ML \$140

COLIMA PIEDRA LISA IPA 355 ML \$140

COLIMA RÍO DE LUMBRE IPA 355 ML \$140

PORTER

FOCA PARLANTE PORTER 355 ML \$130

COLIMA TICUS PORTER 355 ML \$140

DRAFT

PILSNER 355 ML \$120

PILSNER 500 ML \$165



2 OZ CUPS



Prices in Mexican pesos, VAT included. Wines also available by the bottle.

MENU

DRINKS



SPIRITS SELECTION

TEQUILA

CLASE AZUL PLATA	\$680
CLASE AZUL REPOSADO	\$830
DON JULIO 70	\$390
DON JULIO BLANCO	\$330
DON JULIO REPOSADO	\$250

MEZCAL

400 CONEJOS ESPADÍN	\$185
AMARÁS ESPADÍN	\$225

WHISKY

BLACK BUCHANAN'S 12 YEARS	\$330
GLENFIDDICH 12 YEARS	\$330
MACALLAN 12 YEARS	\$340
SHERRY OAK RED LABEL 12 YEARS	\$460

GINEBRA

BEEFEATER	\$220
BOMBAY SAPPHIRE	\$240
HENDRICK'S	\$280
MONKEY 47	\$420
TANQUERAY	\$240

RON

BACARDI CARTA BLANCA	\$180
HAVANA CLUB AÑEJO 7 YEARS	\$250

VODKA

BELVEDERE PURE	\$240
CIROC	\$240
SMIRNOFF	\$195
TITO'S HANDMADE	\$200

LIQUEUR

ANCHO REYES	\$180
BAILEYS	\$180
FERNET BRANCA	\$180
GRAND MARNIER	\$200
LICOR 43	\$180
SAMBUCA VACCARI	\$160



2 OZ CUPS



Prices in Mexican pesos, VAT included. Wines also available by the bottle.

MENU

DRINKS



COCKTAILS SELECTION

BY AUTHOR

ROSSO SPRITZ	\$280
Cinzano Rosso Vermouth 2 oz · Pinelli Prosecco 1 oz · grapefruit juice · mineral water	
SANTO PECADO	\$280
Tequila Cuervo 1800 Añejo 2 oz · Ancho Reyes 0.5 oz · tepache agave syrup · lime	
VELVET BITTER	\$280
Campari 1.5 oz · Cinzano Rosso Vermouth 1.5 oz · Pinelli Prosecco 2 oz	
WHITE UMAMI	\$280
Belvedere Vodka 2 oz · tomato water · cucumber cordial · mint oil	
TROPICO N7	\$280
Havana Club 7 Year Old Rum 2 oz · passion fruit pulp · pineapple shrub	
MI-TO COCKTAIL	\$280
Campari 1.5 oz · Vermouth Rosso 1.5 oz	
NAKED & FAMOUS	\$280
Divino Momento Espadín Mezcal 1 oz · Aperol 1 oz · Yellow Chartreuse 1 oz · lemon	
SERRANO MEZCALITA	\$280
Divino Momento Espadín Mezcal 1.5 oz · Triple Sec 1 oz · lemon · serrano chili	
PORNSTAR	\$280
Smirnoff Vodka 2 oz · coconut cream · passion fruit pulp · orange · lemon	
HUGO SPRITZ	\$280
St. Germain liqueur 2 oz · Cava Brut 2 oz · sparkling water · mint · lemon	
COFFEE NEGRONI	\$280
Gin 1 oz · Campari 1 oz · Vermouth Rosso 1 oz · espresso	

CLASSICS

APEROL SPRITZ	\$240
Aperol 2 oz · Cava Brut 3 oz · sparkling water	
CAMPARI SPRITZ	\$240
Campari 2 oz · Cava Brut 3 oz · sparkling water	
NEGRONI	\$240
Ginebra 1oz · Vermouth Rosso 1 oz · Campari 1 oz	
OLD FASHIONED	\$240
Bulleit Bourbon 2 oz · Angostura bitters 10 ml · sugar	
MANHATTAN	\$240
Bourbon Bulleit 2 oz · Vermouth Rosso 1 oz · Angostura bitters 10 ml	
BOULEVARDIER	\$240
Bourbon Bulleit 1 oz · Campari 1 oz · Vermouth Rosso 1 oz	
WHISKY SOUR	\$240
Bulleit Bourbon 2 oz · lemon · natural syrup	
CLASSIC MARGARITA	\$240
Tequila José Cuervo Plata 2 oz · Triple Sec 1 oz · lemon · salt	
PALOMA	\$240
Jose Cuervo Plata Tequila 2 oz · lime · grapefruit soda	
MEZCALITA	\$240
Divino Momento Espadín Mezcal 2 oz · Triple Sec 1 oz · lemon · salt	
COSMOPOLITAN	\$240
Smirnoff Vodka 2 oz · Triple Sec 1 oz · cranberry juice	
MOJITO	\$240
Bacardi White Rum 2 oz · lemon · mint · sparkling water	
PIÑA COLADA	\$240
Bacardi White Rum 2 oz · Calahua 1.5 oz · pineapple juice	
CARAJILLO	\$240
Licor 43 2 oz · espresso	
BAILEY'S CARAJILLO	\$240
Bailey's 2 oz · espresso	
ESPRESSO MARTINI	\$240
Vodka Smirnoff 1.5 oz · Kahlúa 1 oz · espresso	



2 OZ CUPS



Prices in Mexican pesos, VAT included. Wines also available by the bottle.