

ARCANO

SPANISH KITCHEN - LATIN SOUL

HAPPY HOUR!! Tues-Fri 5-7pm

TABLADO (BUILD YOUR BOARD)

Cheese

Manchego - 6

Tetilla - 6

Murcia al Vino - 6

Meats

Paleta Ibérica - 11

Jamón Serrano -6

Chorizo -6

Pan de masa madre o de cacao - 4

Jalea de vino o naranja - 4

T
A
P
A
S

2 Croquetas - 6
(jamón, chorizo ó camarón)

Patatas Bravas - 10

Garbanzos con Chorizo - 10

Calamares Fritos - 14

Yuca Frita - 8

COCTELES ARCANO \$12

MEZCALOCO

mezcal joven, ancho reyes, orange, lime,
agave, tajín rim

LA CONDESA

small batch hand-craft condessa gin, prickly pear
and orange, aperol, amaro, grapefruit oil

LA ULTIMA PALABRA

monkey shoulder whiskey rhubarb amaro,
amontillado sherry, clove syrup

PASION Y AGAVE

tequila joven, passion fruit nectar, lime, cassis liquor

COCTELES \$10

Martini
Margarita
Mojito
Negroni

CERVEZA \$6

Draft - Estrella Damm
Botella - 1906

Anima Negra Quibia Mallorca
Tempranillo Rioja

V
I
N
O \$10

ARCANO

SPANISH KITCHEN - LATIN SOUL

HAPPY HOUR!! Tues-Fri 5-7pm

TABLADO (BUILD YOUR BOARD)

Cheese

Manchego - 6

Tetilla - 6

Murcia al Vino - 6

Meats

Paleta Ibérica - 11

Jamón Serrano -6

Chorizo -6

Pan de masa madre o de cacao - 4

Jalea de vino o naranja - 4

T
A
P
A
S

2 Croquetas - 6
(jamón, chorizo ó camarón)

Patatas Bravas - 10

Garbanzos con Chorizo - 10

Calamares Fritos - 14

Yuca Frita - 8

COCTELES ARCANO \$12

MEZCALOCO

mezcal joven, ancho reyes, orange, lime,
agave, tajín rim

LA CONDESA

small batch hand-craft condessa gin, prickly pear
and orange, aperol, amaro, grapefruit oil

LA ULTIMA PALABRA

monkey shoulder whiskey rhubarb amaro,
amontillado sherry, clove syrup

PASION Y AGAVE

tequila joven, passion fruit nectar, lime, cassis liquor

COCTELES \$10

Martini
Margarita
Mojito
Negroni

CERVEZA \$6

Draft - Estrella Damm
Botella - 1906

Anima Negra Quibia Mallorca
Tempranillo Rioja

V
I
N
O \$10