

COCKTAILS



NUESTROS COCKTAILS

Trinidad Heat

13

Ron añejo, piña y licor de chile chipotle. Equilibrado con lima y sirope casero de chile y canela.

NEW Shamarkanda Pornstar

13

Un cóctel glamuroso y seductor con vodka de vainilla, fruta de la pasión, flor de sauco, lima y cava

Portofino

12

Embárcate en un viaje a la costa italiana con este cóctel que combina Aperol infusionado con fresas, vino blanco y cava brut.

Kho Tao

13

Vodka, maracuyá, fresa, limón y menta.

Mezcal Mule

14

Mezcal, lima y ginger beer, coronado con espuma de mango y gengibre.

Oaxaca

13

Tequila infusionado en jalapeño, Aperol, sirope de lima kaffir, zumo de lima

Bondi

13

Ginebra, frambuesa, licor de jazmín y lima

LOS CLÁSICOS

Mojito

12

El clásico Mojito reinventado en tres versiones: la refrescante versión con lima, la deliciosa opción con frutos rojos y la exótica variante con maracuyá.

Margarita

Mezcal Margarita: 14

Mezcal Margarita: 14

Spicy Margarita: 13

Spicy Margarita: 13

Clásico: 13

Clásico: 1

Mule Cocktails

Moscow Mule (vodka): 12

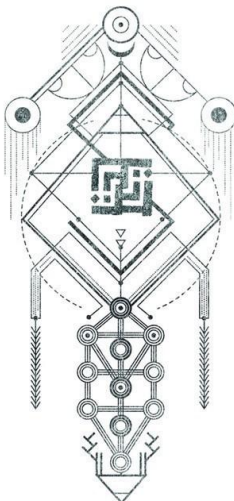
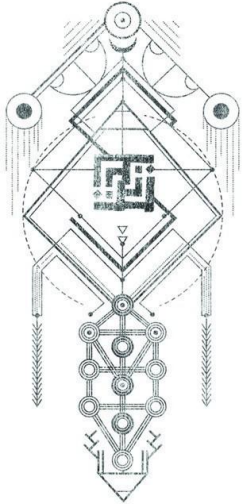
Disfruta de estos refrescantes Mules en copa de cobre mezclados con ginger beer.

London Mule (gin): 12

Espresso Martini

12

Una explosión de energía y sabor en este cóctel que combina café, azúcar, licor de café y vodka.



¿Quieres algo especial?

Pregunta a tu camarero por tu cóctel favorito y te lo preparamos.

CÓCTELES SIN ALCOHOL

Benirrás

9

Combina zumo de manzana, maracuyá, lima y ginger beer.

Brighton

9

Gin 00, ginger beer y espuma de mango y gengibre

Tulúm

9

Mango lima, sirope de jalapeño y soda

Samara

9

Piña, lima y menta

COMIENZA TU VIAJE GASTRONÓMICO

Ostra Poget Fine de Claire nº2

Con ponzu de limón ibicenco: 6,5



🍷 Croquetas de kimchee (4u)

14



La más famosas de shamarkanda con un ligero toque picante

Humus de garbanzos

15



Con espuma de soja, harissa, zjug, rabanitos y uvas. Acompañado de papadum

🍷 Berenjena a la brasa

17



Con salsa holandesa de sake y miso, avellanas caramelizadas y mantou casero

Shamarkanda roll

18



Uramaki de salmón flambeado con aguacate, pepino, mayonesa de yuzu, cebolla crujiente y huevas

Tacos crujientes de maíz morado (2u)

16

Con cochinita pibil, xnipec y salsa verde

Ceviche de corvina

24



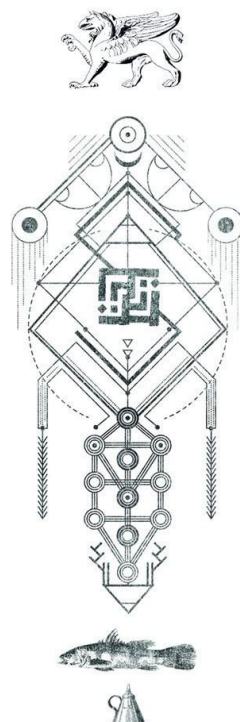
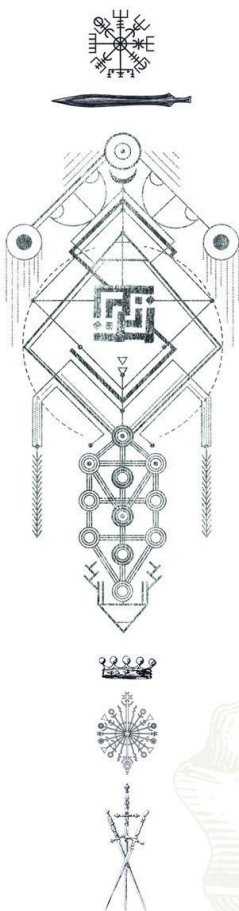
Leche de tigre de maracuyá, causa de ají amarillo, boniato, maíz y chips de plátano

Empanadillas mejicanas (2u)

15



De setas, huitlacoche y queso Münster. Acompañadas de emulsión de chipotle (2u)



Steak tartare de ternera

23



Relish de limón ibicenco, alcaparras, chalotas encurtidas y yema confitada. Servido con tortitas de maíz

bio Flores de calabacín en tempura

18



Rellenas de ricotta y limón, con hierbas en escabeche y verduritas

Ensalada de burrata

19



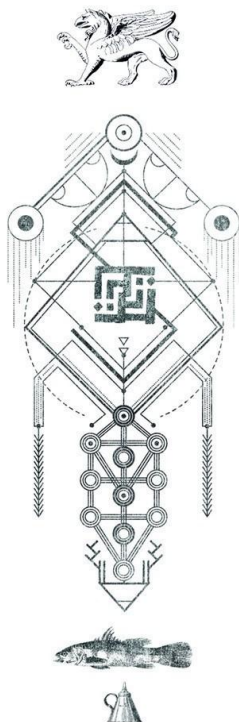
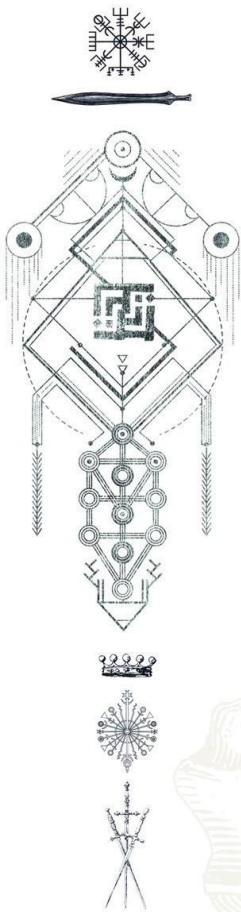
Burrata hecha en Ibiza con tomates de colores, remolacha y aliño cítricol de albahaca

Tataki de atún

18

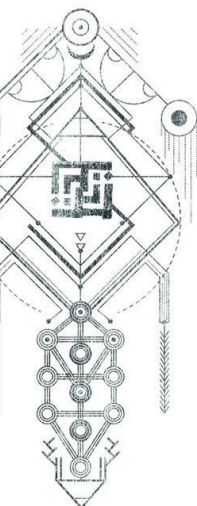


Con pico de gallo de mango y ají amarillo





PLATOS PRINCIPALES



Risotto de zanahorias confitadas

24



Con tahini, salvia, queso feta y ras el hanout

Corvina

27



Con meuniere suave de puerros y coliflor en texturas

Calamar Tom Kha

26



Con gnocchi de gofio, kale y mayonesa de tinta ahumada

Tataki de presa ibérica

29



Con mole almendrado, chutney de piña, cremoso de aguacate y maiz

Lingote de cordero tikka masala

29



Con baba-ganoush de berenjena y salsa de yogurt

Solomillo de vaca

35



Con demi-glacé de pimientas, setas asiáticas y patatón ibicenco con ali-oli de ajos confitados

Magret de pato a la brasa

31



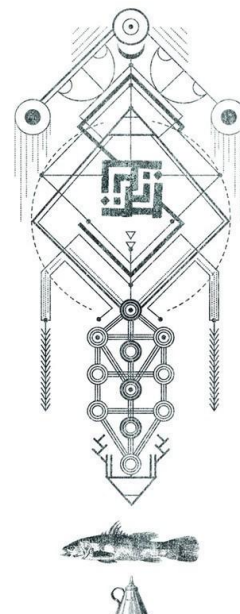
Barbacoa de cereza negra, bimi, chirivia y yuca

Atún

29



Con cebolla caramelizada y teriyaki de fresa





POSTRES

Brownie de chocolate



Con pistacho y vainilla

10

Cheesecake Shamarkanda



Con helado de frutos rojos

9

Torrija de brioche



Con leche tostada y helado de nata

10

Coulant de avellana



Con helado de chocolate blanco

10

CARTA DE NIÑOS

El menú de niños se sirve exclusivamente a niños

Pescado



Merluza en tempura con patatas o arroz

16

Nuggets de pollo



Pollo con rebozado casero acompañado de patatas o arroz.

14

Pasta



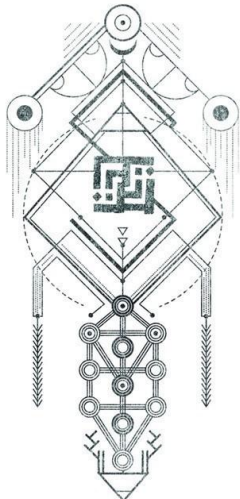
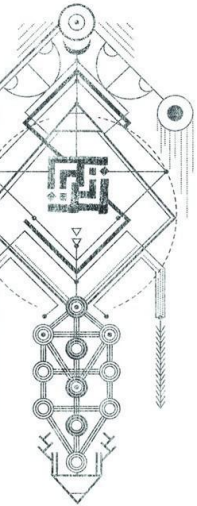
Elige si la quieres con tomate o con mantequilla

12

Guarnición extra niños

Patatas: 6,5

Arroz: 5,5



VINOS

Enlazar las diferentes texturas, sabores y olores del plato con los aromas y las inigualables sensaciones de un buen vino, es posible.

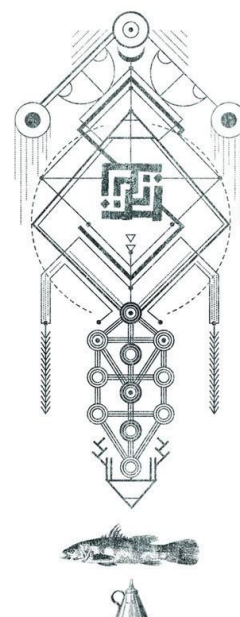
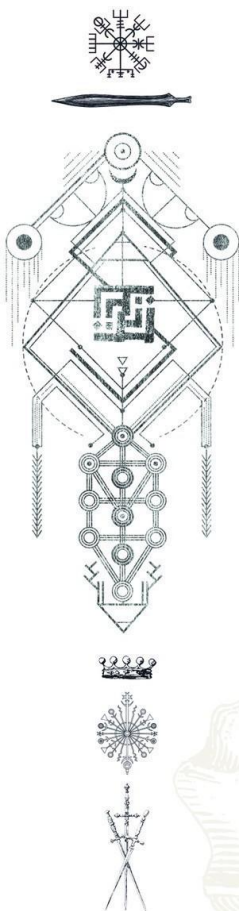
Seleccionamos vinos cuya esencia se acopla a la perfección con las creaciones de nuestros chefs.

CAVA Y CHAMPAGNE

Bohigas Galda Brut , 50% Xarello, 30% Macabeo 20%, D. O Cava	Botella: 28
Delicado, fresco, con burbuja fina y notas cítricas.	Copa: 6,5
Martinez Brut Nature Rosé , Pinot Noir, Garnacha, D.O Cava	35
Elegante y afrutado, con burbuja cremosa y final seco.	
Maurice Grumier Blanc de Noirs Brut , 80% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir, AOC Champagne	65
Champagne expresivo, fresco, con frutas rojas y notas minerales.	
Ancestral Espumoso Albariño 2023 , 100% Catarratto, Sicilia	52
Albariño espumoso artesana, tropical y vibrante.	
J.L. Vergnon Eloquence Grand Cru Extra Brut , Chardonnay, AOC Champagne	105
Champagne elegante con burbuja fina y mineralidad marcada.	

VINOS BLANCOS

Mocén , 100% Verdejo, D.O Rueda	Copa: 5
Fresco, afrutado y fácil de beber.	Botella: 26
Cora Loxarel , Moscatel de Alejandría, Muscat de Frontignan y Xarel-lo, D.O. Penedès	Copa: 5,5
Orgánico. Aromas florales y toques tropicales.	Botella: 29
Baixa Sirena , 100% Albariño, D.O. Rías Baixas	Botella: 30
Albariño salino, con acidez vibrante y notas cítricas.	6
L'encis , Garnacha Blanca & Sauvignon Blanc, D.O. Costers del Segre	31
Ecológico. Fresco y aromático con carácter mediterráneo.	
O luar do sil , 100% Godello, D.O Valdehorras	36
Godello seco con buena acidez y frescura.	
Domaine Hamelin , 100% Chardonnay, AOC Petit Chablis	45
Notas minerales, manzana verde y flores blancas.	
Mantel Blanco Verdejo , Verdejo 100%, D.O Rueda	45
Fermentado en barrica, con notas de vainilla y fruta madura.	
Las Bairetas , 100% Moskatel Naranja, Sierra de Chiva, Valencia	38
Biodinámico. Cítrico y floral, con notas de saúco.	
Bassermann-Jordan , Riesling, D.O. Pfalz, Alemania	42
Seco y vibrante, con notas florales y minerales.	



Albamar Albariño PAI, 100% Albariño, D.O Rias Baixas

48

Atlántico, fresco y equilibrado

VINOS ROSADOS

Boceto de Exopto, Garnacha y tempranillo, D.O.Ca Rioja

Botella: 26

Afrutado, cuerpo medio y muy refrescante.

Copa: 5,5

Mali Rosé, Garnacha y Xarello, D.O Penedés

Botella: 30

Biodinámico. Ligero, seco y elegante.

Chateau Peyrassol, Cinsault, Garnacha & Syrah,, AOP Côtes de Provence

62

Orgánico. Afrutado, aromático y sedoso.

VINOS TINTOS

Lopez de Haro, Tempranillo, D.O.Ca Rioja

Botella: 26

Crianza. Seco, con taninos firmes y buena estructura..

Copa: 5

Doble R, Tempranillo, 1866, D. O Ribera del Duero

Botella: 28

Taninos suaves y final largo.

Copa: 5,5

La Escucha, 100% Mencia, D. O Bierzo

34

Elegante, con buena estructura y frescura.

Cepa Gavilán Crianza, Tempranillo 100%, D.O. Ribera del Duero

32

Intenso y persistente, fácil de beber.

Malaspiedras, Tempranillo, D.O.Ca Rioja

38

Ecológico. Expresivo, frutal y vibrante.

"Vi Natural" – Lagravera, Garnacha tinta, D.O. Costers del Segre

35

Natural y biodinámico. Cereza madura y ciruela.

La Solana, 90% Listán Negro, D.O. Valle de La Orotava, Tenerife,

Volcánico con frita negra y café

Arenisca, Tinta de Toro, 2022, Vino de la tierra de Castilla y León

39

Orgánico. Jugoso, frutal y con notas terrosas.

Las Védias, 100% Syrah, AOC Crozes-Hermitage

45

Notas de flores silvestres, elegante y envolvente.

790 Pecats, Garnacha 90% Syrah 10%, D.O Penedés

55

Ecológico y biodinámico. Corposo y largo final.

Sept Cuvée du Soleil, 55% Tempranillo 45% Cabernet Sauvignon., Libano

79

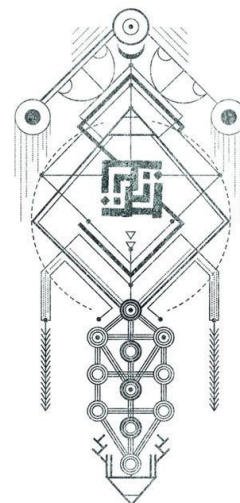
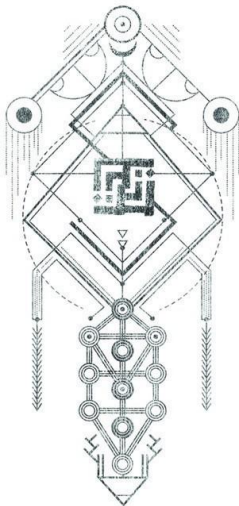
Elegante, redondo, con taninos sedosos.

Fleurie Cuvée du Chaos, Gamay, AOC Fleurie

69

Mistura Blue, Mencia

82



VINOS DE POSTRE

Tokaji Szamorodni 2017, Hungría

5,5

Fruta cítrica y mermelada de naranja.

Ximenez- Spinola 2020, 100% Pedro Ximenez

6,5

Notas de pasas y ciruelas, envejecido en roble.

