

# Menú



# La EXPERIENCIA



IMAGINA UN CLÁSICO BAR DE TAPAS EN ESPAÑA DONDE EL ENCANTO ESTÁ EN PROBAR Y PICAR VARIADITO SOLO O EN COMPAÑÍA.

TE PRESENTAMOS UNA RENOVACIÓN DE NUESTRO MENÚ ORIGINAL, CON PERSONALIDAD PROPIA, ENFOCADA EN COMPARTIR TAPAS, PLATILLOS AL CENTRO, CHARCUTERÍA, EMPAREDADOS Y FRUTOS DEL MAR QUE PUEDES ACOMPAÑAR CON VINOS DE DIFERENTES REGIONES, CERVEZAS ARTESANALES O COCTELERÍA.

**LOS IMPERDIBLES DE DEBARBAS  
LOS SEGUIRÁS ENCONTRANDO AQUÍ!**

EN **DEBARBAS** TAPAS BAR PUEDE SUCEDER TODO LO QUE IMAGINES...

— DISFRUTA **SESIONES DE DJ**

— INSCRÍBETE A **DEBARBAS TAPAS BAR SESSIONS**:  
CATAS, DEGUSTACIONES, TALLERES, TEATRO EN CORTO.  
SI QUIERES RECIBIR INFORMACIÓN, PIDE A TU ANFITRIÓN QUE TE AGREGUE  
A NUESTRO GRUPO DE WHATSAPP

— **ALOJAMOS TU EVENTO PRIVADO**, DESDE UN CUMPLEAÑOS,  
UN ANIVERSARIO, UN EVENTO CORPORATIVO.  
CONTÁCTANOS AL: 55. 7872. 4437

# TAPAS

*(montadas en una rebanada individual de pan)*

☞ TORTILLA ESPAÑOLA (190g.).....\$75  
*Estilo Asturiana. Elaborada con huevos batidos, patatas, cebolla y chorizo.*

☞ la TAPA DE BARBAS (70g.).....\$75  
*jamón serrano, queso manchego, alcachofa, aceituna y aceite de oliva.*

☞ JAMÓN SERRANO e HIGO (75g.).....\$80  
*jamón serrano con Tomaca hecha con tomate, aceite de oliva, ajo y tabaco.*

☞ CHISTORRA con QUESO (90g.).....\$65  
*chistorra, queso manchego y aceite de oliva.*

☞ POLLO a la MOSTAZA ANTIGUA (70g.).....\$75  
*muslo de pollo con chicharrón de piel, macerado en mostaza antigua, miel de maguey y limón Eureka.*

☞ SALMÓN AHUMADO (70g.).....\$75  
*salmón ahumado en casa sobre una crema de hinojo, pesto de alcaparra y ralladura de limón.*

☞ TABLA DEGUSTACIÓN (3 tapas a elegir).....\$230

---

---

## EMPAREDADOS

☞ BAGUETTE de JAMÓN SERRANO (120g.).....\$180  
*pan reposado untado con Tomaca, relleno de jamón serrano, queso manchego y rodajas de jitomate.*

☞ BAGUETTE de PIERNA ADOBADA (150g.).....\$150 / con queso.....\$170  
*pan reposado untado con frijoles refritos y relleno de pierna a los tres chiles y aguacate.*

☞ HAMBURGUESA PRIME (200 g.).....\$210  
*con queso gratinado, tocino, lechuga, jitomate y cebolla. Acompañado de papas a la francesa.*



## PICOTEO

- ACEITUNAS (80g.).....\$95  
*rellenas de jamon serrano.*
- PATATAS BRAVAS DEBARBAS (250 g.).....\$135  
*cubos de papa bañados con un toque de salsa de chile de árbol.  
Acompañadas con mayonesa Debarbas.*
- TOSTADAS de ATÚN FRESCO (3 pzas.).....\$190  
*cubos de atún marinado con vinagreta de jengibre,  
soya y un toque de ajonjolí sobre una cama de guacamole.*
- GAMBAS al AJILLO ANTIGUO (120g.).....\$220  
*camarones salteados con un ajillo antiguo cocinado a base de vino blanco,  
chile guajillo, perejil, limón y poro.*
- CALAMARES VASCOS (200g.).....\$190  
*anillos de calamar empanizados con una camisa hecha a base de paprika  
y acompañados con un dip de salsa Romesco.*
- CROQUETAS de JAMÓN SERRANO (8 pzas.).....\$195  
*acompañadas con un dip cremoso de eneldo e hinojo.*
- HUEVOS ROTOS (250g.).....\$155  
*huevos fritos sobre una cama de patatas pochadas. Acompañados de jamón serrano.*
- CHORICITOS A LA SIDRA (170g.).....\$160  
*chorizos asturianos cocidos en sidra.*

---

---

## TABLITAS de CHARCUTERÍA

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| JAMÓN SERRANO (90g.).....\$185   | SALAMI ESPAÑOL (90g.).....\$180 |
| CHORIZO de PAMPLONA (90g.).....\$170  | QUESO GOUDA (100g.).....\$130   |
| MIXTA (150g.).....\$220<br><i>jamón serrano, salami, chorizo de pamplona, queso gouda, alcachofa y aceitunas.</i> |                                 |
| ACOMPAÑADAS con PAN de AJO.    ORDEN EXTRA (3 pzas.) .....\$30  |                                 |



## ESPECIALES

☞ CALDO GALLEGO (150g.).....\$130  
*preparado con una base de tomate, alubias blancas, chorizo y tocino.*

☞ RABO de TORO (100g.).....\$140  
*guiso de larga cocción con cebada, vino tinto y rabo de buey.*

## ENSALADAS

☞ ENSALADILLA RUSA (230g.).....\$140  
*mezcla de vegetales con atún, huevo duro, palmito, aceitunas y mayonesa de la casa.*

☞ ESPINACA CON HIGO .....\$160  
*mezcla de espinaca, lechuga, arúgula, higo, queso de cabra, jamón serrano y nuez caramelizada con aderezo de vino tinto.*

## POSTRES

☞ MEDIO PAN de PERA y NUEZ .....\$120  
*pan baguette con mantequilla coronado con pera al horno, tropezones de queso de cabra y nuez.*  
**NUESTRO FAVORITO!**

☞ CREMA CATALANA .....\$110  
*natilla de vainilla bañada con tierra de chocolate y frutos rojos.*

☞ PAY de LIMÓN .....\$100  
*fresca combinación de yogurt, queso crema y limón. Decorado con frutos rojos de temporada.*

☞ ATE de temporada con QUESO .....\$95



# PIZZA

Italiana

**MARGARITA**.....\$230

salsa de tomate, queso mozzarella, jitomate cherry y albahaca fresca.

**JAMÓN SERRANO**.....\$285

salsa pesto, queso mozzarella, jamón serrano, alcachofas y arúgula.

**VEGETALES**.....\$230

salsa de tomate, queso mozzarella, verduras salteadas (zanahoria, champiñones, calabaza, cebolla, pimientos, albahaca y arúgula).

**BOLOGNESA**.....\$285

salsa de tomate, queso mozzarella y carne bolognesa.

**TRES QUESOS**.....\$230

salsa pesto, queso mozzarella, gouda y cabra.

**CAMARÓN**.....\$285

salsa de tomate, queso mozzarella, camarones salteados con ajo y marinados en salsa pesto con un toque de arúgula.

**PEPPERONI**.....\$230

salsa de tomate, queso mozzarella y pepperoni.

**MEXICANA**.....\$230

salsa de tomate, queso mozzarella, chorizo, frijoles, cebolla y jalapeño.

**COCHINITA**.....\$230

queso mozzarella, cochinita, cebolla encurtida y rodajas de habanero.

**HABAIANA**.....\$230

salsa de tomate, queso mozzarella, jamón de pavo, mermelada de piña con habanero y un toque de cebolla.

**MASA  
DE TOMATE  
GOURMET 100%  
Artesanal**



# VINOS



## ESPAÑA

	COPA (5 oz.)	BOTELLA (750 ml.)
VINO de la CASA <i>tinto / Tempranillo</i>	\$75	
BORSAO clásico <i>tinto / Granacha</i> de colores vivos, con notas frutales y alta acidez que brinda matices de fruta roja y especias.	\$120	\$495
CUNE crianza <i>tinto</i> Mezcla de uvas Tempranillo, Granacha y Mazuelo con notas de especias y acidez equilibrada.	\$140	\$590
MAYADOR <i>sidra espumosa blanca</i> Aroma fino y afrutado característico de la selección de manzanas con un sabor ligeramente dulce.	\$85	\$390

## MÉXICO

	COPA (5 oz.)	BOTELLA (750 ml.)
CASA Madero 3V <i>tinto</i> Tres uvas de carácter: Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon. Con sabores a frutos negros y rojos jóvenes.	\$160	\$695
L.A. CETTO clásico <i>tinto / Cabernet Sauvignon</i> Aromas a jamaica, grocella y frutos rojos. Táninos suaves, equilibrado y frutal.	\$115	\$490
L.A. CETTO chardonnay <i>blanco</i> Aroma a cítricos, manzana verde, membrillo y un toque de mantequilla.	\$100	\$440
L.A. CETTO BLANC DE ZINFANDELL <i>rosado</i> Aroma frutal, resaltan las notas de durazno y un elegante toque mineral dándole una agradable textura.	\$95	\$380

## ARGENTINA

	COPA (5 oz.)	BOTELLA (750 ml.)
MICHEL TORINO malbec <i>tinto</i> Frescos aromas a frutos rojos. Suave en paladar con un sutil final especiado.	\$120	\$495
MICHEL TORINO torrontés <i>blanco</i> De color amarillo verdoso con destellos dorados. Fragantes aromas a frutos tropicales.	\$115	\$480

## PORTUGAL

	COPA (5 oz.)	BOTELLA (750 ml.)
RAZA <i>vinho verde</i> Limpio y brillante. fragancia afrutada con un carácter de toronja. Acidez balanceada y frutal.	\$135	\$580

Vino Espumoso

Cinzano Pro Spritz.....\$495  
Copa.....\$130

Clericot

jarra (1lt.).....\$330

# DESTILADOS

## RON

BACARDI BLANCO .....	\$100
FLOR DE CAÑA 4 AÑOS .....	\$115
HAVANA AÑEJO 3 AÑOS .....	\$115
MATUSALEM CLÁSICO .....	\$115
MATUSALEM PLATINO .....	\$115
APPLETON ESTATE .....	\$115

## VODKA

ABSOLUT AZUL .....	\$125
SMIRNOFF .....	\$125
STOLICHNAYA .....	\$135

## TEQUILA

DON JULIO 70 .....	\$215
CUERVO TRADICIONAL PLATA ..	\$125
CUERVO TRADICIONAL REP. ....	\$125
1800 CRISTALINO AÑEJO .....	\$195
CUERVO ESPECIAL REPOSADO ....	\$120



## WHISKY

JACK DANIEL'S .....	\$150
JOHNNIE WALKER E.ROJA .....	\$150
JOHNNIE WALKER E.NEGRA ....	\$190

## MEZCAL

400 CONEJOS Espadín Joven .....	\$150
400 CONEJOS Reposado .....	\$160
AMORES Espadín Joven .....	\$165
MONTELOBOS Espadín Joven .....	\$170
UNIÓN Espadín Joven .....	\$175

## GIN & TONIC

BEEFEATER .....	\$165
BOMBAY .....	\$170
TANQUERAY .....	\$175

*(natural, cítricos, frutos rojos,  
pepino o romero)*

## MIXOLOGÍA

APEROL SPRITZ .....	\$170
LIMONCELLO SPRITZ .....	\$170
GIN DE FRUTOS ROJOS .....	\$190
MARGARITAS DE SABORES .....	\$150
TINTO DE VERANO .....	\$160
MOJITO .....	\$140
PIÑA COLADA .....	\$150

NEGRONI .....	\$170
CARAJILLO LICOR 43 .....	\$170
MEZCALÍN NARANJÍN .....	\$180
MEZCALÍN JAMAQUÍN .....	\$180
TIKI MEZCALITA .....	\$180
<i>Mezcal, albahaca, jugo de limón y un toque de miel. Escarchado con sal de chipotle.</i>	

## LICORES

VERMOUTH PINELLI .....	\$135
---------------------------	-------

BAILEYS .....	\$145
---------------	-------




# CERVEZA

## LAGERS

**CLARAS:** cervezas de baja fermentación. suelen ser ligeras, espumosas, suaves y de color dorado. muy refrescantes.

COLIMITA (355 ml.) 4.2° ALC.....	\$99
CHARRO (350 ml.) 4.5° ALC.....	\$99
JABALÍ HELLES BOCK (355ml.) 8.1° ALC.....	\$95
MAHOU CINCO ESTRELLAS (330 ml.) 5.5° ALC .....	\$110

**OSCURAS:** cervezas de baja fermentación. se caracterizan por tener cierto nivel de sabor tostado y suave.

JABALÍ BOCK (335 ml.) 6.3° ALC.....	\$95
MINERVA VIENA (335 ml.) 5.0° ALC.....	\$99
ERDINGER DUNKEL (500ml.) 5.3° ALC.....	\$160 



## ALES

**PALE ALE:** por lo general, secas y con un buen cuerpo a la vista rojizas de espuma abundante. sabor con notas cítricas y ligeramente amargas.

PÁRAMO (335 ml.) 5.2° ALC.....	\$99
TEMPUS DORADA (335 ml.) 4.3° ALC .....	\$99

**TRIGO:** suelen ser turbias y sin filtrar. tienden a ser un poco ácidas, ligeras y muy refrescantes.

BLANCHE de BRUXELLES (330 ml.) 4.5° ALC.....	\$140
--	-------

**ALTBIER:** suaves, cuerpo medio con sabores un poco amargos balanceados con notas a malta caramelo.

TEMPUS DOBLE MALTA (335 ml.) 7.0° ALC .....	\$99
---	------

**IPA (INDIA PALE ALE):** caracterizadas por lo espumoso de su cuerpo y por un marcado sabor amargo y a lúpulo.

ELFO IPA (335 ml.) 6.5° ALC.....	\$99
LAGUNITAS IPA (335 ml.) 6.2° ALC.....	\$99
PIEDRA LISA (335 ml.) 4.5° ALC .....	\$99

**PORTER:** sabores intensos a maltas tostadas, caramelo y chocolate.

TICÚS (355 ml.) 4.6° ALC .....	\$99
--------------------------------	------

# CERVEZA



**STOUT:** las caracteriza un color casi negro con espuma densa y un alto grado de alcohol, suelen tener un sabor dulce y tostado a caramelo, tabaco y chocolate.

- ELFO STOUT (335 ml.) 6.5° ALC ..... \$99
- LAGRIMAS NEGRAS (355 ml.) 10° ALC ..... \$120
- MINERVA STOUT IMPERIAL (355 ml.) 5.0° ALC...\$99

## LAMBIC

- LINDEMANS FRAMBOISE (250 ml.) 2.5° ALC.....\$140 

## CLÁSICAS

- XX ÁMBAR / XX LAGER / INDIO /
- TECATE ORIGINAL / TECATE LIGHT /
- BOHEMIA CLÁSICA / BOHEMIA OSCURA /
- BOHEMIA WEIZEN (355 ml.) ..... \$65

- Con Menos* XX ULTRA LAGER (335 ml.) 4.0° ALC. 94 cals.... \$65
- Calorías* AMSTEL ULTRA (335 ml.) 4.0° ALC. 85 cals.....\$70



# OTRAS BEBIDAS

## CAFÉ y TÉ

- CAFÉ AMERICANO .....\$50
- ESPRESSO .....\$50
- ESPRESSO CORTADO .....\$55
- CAPUCCINO .....\$55
- LATTE .....\$55
- TÉ .....\$50

## AGUA y REFRESCOS

- AGUA MINERAL PERRIER (330ml.) ..... \$60
- AGUA MINERAL CIEL (355ml.) ..... \$45
- AGUA NATURAL CIEL (355ml.) ..... \$40
- LIMONADA / NARANJADA NATURAL ..... \$50
- LIMONADA / NARANJADA MINERAL ..... \$55
- REFRESCOS (355ml.) ..... \$45
- CLAMATO NATURAL ..... \$45

