

# CÓCTELES DE AUTOR



## BLACK PEARL

ÁCIDO, CÍTRICO, LIGERAMENTE DULCE Y PICANTE

ACID, CITRUS, SLY GHTLY SWEET AND SPICY



GIN MARE, SIROPE DE MANZANA VERDE, VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA L'ANTICO 8 AÑOS, SOUR, TABASCO, AHUMADO DE MADERA AROMÁTICA  
GIN MARE GREEN APPLE SYRUP, BALSAMIC VINEGAR OF MODENA L'ANTICO 8 YEARS, SOUR, TABASCO, SMOKED WITH AROMATIC WOOD

12€



## WASSAAAAP....!!!

FRESCO, AFRUTADO, CÍTRICO Y DULCE

FRESH, FRUTY, CITRUS AND SWEET



RON SANTA TERESA AÑEJO, LICOR DE LYCHEES, SOUR, PURÉ DE FRUTA DE LA PASSION O FRESA (ELIGE TU SABOR), SIROPE DE MENTA, CAVA  
RUM SANTA TERESA AÑEJO, LYCHEE LIQUEUR, SOUR, PASSION FRUIT PUREE OR STRAWBERRY PUREE (CHOISE YOUR FLAVOUR), MINT SYRUP, CAVA

12€



## GENTLEMAN

SECO, AHUMADO, FUERTE

DRY, SMOKED, STRONG



WHISKY JACK DANIEL'S SINGLE BARREL, WHISKY PORT CHARLOTTE HEAVILY PEATED 10, SIROPE DE REMOLACHA Y SOJA CASERO, BITTER DE CHOCOLATE CASERO  
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL, WHISKY PORT CHARLOTTE H.P.10, HOMEMADE BEET & SOJA SYRUP, HOMEMADE CHOCOLATE BITTER

14€



## EUREKA

CÍTRICO, LIGERAMENTE DULCE, PECUJAR, ELÉCTRICO

CITRUS, SLYGHTLY SWEET, PECUJAR, ELECTRIC



VODKA ELÉCTRICO, UMESHU, SAKE, SIROPE GUMMA, SOUR  
ELECTRIC VODKA, UMESHU, SAKE, GUM SYRUP, SOUR

15€



## TAKE IT EASY

ATERCIOPELADO, ELEGANTE, REPOSADO EN BARRICA DE ROBLE BLANCO AMERICANO

VELVETY, ELEGANT, AGED IN AMERICAN WHITE OAK BARREL



COGNAC & BRANDY YSABEL REGINA, OPORTO GRAHAMS 10 AÑOS, VINO TINO, BITTER DE CAFÉ CASERO  
COGNAC & BRANDY YSABEL REGINA, PORT GRAHAMS 10 YEARS, RED WINE, HOMEMADE COFFE BITTER

15€



◆◆◆ SUAVE, SOFT ◆◆◆ MEDIANO, MEDIUM ◆◆◆ FUERTE, STRONG

Tambien puedes pedir las versiones originales

## CLÁSICOS NO TAN CLÁSICOS

INSPIRADO EN PIÑA COLADA / *TWIST OF PIÑA COLADA*

### BEE-YOUR SELF

**AFRUTADO, SEMI DULCE / FRUITY, SEMI-SWEET**

RON BACARDI INFUSINADO CON MANZANILLA,  
ZUMO DE PIÑA CON LEMON GRASS, TEXTURA  
DE COCO Y MIEL DE PRODUCCION PROPIA

**MARIDAJE:** TARTA DE CHOCOLATE, CON FALSO  
PANAL DE AVEJAS DE CHOCOLATE BLANCO,  
TEXTURA DE YUZO Y MIEL DE PRODUCCIÓN  
PROPIA Y FALSA AVEJA DE MIEL

*RON BACARDI INFUSED WITH CHAMOMILE,  
PINEAPPLEJUICE WITH LEMON GRASS, TEXTURE OF  
COCONUT AND SELF PRODUCED HONEY*

**FOOD PAIRING:** CHOCOLATE CAKE, WHITE  
CHOCOLATE FAKE BEE HIVE AND YUZU TEXTURE  
AND FAKE HONEY BE

12€



INSPIRADO EN PORN STAR MARTINI / *TWIST OF PORN STRA MARTINI*

### PORN STAR MARTINI BONAVIDA

**CÍTRICO, DULCE, AFRUTADO / CITRUS, SWEET, FRUITY**

VODKA VAINILLA, SIROPE DE ALMENDRA, APRICOT  
BRANDY, FRUTA DE LA PASIÓN, CAVA, AIRE  
MOLECULAR DE FRUTOS DEL BOSQUE FLAMBEADO  
CON COINTREAU Y JENGIBRE

*VANILLA VODKA, ALMOND SYRUP, APRICOT BRANDY,  
PASSION FRUIT, SPARKLING WINE, MOLECULAR AIR  
WITH RED BERRIES AND GINGER FLAMBÉ WITH COINTREAU*

12€



INSPIRADO EN NEGRONI / *TWIST OF NEGRONI*

### IL CONTE

**AMARGO, SECO / BITTER, DRY**

GIN BOMBAY, MEZCAL LOS DANZANTES  
REPOSADO, CAMPARI, VERMUT CINZANO 1757  
ROSSO INFUSINADO CON TÉ VERDE CHINA  
GUNPOWDER, SPRAY DE TINTURA DE HABA TONKA  
*GIN BOMBAY, MEZCAL LOS DANZANTES REPOSADO,  
CAMPARI, VERMUTH CINZANO 1757 ROSSO INFUSED WITH  
GREEN TEA CHINA GUNPOWDER, HABA TONKA TINTURE SPRAY*

12€



INSPIRADO EN COSMOPOLITAN / *TWIST OF COSMOPOLITAN*

### GLAMOUR

**CÍTRICO, LIGERAMENTE DULCE, CON UN TOQUE  
DE BURBUJAS / CITRUS, SLIGHTLY SWEET,  
WITH BUBBLES TOUCH**

VODKA INFUSINADO CON CÍTRICOS, LICOR  
DE FRAMBUESA CASERO, FRUTOS DEL BOSQUE  
FLAMBEADOS CON COINTREAU Y JENGIBRE,  
SOUR, SIROPE DE VAINILLA, CAVA

*VODKA INFUSED WITH CITREUSES, HOMEMADE  
RASPBERRY LIQUEUR, FOREST BERRIES AND GINGER FLAMBÉ  
WITH COINTREAU, SOUR, VANILLA SYRUP, CAVA*

12€



INSPIRADO EN EXPRESO MARTINI / *TWIST OF ESPRESSO MARTINI*

### LAZARO LEVANTATE Y ANDA




**SEMI DULCE, SABOR DE TIRAMISÚ  
SEMI SWEET, TIRAMISÚ TASTE**

PEDRO XIMENES NECTAR, LICOR DE VAINILLA CASERO,  
SIROPE DE CHOCOLATE BLANCO Y ALMENDRA,  
ESPUMA DE TIRAMISÚ, CAFÉ EXPRESO,  
GALLETA SAVOJARDO

*PEDRO XIMENES NECTAR, HOMEMADE VANILLA LIQUEUR,  
WHITE CHOCOLATE AND ALMOND SYRUP, TIRAMISÚ  
FOAM, COFFEE ESPRESSO, SAVOIRDO COOKIE*

12€





 SUAVE, SOFT  MEDIANO, MEDIUM  FUERTE, STRONG

Tambien puedes pedir las versiones originales

## CLÁSICOS NO TAN CLÁSICOS

	<p>INSPIRADO EN BLOODY MARY / TWIST OF BLOODY MARY</p> <p><b>LIQUID KITCHEN</b> <b>PECUJAR, INTENSO</b> / <i>PECUJAR, INTENSE</i></p> <p>VODKA INFUSIONADA CON ALBAHACA, LICOR DE AJO CASERO (MUY DELICADO), ZUMO DE TOMATE, SOUR, SAL DE ROMERO, PIMIENTA BLANCA, VINO TINTO, ESCAMAS DE PARMIGGIANO. <i>VODKA INFUSED WITH BASIL, HOMEMADE GARLIC LIQUEUR (VERY DELICATE), TOMATO JUICE, SOUR, ROSEMARY SALT, WHITE PEPPER, RED WINE, PARMIGGIANO SCALES</i></p>	<p>12€</p>	
	<p>INSPIRADO EN TOM COLLINS / TWIST OF TOM COLLINS</p> <p><b>EVIL WATER</b> <b>CITRICO, PICANTE, LIGERAMENTE AHUMADO, UMAMI</b> <i>CITRUS, SPICE, SLYGHTLY SMOKED, UMAMI</i></p> <p>GIN BOMBAY, MEZCAL, SOUR TRANSPARENTE, SIROPE MALVADO, TOMILLO FRESCO, VICHY CATALAN <i>GIN BOMBAY, MEZCAL, CLEAR SOUR, EVIL SYRUP, FRESH THYME, VICHY CATALAN</i></p>	<p>12€</p>	
	<p>INSPIRADO EN GIMLET / TWIST OF GIMLET</p> <p><b>INDIAN GIMLET</b> <b>CÍTRICO, DULCE, FRESCO Y AROMÁTICO</b> <i>CITRUS, SWEET, FRESH, AND AROMATIC</i></p> <p>GIN MACERADO CON HOJAS DE LIMA KAFFIR Y CARDAMOMO, SIROPE DE MANZANA VERDE, TÉ VERDE, SOUR, CLARA DE HUEVO <i>GIN INFUSED WITH KAFFIR LIME LEAVES AND CARDAMOM, GREENTEA CHINA GUNPOWDER, GREEN APPLE SYRUP, SOUR, EGGS WHITE</i></p>	<p>12€</p>	
	<p>INSPIRADO EN OLD FASHIONED / TWIST OF OLD FASHIONED</p> <p><b>OLD BREAKFAST</b> <b>FUERTE, SECO, ESPEDIADO</b> <i>STRONG, DRY, SPICED</i></p> <p>WHISKY ESCOCES SINGLETON 12, BITTER DE CARDAMOMO CASERO, TOMILLO FRESCO, TERRÓN DE AZÚCAR FLAMBEADO, VICHY CATALÁN, AHUMADO CON MADERA DE MANZANO <i>SCOTCH WHISKY SINGLETON 12, HOMEMADE CARDAMOM BITTER, FRESH THYME, FLAMBÈ SUGAR CUBE, VICHY CATALÁN, SMOKED WITH APPLE TREE WOOD</i></p>	<p>13€</p>	
	<p>INSPIRADO EN MARGARITA / TWIST OF MARGARITA</p> <p><b>LA MARGA</b> <b>CÍTRICO, SECO LIGERAMENTE PICANTE</b> <i>CITRUS, DRY, SLYGHTLY SPICY</i></p> <p>TEQUILA CURADO BLUE AGAVE, MEZCAL INFUSIONADO CON CHIPOTLE, SOUR, MIEL DE PRODUCCION PROPIA CON ESENCIA DE LAVANDA, ALBAHACA, CLARA DE HUEVO. <i>TEQUILA CURADO BLUE AGAVE, MEZCAL INFUSED WITH CHIPOTLE, SOUR, SELF PRODUCED HONEY WITH LAVENDER ESSENCE, SOUR, BASIL, EGGS WHITE.</i></p>	<p>13€</p>	

 SUAVE, SOFT  MEDIANO, MEDIUM  FUERTE, STRONG

Tambien puedes pedir las versiones originales

## CLÁSICOS NO TAN CLÁSICOS

INSPIRADO EN ADONIS. / TWIST OF ADONIS

### COLLO-NUTS

ATERCIOPELADO, ELEGANTE  
VELVETY, ELEGANT



LUSTAU OLOROSO DON NUÑO, VERMUT COCCHI  
STORICO, COGNAC & BRANDY YSABEL REGINA,  
LICOR DE CHOCOLATE KUHRI, BITTER DE  
CARDAMOMO CASERO, BURBUJA AHUMADA  
*LUSTAU OLOROSO DON NUÑO, VERMUTH COCCHI STORICO,  
COGNAC & BRANDY YSABEL REGINA, KUHRI CHOCOLATE  
LIQUEUR, HOMEMADE CARDAMOM BITTER, SMOKY BOUBBLE*

15€



## VIRGIN COCKTAILS



### OASIS

DULCE, AFRUTADO FROZEN  
SWEET, FRUTY, FROZEN

PURÉ DE COCO, PURÉ DE PLÁTANO, GOTAS  
DE CHOCOLATE NEGRO,  
ZUMO DE PIÑA, SOUR  
*COCONUT PUREE, BANANA PUREE,  
BLACK CHOCOLATE DROPS,  
PINEAPPLE JUICE, SOUR*

9€



### ON THE ROAD

FRESCO; CÍTRICO, TOQUE FLORAL  
FRESH, CITRIC, FLOWER TOCH

ZUMO DE ARÁNDANOS, SOUR, SIROPE DE ROSAS,  
MENTA, TÓNICA  
*CRAMBERRY JUICE, SOUR, ROSES SYRUP,  
MINT, TONIC WATER*

9€



### LIFE'S GOOD

CÍTRICO, LIGERAMENTE DULCE  
CITRUS, SLIGHTLY SWEET

GINGER BEER, SOUR, SIROPE  
DE MANZANA VERDE  
*GINGER BEER, SOUR,  
GREEN APPLE SYRUP*

9€



SUAVE, SOFT



MEDIANO, MEDIUM



FUERTE, STRONG

Refresco incluido en el precio

# GINEBRAS MACERADAS



## CON FRUTAS DEL BOSQUE 12,50€

SERVICIO PERFECTO: PIEL DE NARANJA, FRUTOS DEL BOSQUE  
GIN MACERATED WITH FOREST FRUITS.  
PERFECT SERVE: ORANGE PEEL, FOREST BERRYS

## CON MANZANILLA Y LAVANDA 12,50€

SERVICIO PERFECTO: PIEL DE LIMÓN  
GIN MACERATED WITH CHAMOMILE AND LAVANDA.  
PERFECT SERVE: LEMON PEEL

## CON HOJAS LIMA KAFFIR Y CARDAMOMO 12,50€

SERVICIO PERFECTO: PIEL DE LIMÓN  
GIN MACERATED WITH KAFFIR LIME LEAVES AND CARDAMOM  
PERFECT SERVE: LEMON PEEL

## CON TÉ VERDE Y TÉ NEGRO 12,50€

SERVICIO PERFECTO: PIEL DE NARANJA  
GIN MACERATED WITH GREEN TEA AND BLACK TEA  
PERFECT SERVE: ORANGE PEEL

## CON ALABÁHACA Y PIMIENTA BLANCA 12,50€

SERVICIO PERFECTO: PIEL DE LIMÓN  
GIN MACERATED WITH BASIL AND WHITE PEPPER.  
PERFECT SERVE: LEMON PEEL

## CON CHIPOTLE 12,50€

SERVICIO PERFECTO: PIÑA, PIEL DE LIMÓN  
GIN MACERATED WITH CHIPOTLE CHILI  
PERFECT SERVE: PINEAPPLE SLICE, LEMON PEEL

## CON CÍTRICOS 12,50€

SERVICIO PERFECTO: FRAMBUESA, MORA  
GIN MACERATED WITH CITRUS  
PERFECT SERVE: RASPBERRY, BLACKBERRY

## CON MIEL DE PRODUCCIÓN PROPIA Y TOMILLO 12,50€

SERVICIO PERFECTO: PIEL DE LIMÓN  
GIN MACERATED WITH SELF PRODUCED HONEY AND THYME  
PERFECT SERVE: LEMON PEEL



SUPLEMENTO DE 1€ REDBULL Y NESTEA

# GIN & TONIC

## SECAS

<b>BOMBAY DRY</b>	10€
PIEL DE LIMÓN / <i>LEMON PEEL</i>	
<b>MARTIN MILLER'S</b>	13€
PIEL DE LIMA, BAYAS DE ENEBRO / <i>LIME PEEL, JUNIPER</i>	
<b>LONDON N°3</b>	13€
PIEL DE LIMÓN, BITTER DE CARDAMOMO <i>LEMON PEEL, CARDAMOM BITTER</i>	
<b>NOUAISON</b>	13€
PIEL DE LIMÓN / <i>LEMON PEEL</i>	
<b>SIPSMITH</b>	14€
PIEL DE LIMA, BAYAS DE ENEBRO / <i>LIME PEEL, JUNIPER</i>	
<b>OXLEY</b>	16€
PIEL DE LIMA, BAYAS DE ENEBRO / <i>LIME PEEL, JUNIPER</i>	

## ESPECIADAS

<b>GIN MARE</b>	13€
MERMELADA DE HIGOS, BROTE DE MENTA / <i>FIG JAM, MINT LEAVES</i>	
<b>MOMBASSA</b>	13€
LICOR DE CAFÉ CASERO, PIEL DE LIMÓN <i>HOMEMADE COFFEE LICOR, LEMON PEEL</i>	
<b>BULLDOG</b>	13€
PIEL DE LIMÓN / <i>LEMON PEEL</i>	
<b>TANQUERAY MALACCA</b>	13€
POMELO Y CANELA / <i>GRAPEFRUIT AND CINNAMON</i>	
<b>MONKEY 47</b>	17€
NADA O PIEL DE LIMA / <i>NOTHING OR LIME PEEL</i>	

## CITRICAS

<b>TANQUERAY TEN</b>	13€
PIEL DE LIMÓN Y POMELO / <i>LEMON AND GRAPEFRUIT SKIN</i>	
<b>CITADELLE</b>	13€
LICOR DE VIOLETA, PIEL DE NARANJA / <i>VIOLET LICOR, ORANGE PEEL</i>	
<b>BOMBAY SAPPHIRE</b>	13€
PIEL DE LIMÓN / <i>LEMON PEEL</i>	
<b>TANQUERAY RANGPUR</b>	13€
RODAJA DE LIMA / <i>LIME SLICE</i>	
<b>ROKU</b>	13€
PIEL DE LIMÓN Y JENGIBRE / <i>LEMON PEEL AND GINGER</i>	

## AFRUTADAS

<b>BROCKMANS</b>	13€
PIEL DE NARANJA, FRAMBUESA Y MORAS <i>ORANGE PEEL RASPBERRY AND BLACKBERRY</i>	
<b>NORDÉS</b>	13€
PIEL DE LIMA Y FRAMBUESA / <i>LIME PEEL AND RASPBERRY</i>	
<b>G'VINE FLORASION</b>	13€
UVA / <i>GRAPE</i>	
<b>HENDRICK'S</b>	13€
PEPINO / <i>CUCUMBER</i>	



# NUESTRA BODEGA

## WHISKY



### JAPONES / JAPANESE

HIBIKI HARMONY	20€	40€	42€	500€
YAMASAKI 12	25€	50€	52€	550€
HAKUSHU DIST	23€	45€	47€	550€

### BOURBON

BULLEIT	5€	1€0	12€	150€
WILD TURKEY	5€	10€	12€	150€
MAKER'S MARK	5€	10€	12€	150€
WOODFORD'S RESERVE	7€	14€	16€	200€
MICHTER'S	9€	18€	20€	300€

### RYE

BULLEIT RYE	6€	12€	14€	200€
SAZERAC RYE	9€	18€	20€	300€
WOODFORD'S RYE	7€	14€	16€	200€
MICHTER'S RYE	9€	18€	20€	300€

### TENESSEE

JACK DANIEL'S	5€	10€	12€	160€
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	7€	14€	16€	200€
GENTLEMAN JACK	6€	12€	14€	200€

# NUESTRA BODEGA

## RON



BACARDI SILVER	4€	8€	10€	150€
BACARDI PREMIUM BLACK	4€	8€	10€	150€
SANTA TERESA AÑEJO	5€	9€	11€	150€
SANTA TERESA 1796	8€	15€	17€	300€
ZACAPA 23	9€	17€	19€	300€
ZACAPA XO	23€	45€	47€	600€
MYER'S	5€	10€	12€	150€
DIPLOMÁTICO RESERVA EXCLUSIVA	7€	14€	16€	200€
DIPLOMÁTICO SINGLE VINTAGE	16€	32€	34€	500€
PLANTATION 20 XO	9€	18€	20€	300€
OPHIMUS 15	7€	14€	16€	200€
MATUSALEM 15	6€	12€	14€	200€
EL DORADO 15	8€	15€	17€	300€
SAILOR JERRY	6€	12€	14€	200€
HAVANA SELECCIÓN DE MAESTROS	8€	16€	18€	300€
HAVANA CLUB 7	5€	10€	12€	150€

## BRANDY

YSABEL REGINA	7€	1€4	16€	200€
CARLOS I	6€	12€	14€	200€
CARDENAL MENDOZA	6€	12€	14€	200€
JAIME I 30 AÑOS	15€	30€	32€	400€

## COGNAC Y ARMAGNAC

DARTIGALONGUE 2005	14€	28€	30€	400€
COURVOISIER VSOP	7€	14€	16€	200€
REMY MARTIN VSOP	7€	14€	16€	200€
DELAMAIN X.O.	15€	30€	32€	400€



SUPLEMENTO DE 1€ REDBULL Y NESTEA



# NUESTRA BODEGA

## GINEBRA



### SECAS

BOMBAY DRY	4€	8€	10€	150€
NOUAISSON	5,5€	11€	13€	200€
MARTIN MILLER'S	5,5€	11€	13€	200€
LONDON N°3	5,5€	11€	13€	200€
SIPSMITH	6€	12€	14€	200€
OXLEY	7€	14€	16€	200€

### ESPECIADAS

GIN MARE	5,5€	11€	13€	200€
MONKEY 47	8€	15€	17€	250€
MOMBASA	5,5€	11€	13€	200€
BULLDOG	5,5€	11€	13€	200€
TANQUERAY MALACCA	5,5€	11€	13€	200€

### CÍTRICAS

BOMBAY SAPPHIRE	5,5€	11€	13€	200€
CITADELLE	5,5€	11€	13€	200€
TANQUERAY TEN	5,5€	11€	13€	200€
TANQUERAY RANGPUR	5,5€	11€	13€	200€
ROKU	5,5€	11€	13€	200€

### AFRUTADAS

BROCKMANS	5,5€	11€	13€	200€
NORDÉS	5,5€	11€	13€	200€
G'VINE FLORASIÓN	5,5€	11€	13€	200€
HENDRICK'S	5,5€	11€	13€	200€



# NUESTRA BODEGA

## VODKA



MOSKOVSKAYA	4€	8€	10€	150€
GREY GOOSE	6€	12€	14€	200€
BELVEDERE	6€	12€	14€	200€
CRYSTAL HEAD	7€	14€	16€	200€
BELUGA GOLD LINE	20€	40€	42€	500€
BELUGA	7€	14€	16€	200€
ZUBROWKA	4€	8€	10€	150€
CHASE POTATO	6€	12€	14€	200€
CIROC	6€	11€	13€	200€
KETEL ONE	6€	11€	13€	200€

## TEQUILA

JOSE CUERVO GOLD	4,5€	9€	11€	150€
CURADO - BLUE AGAVE	7€	14€	16€	200€
DON JULIO REPOSADO	10€	20€	22€	300€
HERRADURA REPOSADO	7€	14€	16€	200€
PATRON SILVER	7€	14€	16€	200€
PATRON REPOSADO	8€	16€	18€	250€
PATRON AÑEJO	10€	20€	22€	300€
CLASE AZUL REPOSADO	26€	52€	54€	600€

## MEZCAL

PICA FLOR MAGVEY ESPADÍN	6€	12€	14€	200€
LOS DANZANTES REPOSADO MAGVEY ESPADÍN	9€	17€	19€	250€
PICA FLOR WILD MAGVEY ESPADÍN Y MADRECUISHE	11€	22€	24€	300€

## VERMUTH

MARTINI AMBRATO	4€	7€	10€	60€
MARTINI RUBINO	4€	7€	10€	60€



SUPLEMENTO DE 1€ REDBULL Y NESTEA

# BEBIDAS · DRINKS

## VINO BLANCO Y ROSADO WHITE AND ROSÉ WINE



<b>DO. CARIÑENA: 3404 BLANCO</b> CHARDONNAY Y GEWURSTRAMINER	4€	24€
<b>DO. RUEDA: MELIOR DE MATARROMERA</b> VERDEJO	4€	24€
<b>DO. PENEDES: AGUSTÍ TORELLO XIC</b> XARELLO VINO ECOLOGICO	4,50€	26€
<b>DO. RÍAS BAIXAS: MARTIN CODAX AROUSA</b> ALBARIÑO CRIANZA 18 MESES EN LIAS		39€
<b>DO. BIERZO: CUATRO PASOS ROSADO</b> MENCIA	4,50€	26€

## VINO TINTO / RED WINE

<b>DO. RIBERA DEL DUERO: MELIOR</b> DE MATARROMERA TEMPRANILLO CRIANZA 6 MESES	4,50€	26€
<b>DO. RIOJA: MONTECILLO CRIANZA</b> TEMPRANILLO GARNACHA Y GRACIANO CRIANZA 18 MESES	5€	28€
<b>DO. MONTSANT: JASPI NEGRE</b> GARNACHA, CARIÑENA, SYRAH Y CABERNET SAUVIGNON CRIANZA 3 MESES	5,50€	30€
<b>DO. PRIORAT: SAMSARA</b> GARNACHA, CARIÑENA, SYRAH Y CABERNET SAUVIGNON		39€

## CHAMPAGNE Y CAVA

<b>RUINART</b> BLANC DE BLANCS		165€
<b>SOGAS MASCARÓ</b> BRUT NATURE, XARELLO	5,50€	30€

## SANGRIAS



NUESTRA SANGRÍA ESTÁ PREPARADA CON CANELA, CARDAMOMO, ANÍS ESTRELLADO, CLAVO Y UN TOQUE AFRUTADO DE NARANJA, MELOCOTÓN, PERA Y MANZANA VERDE.  
*OUR SANGRÍA IS MADE BY CINNAMON, CARDAMOM, STARRY ANISE, CLOVE WITH A FRUITY TASTE OF ORANGE, PEACH, PEAR AND GREEN APPLE.*

**PRUÉBALA CON / TASTE IT WITH:**

<b>CAVA Y FRUTA DE LA PASIÓN / CAVA AND PASSION FRUIT</b>	9€	40€
<b>VINO TINTO Y FRAMBUESA / RED WINE AND RASPBERRY</b>	8€	38€

## CERVEZA

<b>AMSTEL RADLER CAÑA (CON LIMÓN)</b>	4€
<b>AMSTEL RADLER JARRA (CON LIMÓN)</b>	6,50€
<b>HEINEKEN CAÑA</b>	3,50€
<b>HEINEKEN JARRA</b>	6€
<b>PAULANER CAÑA ( TRIGO )</b>	4,90€
<b>PAULANER JARRA ( TRIGO )</b>	7,90€
<b>ESPIGA BLONDE ALE ( SIN GLUTEN )</b>	5,70€
<b>ESPIGA IPA</b>	5,80€
<b>CRUZCAMPO GRAN RESERVA ( DOBLE MALTA )</b>	5,50€
<b>DESPERADOS</b>	5,50€
<b>HEINEKEN BOTELLA</b>	5€
<b>HEINEKEN 00% SIN ALCOHOL</b>	5€

# NUESTRA COMIDA

## TAPAS

<b>OLIVAS MARINADAS</b> MARINATED OLIVES	4,50€
<b>NACHOS CON QUESO</b> <b>GUACAMOLE Y PICO DE GALLO</b> OPCIONAL CHILI CON CARNE <i>NACHOS WITH "PICO DE GALLO", GUACAMOLE, JALAPEÑO AND CHEESE</i>	9,90€ +2€
<b>PATATAS BRAVISSIMAS</b> <i>POTATOES "BRAVISSIMAS" (SPICY POTATOES)</i>	7,50€
<b>TIRAS DE POLLO</b> <b>CON SALSA CHIPOTLE</b> <i>CHICKEN FINGERS WITH "CHIPOTLE" SAUCE</i>	8,50€
<b>HUMMUS</b> CON CRUJIENT DE ROMERO <i>HUMMUS WITH CRUNCHY ROSEMARY</i>	6,90€
<b>TARTAR DE SALMÓN Y AGUACATE</b> SALMÓN, AGUACATE, TOMATE CHERRY, CEBOLLA Y ENELDO <i>SALMON, AVOCADO, CHERRY TOMATO, ONION AND DILL</i>	15,90€
<b>CROQUETAS CASERAS</b> <b>DE JAMÓN IBERICO 4 UD.</b> <i>IBERIAN HAM CROQUETTES (4U)</i>	7,90€
<b>JAMÓN IBERICO Y PAN CON TOMATE</b> <i>IBERIAN CURED HAM ON BREAD RUBBED WITH TOMATO</i>	18,90€
<b>TORTILLA DE PATATA</b> A LA ESPAÑOLA Y PAN CON TOMATE <i>SPANISH POTATOES "TORTILLA" WITH BREAD AND TOMATO</i>	6,90€
<b>PAN DE COCA CON SALMÓN AHUMADO,</b> <b>MOZARELLA Y RUCULA</b> <i>SMOKED SALMON WITH BREAD TOAST, MOZZARELLA AND ARUGULA</i>	10,50€
<b>PAN CON TOMATE</b> <i>BREAD WITH TOMATO</i>	3,90€

## FOCACCIAS

<b>MEDITERRANEA</b> JAMÓN, QUESO PROVOLONE Y RÚCULA <i>HAM, PROVOLONE CHEESE AND ARUGULA</i>	6,50€
<b>GOURMET</b> POLLO BRASEADO CON CREMOSO DE TRUFA NEGRA Y BRIE <i>BRAISED CHICKEN WITH CREAMY BLACK TRUFFLE AND BRIE</i>	6,90€

## POSTRES / DESSERTS

<b>TARTA DE OREO</b> <i>OREO CAKE</i>	5,90€
<b>TARTA DE ZANAHORIA</b> <i>CARROT CAKE</i>	5,90€
<b>TIRAMISÚ DE LA CASA</b> <i>HOMEMADE TIRAMISU</i>	5,90€

18H A 23H DE DOMINGO A JUEVES · 18H A 24H DE VIERNES A SÁBADO