

MIENU



FOOD & DRINKS

Salads | Main Dishes | Desserts
Cocktails | Drinks



Salads / Ensaladas

- **(1) Ensalada Completa** 8.00
Garden-Fresh Seasonal Salad
- **(2) Ensalada César con Pollo de Corral a la Parrilla** 10.00
Caesar Salad with Free-Range Grilled Chicken
- **(3) Ensalada de pollo**9.00
Pollo jugoso con hojas verdes seleccionadas y aliño suave.
(Juicy chicken with selected green leaves and a delicate dressing.)
- **(4) Pimiento Rojo Asado con Arenque del Cantábrico**9.00
Roasted Red Pepper with Cantabrian Herring
- **(5) Ensalada de Pulpo**10.00
Tender octopus served in a refined salad, dressed with extra virgin olive oil, subtle citrus notes and a delicate traditional vinaigrette.
- **(6) Tomate de Temporada con Ventresca de Atún del Cantábrico** 10.00
Seasonal tomatoes served with premium Cantabrian tuna belly, finished with extra virgin olive oil and a touch of sea salt.
- **(7) Ensaladilla Rusa Artesana**7.00
Traditional Homemade Russian Salad

Sopa / Soup

- **(8) Sopa de Pollo (Chicken Soup)** 5.50
Traditional chicken soup with tender chicken, vegetables, and herbs in a comforting broth.
- **(9) Sopa de Mariscos (Seafood Soup)**6.50
A rich, savory soup made with a mix of seafood, tomatoes, spices, and fresh herbs.
- **(10) Sopa de Ajo (Garlic Soup)** 6.00
Classic garlic soup with toasted bread, paprika, and a deeply flavorful broth.
- **(11) Salmorejo** 5.50
Crema fría de tomate y pan, acompañada de jamón y huevo duro.
(Chilled tomato and bread cream, served with ham and hard-boiled egg.)
- **(12) Gazpacho** 5.50
Refrescante crema fría de tomates y verduras frescas, con aceite de oliva virgen extra.
(Refreshing chilled cream of tomatoes and fresh vegetables, with extra virgin olive oil.)



Entrantes | Starters

- **(13) Saquitos de langostino con berenjena y miel de caña 9.50**
Crujientes saquitos rellenos de langostino y berenjena, acompañados de miel de caña dulce.
(Crispy parcels filled with prawn and eggplant, served with sweet cane honey.)
- **(14) Corazón de Alcachofa con Gambas y Almejas Gallegas 12.00**
Artichoke Heart from with Galician Prawns and Clams
- **(15) Alcachofa Confitada con Pulpo de Costa20.00**
Confit Artichoke with Coastal Octopus
- **(16) Tartar de Salmón con Mango Tropical y Aguacate Hass12.95**
Salmon Tartare with Mango and Hass Avocado
- **(17) Gambas al Pil-Pil11.00**
Prawns in Traditional Pil-Pil Sauce
- **(18) Gamba al ajillo11.00**
Gambas frescas salteadas suavemente en aceite de oliva con ajo aromático.
Fresh prawns gently sautéed in olive oil with aromatic garlic
- **(19) Almejas Gallegas Salteadas al Ajo 10.00**
Galician Clams Sautéed with Garlic
- **(20) Huevo Roto con Jamón Ibérico 8.00**
Eggs with Acorn-Fed Iberian Ham
- **(21) Melón de Temporada con Jamón Ibérico9.00**
Seasonal Melon with Acorn-Fed Iberian Ham

Pasta

- **(22) Espaguetis o Macarrones a la Boloñesa 8.00**
Espaguetis o macarrones con salsa boloñesa casera.
(Spaghetti or macaroni with homemade Bolognese sauce)
- **(23) Espaguetis o Macarrones a la Carbonara con Nata..... 8.00**
Espaguetis o macarrones con cremosa salsa carbonara.
(Spaghetti or macaroni with creamy Carbonara sauce)
- **(24) Espaguetis Frutti di Mare 12.00**
Espaguetis con salsa de mariscos frescos.
(Spaghetti with fresh seafood sauce)
- **(25) Pasta de Pollo al Pesto 10.00**
Pasta con pechuga de pollo y salsa pesto.
(Chicken pasta with pesto sauce)



Pescados

- **(26) Boquerones Fritos**.....9.50
Crispy fried anchovies
- **(27) Calamar Frito**13.50
Lightly fried squid
- **(28) Calamar a la Plancha**18.00
Grilled squid with olive oil
- **(29) Calamar en aceite**.....18.00
Tender squid preserved in olive oil, delicate and flavorful.
- **(30) Bacalao Frito**.....10.00
Golden fried cod
- **(31) Bacalao con Tomate**.....10.00
Cod in a delicate tomato sauce
- **(32) Bacalao Ajoarriero**.....13.50
Traditional cod with garlic and peppers
- **(33-A) Bacalao al Pil-Pil**.....14.50
Cod in a silky garlic onion capsicum and olive oil emulsion
- **(33-B) Bacalao gratinado con muselina de ajo y miel.**14.50
Cod in a silky garlic onion capsicum and olive oil emulsion
- **(34) Filete de Lubina a la Plancha**18.00
Grilled sea bass fillet
- **(35) Pata de Pulpo con Parmentier**18.00
Grilled octopus leg with parmentier potatoes Cream
- **(36) Lenguado a la Plancha**16.00
Grilled sole
- **(37) Rape a la Marinera**18.00
Monkfish in a refined seafood sauce
- **(38) Salmón a la Plancha**16.00
Grilled salmon
- **(39) Atún Rojo a la Plancha**18.00
Grilled Bluefin Tuna, Line-Caught
- **(40) Fritura Variada**17.95
Selection of lightly fried seafood
- **(41) Rodaballo**..... {Pergunta Por Precio}
(Fresh turbot of the day, slow-cooked and served with lemon emulsion, sautéed cherry tomatoes, confit garlic, sesame seeds, and glazed seasonal vegetables with extra virgin olive oil.)



Carnes

- **(42) Filete de Pechuga de Pollo a la Palancha.....9.00**
Tender grilled chicken breast, expertly seared
- **(43) Pechuga de Pollo con Salsa de Mostaza y Miel.....11.00**
Juicy chicken breast with a delicate honey-mustard glaze
- **(44) Brocheta de Pollo12.00**
Skewered chicken, grilled to perfection
- **(45) Solomillo de Cerdo a la Pimienta.....13.50**
Pork tenderloin with a rich peppercorn sauce
- **(46) Solomillo de Cerdo al Pedro Ximénez13.50**
Pork tenderloin in a luscious Pedro Ximénez reduction
- **(47) Solomillo de Cerdo al Roquefort.....14.00**
Pork tenderloin with creamy Roquefort sauce
- **(48) Carrillada de Cerdo al Vino Tinto.....18.00**
Slow-braised pork cheeks in a silky red wine jus
- **(49) Rabo de Toro al Vino Tinto.....18.00**
Oxtail braised in red wine, melt-in-your-mouth tender
- **(50) Jarrete de Cordero al Horno16.00**
Oven-roasted lamb shank, infused with aromatic herbs
- **(51) Costillar de Cerdo a la Barbacoa18.00**
Barbecue pork ribs, caramelized and smoky
- **(52) Paletilla de Cordero al Horno20.00**
Roast lamb shoulder, tender and flavorful
- **(53) Entrecot de Ternera (Aprox.400g.)25.00**
Grilled beef entrecôte, tender and juicy, served with a delicate seasoning to enhance its natural flavor.
- **(54) Entrecot de Black Angus (Aprox 400g.).....32.00**
Grilled Black Angus beef entrecôte, renowned for its tenderness and rich flavor, delicately seasoned to enhance its natural qualities.
- **(55) Solomillo de Ternera (Aprox 300g.)24.00**
Prime beef tenderloin, grilled to perfection, served with a Pedro Ximénez wine reduction,
- **(56) Chuletas de Cordero a la Plancha18.00**
Grilled lamb chops, perfectly seasoned



Pizzas

- **(57) Margarita.....9.00**
Clásica pizza con tomate, mozzarella y albahaca fresca.
(Classic pizza with tomato, mozzarella, and fresh basil)
- **(58) Caprichosa.....10.00**
Pizza con jamón, champiñones, aceitunas y huevo.
(Pizza with ham, mushrooms, olives, and egg)
- **(59) Carbonara.....9.50**
Pizza con crema, bacon ahumado y queso parmesano.
(Pizza with cream, smoked bacon, and Parmesan cheese)
- **(60) Cuatro Quesos.....10.00**
Deliciosa mezcla de cuatro quesos fundidos.
(Delicious blend of four melted cheeses)
- **(61) Peperoni10.50**
Pizza con pepperoni crujiente y queso mozzarella.
(Pizza with crispy pepperoni and mozzarella)
- **(62) Vegetal.....9.00**
Selección de verduras frescas sobre base de tomate y mozzarella.
(Fresh vegetables on a tomato and mozzarella base)
- **(63) Hawaiana.....11.00**
Pizza con jamón y dulce piña caramelizada.
(Pizza with ham and sweet caramelized pineapple)
- **(64) Chicken Tikka 12.00**
Pizza con pollo tikka marinado en especias, cebolla y pimientos, sobre salsa de tomate o tikka masala y queso mozzarella.
(Pizza with spiced marinated chicken tikka, onions and peppers, on tomato or tikka masala sauce with mozzarella cheese.)
- **(65) Food Karma Special12.00**
Nuestra pizza especial con ingredientes seleccionados del chef.
(Our special pizza with chef's selected ingredients)



Menú Infantil

- **(65) Pechuga Empanada con Patatas Fritas9.00**
Esclope de pechuga de pollo empanada acompañada de patatas fritas.
(Breaded chicken breast with French fries)
- **(66) Nuggets de Pollo con Patatas Fritas.....8.50**
Pizza con jamón, champiñones, aceitunas y huevo.
(Pizza with ham, mushrooms, olives, and egg)
- **(67) Calamar Frito con Patatas Fritas.....10.00**
Calamares frescos ligeramente fritos con patatas fritas.
(Lightly fried squid with French fries)
- **(68) Burgers Caseras10.95**
Angus Beef, Cheddar Cheese, Lettuce, Tomate,
Carne Ternera Angus , Queso Cheddar , Lechuga, Tomate
- **(69) Bacon Y Cebolla Caramelizada11.95**
Hamburguesa Con Bacon Crujiente y Cebolla , Caramelizada
Burger with Crunchy Bacon And Caramelized Onion
- **(70) Hamburguesa Mexicana.....13.50**
Hamburguesa de ternera jugosa con queso cheddar madurado, guacamole fresco, jalapeños asados, tomate y lechuga crujiente, servida en pan brioche artesanal con patatas gajo especiadas.
(Juicy beef burger with aged cheddar, fresh guacamole, roasted jalapeños, tomato and crisp lettuce, served on artisan brioche with spiced potato wedges.
- **(71) Doble Con Queso.....16.50**
Doble Hamburguesa Con Queso Cheddar, Cebolla Tomate , Lechuga
Double Burger With Cheddar Cheese, Onion, Tomato and Lettuce



Comida Hindú / Luxury Indian Dishes

- **(72) Papadum**1.50
Delicado pan indio crujiente, ligeramente especiado.
Delicate, crisp Indian flatbread, lightly spiced
- **(73) Onion Bhaji**4.50
Aros de cebolla dorados, infusionados con especias aromáticas.
Golden-fried onion fritters infused with aromatic spices.
- **(74) Vegetable Pakora**.....4.50
Verduras de temporada, rebozadas y fritas con delicadeza.
Seasonal vegetables delicately battered and fried to perfection
- **(75) Vegetable Samosa / Meat Samosa**.....5.50
Triángulos de masa crujiente rellenos de verduras especiadas o carne jugosa.
Crisp pastry triangles filled with spiced vegetables or succulent minced meat.
- **(76) Chicken Pakora**5.50
Trozos de pollo tiernos, especiados y fritos dorados.
Tender chicken pieces, lightly spiced and fried golden.
- **(77) Chicken Chat**.....5.50
Pollo marinado servido con una refrescante salsa especiada.
Marinated chicken served with a refreshing spiced dressing
- **(78) Battered Prawn**.....7.00
Langostinos jugosos en un rebozado ligero y crujiente.
Succulent prawns in a delicate, crispy batter.
- **(79) Fish Pakora**.....7.00
Filetes de pescado tiernos, ligeramente especiados y fritos a la perfección.
Tender fish fillets, lightly spiced and perfectly fried.
- **(80) Prawn Puri**.....8.50
Langostinos servidos sobre pan indio frito fresco.
Prawns served on a freshly fried Indian flatbread.
- **(81) Tandoori Chicken**.....7.50
Pollo marinado y asado en tandoor con especias aromáticas tradicionales.
Marinated chicken roasted in the traditional tandoor with aromatic spices
- **(82) Chicken Tikka**7.50
Trozos de pollo deshuesado, marinados y a la parrilla.
Juicy boneless chicken cubes, marinated and chargrilled.
- **(83) Sheekh Kebab**7.50
Brochetas de carne picada especiada, asadas a la parrilla.
Grilled skewers of spiced minced meat.
- **(84) Tandoori King Prawn**.....16.50
Langostinos reales marinados en especias tradicionales y asados a la parrilla.
King prawns marinated in traditional spices, chargrilled to perfection
- **(85) Tandoori Mix Grill**.....16.50
Selección exquisita de carnes y mariscos tandoori, perfectamente asados.
Exquisite selection of tandoori meats and seafood, perfectly grilled.

Traditional Indian Drinks

- **(86) Mango Lassi**3.50
Bebida cremosa de yogur natural y mango fresco, ligeramente dulce y refrescante
- **(87) Mix Raita**3.50
Yogur natural con verduras frescas y especias aromáticas, ideal como acompañamiento refrescante.
- **(88) Sweet Lassi**3.50
Bebida tradicional de yogur, suavemente endulzada y aromatizada, textura cremosa y fresca.
- **(89) Salted Lassi**3.50
Yogur batido con un toque de sal y especias suaves, bebida tradicional refrescante y ligera.

Platos Principales Indios / Indian Main Course

- **(90) Chicken / Lamb / Prawn Curry**10.50/13.50/12.50
Pollo / Cordero / Langostino en un curry tradicional, suave y aromático.
(Chicken / Lamb / Prawn in a traditional, mild and aromatic curry)
- **(91) Chicken Tikka Masala**10.50
Pollo tikka en salsa cremosa de tomate y especias.
(Chicken tikka in a rich, creamy tomato and spice sauce)
- **(92) Chicken / Lamb / Prawn Korma**.....10.50/13.50/12.50
Pollo / Cordero / Langostino en salsa korma suave con nueces y crema.
(Chicken / Lamb / Prawn in a mild korma sauce with nuts and cream)
- **(93) Chicken / Lamb / Prawn Balti**.....10.50/13.50/12.50
Pollo / Cordero / Langostino en salsa Bhuna concentrada con especias aromáticas.
(Chicken / Lamb / Prawn in a rich, spiced Bhuna sauce)
- **(94) Chicken / Lamb / Prawn Jalfrezi**.....10.50/13.50/12.50
Pollo / Cordero / Gambas salteados con pimientos, cebolla y tomate, aromatizados con especias tradicionales y ligeramente picante
- **(95) Chicken / Lamb / Prawn Madras**.....10.50/13.50/12.50
Curry de Pollo / Cordero / Gambas al estilo Madras, cocinado con especias del sur de la India, ligeramente picante y de sabor intenso
- **(96) Chicken / Lamb / Prawn Rogan Josh**10.50/13.50/12.50
Pollo / Cordero / Gambas cocinados en salsa suave con especias aromáticas, inspirados en la tradición de Cachemira
- **Chicken / Lamb / Prawns / Saag**10.50/13.50/12.50
spinach and greens sauce, gently spiced with ginger, garlic, and aromatic spices. Elegant, balanced, and deeply flavorful.
una salsa aterciopelada de espinaca y verduras, sutilmente especiada con jengibre, ajo y especias aromáticas. Elegante, equilibrado y lleno de sabor.
- **(97) Butter Chicken**.....10.50
Pollo / Cordero / Gambas cocinados en salsa suave con especias aromáticas, inspirados en la tradición de Cachemira
- **(98) Chicken Mango**10.50
Pollo cocinado en delicada salsa de mango y especias aromáticas.
(Chicken cooked in a delicate mango and aromatic spice sauce)
- **(99) Chicken Vindaloo**10.50
Curry tradicional de Goa elaborado con pollo, ajo, vinagre y una cuidada selección de especias aromáticas.
Traditional Goan Chicken Vindaloo, Slow-Cooked with Vinegar, Garlic and Aromatic Spices

Vegetarian Dishes

- **(100) Mixed Vegetables.....8.45**
Selección de verduras frescas salteadas y guisadas con una mezcla aromática de especias.
- **(101) Tadka Dal.....8.45**
Lentejas amarillas cocidas a fuego lento y aromatizadas con un sofrito de ajo, comino y especias
- **(102) Dal Makhani.....9.50**
Lentejas negras cremosas cocinadas lentamente con mantequilla, nata y especias suaves.
- **(103) Bombay Aloo.....8.45**
Patatas salteadas al estilo Bombay con tomate, comino, cilantro y especias.
- **(104) Baingan Bhaji.....8.45**
Berenjena salteada con cebolla, tomate y especias tradicionales.
- **(105) Paneer Kadahi.....9.45**
Queso paneer salteado con pimiento, tomate y especias aromáticas al estilo kadahi.
- **(106) Chana Puri.....8.45**
Curry de garbanzos especiados acompañado de pan puri crujiente
- **Saag Aloo.....8.45**
Patatas cocinadas a fuego lento en una salsa aterciopelada de espinaca y verduras, delicadamente especiada con jengibre, ajo y especias aromáticas. Reconfortante, refinado y lleno de matices.
- **Paneer Makhani.....8.45**
Dados de queso suave en una lujosa salsa de tomate y anacardos, delicadamente especiada y terminada con mantequilla y crema. Rica, sedosa y exquisita.

Rice Dishes

- **(107) Basmati Rice.....3.50**
Arroz basmati aromático, cocido al vapor para conservar su textura ligera y fragante.
- **(108) Pulao Rice.....3.50**
Arroz basmati salteado con especias suaves y verduras, de sabor delicado y aromático.
- **(109) Lemon Rice.....4.00**
Arroz basmati aromatizado con limón, mostaza y especias tradicionales del sur de la India
- **(110) Egg Rice.....4.50**
Arroz basmati salteado con huevo y especias suaves
- **(111) Vegetable Rice4.50**
Arroz basmati aromático salteado con una selección de verduras frescas de temporada, especias suaves y un toque de aceite de oliva virgen extra.
- **(112) Coconut Rice.....3.50**
Arroz basmati aromático cocido con polvo de coco y especias suaves, con un delicado toque dulce y textura esponjosa.



Biryani Rice Dishes

- **(113) Vegetable Biryani**11.50
Arroz basmati especiado con verduras de temporada, cocinado al estilo tradicional
- **(114) Chicken Biryani**12.50
Arroz basmati aromático cocinado con pollo y una cuidada mezcla de especias.
- **(115) Lamb Biryani**.....14.00
Arroz basmati elaborado con cordero, cocinado lentamente con especias tradicionales.
- **(116) Prawn Biryani**.....14.00
Arroz basmati especiado con gambas, fragante y ligeramente picante.
- **(117) Special Biryani**15.00
Biryani especial de la casa con una selección de carnes y especias premium.

Breads

- **(118) Naan**.....2.50
Pan tradicional indio horneado en tandoor, de textura suave y ligera.
- **(119) Cheese & Garlic Naan**.....3.50
Naan relleno de queso fundido y ajo, horneado en tandoor
- **(120) Butter Naan**.....3.50
Naan clásico pincelado con mantequilla clarificada
- **(121) Garlic Naan**.....3.50
Naan aromatizado con ajo fresco y horneado en tandoor
- **(122) Cheese Naan**.....3.50
Naan relleno de queso fundido, suave y cremoso.
- **(123) Peshawari Naan**.....4.00
Naan tradicional relleno de frutos secos y coco, horneado en tandoor, con un delicado equilibrio entre dulce y textura suave.
- **(124) Keema Naan**4.00
Naan relleno de carne picada especiada, horneado en tandoor.
- **(125) Tandoori Roti**.....2.50
Pan tradicional integral elaborado con harina de trigo y horneado en tandoor.



Indian Desserts

- **(126) Homemade Mango Kulfi**3.50
Helado tradicional indio artesanal, elaborado con mango natural y leche cremosa.
- **(127) Pistachio Kulfi**.....3.50
Kulfi clásico de pistacho, cremoso y aromatizado con frutos secos.
- **(128) Mango Firni**3.50
Crema dulce de mango elaborada con arroz molido, leche y especias suaves.
- **(129) Gulab Jamun**.....3.50
Dulce tradicional indio de bolitas fritas, bañadas en almíbar perfumado con agua de rosas y cardamomo.



Desserts

- **(130) Triple Chocolate Cake**4.50
Tarta de tres chocolates con capas delicadamente equilibradas de chocolate negro, chocolate con leche y chocolate blanco, textura cremosa y presentación sofisticada.
- **(131) Cheesecake**.....4.50
Tarta de queso clásica, elaborada con queso cremoso premium y base crujiente, delicadamente horneada para lograr una textura suave y aterciopelada
- **(132) Baked Cheesecake**5.50
Tarta de queso al horno, con exterior firme y dorado y un interior sedoso y cremoso, perfecta para los amantes del sabor intenso del queso.
- **(133) Carrot Cake**4.50
Tarta de zanahoria especiada, con textura húmeda y ligera cobertura de crema de queso, elaborada artesanalmente con ingredientes frescos.
- **(134) Nougat Cake**4.50
Tarta de turrón, inspirada en el tradicional dulce navideño, elaborada con almendra y miel, equilibrando suavidad y sabor intenso.
- **(135) Grandmother's Cake**4.50
Tarta de la abuela, receta casera transmitida de generación en generación, con sabor auténtico y reconfortante
- **(136) Pan de Calatrava**4.50
Postre español clásico elaborado con pan, leche, huevo y caramelo, textura delicada y sabor suave y dulce
- **(137) Tiramisu**.....5.50
Clásico italiano de bizcocho empapado en café, con crema de mascarpone, sutil toque de cacao y presentación elegante.





BEBIDAS & DRINKS

Refrescos & Cervezas / Soft Drinks & Beer

Agua / Water	2,30 €
Agua con Gas / Sparkling Water	2,50 €
Coca-Cola / Fanta / Sprite (350 ml)	2,95 €
Nestea Limón / Lemon Iced Tea	2,95 €
Aquarius Naranja / Limón	2,95 €
Tónica / Tonic	2,95 €
Red Bull	2,95 €



Zumos / Juices

Manzana / Piña / Melocotón (Apple / Pineapple / Peach Juice)	2,50 €
Zumo de Naranja Fresca / Fresh Orange Juice	3,50 €



Cerveza Botella / Beer Bottle

Cobra (Indian)	3,95 €
San Miguel	3,50 €
Coronita (Mexican)	3,50 €
Heineken	3,50 €
Alhambra Verde 1925	3,50 €
Cruzcampo	3,50 €
Mahou	3,50 €
Estrella	3,50 €



Sidra / Cider

Koppaberg (Mixed Fruit or Lime & Strawberry)	5,00 €
Magners (56 cl)	5,50 €
Strongbow	4,50 €

Sangría / Sangria

Sangría (Red Wine) Copa 4,95 € / Jarra 13,95 €

Champagne Sangría Copa 5,50 € / Jarra 15,95 €

Alcohol / Alcohólico

Ron / Rum

Bacardi 5,50 €

Malibu 5,50 €

Havana Club 7 Years 6,50 €

Barceló / Brugal / Calique 5,50 €

Captain Morgan 6,50 €

Brandy

Soberano 5,50 €

Magno 5,50 €

Carlos 7,50 €

Cognac Hennessy 7,50 €

Terry 5,50 €

Ginebra / Gin

Larios / Gordon's 5,50 €

Larios Pink 6,50 €

Hendrick's 8,50 €

Bombay Sapphire / Tanqueray / Beefeater 6,50 €

Vodka

Smirnoff 5,50 €

Absolut 6,50 €

Grey Goose 7,95 €

Belvedere 7,95 €

Whisky / Scotch

Red Label / Ballantine's / Bells / Jameson 5,50 €

Southern Comfort / J&B / John Dewar's 5,50 €

Chivas / Black Label / Jack Daniels / Cardhu 6,95 €

Licores / Liqueurs

Aperitivos / Appetizers (Mixer Extra)

Drambuie / Disaronno Normal 5,50 € / Shot 3,00 €

Amaretto Normal 5,50 € / Shot 3,00 €

Tia Maria / Baileys / Licor 43, 103 Normal 5,50 € / Shot 3,00 €

Jägermeister Normal 5,50 € / Shot 3,00 €

Cointreau / Sambuca / Tequila Normal 5,50 € / Shot 3,00 €

Anís / Licor de Hierbas / Limoncello Normal 5,50 € / Shot 3,00 €

Pacharán Normal 5,50 € / Shot 3,50 €

Licores / Liqueurs

Martini / Ricard / Pernod / Campari 5,50 €

Schnapps

Peach / Apple / Banana (Melocotón, Manzana, Plátano) 4,50 €



Cocktails – 7,50 €

IVA incluido / VAT included

Mojito

Fresh mint, brown sugar,
white rum, fresh lime, soda
Hierbabuena, azúcar moreno,
ron blanco, lima fresca y casera

Margarita

Cointreau, tequila, fresh lemon juice
Cointreau, tequila, zumo natural de limón

Piña Colada

White rum, Malibu, pineapple juice,
pineapple liqueur
Ron blanco, Malibu, zumo
de piña, licor de piña

Sex on the Beach

Vodka, blackberry, peach and orange juice
Vodka, mora, zumo de naranja, piña y melocotón

San Francisco

Vodka, orange, pineapple, peach juice
Vodka, zumo de naranja, piña y melocotón

Tequila Sunrise

Tequila, fresh orange juice, grenadine
Tequila, zumo natural de naranja, granadina

Blue Lagoon

Vodka, Sprite, blue curacao
Vodka, Sprite, curacao azul

Strawberry Daiquiri

White rum, sugar syrup, lime juice,
grenadine
Ron blanco, sirope de azúcar,
zumo de lima, granadina

Long Iceland

Rum, vodka, Tanqueray, tequila,
Cointreau, lemon juice, Coca-Cola
Ron, vodka, Tanqueray, tequila,
Cointreau, zumo de limón, Coca-Cola

White Russian

Vodka, Kahlúa coffee liqueur, cream
Vodka, licor de café Kahlúa, nata

Tropical Colada

Lemon juice, pineapple juice,
coconut, cream
Zumo de limón, piña, coco, nata

Aperol Spritz

Aperol liqueur, champagne,
soda water
Licor Aperol, cava, casera blanca

