



## CARTA DE BEBIDAS

### DRINKS MENU

#### ZUMOS DE FRUTAS Y VERDURAS

#### FRUITS & VEGETABLES JUICES

---

**NATURAL** 5.00  
Naranja o Manzana  
*Orange or Apple*

**GOOD MORNING** 6.50  
Naranja, Manzana, Zanahoria y Jengibre  
*Orange, Apple, Carrot & Ginger*

#### REFRESCOS

#### SOFT DRINKS

---

**Coca Cola** 2.90  
Normal, Light o Zero

**Fanta** 2.90  
Naranja o Limón  
*Orange or Lemon*

**Sprite** 2.90

**Nestea** 3.00

**Aquarius** 3.00  
Naranja o Limón  
*Orange or Lemon*

**Royal Bliss** 3.00  
Limón, Naranja, Soda y Ginger Ale  
*Lemon, Orange, Soda & Ginger Ale*

**Red Bull** 4.00

**Zumos Botella** 2.50  
Naranja, Manzana, Melocotón, Piña  
*Orange, Apple, Peach, Pineapple*

**Lacao** 2.50  
Batido de Chocolate  
*Chocolate Milkshake*

#### AGUA

#### WATER

---

**Solan de Cabras 0,50 L** 2.90

**Solan de Cabras Con Gas 0'33 L** 3.00

**Solan de Cabras Con Gas 0'75 L** 3.20

#### APERITIVOS

#### APERITIVES

---

**APEROL SPRITZ** 9.00  
Aperol, Cava & Soda

**NEGRONI** 9.50  
Gin, Martini Rosso & Campari

**CAMPARI** 6.50

**MARTINI** 4.50  
Blanco, Rosso y Dry  
*White, Rosso & Dry*

**BELSAZAR ROSE** 5.00

**IZAGUIRRE VERMOUTH** 5.00

**PERNORD** 7.50

**RICARD** 7.50

#### CERVEZAS

#### BEERS

---

#### GRIFO DRUFF

**Caña Glass** 2.90  
Mahou, Radler & Clara Sprite

**Jarra Jar** 5.50  
Mahou, Radler & Clara Sprite

#### BOTELLA BOTTLE

**Alhambra Reserva 1906** 4.00

**Alhambra Reserva Roja** 4.50

**Mahou Tostada 0'0** 3.00

**Mahou Ipa** 4.00

**Mahou 5 Estrellas Sin Gluten** 3.50

**Coronita** 5.00



## VINOS A COPAS GLASS OF WINE

## ESPUMOSOS

**AT Roca Brut Reserva Ecológico** 5.50*D.O. Clàssic Penedés***Moët Chandon Brut Imperial** 12.00*A.O.C. Champagne*

## BLANCOS

**Menade Verdejo Ecológico** 4.50*D.O. Rueda***Menade Sauvignon Blanc Eco** 4.50*D.O. Rueda***Mar i Cel Ecológico** 4.50*D.O. Penedés*

## TINTOS

**Martín Berdugo** 5.00*D.O. Ribera del Duero***La Vendimia Ecológico** 5.00*D.O.Ca. Rioja*

## ROSADOS

**Dahlia Gris Ecológico** 4.50*D.O. Penedés***Whispering Angel** 9.00*A.O.C. Côtes de Provence*

## CHAMPAGNE CHAMPAGNE

## BRUT SIN AÑADA

**Moët Chandon Brut Imperial** 100.00*Pinot Noir, Chardonnay y Meunier***Moët Ice** 100.00*Pinot Noir, Chardonnay y Meunier*

## BLANC DE BLANCS

**Ruinart** 130.00*100% Chardonnay*

## ROSADOS

**Moët rosado** 110.00*Chardonnay, Pinot Noir y Meunier***Ruinart Rosado** 130.00*Pinot Noir y Chardonnay***Moët Ice Rose** 120.00*Pinot Noir, Chardonnay y Meunier*

## ESPUMOSOS SPARKLING WINE

## NUESTRA SELECCIÓN

**AT Roca Brut Reserva Ecológico** 28.00*D.O. Clàssic Penedés. Macabeo, Xarel·lo y Parellada*

## ROSADOS

**AT Roca Reserva Rose Ecológico** 28.00*D.O. Clàssic Penedés. Macabeo y Monastrell*

## VINO BLANCO WHITE WINE

## LIGEROS Y FRESCOS

**Mar i Cel Ecológico** 22.00*D.O. Penedés. Xarel·lo, Chardonnay y Sauvignon Blanc*

## AROMÁTICOS Y FRESCOS

**José Pariente Verdejo** 27.00*D.O. Rueda 100% Verdejo criado sobre lías***Terras Gauda Albariño** 28.00**Terras Gauda Albariño Magnum** 49.00*D.O. Rías Baixas. Albariño, Loureiro y Caiño***Neno Godello** 24.00*D.O. Valdeorras. 100% Godello***Henri Bourgeois Pouilly Fumé** 48.00*A.O.P. Valle del Loira. 100% Sauvignon Blanc*CUERPO MEDIO A MUCHO CUERPO.  
MADUROS Y SABROSOS**As Sortes** 68.00*D.O. Valdeorras. 100% Godello***Remelluri Blanco** 92.00*D.O.Ca. Rioja. Coupage de variedades blancas*



## VINO TINTO RED WINE

## FINOS Y COMPLEJOS, CON POCO CUERPO

**La Montesa Ecológico** 26.00  
*D.O. Ca. Rioja. 100% Garnacha*

## ELEGANTES CON CUERPO MEDIO

**La Vendimia** 21.00  
*D.O. Ca. Rioja Tempranillo y Garnacha*

**Luis Cañas Crianza** 25.00  
*D.O. Ca. Rioja. Tempranillo, Garnacha y Graciano*

**Pittacum Mencía** 25.00  
*D.O. Bierzo. 100% Mencía*

**Remelluri Reserva** 39.00  
*D.O. Ca. Rioja. Tempranillo, Garnacha y Graciano*

## SABROSOS CON MUCHO CUERPO

**Borsao Zarihs** 28.00  
*D.O. Campo de Borja. 100% Syrah*

**Emilio Moro Crianza** 33.00  
*D.O. Ribera del Duero. 100% Tinto Fino*

**Malleolus** 60.00  
*D.O. Ribera del Duero. 100% Tinto Fino*

**Alion** 90.00  
*D.O. Ribera del Duero. 100% Tinto Fino*

**Les Terrasses** 60.00  
*D.O.Q. Priorat. Garnacha, Cariñena y Syrah*

**San Vicente** 75.00  
*D.O. Ca. Rioja. 100% Tempranillo Peludo*

**Flor de Pingus** 280.00  
*D.O. Ribera del Duero. 100% Tinto Fino*

## VINO ROSADO ROSE WINE

## SELECCIÓN ESPAÑA

**Sierra Cantabria** 22.00  
*D.O.C. Rioja. Tempranillo, Garnacha y Viura*

**Gramona Mart Ecológico** 28.00  
*D.O. Penedés. 100% Xarel·lo Rojo*

**Marqués de Murrieta Primer Rose** 55.00  
*D.O. Ca. Rioja. 100% Mazuela*

**Ibizkus** 38.00  
*V.T. Ibiza. Monastrell, Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Syrah*

## CÔTES DE PROVENCE

**Sainte Marie Eco** 29.00  
**Sainte Marie Eco Magnum** 60.00  
*Cinsault, Garnacha, Syrah y Cariñena*

**Whispering Angel** 48.00  
*Garnacha, Cinsault y Rollé*

**Chateau Peyrassol** 48.00  
**Chateau Peyrassol Magnum** 100.00  
*Cinsault, Garnacha y Syrah*

**Miraval** 46.00  
**Miraval Magnum** 95.00  
*Garnacha, Syrah, Cinsault y Rolle*



## CARTA DE BEBIDAS

### DRINKS MENU

#### GINEBRA GIN

---

**TANQUERAY** 12.00

Con Rodaja de Limón y Lima Deshidratada  
*With Lemon Slice & Dried Lime*

**BOMBAI SAPPHIRE** 13.00

Con Rodaja de Limón y Bayas de Enebro  
*With Lemon Slice & Juniper Berries*

**LONDON N°1** 14.50

Con Rodaja de Lima y Limón  
*With Lime & Lemon Slice*

**HENDRICK'S** 14.00

Con Brocheta de Pepino  
*With Cucumber Skewer*

**SEAGRAM'S** 12.00

Rodaja de Naranja Fresca y Rama de Canela  
*Orange Slice & Cinnamon Stick*

#### TEQUILA Y MEZCLAL TEQUILA & MEZCLAL

---

Chupito | Combinado

**Don Julio Silver** 5.50 | 14.00

**Don Julio Reposado** 6.00 | 15.00

**Don Julio 1942** 420.00

#### RON RUM

---

Chupito | Combinado

**Bacardi** 3.50 | 12.00

**Barceló Añejo** 3.50 | 12.00

**Havana 3 Años** 3.50 | 12.00

**Havana 7 Años** 4.00 | 13.00

**Matusalem 15 Años** 4.50 | 15.00

**Zacapa 23 Años** 6.00 | 23.00

#### WHISKY WHISKY

---

Chupito | Combinado

**Jameson** 3.50 | 12.00

**Chivas Regal 12 Años** 4.00 | 13.00

**Johnnie Walker Red** 3.50 | 12.00

**Jack Daniel's** 4.00 | 11.00

**Cardhu** 4.50 | 13.00

**Macallan 12 Años** 6.00 | 15.00

#### VODKA VODKA

---

Chupito | Combinado

**Ciroc** 4.00 | 12.50

**Belvedere Pure** 5.60 | 15.00

**Belvedere Lake Bartezek** 6.00 | 16.00

**Belvedere Smogory Forest** 6.00 | 16.00

**Grey Goose** 5.50 | 15.00



## CARTA DE BEBIDAS

### DRINKS MENU

#### TÉS E INFUSIONES TEA & INFUSIONS

<b>TE NEGRO</b> <i>BLACK TEA</i>	2.50
<b>TÉ VERDE</b> <i>GREEN TEA</i>	2.50
<b>TÉ BLANCO</b> <i>WHITE TEA</i>	2.50
<b>TÉ ROJO</b> <i>RED TEA</i>	2.50
<b>ROOIBOS</b>	2.50
<b>MANZANILA</b> <i>CHAMOLILE</i> Golden Chamomile	2.50
<b>MENTA POLEO</b> <i>MINT</i> Southern Mint	2.50
<b>TÉ DE MENTA FRESCA Y JENGIBRE</b> <i>FRESH MINT &amp; GINGER TEA</i>	2.50

#### CAFÉ *COFFEE*

<b>RISTRETTO</b>	2.10
<b>ESPRESSO</b>	2.10
<b>ESPRESSO DOBLE</b>	2.50
<b>AMERICANO</b>	2.10
<b>CORTADO</b>	2.20
<b>CAFÉ CON LECHE</b> <i>COFFEE WITH MILK</i> Leche de Soja o Avena + 0.2€ <i>Soy or Oat Milk + 0.2€</i>	2.50
<b>CAPUCCINO</b>	3.00
<b>LATTE MACCHIATO</b>	3.50
<b>CAFÉ BOMBÓN</b> Café y Leche Condensada <i>Coffee &amp; Condensed Milk</i>	3.00
<b>CARAJILLO</b> Café con Licor <i>Coffee with Licuor</i>	3.20
<b>TRIFASICO DE BAILEYS</b> Baileys, Café y Crema de Leche <i>Baileys, Coffee &amp; Milk Cream</i>	3.50

#### DIGESTIVOS Y LICORES DIGESTIVES & LICUORS

	Chupito   Copa
<b>Hierbas Ibicencas</b>	3.50   6.00
<b>Frigola</b>	3.50   6.00
<b>Palo</b>	3.50   6.00
<b>Limoncello</b>	3.50   6.00
<b>Grappa</b>	3.50   6.00
<b>Sambuca</b>	3.50   6.00
<b>Jägermeister</b>	4.00   6.50
<b>Pacharán</b>	4.00   6.50
<b>Fernet Branca</b>	3.50   6.00
<b>Orujo Blanco</b>	3.50   6.00
<b>Orujo de Hierbas</b>	3.50   6.00
<b>Crema de Orujo</b>	3.50   6.00
<b>Anís del Mono (Seco o Dulce)</b>	3.50   6.00
<b>Anís Marie Brizard</b>	3.50   6.00
<b>Cointreau</b>	4.00   6.50
<b>Baileys</b>	3.50   6.00
<b>Amaretto</b>	4.00   6.50
<b>Frangelico</b>	3.50   6.00
<b>Malibú</b>	3.50   6.00
<b>Tía María</b>	4.00   6.50