

Carta

Bebidas	>
Para Picar	>
Para Comer	>
Vinos	>
Cócteles	>
Licores	>
Otras Bebidas	>



Bebidas

Bebidas y Refrescos

Agua Solan de Cabras	3.50
Agua San Pellegrino 1/2 L	4.80
Coca Cola	3.80
Fanta	3.80
Aquarius	3.80
Fuzetea	3.80
Sprite	3.80
Zumos de fruta	3.80

Otras Bebidas

Tinto de Verano	5.00
Sangría	11.00
Sangría Blanca	13.00
Sidra	6.00
Vermut Martini	5.00
Vermut Yzaguirre Reserva	6.00

Cervezas

Caña/pinta

Aguila	3.80 / 7.60
Aguila SF	4.50 / 9.00
Clara de Limón.	3.80 / 7.60
Heineken	4.80
Heineken 0,0%	4.80
Cruzcampo Tostada 0,0%	4.80
Aguila Dorada	4.50
Desperados	5.50
Alhambra 1916	4.50
Corona	5.50
Paulaner	7.50



Para Picar

Para Compartir

Combo Aperitivo 3.90

Aceitunas rellenas de anchoa y almendra frita salada

Gilda 2.50/ud

Gilda de aceituna gordal, anchoa y piparra

Bravas 9.50

Patatas baby asadas con nuestra salsa brava especial, y mayonesa

Ensaladilla Rusa 9.50

Ensaladilla rusa clásica con ventresca de atún y aceitunas de anchoa, acompañada con láminas de pan crujiente

Marinera 3.80/ud

Marinera apoyada sobre lámina de pan crujiente Se puede elegir entre: anchoa o boquerón

Ensalada César 18.50

Lechuga mixta, pollo asado, salsa César, picatostes y parmesano

Tomate con Ventresca 17.50

Tomate trinchado, ventresca de atún, aceitunas, cebollitas en vinagre balsámico

Burrata y Tomate 14.50

Queso Burrata, tomate raff trinchado, almendra frita y AOVE

Tablas

Jamón Ibérico 26.00

Jamón Ibérico de Cebo de Campo

Tabla de Quesos 22.00

Tabla de quesos variados

Suplemento de Pan 3.50



Para Comer

Del Mar

Salmón Marinado 19.50

Solomillo de salmón marinado con aceite de eneldo y guacamole

Boquerones en Vinagre 8.50

Boquerones en vinagre, acompañados de patatas chip y aceitunas

Pulpo a la Gallega 23.00

con pimentón ahumado y AOVE

Tartar de Atún 19.50

con soja, aguacate, mango y edamame

Platos Calientes

Bikini 11.50

Sandwich tostado con york y queso fundido

Focaccia de Pollo 19.50

Focaccia artesanal, tomate frito, queso fundido, pollo a la brasa, cebolla morada, tomates secos y parmesano

Burger Noray 13.50

Pan brioche, hamburguesa de ternera, queso, tomate, cebolla y lechuga

Postres

Pastel de Queso 7.50

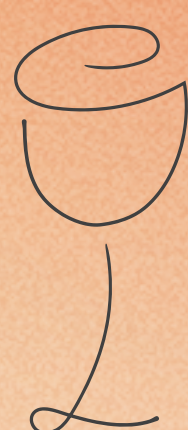
Pastel de queso artesano, acompañado de mermelada de temporada

Tarta Tatin 7.50

Tarta de manzana con canela y masa de hojaldre

Tarta de Almendra 4.50

Tarta de almendra sin gluten



Vinos

Tintos

Copa/Botella

Pepe Mendoza Casa Agrícola

6.30 / 37.00

Vino de autor de Alicante, elaborado con Monastrell, Giró y Syrah, muy mediterráneo y elegante, con fruta madura y especias.

Puerto Salinas

6.80 / 40.00

DO Alicante. Tinto potente, con Monastrell, Cabernet y otras variedades. Fruta negra y notas tostadas.

Pomar Rioja.

5.50 / 32.00

DOCA Rioja. Con toques de vainilla, frutos rojos y madera.

Blancos

Copa/Botella

Semsum 2

5.00 / 29.00

DO Alicante. Vino blanco con Moscatel de Alejandria. Fresco, floral y con buena acidez.

Porta Regia Chardonnay

5.50 / 32.00

Chardonnay elaborado en Valencia. Afrutado, con toques tropicales y buena estructura.

Quinta do Sil Godello

7.00 / 41.00

DO Valdeorras. Godello fresco y mineral. Notas de fruta blanca, hierbas y buena persistencia.

Castelo Verdejo

5.50 / 32.00

DO Rueda. Verdejo clásico: aromas cítricos, hierba fresca, seco y con final ligeramente amargo.

Rosados

Copa/Botella

Viña Real Rosado

5.50 / 32.00

DOCA Rioja. Rosado elegante de Tempranillo y Garnacha.

Espumosos

Copa/Botella

Roger Goulart Brut Cava

7.00 / 41.00

DO Cava. Cava tradicional, con notas de manzana y burbuja fina.

Moët & Chandon Champagne

95.00

AOC Champagne. Champagne icónico, elaborado con Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier. Elegancia, complejidad y prestigio.



Cócteles

Aperol Spritz	9.50
<i>Aperol, Cava y Soda</i>	
Hugo Spritz	12.50
<i>Saint Germain, Cava y Soda</i>	
Fiero Spritz	9.50
<i>Martini Fiero, Cava y Soda</i>	
Margarita	12.00
<i>Tequila, Triple Sec y Zumo de Limón</i>	
Piña Colada	14.00
<i>Ron, Zumo de Piña y Puré de Coco</i>	
SIN ALCOHOL	12.50
Mojito Clásico	12.00
<i>Ron, Soda, Lima, Azúcar y Hierbabuena</i>	
SIN ALCOHOL	10.00
Daikiri	12.00
<i>Ron y Zumo de Limón</i>	
Whisky Sour	13.50
<i>Whisky Jack Daniel's, Limón y Clara de Huevo</i>	
Mojito Premium	17.00
<i>Ron Zacapa 23, Soda, Lima, Azúcar Moreno, Canela y Hierbabuena</i>	
Daiquiri Fresa Frozen	12.50
<i>Ron, Zumo de Limón, Sirope de Fresa</i>	
Long Island Iced Tea	12.00
<i>Ron, Ginebra, Vodka, Tequila, Triple Sec, Limón y Cola</i>	
Espresso Martini	12.00
<i>Vodka, Kalhua, Café y Sirope de Vainilla</i>	
Caipirinha	12.00
<i>Lima, Azúcar, Cachaça y Top de Soda</i>	
Pornstar	12.50
<i>Vodka, Passoa, Zumo de Limón, Maracuyá y Vainilla</i>	
Southside Sour	13.00
<i>Ginebra, Zumo de Limón, Hierbabuena y Clara de Huevo</i>	



Licores

Ginebra

Tanqueray	10.00
Seagram's	10.00
Tanqueray Sevilla	12.00
Puerto de Indias Strawberry	10.00
Bombay Sapphire	10.00
Martin Miller's	12.00
Nordés	12.00
Hendrick's	12.00
Gin Mare	15.00
Monkey 47	18.00
Brockmans	15.00
G'Vine	15.00
Bombay Premier Cru	15.00

Vodka

Smirnoff	10.00
Eristoff	10.00
Absolut	10.00
Grey Goose	15.00

Whiskey

Deward's White Label	10.00
Johnnie Walker Red	10.00
Jameson	11.00
Jack Daniel's	13.00
Johnnie Walker Black Label	13.00
Chivas Regal	15.00
Glenfiddich 12 años	15.00
Laphroaig 10 años	18.00
The Macallan Double Cask	20.00

Ron

Bacardi	9.50
Santa Teresa	10.00
Barceló Añejo	10.00
Zacapa Solera 23 Años	18.00
Cacique	10.00



Otras Bebidas

Smoothies

Tropical Heaven	8.50
<i>Mango, Melón y Kiwi</i>	
Berrie's Paradise	8.50
<i>Cereza, Mango, Arándano y Fresa</i>	
Caribbean Passion	8.50
<i>Piña, Mango y Papaya</i>	
Fresa y Plátano	8.50
<i>Fresa y Plátano</i>	

Cafés

Espresso	3.50
Americano.	3.80
Cortado	3.80
Con Leche	4.50
Con Leche XL	5.50
Cappuccino	6.00
Carajillo	5.00
Latte Macchiato	6.50
Leche con ColaCao	4.50
Irlandés	12.00
Caffé Shakerato	7.00

Infusiones y Tés

Manzanilla	3.50
Poleo Menta	3.50
Té Negro	3.50
Té Verde	3.50
Té Rojo	3.50
Té de Canela	3.50
Té Roiboos	3.50

Suplementos

Suplemento de Hielo	+0.40
Jarra de Leche	+0.60
Doble Carga	+1.50