

## CARTA BAR

### CAFÉ E INFUSIONES

#### COFFEE AND TEA

Espresso / doble espresso .....	2,60€ / 3,50€
Cortado .....	2,90€
Café con leche .....	3,40€
Capuccino / Latte machiatto .....	4,00€
Carajillo .....	5,00€
Infusiones / Teas.....	4,00€

### AGUAS REFRESCOS, CERVEZAS

#### WATERS SOFT DRINKS, BEERS

Agua /wáter .....	4,00€
Zumos /Juices .....	4,00€
Refrescos / Soft drinks .....	4,50€
Caña / Draught .....	4,00€
Botella de cerveza / Beer bottle.....	5,00€
00´ Botella de cerveza / Beer bottle .....	5,00€
Rosa Blanca.....	5,00€



## WINE, CAVA, CHAMPAGNE, GIN TONIC

Copa de vino / glass of wine.....	6,00€
Copa de cava /glass of cava .....	6,00€
Copa de cMoet Brut con Tapa / The glass includes a "Tapa Chef's" .....	18,00€
Gin Tonic Bombay Shapphire .....	12,00€
Gin Tonic Hendricks .....	14,00€
Gin Tonic Monkey 47 .....	18,00€
Belvedere & tonic/ soda .....	12,50€

### **Pregunten por nuestra carta de vinos si desean pedir botellas**

*Ask for our wine list if you wish to choose a bottle*

Copa de Moet Brut con Tapa del Chef /  
The Glass includes a "Tapa Chef's"



## COCKTAILS SIN ALCOHOL

Virgin mojito .....	8,00€
Virgin Caipirinha .....	8,00€
San Francisco .....	8,00€
Detox .....	8,00€
Orange Sunrise .....	8,00€
Virgin Piña Colada .....	8,00€

## WINE COCKTAILS

Kir Royal .....	18,00€
Mimosa .....	18,00€
Aperol Spritz .....	9,00€
Hugo .....	10,00€
Sangría (White, red) .....	10,00€
Cava Sangría .....	12,00€
Wine Schorle .....	6,50€



## COCKTAILS

**Mojito** ..... 12,00€

*Rum, lime, mint, brown sugar*

**Daiquiri Frozen** ..... 12,00€

*Rum, Lemon or Strawberry, sugar*

**Margarita Frozen** ..... 12,00€

*Tequila, lemon, Triple sec,*

**"Piña colada"** ..... 12,00€

*Rum, pineapple, coconut*

**Tequila Sunrise** ..... 12,00€

*Tequila, orange, granadine*

**Tom Collins** ..... 12,00€

*Gin, lemon, soda, sugar*



## MENU BAR

- Ostra "Hilha Gillardeau" al natural o aliñada (pieza) ..... 5€  
*"Hilha Gillardeau" Oyster "au naturelle" or with dressing of the day (piece)*
- Croquetas caseras según inspiración de cocina ..... 8€  
*Croquettes as from the chef's daily inspiration*
- Paletilla de bellota cortada a cuchillo  
 con tomate rallado y pan de cristal ..... 23€  
*Hand cut ibérico ham with gratted fresh tomato and crackling bread*
- Pate fino casero de hígados de ave  
 y foie con pan rústico ..... 12€  
*Fine homemade chicken and foie gras pate with sour dough bread*
- Nuestra patatas "Bravas", imperdibles ..... 8€  
*The "Patatas Bravas"... a must try*
- Steak tartar de vaca al humo de haya  
 con cuajada de Foie gras ..... 15€  
*Beech Wood smoked beef tartare on foie gras custard*
- "Salmorejo cordobés" con carpaccio de atún rojo ..... 14€  
*"Salmorejo". Tradicional tomato cold soup with carpaccio  
 of Tuna Belly*
- Burger de Wagyu 180grs con queso Cheddar,  
 cebolla confitada y bacon ..... 22€  
*Wagyu burger 180 gr., Cheedar cheese, confit onion and bacon*
- Bocata roll de txopitos fritos con alioli de azafrán ..... 18€  
*Fried calamari bread roll with saffron alioli*
- Tabla de quesos con frutas y frutos secos ..... 10€  
*Cheese plate with dry fruits and nuts*
- Ensalada César con pollo campero asado al humo ..... 18€  
*Caesar's salad with coal roasted free range chicken*



## POSTRE / DESSERTS

Arroz con leche como el de la abuela,  
con estofado de arándanos .....8€

*Grandma's rice pudding with blueberries*

Tartaleta coulant de gianduja, flor de sal  
y sorbete de frambuesa .....8€

*Gianduja tartalette with a touch of sea salt and raspberry sorbet*

Helados y sorbetes caseros .....6€

*Homemade ice cream and sorbet*

