

ENTRANTES

GAZPACHO, SALMOREJO [3] o CREMA | 8,50€

Hecho con tomate, aceite de oliva y otros vegetales

ENSALADILLA RUSA | 9,50€

Hecha de la manera más tradicional. Con patata cocida, zanahoria y huevo mezclado con guisantes, atún y mayonesa [1,4,5,7]

CROQUETAS CASERAS | 9,95€

Raciones de jamón ibérico ó jalapeños ó bacalao ó puerros con dátiles y zanahoria [3, 4,5]

BRAVAS DCORAZON | 1 salsa 9,50€ / 3 salsas 10,50€

Patata artesanal servidas con una de nuestras salsas:

Ali-Oli [4,11], Mojo Picón, BBQ [8] o Salsa Ranchera [4,5,11]

HUEVOS ROTOS DCORAZON | 13,50€

Milhojas de patata, huevos hechos a baja temperatura y trufa negra. Posibilidad de hacerlos con jamón serrano [4]

CARPACCIO DE SOLOMILLO | 15€

Con aceite de oliva, virutas de Parmesano y rúcula [5]

POLLO CRUJIENTE | 10,50€

Tiras de pollo rebozadas servidas con patatas fritas [3,8,9]

LANGOSTINOS CRUJIENTES | 13,50€

Langostinos rebozados en crujientes escamas de pan acompañados de salsa sweet chilli [1,3,6,7]

QUESADILLA PULLED PORK | 10,50€

Mix de quesos selectos con nuestro pulled pork casero.

Acompañado de pico de gallo y crema agria [3,5,8]

VOLCÁN DE QUESO | 12,50€

Pan de masa madre relleno de una reducción de vino blanco, cebolla y mezcla de quesos [3,4,5]

CALAMARES A LA ANDALUZA | 9,95€

Tiernas anillas de calamar hechas al típico estilo de fritura andaluza [3]

JAMÓN IBERICO | 18,95€

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA | 26,50€

SURTIDO DE IBÉRICOS | 23,50€

Jamón, lomo, chorizo y salchichón ibéricos

SURTIDO DE QUESOS ESPAÑOLES | 14,95€

Diablo Mojo Picante (oveja), Ajo Negro (oveja), Semi Curado (oveja), Trufado (oveja) y Anchoa (oveja) [4, 5, 7]

TABLA DE QUESO MANCHEGO | 11,95€ [4, 5]



DE LA HUERTA

TOMATE Y BURRATA | 13,95€

Burrata fresca sobre tomate aliñado con pesto, aceite de oliva y balsámico [5]

MILHOJAS DE CALABACIN | 13,95€

Capas de calabacín asado con rulo de queso de cabra y pesto [5]

ALCACHOFA CONFITADA | 15,95€

Con tacos de jamón ibérico o aceite de trufa

ENSALADA CÉSAR DE POLLO | 12,95€ [3,4,5,7]

ENSALADA CÉSAR DE LANGOSTINOS | 14,50€

Ensalada César clásica con pollo ó langostino, beicon crujiente [1,3,4,5,6,7]

VERDURAS EN TEMPURA | 13,50€

Verdura de temporada envuelta en crujiente tempura [3,4]

PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA | 13,95€

Verduras de temporada hechas a la parrilla con aceite de oliva

ESPAGUETIS DE CALABACÍN | 12,95€

Finas tiras de calabacín salteadas con aceite de oliva y un queso Parmesano [5]



PASTA Y ARROCES

RISOTTO DE SALMÓN | 15,50€ [5,7]

RISOTTO DE BOLETUS Y TRUFA | 15,50€ [3,5]

LANGOSTINOS CON PASTA | 16,50€

Langostinos salteados con tomates, limón, ajo, hierbas, albahaca fresca sobre tallarines italianos y un toque de salsa marinera [1,3,6,7]

ALÉRGENOS:

CRUSTÁCEOS [1]
FRUTOS SECOS [2]
CEREALES CON GLUTEN [3]

HUEVOS [4]
LÁCTEOS [5]
MOLUSCOS [6]
PESCADO [7]

MOSTAZA [8]
MIEL [9]
SÉSAMO [10]
SOJA [11]

PRINCIPALES

TATAKI DE ATÚN | 16€ [1,3,7]

TARTAR DE SALMÓN | 14,50€

Dados de salmón fresco con aguacate, cebolla morada muy picada, pepinillo y alcaparras [7]

SALMÓN A LA PLANCHA MARINADO | 16,95€

Salmón marinado con salsa de soja y eneldo servido con nuestra mayonesa japonesa y verduras de temporada al vapor [3,7]

DELICIAS DE MERLUZA | 13,95€

Tacos de merluza rebozados a la romana con patatas fritas caseras [3,4,7]

LOMO DE BACALAO CON SALSA ROMESCU | 16,50€

Lomo de bacalao con salsa romesco con tomate, pimiento rojo, aceite de oliva y ajo [3, 4,5,7]

COSTILLAS DCORAZON | 19,50€

Tiernas y jugosas costillas de cerdo ibérico cocinadas durante 30 horas servidas con patatas fritas caseras. Se puede servir con o sin salsa bbq [3,8]

STEAK TARTAR | 18,95€

Hecho con solomillo de ternera [4]

ENTRECOT DE TERNERA 200 gr | 17,50€

Entrecote hecho a la parrilla servido con patatas fritas caseras

CHULETÓN DE TERNERA 900 gr | 43€

Chuletón ternera nacional acompañado de patatas fritas caseras

TENNESSEE PULLED PORK | 15,95€

Carne de cerdo ibérico desmigada y guisada 8 horas con una salsa bbq casera servida sobre una cama de millojas de patata artesanal [3,8]

HAMBURGUESAS Y BURRITOS

BRISKET BURGUER | 14,50€

Uno de los mejores cortes de ternera aderezado con nuestra salsa ahumada, cebolla confitada y patatas fritas caseras [3,4,5]

DOUBLE CHIN BURGUER | 13,95€

Increíble y exquisita hamburguesa de papada de cerdo ibérico asada, tostada y caramelizada, Servida con mayonesa japonesa de kimuchi, cebolla morada encurtida y patatas fritas caseras [4,5]

PULLED PORK BURGUER | 13,50€

Carne de cerdo ibérico desmigada y guisada 8 horas con una salsa bbq española casera servida con patatas fritas caseras [3,8]

IBERIAN BURRITO | 13,50€

Jugosa carne de cerdo ibérico desmigada con cebolla crujiente, acompañada de nuestra salsa secreta más adictiva y patatas fritas caseras [3,4,5,8]

BURRITO DE SALMÓN | 15€

Salmón asado con cebolla frita, pepinillo, alcaparras, lechuga y tomate acompañado de mayonesa japonesa y con patatas fritas caseras [3,4,7,8]

BURRITO DE VEGETALES | 13,95€

Aguacate, pimiento rojo y cebolla dentro de un burrito acompañado de patatas fritas caseras [3,8]

POSTRES Y HELADOS CASEROS

TARTA DE QUESO | 7,50€

Cremosa con base de galleta [3,4,5]

BROWNIE DE CHOCOLATE | 6,50€

Servido templado con helado de vainilla artesano [1,3,4,5]

TARTA DE LA ABUELA | 6,50€

Capas de galleta con chocolate por todas partes [2,3,5]

TARTA DE MANZANA | 6,50€

Tradicional American pie [1,3,4]

TARTA DE ZANAHORIA | 7,50€

Bizcocho de zanahoria y cobertura de nata, caramelo y suave queso [1,3,4,5]

SORBETE DE MOJITO | 7,50€ [2,10]

BATIDO | 6,95€ [Alérgenos según sabor helado]

HELADO ARTESANAL 1 BOLA | 4,95€ 2 BOLAS | 5,95€



Limón [10], Mango [2,10], Mojito [2,10] y Mandarina [10]

Stracciatella [5,10,11], Chocolate Belga [5,10], Vainilla [4,5,10], Fresa [5,10], Violeta [5,10], Pistacho [5,10], Té Verde Matcha [5,10], Menta&Chocolate [5,10,11], Turrón [4,5,10], Leche Merengada [5,10], Coco [5,10], Ron con Pasas [5,10], Yogurt con arándanos [5,10] y Galleta Oreo [4,5,10]

ALÉRGENOS:

CRUSTÁCEOS [1]

FRUTOS SECOS [2]

CEREALES CON GLUTEN [3]

HUEVOS [4]

LÁCTEOS [5]

MOLUSCOS [6]

PESCADO [7]

MOSTAZA [8]

MIEL [9]

SÉSAMO [10]

SOJA [11]



ALÉRGENOS:

CRUSTÁCEOS [1]

FRUTOS SECOS [2]

CEREALES CON GLUTEN [3]

HUEVOS [4]

LÁCTEOS [5]

MOLUSCOS [6]

PESCADO [7]

MOSTAZA [8]

MIEL [9]

SÉSAMO [10]

SOJA [11]

STARTERS

GAZPACHO, SALMOREJO [3] or CREAM OF THE DAY | 8,50€

Tomato soup made with Olive oil and other vegetables

ENSALADILLA RUSA | 9,50€

Authentic homemade Russian salad made with boiled potatoes, carrots, and eggs mixed with peas and tuna in a mayonnaise dressing [1,4,5,7]

HOMEMADE CROQUETTES | 9,95€

Homemade croquettes of Iberian Ham or Boletus or Jalapeños or Cod or Leeks, Dates and Carrots [3, 4,5]

BRAVAS DCORAZON | 1 sauce 9,50€ / 3 sauces 10,50€

Crunchy and golden fried potato millefeuille served with one of our sauces: Ali-Oli [4,11], Mojo Picón, BBQ sauce [8] o Ranch [4,5,11]

HUEVOS ROTOS DCORAZON | 13,50€

Eggs cooked at low temperature over crunchy fried millefeuille potato with black truffle. Optionally made with Iberian ham [4]

SIRLOIN CARPACCIO | 15€

With Olive Oil, bits of Parmesan cheese and arugula [5]

CHICKEN FINGERS | 10,50€

Chicken fingers with honey mustard served with French fries [3,8,9]

CRUNCHY PRAWNS | 13,50€

Prawns battered in breadcrumbs served with sweet chili sauce [1,3,6,7]

PULLED PORK QUESADILLA | 10,50€

Appetizing and crunchy bite of a rich mix of selected cheeses, and our homemade pulled pork. Served with pico de gallo and sour cream [3,5,8]

CHEESE VOLCANO | 12,50€

Cheese fondue with a reduction of white wine and onions inside a dough bread [3,4,5]

FRIED CALAMARI | 9,95€

Tender calamari deep-fried the Andalusian way [3]

IBERIAN HAM | 18,95€

IBERIAN BELLOTA HAM | 26,50€

IBERIAN ASSORTMENT | 23,50€

Ham, loin, chorizo and salchichón Iberian

SPANISH CHEESE ASSORTMENT | 14,95€

Devil Spicy Mojo (sheep), Black Garlic (sheep), Semi Cured (sheep), Truffled (sheep) and Anchovy (sheep) [4, 5, 7]

MANCHEGO CHEESE | 11,95€ [4, 5]



FROM ORCHARD

TOMATO & BURRATA | 13,95€

Fresh burrata on tomato and dressed with pesto and olive oil [5]

ZUCCHINI MILLEFEUILLE | 13,95€

Layers of roasted zucchini with grilled goat cheese and pesto [5]

CONFIT ARTICHOKE | 15,95€

With Iberian ham bits or truffle oil

CESAR SALAD CHICKEN | 12,95€ [3,4,5,7]

CESAR SALAD CRUNCHY PRAWNS | 14,50€

Classic Cesar salad with chicken or prawns, bacon and our irresistible Cesar dressing

TEMPURA VEGETABLES | 13,50€

Seasonal vegetables fried in crunchy tempura [3,4]

GRILLED VEGETABLES | 13,95€

Seasonal vegetables grilled with olive oil

ZUCCHINI SPAGHETTI | 12,95€

Thin strips of courgette sautéed with olive oil and Parmesan cheese [5]



PASTA AND RICE

SALMON RISOTTO | 15,50€ [5,7]

BOLETUS & TRUFFLE RISOTTO | 15,50€ [3,5]

TALLARINES WITH PRAWNS | 16,50€

Fine Italian Tallarines pasta with shrimp and a touch of marinara sauce [1,3,6,7]

ALLERGENS:

CRUSTACEANS [1]

NUTS [2]

CEREALS WITH GLUTEN [3]

EGGS [4]

DAIRY [5]

MOLLUSCS [6]

FISH [7]

MUSTARD [8]

HONEY [9]

SESAME [10]

SOY [11]

MAINS

TUNA TATAKI | 16€ [1,3,7]

SALMON TARTAR | 14,5€

Salmon dice with avocado, chopped red onion, pickle and capers [7]

MARINATED SALMON | 16,95€

Salmon marinated in soy and citrus, baked with lemon and dill sauce accompanied by vegetables in papillote [3,7]

BATTERED HAKE BITES | 13,95€

Hake bites battered and served with homemade French fries [3,4,7]

COD LOIN WITH ROMESCU SAUCE | 16,50€

Cod loin with Romesco sauce with tomato, red pepper, olive oil and garlic [3, 4,5,7]

DCORAZON RIBS | 19,50€

Tender and juicy Iberian pork ribs cooked for 30 hours served with homemade fries. It can be served with or without bbq sauce [3,8]

STEAK TARTAR | 18,95€

Made with beff tenderloin [4]

BEEF ENTRECOT 200 gr | 17,50€

Grilled spanish veal entrecôte served with homemade crispy fries

SPANISH VEAL RIBEYE 900 gr | 43€

Spanish beef ribeye accompanied with homemade crispy fries

TENNESSEE PULLED PORK | 15,95€

Tender Iberian pork stewed 8 hours with a homemade Spanish bbq sauce served on a special bed of potatoes [3,8]

BURGUERS & BURRITOS

BRISKET BURGUER | 14,50€

One of the best beef cuts seasoned with our sautéed smoked Omaha onion sauce served with homemade French fries [3,4,5]

DOUBLE CHIN BURGUER | 13,95€

Incredible and exquisite Iberian pork jowl burger roasted, toasted and caramelized . Served with Japanese mayonnaise of kimuchi, pickled purple onion and homemade French fries [4,5]

PULLED PORK BURGUER | 13,50€

Tender iberian pork stewed 8 hours with a homemade Spanish bbq sauce served with homemade French fries

IBERIAN BURRITO | 13,50€

Juicy Iberian pork served with crunchy onion, accompanied by our most addictive secret sauce and homemade French fries [3,4,5,8]

BURRITO DE SALMÓN | 15€

Roasted salmon with fried onions, pickle, capers, lettuce and tomato accompanied by Japanese mayonnaise served with homemade French fries [3,4,7,8]

VEGGY BURRITO | 13,95€

Avocado, red pepper and onion inside a burrito served with homemade French fries [3,8]

DESSERTS & HOMEMADE ICE CREAMS

CHEESECAKE | 7,50€

Creamy cheesecake with a biscuit base [3,4,5]

CHOCOLATE BROWNIE | 6,50€

Warm, soft brownie served with a vanilla ice-cream [1,3,4,5]

TARTA DE LA ABUELA | 6,50€

Layers of biscuit and chocolate everywhere [2,3,5]

APPLE PIE | 6,50€

Traditional American pie [1,3,4]

CARROT CAKE | 7,50€

Carrot sponge, layered with a cream cheese and covered with cream and caramel [1,3,4,5]

MOJITO SORBETE | 7,50€ [2,10]

SMOOTHIE | 6,95€ [Allergens according to ice cream flavor]

HOMEMADE ICE CREAMS 1 BALL | 4,95€ 2 BALLS | 5,95€



Lemon [10], Mango [2,10], Mojito [2,10] y Mandarin [10]

Stracciatella [5,10,11], Belgian Chocolate [5,10], Vanilla [4,5,10], Strawberry [5,10], Violet [5,10], Pistachio [5,10], Matcha green tea [5,10], Chocolate&Mint [5,10,11], Nougat [4,5,10], Merregued Milk [5,10], Coconut [5,10], Rum with raisins [5,10], Yogurt with blueberries [5,10] y Oreo Cookie [4,5,10]

ALLERGENS:

CRUSTACEANS [1]

NUTS [2]

CEREALS WITH GLUTEN [3]

EGGS [4]

DAIRY [5]

MOLLUSCS [6]

FISH [7]

MUSTARD [8]

HONEY [9]

SESAME [10]

SOY [11]



ALLERGENS:

CRUSTACEANS [1]

NUTS [2]

CEREALS WITH GLUTEN [3]

EGGS [4]

DAIRY [5]

MOLLUSCS [6]

FISH [7]

MUSTARD [8]

HONEY [9]

SESAME [10]

SOY [11]



DCORAZON
RESTAURANTE

MENÚ MEDIODÍA

18€

PARA COMENZAR

Ensaladilla Rusa
Gazpacho, Salmorejo o Crema del día
Ensalada César

DE SEGUNDO

Burrito de Salmón ó Iberian ó Vegeales
Fingers de Pollo con Mostaza y Miel
Delicias de Merluza

POSTRES

Tarta de la abuela
Helados artesanos

22€

PARA COMENZAR

Ensalada Tomate y Burrata
Langostinos Crujientes
Huevos Rotos DCorazon

DE SEGUNDO

Tartar de Salmón con Aguacate
Risotto Boletus y Trufa
Lomo de BAcálo
Chuletas de Cordero Lechal

Pan, postre o café incluido. No válido para fines de semana ni festivos.

LUNCH MENU

18€

STARTERS

Russian Salad
Gazpacho, Salmorejo or Cream of the day
Cesar Salad

MAINS

Salmon / Iberian / Veggy Burrito
Chicken Fingers with Honey Mustard
Battered Hake Bites

DESSERTS

Tarta de la Abuela
Homemade Ice Creams

22€

STARTERS

Tomatoe & Burrata Salad
Crunchy Prawns
Huevos Rotos DCorazon

MAINS

Salmon Tartar with avocado
Boletus & Truffle Risotto
Cod Loin
Suckling Lamb Chops

Bread, dessert or coffee included. Not valid for weekends or holidays.

MERIENDA / SNACK

CREPES SALADOS SAVORY CREPS

JAMÓN Y MOZZARELLA, JAMÓN Ó MOZZARELLA | 9€
HAM AND MOZZARELLA, HAM OR MOZZARELLA | 9€

QUESO DE CABRA, CEBOLLA CARAMELIZADA Y RÚCULA | 10€
GOAT CHEESE, CARAMELIZED ONION AND ARUGULA | 10€

POLLO, PESTO Y PARMESANO Ó HUEVO, JAMÓN IBÉRICO, TRUFA Y PARMESANO | 11€
CHICKEN, PESTO AND PARMESAN OR EGG, IBERIAN HAM, TRUFFLE AND PARMESAN | 11€

CREPES DULCES SWEET CREPS

NOCILLA | 6€
NOCILLA | 6€

COMPOTA DE MANZANA, CANELA Y HELADO DE VAINILLA | 8€
APPLE COMPOTE, CINNAMON AND VANILLA ICE CREAM | 8€

BOLLERÍA PASTRIES

CRUASÁN A LA PLANCHA CON MANTEQUILLA Y MERMELADA | 2,95€
GRILLED CROISSANT WITH BUTTER AND JAM | 2,95€

GIGA COOKIE | 3,50€
GIGA COOKIE | 3,50€

MUFFIN DE NUTELLA, CON PEPITAS DE CHOCOLATE, DOBLE CHOCOLATE Ó
YOGURT CON ARÁNDANOS | 3,20€
NUTELLA MUFFIN, CHOCOLATE CHIPS MUFFIN, DOUBLE CHOCOLATE OR
YOGURT WITH BLUEBERRIES | 3,20€

GOFRES WAFFLE

GOFRE CON NATA Y SIROPE DE CHOCOLATE, FRESA Ó CARAMELO | 6,50€
WAFFLE WITH CREAM AND CHOCOLATE, STRAWBERRY O CARAMEL SYRUP | 6,50€

SALADOS SAVORY

EMPANADA DE ATÚN | 3,20€
TUNA PATTY | 3,20€

MINI TORITLLA DE PATATA (6 UNIDADES) | 6,50€
MINI SPANISH POTATO OMELETTE | 6,50€

FOCCACIA DE JAMÓN IBÉRICO | 7,50€
IBERIAN HAM FOCACCIA | 7,50€

FOCCACIA DE SALMÓN | 7,95€
SALMON FOCACCIA | 7,95€

TARTAS CAKES

BROWNIE DE CHOCOLATE, TARTA DE LA ABUELA Ó TARTA DE MANZANA | 6,50€
CHOCOLATE BROWNIE, TARTA DE LA ABUELA OR APPLE PIE | 6,50€

TARTA DE QUESO Ó TARTA DE ZANAHORIA | 7,50€
CHEESECAKE OR CARROT CAKE | 7,50€

BATIDOS Y HELADOS SMOOTHIE AND ICE CREAMS

SABORES: LIMÓN, MANGO, MOJITO, MANDARINA, STRACCIATELLA, CHOCOLATE BELGA,
VAINILLA, FRESA, VIOLETA, MENTA & CHOCOLATE, TURRÓN, PISTACHO, YOGURT CON
ARÁNDANOS, LECHE MERENGADA, COCO, RON CON PASAS, GALLETAS OREO Ó TÉ VERDE MATCHA

FLAVORS: LEMON, MANGO, MOJITO, MANDARIN, STRACCIATELLA, BELGIAN CHOCOLATE, VANILLA,
STRAWBERRY, VIOLET, CHOCOLATE & MINT, NOUGAT, PISTACHIO, YOGURT WITH BLUEBERRIES,
MERENGUED MILK, COCONUT, RUM WITH RAISINS, OREO COOKIE OR MATCHA TEA

BATIDO | 6,95€
SMOOTHIE | 6,95€

HELADO 1 BOLA | 4,95€
ICECREAM 1 BALL | 4,95€

HELADO 2 BOLAS | 5,95€
ICECREAM 2 BALLS | 5,95€

AGUA

Aquabona 0,5L | 2,95€
Aquabona 1L | 4€
Aquabona CON GAS 0,5L | 3,5€

REFRESCOS

Mosto | 2,95€
Red Bull | 3,20€
Appletiser | 2,95€
Aquarius Limón ó Naranja | 3,50€
Coca Cola Normal, Zero | 2,95€
Fanta Limón ó Naranja | 2,95€
Sprite | 2,95€
Nestea Limón | 3,95€
Mare Rosso Bitter | 3,95€
Royal Bliss Yuzu, Berry ó Tonic | 3,95€
Ginger Ale | 3,95€

ZUMOS

Limonada Natural | 4,20€
Zumo Naranja Natural | 4,20€
Zumo Tomate | 3,95€
Minute Maid Naranja, Melocotón, Piña | 3,95€

BATIDOS

Limón, Mango, Mojito, Mandarina,
Strachatella, Chocolate Belga, Vainilla, Fresa,
Violeta, Pistacho, Té Verde Matcha, Menta&Chocolate,
Turrón, Leche Merengada, Coco, Ron con Pasas,
Yogurt con arándanos y Galleta Oreo | 6,95€

CAFÉ Y TES

Café Solo, Cortado ó Ristretto | 2,20€
Café con Leche ó Americano | 2,50€
Café Doble | 3,95€
Café Cappuccino | 3,20€
Café Bombón | 2,95€
Café Latte ó Blanco y Negro | 4,50€
Café Irlandés | 6,20€
Carajillo | 3,50€
Chocolate | 3,95€

Menta Poleo, Manzanilla ó Tila | 2,20€
Té Rojo, Té Verde ó Rooibos | 2,20€

CERVEZAS

ESTRELLA GALICIA

Copa Especial 0,30L | 3,50€
Copa 1906 0,30L | 3,95€
Jarra Especial 0,40L | 4,95€
Jarra 1906 0,40L | 6€
Jarra Especial 1L | 9,95€
Jarra 1906 1L | 10,95€

Tercio Especial | 3,50€
Tercio 1906 | 4,50€
Tercio 1906 Red | 4,50€
Tercio Sin Alcohol | 3,20€
Tercio Tostada Sin Alcohol | 3,20€
Tercio Sin Gluten | 3,50€

LA VIRGEN

Lager | 3,95€
Jamonera | 3,95€
Trigo | 3,95€

SANGRÍA

Copa sangría tinto | 4,50€
Jarra 1L tinto o blanca | 15,50€

TINTO DE VERANO

Copa | 3,95€
Jarra 1L | 10,50€

APERITIVO

Campari sifón | 5€
Campari con tónica o zumo | 6€
Ricard | 4,50€
Vermut | 3,50€
Aperol Cava | 9€
Aperol Vino | 8€
Bertola Jerez | Botella 18€ | Copa 3,50€

VINOS

TINTOS

Comenge Biberius | Botella 18€ | Copa 2,95€
100% Tempranillo, 5 meses en barrica,
D.O Ribera del Duero, Ecológico.

Comenge Origen | Botella 35€
100% Tempranillo, 15 meses en barrica,
D.O Ribera del Duero, Ecológico.

Casa Primicia Crianza | Botella 17€ | Copa 3,30€
100% Tempranillo, 14 meses en barrica,
D.O.C. Rioja Alavesa.

Carravalseca Crianza | Botella 19€ | Copa 3,75€
90% Tempranillo 10% Graciano, 14 meses en barrica,
D.O.C. Rioja Alavesa, Ecológico.

Azpilicueta Crianza | Botella 19,50€ | Copa 3,20€
Tempranillo, Graciano y Mazuelo, 12 meses en barrica,
D.O.C. Rioja.

Valnogal | Botella 19€ | Copa 3€
100% Tempranillo, 3 meses en barrica,
D.O. Ribera del Duero

108 Soles | Botella 23,95€
100% Garnacha, 12 meses en barrica,
D.O. Vinos de Madrid

ROSADO

Ramón Bilbao | Botella 18€ | Copa 2,95€
85% Garnacha, 15% Viura,
D.O.C. Rioja

DULCE

Melante Colección | Botella 36€ | Copa 6€
100% Moscatel, 9 meses de crianza en barrica,
V.T. Valles de Sadacia

BLANCOS

A Dormiñona Godello | Botella 19,95€ | Copa 3,75€
100% Godello, fermentado sobre lías,
D.O Valdehorras.

Pandora Verdejo | Botella 17€ | Copa 3,30€
100% Verdejo, Fermentado sobre lías,
D.O. Rueda, Ecológico.

Pandora Sauvignon | Botella 18€ | Copa 3,30€
100% Sauvignon Blanc, fermentado sobre lías,
D.O. Rueda, Ecológico.

Eido da Fonte | Botella 22€ | Copa 4,50€
100% Albariño, fermentado sobre lías,
D.O. Rías Baixas.

Honeymoon | Botella 19€ | Copa 3,75€
100 % Parellada, goloso con acidez elegante,
D.O. Penedes.

12 Lunas blanco | Botella 23,95€ | Copa 4,50€
90 % Chardonnay 10 % Gewustraminer,
fermentado sobre lías, D.O. Somontano.

Reveleste | Botella 21€ | Copa 3,95€
100% Albariño,
D.O. Rías Baixas

ESPUMOSOS

Libalis Frizz 5.5 | Botella 17€ | Copa 3,30€
Moscatel de Grano Menudo, crianza sobre lías.
D.O. Rioja

Inicial Raventós Basagoiti | Botella 25€
Xarello, Macabeo, Parellada
D.O. Sant Sebastià dels Gorgs

Cava Codorníu | Botella 15€ | Copa 4€
Macabeo, Parellada, Xarel·lo, 9 meses de crianza.
D.O. Cava

Cava Unique Chozas Carrascal | Botella 30€
Chardonnay y Macabeo.
D.O. Cava

Champagne Veuve Clicquot Brut Botella | 80€
Chardonnay, Meunier, Pinot Meunier, Pinot Noir.
D.O. Champagne

CÓCTEL

Bloody Mary | 10€
Espresso Martini | 10€
Mojito | 10€
Negroni | 10€
Caipirinha | 10€
Margarita | 10€
Tequila Sunrise | 10€
Piña Colada | 10€

BRANDY

Veterano | 4€
Magno | 4,50€
Gran Duque de Alba | 9,50€

LICORES

Ruavieja hierbas, crema, aguardiente ó café | 4,95€
Frangelico | 6€
Limoncello | 6€
Anís Chinchón, Castellana ó Ricard | 4,95€
Disaronno | 6€
Baileys | 6€
Licor de manzana ó melocotón | 4,95€
Pacharan Etxeko | 5,95€

TEQUILA

Tequila Cuervo Especial | 6€

COMBINADOS

* Suplemento Red Bull | 1€

WHISKY

Ballantines | 9€
Cardhu 12 años | 12€
Dewards White Label | 9€
DYC | 8€
DYC 8 años | 9€
Jack Daniels | 12€
Jameson | 10€
Johnnie Walker Black Label | 12€
Johnnie Walker Red Label | 9€
J&B | 9€

RON

Bacardi Blanco | 9€
Barcelo Añejo | 9€
Brugal | 9€
Cacique | 9€
Capitan Morgan | 8€
Havana 7 | 12€
Legendario | 9€
Malibú | 8€
Santa Teresa | 9€
Sana Teresa Gran Reserva | 12€
Zacapa | 11€
Zacapa 23 | 18€

GINEBRA

Bombay Sapphire | 12€
Beefeater | 9€
Bulldog | 13€
G'Vine | 14€
Gordons | 8€
Hendrick's | 14€
Larios | 8€
Larios 12 | 10€
London | 13€
Martín Miller's | 13€
Nordés | 13€
Puerto de Indias | 10€
Seagram's | 9€
Tanqueray | 9€

VODKA

Absolut | 9€
Belvedere | 12€
Smirnoff | 8€

Estimados clientes, les informamos que para el servicio en terraza existe una
consumición mínima de 5€ por persona.

Dear customers, we inform you that for the service on the terrace there is a
minimum consumption of 5€ per person.