

CALA L'ANDRAGÓ

# Algas

MORAIRA

Síguenos / Follow us



@algas\_landrago



@algaslandrago

# Mahou

★★★★★



MAHOU CINCO ESTRELLAS  
3,50€



MAHOU SIN FILTRAR  
3,50€



MAHOU MAESTRA  
7,5% VOL  
4,50€



MAHOU RESERVA  
6,3% VOL  
4,50€



MAHOU IPA  
4,50€



BRUTUS PREMIUM LAGER  
4,00€



MAHOU RADLER  
3,50€



ALHAMBRA 1925  
4,00€



MAELOC SIDRA  
3,50€



CORONA  
4,50€



STELLA ARTOIS  
4,50€



MAHOU 0,0 TOSTADA  
3,50€



CUBO CORONITA  
QUINTOS (21 cl.)  
17,50€  
(5+1 gratis)

CUBO CORONA  
TERCIOS (35,5 cl.)  
22,50€  
(5+1 gratis)

# Premium Gin & Tonic (Schweppes Tonic Incl.)

<b>Bombay Sapphire:</b> limón / <i>lemon</i>	(5 cl.) 10,00 €
<b>Larios Rose:</b> fresa / <i>strawberry</i>	(5 cl.) 10,00 €
<b>Seagram's Dry Gin:</b> naranja y canela / <i>orange and cinnamon</i>	(5 cl.) 10,00 €
<b>Martin Miller's:</b> manzana y jengibre / <i>apple and ginger</i>	(5 cl.) 13,00 €
<b>Hendrick's:</b> rodajas de pepino / <i>slices of cucumber</i>	(5 cl.) 14,00 €
<b>G'vine:</b> uvas / <i>green grapes</i>	(5 cl.) 13,00 €
<b>Brockman's:</b> frutas del bosque / <i>forest fruits</i>	(5 cl.) 13,50 €
<b>Tanqueray 10:</b> pomelo / <i>pink grapefruit</i>	(5 cl.) 14,00 €
<b>Seagram's 0'0 Sin Alcohol:</b> limón y naranja / <i>lemon and orange</i>	(5 cl.) 8,00 €
<b>Nordes Gin:</b> corteza de limón y manzana / <i>lemon zest and apple</i>	(5 cl.) 13,50 €
<b>Monkey 47:</b> corteza de limón, naranja y lima / <i>lemon, orange and lime zest</i>	(5 cl.) 16,00 €
<b>Roku Gin:</b> jengibre y corteza de lima / <i>ginger and lime zest</i>	(5 cl.) 14,50 €
<b>Minoric Blue:</b> corteza de limón y romero / <i>lemon zest and rosemary</i>	(5 cl.) 12,50 €
<b>Minoric Legacy:</b> hierbabuena y corteza de limón / <i>peppermint and lemon zest</i>	(5 cl.) 14,50 €

## Vodka (Refresco / Soft drink +2,00€)

<b>Beluga</b>	(5 cl.) 10,00 €
<b>Smirnoff</b>	(5 cl.) 8,00 €

## Ron (Refresco / Soft drink +2,00€)

<b>Zacapa 23 años</b>	(5 cl.) 14,00 €
<b>Don Papa MassKara</b>	(5 cl.) 10,00 €
<b>Havana Club 3 años / Havana Club 5 años</b>	(5 cl.) 8,00 €
<b>Capitan Morgan Spiced</b>	(5 cl.) 8,00 €
<b>Brugal Añejo</b>	(5 cl.) 8,00 €
<b>Bacardi Carta Blanca</b>	(5 cl.) 8,00 €

## Whisky (Refresco / Soft drink +2,00€)

<b>Glenfiddich 15 años</b>	(5 cl.) 16,00 €
<b>Glenrothes 12 años</b>	(5 cl.) 14,00 €
<b>Macallan 12 años</b>	(5 cl.) 15,00 €
<b>Johnnie Walker Red Label</b>	(5 cl.) 8,00 €
<b>Jack Daniel's</b>	(5 cl.) 8,00 €
<b>Jameson</b>	(5 cl.) 8,00 €
<b>Four Roses</b>	(5 cl.) 8,00 €

## Tequila

<b>Don Julio Blanco</b>	(5 cl.) 9,00 €
<b>Don Julio Reposado</b>	(5 cl.) 12,00 €
<b>Don Julio Añejo</b>	(5 cl.) 14,00 €



## Spritz & Wine Cocktails

<b>Kir Royale:</b> cava y casis / <i>cava &amp; cassis</i>	7,00 €
<b>Mimosa:</b> cava y zumo de naranja / <i>cava &amp; orange juice</i>	7,00 €
<b>Agua de Valencia:</b> cava, zumo naranja, ginebra, vodka, triple sec y licor de melocotón <i>Cava, orange juice, gin, vodka, triple sec &amp; peach.</i>	1L. 28,00 € Copa / Glass 9,00 €
<b>Sangría:</b> vino tinto, fruta y nuestro secreto <i>Red wine, fruit &amp; our secret</i>	1L. 28,00 € Copa / Glass 8,50 €
<b>Sangría de cava:</b> cava, fruta y nuestro secreto <i>Cava, fruit &amp; our secret</i>	1L. 30,00 € Copa / Glass 10,00 €
<b>Tinto de verano:</b> vino tinto y casera de limon <i>Red wine &amp; lemon soda</i>	1L. 18,00 € Copa / Glass 5,00 €
<b>Martini Bianco / Martini Rosso</b>	5,00 €
<b>Jarabe de Palo Blanco / Tinto</b>	5,00 €
<b>Campari Soda / Orange</b>	9,00 €
<b>Aperol Spritz</b>	9,00 €
<b>Hugo Spritz:</b> licor de flor de sauco, cava, menta y top de soda	9,00 €
<b>Negroni Algas:</b> Bombay Sapphire, Campari y Martini Rosso	10,00 €
<b>Martini Tropical Spritz:</b> Martini Fiero, fruta de la pasión, limón y ginger beer	12,00 €
<b>Sarti Spritz:</b> Licor de naranja roja, mango y fruta de la pasión, cava y top de soda	9,00 €
<b>Limoncè Spritz:</b> Limoncè, cava y top de soda	9,00 €
<b>Crodino Spritz 0,0 Sin Alcohol:</b> aperitivo sin alcohol, rodaja de naranja y top de soda	7,00 €

## Chupito / Shots

<b>Algas:</b> vodka, passoa, fruta de la pasión, arándanos y nuestro secreto	(4 unid.) 12,00 €
<b>Jägermeister, Vodka, Whisky, Tequila o Casalla</b>	(1 unid.) 3,00 €

## Cocktails sin alcohol / Mocktails

<b>Mojito sin:</b> lima, azúcar, menta y ginger ale / <i>Lime, sugar, mint &amp; ginger ale</i>	8,00 €
<b>Piña colada sin:</b> zumo de piña, puré de piña y coco / <i>Pineapple juice and coconut &amp; pineapple puree</i>	8,00 €
<b>San Francisco:</b> zumo de piña, melocotón, naranja y granadina <i>Pineapple, peach, orange juice and granadine</i>	8,00 €
<b>Bloody Mary Algas:</b> zumo de tomate, gotas de tabasco, salsa Worcestershire, zumo de limón, sal de apio y pimienta / <i>Tomato juice, drops of tabasco, worchestershire sauce, lemon juice, celery salt &amp; pepper</i>	8,00 €
<b>Limonada con menta fresca:</b> limón, azúcar, menta y agua con gas <i>Lemonade with fresh mint: lemon, sugar, mint &amp; sparkling water</i>	8,00 €
<b>Limonada de fresa con menta fresca:</b> limón, azúcar, fresa, menta y agua con gas <i>Lemonade with strawberry &amp; fresh mint: lemon, sugar, strawberry, mint &amp; sparkling water</i>	8,00 €
<b>Tropical Cooler:</b> fruta de la pasión, mango, zumo de piña, zumo de naranja y limón <i>Passion fruit, mango, pineapple juice, orange juice &amp; lemon</i>	8,00 €



# Classic Cocktails

<b>Mojito:</b> ron añejo, lima, azúcar moreno, menta y ginger ale <i>Dark rum, lime, brown sugar, mint &amp; ginger ale</i>	10,00 €
<b>Mojito Jäger:</b> Jägermeister, lima, azúcar moreno, menta y ginger ale <i>Jägermeister, lime, brown sugar, mint &amp; ginger ale</i>	10,00 €
<b>Piña colada:</b> ron blanco, puré de piña y coco <i>White rum, pineapple &amp; coconut purée</i>	10,00 €
<b>Caipirinha:</b> cachaça, lima y azúcar <i>Cachaça, lime &amp; sugar</i>	10,00 €
<b>Sex on the beach:</b> vodka, licor de melocotón, zumo de naranja y granadina <i>Vodka, peach liqueur, orange juice &amp; granadine</i>	13,00 €
<b>Moscow Mule:</b> vodka, Bols de jengibre, limón y ginger beer <i>Vodka, ginger liqueur, lemon &amp; ginger beer</i>	11,00 €
<b>Mai Thai:</b> ron blanco, ron añejo, triple sec, orgeat y limón <i>Dark &amp; white rum, triple sec, orgeat &amp; lemon</i>	11,00 €
<b>Frozen Pornstar Martini:</b> vodka, Passoa, fruta de la pasión, vainilla, limón y chupito de cava / <i>Vodka, Passoa, passion fruit, vanilla, lemon &amp; cava shot</i>	13,00 €
<b>Sour Algas:</b> pisco o amaretto o whisky, limón, clara de huevo y azúcar <i>Pisco or amaretto or whiskey, lemon, egg white &amp; sugar</i>	14,00 €
<b>Espresso Martini:</b> vodka, Bols licor de café, avellana y café <i>Vodka, coffee liqueur, hazelnut &amp; espresso coffee</i>	13,00 €
<b>Margarita Don Julio:</b> Don Julio blanco, cointreau, limón, azúcar y sal <i>White Don Julio, cointreau, lemon, sugar &amp; salt</i>	15,00 €
<b>Long island ice tea:</b> vodka, ginebra, tequila, triple sec, ron blanco, limón y cocacola <i>Vodka, gin, tequila, triple sec, white rum, lemon &amp; cocacola</i>	12,00 €
<b>Bloody Mary:</b> vodka, zumo de tomate, gotas de tabasco, salsa Worchestershire, limón, sal de apio y pimienta / <i>Vodka, tomato juice, drops of tabasco, Worchestershire sauce, lemon, celery salt &amp; pepper</i>	12,00 €
* <b>Sabor:</b> fresa, mango o fruta de la pasión / <i>strawberry, mango or passion fruit</i>	+2,00 €

# ... and Signature Cocktails

<b>Rum Runner:</b> ron Don Papa MassKara, mandarina, limón, naranja, melocotón y clara de huevo / <i>Don Papa MassKara Rum, mandarin, lemon, orange, peach &amp; egg white</i>	16,00 €
<b>Valentín:</b> vodka, Gin Nordes, fresa, mango, fruta de la pasión, zumo de manzana y limón / <i>Vodka, Nordes Gin, strawberry, mango &amp; passion fruit, apple juice &amp; lemon</i>	14,00 €
<b>La Concha:</b> tequila, Sierra Tropical chili, amaretto, fruta de la pasión, schweppes hibiscus y limón / <i>Tequila, Sierra Tropical chili, amaretto, passion fruit, hibiscus soda &amp; lemon</i>	14,00 €
<b>Paloma Tropical Chili:</b> tequila, Sierra Tropical chili, limón, schweppes pomelo y tajín <i>Tequila, Sierra Tropical chili, squeezed lemon, grapefruit schweppes &amp; tajin</i>	14,00 €
<b>Moraira Mule:</b> Bols sandía, Bols jengibre, limón y Red Bull sandía <i>Watermelon Bols, ginger Bols, squeeze lemon &amp; watermelon Red Bull</i>	12,00 €



## Cafe / Coffee

<b>Café solo</b> / <i>Espresso</i>	2,00 €
<b>Doble espresso</b> / <i>Double espresso</i>	3,50 €
<b>Cortado</b>	2,30 €
<b>Café con leche</b> / <i>White coffee</i>	3,00 €
<b>Flat white</b> / <i>Double espresso with milk</i>	4,00 €
<b>Café americano</b> / <i>Black coffee</i>	2,50 €
<b>Capuchino</b> / <i>Capuccino</i>	3,20 €
<b>Capuchino con nata</b> / <i>Capuccino with wipped cream</i>	3,50 €
<b>Café Late</b> / <i>Latte Maquiatto</i>	5,50 €
<b>Chai Late</b>	4,50 €
<b>Café bombón</b>	3,00 €
<b>Nesquik</b> / <i>Hot Chocolate</i>	3,50 €
<b>Carajillo:</b> brandy, baileys, whisky o anís	3,50 €
<b>Café Irlandés</b> / <i>Irish Coffee</i>	8,00 €
<b>Café Frappeé con nata</b> / <i>Iced coffee with wipped cream</i>	9,00 €
<b>Infusiones:</b> té negro, rojo, verde, poleo mentá, manzanilla, rooibos, frutas del bosque <i>Black tea, red tea, green tea, mint tea, chamomile, rooibos and wild berries.</i>	2,50 €

\* **Bebida Vegetal de avena** (*gluten free*) / *Oat drink* +0,30 €

## Refrescos / Soft Drinks

<b>Agua</b> (33 cl.) / <i>Still water (33 cl.)</i>	2,50 €
<b>Agua con gas</b> (33 cl.) / <i>Sparkling water (33 cl.)</i>	3,00 €
<b>Refrescos:</b> coca-cola, coca-cola cero, fanta naranja, fanta limón, sprite	3,00 €
<b>Fuze Tea, Aquarius naranja y Aquarius limón</b>	3,50 €
<b>Zumos Granini:</b> manzana, pila, melocotón, naranja o tomate <i>Granini juices: apple, pineapple, peach, orange or tomato</i>	2,50 €
<b>Zumo de naranja natural</b> / <i>Natural orange juice</i>	4,00 €
<b>Tonica Schweppes premium</b>	3,00 €
<b>Biter Kas</b>	3,00 €
<b>Casera</b>	4,00 €
<b>Soda</b>	3,00 €
<b>Ginger Ale y Ginger Beer</b>	3,00 €
<b>Red Bull</b>	4,00 €



# Snacks

- Nachos:** queso, guacamole, jalapeños, nata agria, salsa de tomate y chili con carne 🍷🍴🍷 17,00 €  
*Nachos: cheese nachos with guacamole, jalapeños, sour cream, tomato deep & chili meat*
- Fingers de pollo con salsa barbacoa / Chicken fingers with BBQ sauce** 🍷🍴🍷🍷 12,00 €
- Fingers de mozzarella con mermelada de frutas del bosque** 🍷🍴🍷🍷🍷 8,00 €  
*Mozzarella fingers with forest fruits jam*
- Alitas de pollo rebozadas / Crispy chicken wings** 🍷🍴🍷🍷🍷 9,00 €
- Boquerones en vinagre, salsa Mery y olivas / Anchovies in vinegar, Mery sauce & olives** 🍷🍴🍷 12,00 €
- Patatas fritas / French fries** 🍷🍴 5,00 €
- Boniato frito / Sweet potatoes** 🍷🍴 8,00 €
- Hummus con chips de verdura / Hummus with vegetable chips** 🍷🍴🍷🍷🍷 8,00 €
- Melón con jamón ibérico / Melon with iberic ham** 🍷 10,00 €
- Papas / Crisps** 🍷 2,00 €
- Olivas / Olives** 🍷 1,50 €

# Tapas / To Share... or not

- Ensaladilla rusa con papadam y ventresca de atún** 🍷🍴🍷🍷🍷 12,00 €  
*Russian salad with papadam & tuna belly*
- Patatas bravas con alioli** 🍷🍴🍷🍷🍷🍷 10,00 €  
*Spicy potatoes with alioli*
- Pulpo:** pata de pulpo sobre puré de patata, sal negra y AOVE 🍷🍴🍷🍷🍷 25,00 €  
*Octopus on mashed potato, black salt & extra virgin olive oil*
- Tartar de atún:** atún rojo Balfegó con mango, aguacate, cebolla encurtida y alcaparras 🍷🍴🍷🍷🍷 23,00 €  
*Balfegó Bluefin Tuna tartar with mango, advocado, pickled onion & crispy capers*
- Sepia a la plancha con salsa Mery y sal negra** 🍷🍴 18,00 €  
*Grilled cuttlefish with Mery sauce & salt*
- Calamar a la andaluza** 🍷🍴🍷🍷 15,00 €  
*Fried squid rings (Andalusian Style)*
- Gambas al ajillo** 🍷🍴 14,50 €  
*Garlic prawns*
- Gambas en panko con salsa agridulce** 🍷🍴🍷🍷🍷 15,00 €  
*Prawns in panko with sweet chili sauce*
- Fritura de chipirón** 🍷🍴🍷🍷 15,00 €  
*Fried baby squid*
- Jamón ibérico y queso manchego** 🍷🍴🍷🍷 22,00 €  
*Iberian ham & manchego cheese*
- Corazones de alcachofas con jamón ibérico, huevo poché y parmesano** 🍷🍴🍷🍷 15,00 €  
*Artichokes with iberian ham, poached egg & parmesan cheese*
- Croquetas de jamón ibérico** 🍷🍴🍷🍷🍷 9,00 €  
*Iberian ham croquettes*
- Tortilla española / Spanish omelette** 🍷🍴 8,00 €
- Albóndigas en salsa de tomate / Meatballs in tomato sauce** 🍷🍴🍷🍷 10,00 €



## Bocadillos / Baguette

**Bocadillo Cesar:** pan chapata, pechuga de pollo, lechuga romana, salsa cesar, tomate, bakan y parmesano 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 13,00 €

*Cesar baguette: ciabatta bread, romaine lettuce, caesar sauce, tomato, chicken breast, bacon & parmesano cheese*

**Bocadillo Algas:** lomo, bacon, cebolla caramelizada, queso, lechuga y tomate 🍷 🍷 🍷 🍷 12,00 €

*Algas baguette: pork loin, bacon, caramelized onion, cheese, lettuce & tomato*

**Bocadillo l'Andrago:** pechuga de pollo, bacon, pimienta roja, cebolla caramelizada y queso 🍷 🍷 🍷 🍷 12,00 €

*Andrago baguette: chicken breast, bacon, caramelized onion, red pepper & cheese*

**Bocadillo Burrata:** pan chapata, straciatella de burrata, mortadela di Bologna, rúcula y pesto 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 16,00 €

*Burrata baguette: ciabatta bread, burrata straciatella, mortadela di Bologna, arugula & pesto*

**Bocadillo Nórdico:** pan chapata, salmón ahumado, queso crema, lechuga y aguacate 🍷 🍷 🍷 13,00 €

*Nordic baguette: ciabatta bread, smoked salmon, cream cheese, lettuce & advocado*

\* **Supl.:** tomate, cebolla, lechuga o pimienta roja / tomato, onion, lettuce or red pepper +1,00 €

\* **Supl.:** huevo frito, bacon o queso / fried egg, bacon or cheese +1,50 €

## Ensaladas / Salads

**Ensalada Cesar:** lechuga romana, pollo crujiente, parmesano, picatostes, frutos secos, tomate cherry, bacon crujiente y nuestra salsa cesar 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 16,00 €

*Cesar salad: romaine lettuce, crispy chicken, parmesan cheese, crouttons, nuts, cherry tomato, crispy bakan & our caesar sauce*

**Ensalada de Cabra:** queso de cabra, tomate cherry, lechuga, pera caramelizada, nueces y vinagreta 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 15,00 €

*Goat cheese salad: goat cheese, cherry tomato, lettuce, caramelized pear, walnuts & vinaigrette*

**Ensalada Valenciana:** lechuga, tomate, cebolla, remolacha, zanahoria, maíz, atún, huevo, espárragos blancos, aceitunar y pepino 🍷 🍷 12,00 €

*Valencian salad: lettuce, tomato, onion, beetroot, carrot, corn, tuna, boiled egg, white asparagus, olives & cucumber*

**Ensalada Burrata:** rúcula, tomate cherry, burrata, mortadela di Bologna y pesto 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 16,00 €

*Burrata salad: arugula, cherry tomato, burrata cheese, mortadela di Bologna & pesto*

## Pescados / Fish

**Salmón a la plancha.** Con gratin de patata y verduras asadas 🍷 🍷 🍷 22,00 €

*Grilled salmon. With potato gratin & roasted vegetables*






**Corvina a la plancha.** Con gratin de patata y verduras asadas y ensalada de hinojo y cítricos 🍷 🍷 🍷 22,00 €

*Sea bass. With potato gratin, roasted vegetables & citrus and fennel salad*






**Fish & chips.** Bacalao rebozado con patatas fritas y salsa tártara 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 19,00 €

*Fish & chips. Battered cod with chips & tartar sauce*

# Carnes / Meat

**Hamburguesa Algas:** carne Angus (180g), queso cheddar, bacon, cebolla caramelizada 19,00 €  
salsa burger Algas en pan de patata. Con patatas fritas y ensalada de col     







*Algas burger. Angus beef (180g), cheddar cheese, bacon, caramelized onion, Algas burger sauce on potato bread. With french fries & coleslaw*

**Hamburguesa Crispy Chicken:** pechuga de pollo crujiente, lechuga, bacon y 14,00 €  
queso cheddar en pan de patata. Con patatas fritas     

*Crispy chicken burger. crispy chicken breast, lettuce, bacon, cheddar cheese on potato bread. With french fries*


\* **Extra queso de cabra / Extra goat's cheese** +2,50 €

\* **Extra carne / extra meat** +3,00 €




 **Hamburguesa Vegana:** hamburguesa de proteína de guisante, remolacha, zanahoria 16,00 €  
manzana y soja, con queso vegano, cebolla caramelizada y tomate semi-seco.  
Con boniato frito     

*Vegan burger. Pea protein, beetroot, carrot, apple and soya burger with guacamole, vegan cheese, caramelized onion, dried tomato. With sweet potato fried*


**Entrecot de vaca madurada.** Con patatas fritas y pimientos de padrón  26,00 €  
*Grilled dry aged entrecote. With fries & padron peppers*

**Solomillo de ternera (250g) a la plancha.** Con patatas fritas y pimientos de padrón  30,00 €  
*Grilled sirloin steak (250g). With fries & padron peppers*

\* **Chimichurri / Chimichurri** +3,00 €



\* **Salsa de champiñes / Mushrooms sauce** +3,00 €   

**Suprema de pollo a la plancha.** Con salsa champiñones y patatas fritas    18,00 €  
*Grilled chicken supreme. With mushrooms sauce & french fries*

 **Pollo al curry thai con arroz aromatizado**  18,00 €  
*Thai chicken curry with flavored rice*

 **Gambas al curry rojo con arroz aromatizado**      20,00 €  
*Prawns in red curry with flavored rice*

  **Curry rojo de verduras con arroz aromatizado**  18,00 €  
*Vegetables in red curry with flavored rice*












**Costillas de cerdo con salsa barbacoa.** Con patatas fritas y ensalada de col   16,00 €  
*Spare ribs with BBQ. With fries & coleslaw*

## Guarniciones extra:

\* **Verduras a la plancha / Grilled vegetables** +4,50 €

\* **Ensalada / salad** +3,00 €

\* **Boniato frito / Sweet potato** +3,00 €  

\* **Ensalada de col / Coleslaw** +3,00 €           

## Menu para niños / Children's menu

**Fingers de pollo con patatas fritas** 🍗🍟🍷🍴🍴🍷 12,00 €

*Chicken fingers with french fries*

**Spaghetti Bolognesa** 🍝🍷🍴🍴🍷 12,00 €

**Rodaja de merluza rebozada con patatas fritas** 🐟🍗🍟🍷 12,00 €

*Battered hake with french fries*

## Postres / Desserts

**Tortitas:** chocolate o sirope de ágave, helado de vainilla, nata montada, crocanti de 9,00 €

almendra y azúcar glass 🍗🍟🍷🍴🍴🍷

*Pancakes: chocolate or agave syrup, vainilla ice cream, whipped cream, almond crocanti & icing sugar*

**Tarta de queso con mermelada de frutos rojos** 🍰🍷🍴🍴🍷 7,00 €

*Cheesecake with red fruit jam*

**Coulant de chocolate fundido.** Con helado de vainilla, nata montada, crocanti de 8,00 €

almendra y sirope de chocolate 🍗🍟🍷🍴🍴🍷

*Fondue chocolate coulant. With vainilla ice cream, whipped cream, almond crocanti & chocolate syrup*

**Tarta de limón con merengue** 🍰🍷🍴🍴🍷 8,00 €

*Lemon cake with meringue*

**Mix de frutas:** piña, fresa, melón, sandía, frutos rojos y kiwi 8,00 €

*Fruit Mix: pineapple, strawberry, melon, watermelon, red fruits & kiwi*

## Batidos / Milkshakes

**Caramelo salado con nata montada** 🍷🍴🍷 9,00 €

*Salted caramel with whipped cream*

**Cookie Cream con nata montada y galleta oreo** 🍷🍴🍷 9,50 €

*Cookie cream with whipped cream & oreo cookie*

## Smoothies

**Natural Green:** plátano, kale, aguacate y limón / *Banana, kale, avocado & lemon* 9,00 €

**Tropical Mix:** piña, papaya y mango / *Pineapple, papaya & mango* 9,00 €

**Dragon Fruit Mix:** pitaya, mango y fresa / *Dragon fruit, mango & strawberry* 9,00 €

# Vinos / Wines

## VINO BLANCO / WHITE WINE

### BLANCO DE LA CASA

*Verdejo / Chardonnay*

*Recuérdame, Sauvignon Blanc*

*Valdamor, Albariño*

*Ponte da Boga, Godello*

## VINO ROSADO / ROSE WINE

### ROSADO DE LA CASA

*Tempranillo*

*Yoana, Tempranillo, Viura y Sauvignon*

*Cillar de Silos, Tinto Fino y Albillo Mayor*

*Cuatro Pasos, Mencía*

## VINO TINTO / RED WINE

### TINTO DE LA CASA

*Tempranillo, Ribera del Duero*

*Murviedro Cepas Viejas, Bobal*

*Nunca Jamás, Tempranillo*


*Dominio del Pidio, Tinta Fina 95% y Albillo 5%*

## CAVA

### CAVA DE LA CASA

*Brut Nature*

*Raventós y Blanc de Nit Rosé*

 *Capricho DiVino, Brut Nature*

*Rovellats Imperial Reserva, Brut*

## CHAMPAGNE

*La Damoiselle Tete de Cuvee, Brut*

*Charles Heidsieck, Brut Réserve*

*Veuve Cliquet, Brut*

**Botella** 18,50 €

**Copa / Glass** 4,20 €

Utiel-Requena 25,00 €

Rias Baixas 28,00 €

Valdeorras 30,00 €

**Botella** 18,50 €

**Copa / Glass** 4,20 €

Rioja 29,00 €

Ribera del Duero 29,00 €

D.O. Bierzo 29,00 €

**Botella** 18,50 €

**Copa / Glass** 4,20 €

Utiel-Requena 27,00 €

Rioja 30,00 €

Ribera del Duero 55,00 €

**Botella** 25,00 €

**Copa / Glass** 5,50 €

Conca del Riu Anoia 32,00 €

Manchuela 35,00 €

Barcelona 35,00 €

90,00 €

90,00 €

150,00 €





ALMENDRADO  
VAINILLA  
3,50 €



CONO  
VAINILLA Y CACAO  
3,50 €



SÁNDWICH  
STRACCIATELLA  
3,50 €



POLO UP FRESA  
3,50 €



MINI POLOS  
3,50 €



SNICKERS  
3,50 €



HUEVO LACASITOS  
3,50 €

En ocasiones realizamos videos y fotos en nuestra terraza para compartir la experiencia en redes sociales. Por favor, si no está de acuerdo, hágase lo saber a nuestro personal.

*Occasionally we make videos and photos on our terrace to share the experience on social media. Please let our staff know if you disagree.*



CEREALES  
CON GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE  
CÁSCARA



ALIO



MOSTAZA



GRANOS DE  
SÉSAMO



SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES