
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.)*

Bombay Sapphire: limón / *lemon*	*(5 cl.)*	**10,00 €**
Larios Rose: limón y fresa / *lemon and strawberry*	*(5 cl.)*	**10,00 €**
Seagram's Dry Gin: naranja y canela / *orange and cinnamon*	*(5 cl.)*	**10,00 €**
Martin Miller's: manzana y jengibre / *apple and ginger*	*(5 cl.)*	**14,00 €**
Hendrick's: rodajas de pepino / *slices of cucumber*	*(5 cl.)*	**14,00 €**
G'vine: uvas / *green grapes*	*(5 cl.)*	**13,00 €**
Brockman's: frutas del bosque / *forest fruits*	*(5 cl.)*	**13,50 €**
Tanqueray 10: pomelo / *pink grapefruit*	*(5 cl.)*	**14,00 €**
Seagram's 0'0 Sin Alcohol: limón y naranja / *lemon and orange*	*(5 cl.)*	**8,00 €**
Nordes Gin: corteza de limón y manzana / *lemon zest and apple*	*(5 cl.)*	**14,00 €**
Monkey 47: corteza de limón, naranja y lima / *lemon, orange and lime zest*	*(5 cl.)*	**16,00 €**
Roku Gin: jengibre y corteza de lima / *ginger and lime zest*	*(5 cl.)*	**15,0z0 €**
Minoric Blue: corteza de limón y romero / *lemon zest and rosemary*	*(5 cl.)*	**12,50 €**
Minoric Legacy: hierbabuena y corteza de limón / *peppermint and lemon zest*	*(5 cl.)*	**14,50 €**



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

Beluga	*(5 cl.)*	**10,00 €**
Smirnoff	*(5 cl.)*	**8,00 €**

Ron *(Refresco / Soft drink +2,00€)*

Zacapa 23 años	*(5 cl.)*	**14,00 €**
Don Papa MassKara	*(5 cl.)*	**10,00 €**
Arehucas carta blanca / Arehucas añejo 7 años	*(5 cl.)*	**8,00 €**
Capitan Morgan Spiced	*(5 cl.)*	**8,00 €**
Brugal Añejo	*(5 cl.)*	**8,00 €**
Bacardi Carta Blanca	*(5 cl.)*	**8,00 €**



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

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

Tequila

Don Julio Blanco	*(5 cl.)*	**9,00 €**
Don Julio Reposado	*(5 cl.)*	**12,00 €**
Don Julio Añejo	*(5 cl.)*	**14,00 €**



Spritz & Wine Cocktails

Kir Royale: cava y cassis / *cava & cassis* — **7,00 €**

Mimosa: cava y zumo de naranja / *cava & orange juice* — **7,00 €**

Agua de Valencia: cava, zumo naranja, ginebra, vodka, triple sec y licor de melocotón — *1L.* **28,00 €**
Cava, orange juice, gin, vodka, triple sec & peach. — *Copa / Glass* **9,00 €**

Sangría: vino tinto, fruta y nuestro secreto — *1L.* **28,00 €**
Red wine, fruit & our secret — *Copa / Glass* **8,50 €**

Sangría de cava: cava, fruta y nuestro secreto — *1L.* **30,00 €**
Cava, fruit & our secret — *Copa / Glass* **10,00 €**

Tinto de verano: vino tinto y casera de limón — *1L.* **18,00 €**
Red wine & lemon soda — *Copa / Glass* **5,00 €**

Martini Bianco / Martini Rosso — **6,00 €**

Jarabe de Palo Blanco / Tinto — **6,00 €**

Campari Soda / Orange — **10,00 €**

Aperol Spritz — **10,00 €**

Hugo Spritz: licor de flor de sauco, cava, menta y top de soda — **10,00 €**

Tropical Spritz: Aperol, fruta de la pasión, limón y ginger beer — **12,00 €**

Sarti Spritz: Licor de naranja roja, mango y fruta de la pasión, cava y top de soda — **10,00 €**

Limoncè Spritz: Limoncè, cava y top de soda — **10,00 €**

Crodino Spritz 0,0 Sin Alcohol: aperitivo sin alcohol, rodaja de naranja y top de soda — **8,00 €**

Chupito / Shots

Algas: vodka, passoa, fruta de la pasión, arándanos y nuestro secreto — *(4 unid.)* **12,00 €**

Jägermeister, Vodka, Whisky, Tequila o Casalla — *(1 unid.)* **3,00 €**

Cocktails sin alcohol / Mocktails

Mojito sin: lima, azúcar, menta y ginger ale / *Lime, sugar, mint & ginger ale* — **8,00 €**

Piña colada sin: zumo de piña, puré de piña y coco / *Pinneaple juice and coconut & pineapple puree* — **8,00 €**

San Francisco: zumo de piña, melocotón, naranja y granadina — **8,00 €**
Pineapple, peach, orange juice and granadine

Bloody Mary Algas: zumo de tomate, gotas de tabasco, salsa Worchestershire, zumo de limón, sal de apio y pimienta / *Tomato juice, drops of tabasco, worchestershire sauce, lemon juice, celery salt & pepper* — **8,00 €**

Limonada con menta fresca: limón, azúcar, menta y agua con gas — **8,00 €**
Lemonade with fresh mint: lemon, sugar, mint & sparkling water

Limonada de fresa con menta fresca: limón, azúcar, fresa, menta y agua con gas — **8,50 €**
Lemonade with strawberry & fresh mint: lemon, sugar, strawberry, mint & sparkling water

Tropical Cooler: fruta de la pasión, mango, zumo de piña, zumo de naranja y limón — **8,00 €**
Passion fruit, mango, pinneaple juice, orange juice & lemon

Classic Cocktails

Mojito: ron Arehucas añejo 7 años, lima, azúcar moreno, menta y ginger ale — **10,00 €**
Arehucas dark rum 7 years, lime, brown sugar, mint & ginger ale

Mojito Jäger: Jägermeister, lima, azúcar moreno, menta y ginger ale — **10,00 €**
Jägermeister, lime, brown sugar, mint & ginger ale

Piña colada: ron Arehucas carta blanca, puré de piña y coco — **10,00 €**
Arehucas white rum, pinneaple & coconut purée

Caipirinha: cachaça, lima y azucar — **10,00 €**
Cachaça, lime & sugar

Sex on the beach: vodka, licor de melocotón, zumo de naranja y granadina — **13,00 €**
Vodka, peach liqueur, orange juice & granadine

Moscow Mule: vodka, Bols de jengibre, limón y ginger beer — **11,00 €**
Vodka, ginger liqueur, lemon & ginger beer

Mai Thai: ron Arehucas carta blanca y añejo 7 años, triple sec, orgeat y limón — **11,00 €**
Dark & white Arehucas rum, triple sec, orgeat & lemon

Negroni: Bombay Sapphire, Campari y Martini Rosso — **11,00 €**

Frozen Pornstar Martini: vodka, Passoa, fruta de la pasión, vainilla, limón y chupito de cava / *Vodka, Passoa, passion fruit, vainilla, lemon & cava shot* — **13,00 €**

Sour Algas: pisco o amaretto o whisky, limón, clara de huevo y azúcar — **14,00 €**
Pisco or amaretto or whiskey, lemon, egg white & sugar

Espresso Martini: vodka, Bols licor de café, avellana y café — **14,00 €**
Vodka, coffee liqueur, hazelnut & espresso coffee

Margarita Don Julio: Don Julio blanco, cointreau, limón, azúcar y sal — **15,00 €**
White Don Julio, cointreau, lemon, sugar & salt

Long island ice tea: vodka, ginebra, tequila, triple sec, ron blanco, limón y cocacola — **12,00 €**
Vodka, gin , tequila, triple sec, white rum, lemon & cocacola

Bloody Mary: vodka, zumo de tomate, gotas de tabasco, salsa Worchestershire, limón, sal de apio y pimienta / *Vodka, tomato juice, drops of tabasco, Worchestershire sause, lemon, celery salt & pepper* — **12,00 €**

* **Sabor:** fresa, mango o fruta de la pasión / *strawberry, mango or passion fruit* — **+2,00 €**

... and Signature Cocktails

Rum Runner: ron Don Papa MassKara, mandarina, limón, naranja, melocotón y clara de huevo / *Don Papa MassKara Rum, mandarin, lemon, orange, peach & egg white* — **16,00 €**

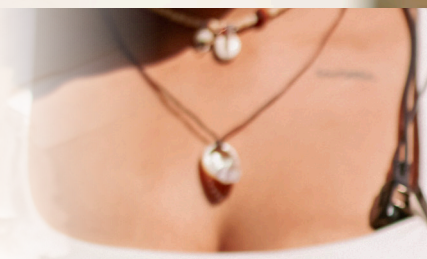
Valentín: vodka, Gin Nordes, fresa, mango, fruta de la pasión, zumo de manzana y limón / *Vodka, Nordes Gin, strawberry, mango & passion fruit, apple juice & lemon* — **14,00 €**

La Concha: tequila, Sierra Tropical chili, amaretto, fruta de la pasión, schweppes hibiscus y limón / *Tequila, Sierra Tropical chili, amaretto, passion fruit, hibiscus soda & lemon* — **14,00 €**

Paloma Tropical Chilli: tequila, Sierra Tropical chili, limón, schweppes pomelo y tajín — **14,00 €**
Tequila, Sierra Tropical chili, squeezed lemon, grapefruit schweppes & tajin

Moraira Mule: Bols sandía, Bols jengibre, limón y Red Bull sandía — **12,00 €**
Watermelon Bols, ginger Bols, squeeze lemon & watermelon Red Bull









Café / Coffee

Café solo / *Espresso*	**2,00 €**
Doble espresso / *Double espresso*	**3,50 €**
Cortado	**2,30 €**
Café con leche / *White coffee*	**3,00 €**
Flat white / *Double espresso with milk*	**4,00 €**
Café americano / *Black coffee*	**2,50 €**
Capuchino / *Cappuccino*	**3,20 €**
Capuchino con nata / *Cappuccino with whipped cream*	**3,50 €**
Café Latte / *Latte Macchiatto*	**5,50 €**
Ice Latte / Caramel Ice Latte	**5,50 €**
Chai Latte	**4,50 €**
Café bombón	**3,00 €**
Nesquik / *Hot Chocolate*	**3,50 €**
Carajillo: brandy, baileys, whisky o anís	**3,50 €**
Café Irlandés / *Irish Coffee*	**8,00 €**
Café Frappeé con nata / *Iced coffee with whipped cream*	**9,00 €**
Infusiones: té negro, rojo, verde, poleo menta, manzanilla, rooibos, frutas del bosque *Black tea, red tea, green tea, mint tea, chamomile, rooibos or wild berries.*	**2,50 €**
*** Bebida Vegetal de avena** *(gluten free)* / *Oat drink*	**+0,30 €**



Refrescos / Soft Drinks

Agua *(33 cl.)* / *Still water (33 cl..)*	**2,50 €**
Agua con gas *(33 cl.)* / *Sparkling water (33 cl..)*	**3,00 €**
Refrescos: coca-cola, coca-cola zero, fanta naranja, fanta limón, sprite	**3,00 €**
Fuze Tea, Aquarius naranja y Aquarius limón	**3,50 €**
Zumos Granini: manzana, piña, melocotón, naranja o tomate *Granini juices: apple, pineapple, peach, orange or tomato*	**2,50 €**
Zumo de naranja natural / *Natural orange juice*	**4,00 €**
Tonica Schweppes premium	**3,00 €**
Biter Kas	**3,00 €**
Casera	**4,00 €**
Soda	**3,00 €**
Ginger Ale y Ginger Beer	**3,00 €**
Red Bull	**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 dip & 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* — 7,00 €

Patatas fritas / *French fries* — 5,00 €

Boniato frito / *Sweet potatoes* — 8,00 €

Pimientos de padrón / *Padron peppers* — 8,00 €

Hummus con chips de verdura / *Hummus with vegetable chips* — 8,00 €

Melón con jamón ibérico / *Melon with iberian ham* — 12,00 €

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, pimentón rojo y AOVE — 25,00 €
Octopus on mashed potato, black salt, red paprika & 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, avocado, 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 — 15,00 €
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 — 24,00 €
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 (De 12H a 16H / *From 12pm to 4pm*)

Bocadillo Cesar: pan chapata, pechuga de pollo, lechuga romana, salsa cesar, tomate, bacon 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, pimiento rojo, cebolla caramelizada y queso **12,00 €**
Andrago baguette: chicken breast, bacon, caramelized onion, red pepper & cheese

Bocadillo Burrata: pan chapata, stracciatella de burrata, mortadela di Bologna, rúcula y pesto **16,00 €**
Burrata baguette: ciabatta bread, burrata stracciatella, 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 & avocado

*** Supl.:** tomate, cebolla, lechuga o pimiento rojo / *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, croutons, nuts, cherry tomato, crispy bacon & 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 gratín de patata y verduras asadas **24,00 €**
Grilled salmon. With potato gratin & roasted vegetables

Corvina a la plancha. Con gratín de patata y verduras asadas y ensalada de hinojo y cítricos **24,00 €**
Croaker. 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

Entrecot de vaca madurada. Con patata asada y pimientos de padrón — **26,00 €**
Grilled dry aged entrecote. With roasted potato & padron peppers

Solomillo de ternera (250g) a la plancha. Con patata asada y pimientos de padrón — **32,00 €**
Grilled sirloin steak (250g). With roasted potato & padron peppers

* **Chimichurri** / *Chimichurri* — **+3,00 €**
* **Salsa de champiñones** / *Mushroom sauce* — **+3,00 €**

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

Pollo al curry thai con bimi, maíz, cilantro y arroz aromatizado — **18,00 €**
Thai chicken curry with bimi, sweetcorn, coriander and flavored rice

Gambas al curry rojo con bimi, maíz, cilantro y arroz aromatizado — **20,00 €**
Prawns in red curry with bimi, sweetcorn, coriander and flavored rice

Verduras al curry rojo con arroz aromatizado y cilantro: pimiento, zanahoria, cebolla, bimi y maiz — **18,00 €**
Vegetables in red curry with flavored rice & coriander: peppers, carrots, onions, bimi and sweetcorn.

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

Guarniciones extra:

* **Verduras a la plancha** / *Grilled vegetables* — **+4,50 €**
* **Ensalada pequeña** / *small salad* — **+3,00 €**
* **Boniato frito**/ *Sweet potato* — **+3,00 €**
* **Ensalada de col** / *Coleslaw* — **+3,00 €**



Hamburguesas / Burgers

Hamburguesa Algas: carne Angus (180g), queso cheddar, bacon, cebolla caramelizada salsa burguer Algas en pan de patata. Con patatas fritas y ensalada de col — **19,00 €**
Algas burguer: Angus beef (180g), cheddar cheese, bacon, caramelized onion, Algas burguer sauce on potato bread. With french fries & coleslaw

Hamburguesa Crispy Chicken: pechuga de pollo crujiente, lechuga, bacon y queso cheddar en pan de patata. Con patatas fritas — **14,00 €**
Crispy chicken burger: Crispy chicken breast, lettuce, bacon, cheddar cheese on potato bread. With french fries

* **Extra queso de cabra** / *Extra goat cheese* — **+2,50 €**
* **Extra carne** / *extra meat* — **+4,00 €**

Hamburguesa Vegana: hamburguesa de proteína de guisante, remolacha, zanahoria manzana y soja, con queso vegano, cebolla caramelizada y tomate semi-seco. Con boniato frito — **16,00 €**
Vegan burguer: Pea protein, beetroot, carrot, apple and soya burger with guacamole, vegan cheese, caramelized onion, dried tomato. With sweet potato frie







Menú 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 almendra y azúcar glass — 9,00 €
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 almendra y sirope de chocolate — 8,00 €
Fondue chocolate coulant. With vanilla 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	**Botella**	**18,50 €**
Verdejo / Chardonnay	**Copa** / *Glass*	**4,20 €**
Recuérdame, *Sauvignon Blanc*	Utiel-Requena	**25,00 €**
Valdamor, *Albariño*	Rias Baixas	**28,00 €**
Ponte da Boga, *Godello*	Valdeorras	**30,00 €**

VINO ROSADO / *ROSE WINE*

ROSADO DE LA CASA	**Botella**	**18,50 €**
Tempranillo	**Copa** / *Glass*	**4,20 €**
Yoana, *Tempranillo, Viura y Sauvignon*	Rioja	**29,00 €**
Cillar de Silos, *Tinto Fino y Albillo Mayor*	Rivera del Duero	**29,00 €**
Cuatro Pasos, *Mencía*	D.O. Bierzo	**29,00 €**

VINO TINTO / *RED WINE*

TINTO DE LA CASA	**Botella**	**18,50 €**
Tempranillo, Ribera del Duero	**Copa** / *Glass*	**4,20 €**
Murviedro Cepas Viejas, *Bobal*	Utiel-Requena	**27,00 €**
Nunca Jamás, *Tempranillo*	Rioja	**30,00 €**
Dominio del Pidio, *Tinta Fina 95% y Albillo 5%*	Ribera del Duero	**55,00 €**

CAVA

CAVA DE LA CASA	**Botella**	**25,00 €**
Brut Nature	**Copa** / *Glass*	**5,50 €**
Raventós y Blanc de Nit Rosé	Conca del Riu Anoia	**32,00 €**
Capricho DiVino Rose, *Brut Nature*	Manchuela	**35,00 €**

CHAMPAGNE

La Damoiselle Tete de Cuvee, *Brut*	**90,00 €**
Charles Heidsieck, *Brut Réserve*	**100,00 €**
Veuve Clicqout Rose, *Brut*	**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, hágaselo 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 · APIO · MOSTAZA · GRANOS DE SÉSAMO · SULFITOS · MOLUSCOS · ALTRAMUCES