

IBÉRICOS

Gastro-Bar

IBÉRICOS

Gastro-Bar

◀ JAMONES ▶

1. Jamón 100% Ibérico de Bellota.	26,00€
2. Jamón 50 % Ibérico de cebo de campo.	20,00€
3. Cecina Jamón de vacuno (ligeramente ahumado).	18,00€

◀ EMBUTIDOS ▶

	1/2	1
4. Lomo Ibérico de Bellota.	12,00€	20,00€
5. Chorizo Ibérico picante.	10,00€	16,00€
6. Tabla de surtido Ibérico:	14,00€	25,00€
Lomo Ibérico, Salchichón Ibérico [6,12], Chorizo Ibérico, Chorizo Ibérico picante.		
7. Surtido de Quesos Manchegos [12].	12,00€	20,00€

◀ ENTRANTES ▶

8. Tartar Ibérico:	15,00€
Jamón ibérico, tomate, cebolla roja, aguacate, cebollino, mostaza y aceite oliva [13].	
9. Melón con Jamón Ibérico.	16,00€
10. Sartén Ibérico: Papas, huevos, chorizo ibérico, cebolla y jamón ibérico [8].	15,00€
11. Carrillada Ibérica al vino tinto con puré de papas [12].	18,50€
12. Albóndigas de ternera en salsa tomate y vino blanco (6 und) [13].	12,00€
13. Morcilla Ibérica picante con rulo de cabra, cebolla caramelizada y miel (2 und) [12].	15,00€
14. Pimientos de Padrón.	9,00€
15. Tabla de tostas Ibéricas:	20,00€
2 tostas de jamón ibérico y 2 tostas de carne (4 und) [6,13].	
16. Croquetas caseras de queso feta y espinacas (4 und) [4,7,8,12].	9,50€
17. Croquetas caseras ibéricas (4 und) [4,7,8,12].	9,50€
18. Verduras salteadas y queso feta [12].	13,50€
19. Queso asado con mojos Canarios (Mojo rojo y Mojo Verde) [7,12].	10,00€
20. Queso frito con mermelada de arándanos (Camembert) [7,8,12].	10,50€
21. Gambas al Ajillo [11].	12,00€
22. Gambas a la Plancha (7 und) [11].	16,00€

◀ ENSALADAS ▶

23. Ensalada Ibérica: Mix de lechuga, jamón Ibérico, tomate, cebolla roja, aguacate y pan crocante [6,7,13].	17,50€
24. Ensalada rulo de cabra: Mix de lechuga, queso de cabra, tomate, cebolla roja, aguacate y frutos secos variados [4,6,12,13].	16,00€
25. Ensalada de Solomillo Ibérico: Mix de lechuga, tomate, cebolla roja, aguacate, y solomillo ibérico [6,13].	16,50€
26. Ensalada Especial de Gambas: Mix de lechuga, tomate, cebolla roja, aguacate, y gambas [6,11,13].	16,50€

◀ HAMBURGUESAS ▶

- | | |
|---|--------|
| 27. MINI HAMBURGUESAS DE TERNERA: Mix de lechuga, Tomate, cebolla caramelizada y queso cheddar (2 und) [7,12,13]. | 12,00€ |
| 28. HAMBURGUESA DOBLE DE TERNERA (400 gr): Mix de lechuga, tomate, cebolla caramelizada, bacón, queso cheddar y papas fritas [7,12,13]. | 18,00€ |
| 29. HAMBURGUESA DE TERNERA (200 gr): Mix de lechuga queso cheddar, tomate, cebolla caramelizada, bacón, huevo y papas fritas [7,8,12,13]. | 14,00€ |
| 30. HAMBURGUESA DE TERNERA RELLENA DE QUESO CHEDDAR (200 gr): Mix de lechuga, tomate, cebolla caramelizada, bacón y papas fritas [7,12,13]. | 15,00€ |

◀ SELECCIÓN DE CARNES ▶

- | | |
|--|--------|
| 31. BROCHETA IBÉRICA: Solomillo de cerdo ibérico con verduras y papas salteadas. | 20,50€ |
| 32. SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO: Acompañado de verduras y papas salteadas, y una salsa a elegir (Champiñones [12] / vino tinto / pimienta verde). | 20,50€ |
| 33. ABANICO IBÉRICO: Acompañado de verduras y papas salteadas, y una salsa a elegir (Champiñones [12] / vino tinto / pimienta verde). | 20,50€ |
| 34. PLUMA IBÉRICA: Acompañado de puré de papas [12]. | 24,00€ |
| 35. CODILLO DE CERDO: Ligeramente curado, bañado en salsa de mostaza dijón y vino blanco con verduras y papas salteadas [13]. | 20,50€ |
| 36. RABO DE TORO: Acompañado de puré de papas [12]. | 21,00€ |

◀ RISOTTOS ▶

- | | |
|--|--------|
| 37. RISOTTO DE JAMÓN IBÉRICO [12]. | 18,50€ |
| 38. RISOTTO DE GAMBAS Y CHAMPIÑONES [11,12]. | 18,00€ |
| 39. RISOTTO VEGETAL [12]. | 15,00€ |
| 40. RISOTTO DE CARRILLADA IBÉRICA [12]. | 19,50€ |

PREGUNTE A NUESTROS CAMAREROS A CERCA DE LOS ALÉRGENOS.



La declaración de alérgenos se ha realizado conforme a los 14 ingredientes alérgenos enumerados en el R (EU)1169/2011. No podemos excluir totalmente la presencia accidental de otros ingredientes alergénicos en nuestros alimentos, que pueden aparecer por contaminación cruzada durante su elaboración o manipulación.



IBÉRICOS

Gastro-Bar

◀ IBERIAN HAM ▶

- | | |
|--------------------------------------|--------|
| 1. 100 % Acorn-fed iberian ham. | 26,00€ |
| 2. 50 % Iberian ham from field bait. | 20,00€ |
| 3. Cecina cured beef ham. | 18,00€ |

◀ SAUSAGES ▶

- | | 1/2 | 1 |
|--|--------|--------|
| 4. Acorn-fed iberian loin. | 12,00€ | 20,00€ |
| 5. Spicy iberian chorizo. | 10,00€ | 16,00€ |
| 6. Iberian assortment table:
Iberian loin, iberian salami [6,12], iberian chorizo, spicy iberian chorizo. | 14,00€ | 25,00€ |
| 7. Assortment of cheeses manchegos [12]. | 12,00€ | 20,00€ |

◀ STARTERS ▶

- | | |
|---|--------|
| 8. Iberian Tartare:
Iberian ham, tomato, red onion, avocado, chive, mustard and oilven oil [13]. | 15,00€ |
| 9. Melón with iberian ham. | 16,00€ |
| 10. Iberian frying pan: potatoes, iberian chorizo, egg, onion and iberian ham [8]. | 15,00€ |
| 11. Iberian pork cheeks in red wine and mashed potatoes [12]. | 18,50€ |
| 12. Beef meatballs in tomato sauce and white wine (6 Units) [13]. | 12,00€ |
| 13. Spicy iberian black pudding whit goat's ruller, caramelized onion
and honey (2 units) [12]. | 15,00€ |
| 14. Padrón peppers. | 9,00€ |
| 15. Iberian toast table:
2 toast with iberian ham and 2 toast with meat [6,13]. | 20,00€ |
| 16. Homemade feta cheese and spinach croquettes (4 Units) [4,7,8,12]. | 9,50€ |
| 17. Homemade iberian croquettes (4 Units) [4,7,8,12]. | 9,50€ |
| 18. Sautéed vegetables with feta cheese [12]. | 13,50€ |
| 19. Grilled Cheese with Canarian sauce (Canarian mojo) [7,12]. | 10,00€ |
| 20. Fried cheese with blueberry jam (Camembert) [7,8,12]. | 10,50€ |
| 21. Garlic Prawns [11]. | 12,00€ |
| 22. Grilled Prawns (7 Units) [11]. | 16,00€ |

◀ SALADS ▶

- | | |
|---|--------|
| 23. Iberian salad: Mix of lettuce, iberian ham, tomato, red onion, avocado,
crispy bread and mustard and honey sauce [6,7,13]. | 17,50€ |
| 24. Goat roll salad: Mix of lettuce, goat cheese, tomato red onion,
avocado and nuts [4,6,12,13]. | 16,00€ |
| 25. Meat Salad: Mix of lettuce, tomato, red onion, avocado, strips
of pork tenderloin [6,13]. | 16,50€ |
| 26. Special shrimp salad: Mix of lettuce, tomato, red onion, avocado,
shrimp [6,13,11]. | 16,50€ |

◀ BURGERS ▶

- | | |
|---|--------|
| 17. MINI BEEF BURGERS: Mix of lettuce , tomato ,cucumber, caramelized onion and cheddar cheese (2 Units) [7,12,13]. | 12,00€ |
| 28. DOUBLE BEEF BURGER (400 gr): Mix of lettuce, tomato, caramelized onion, bacon, cheese cheddar and french fries) [7,12,13]. | 18,00€ |
| 29. BEEF BURGER (200 gr): Mix of lettuce, cheese cheddar, tomato, caramelized onion, egg and french fries [7,8,12,13]. | 14,00€ |
| 30. BEEF BURGER STUFFED WITH CHEDDAR CHEESE (200 gr): Mix of lettuce, tomato, caramelized onion , bacon and french fries [7,12,13]. | 15,00€ |

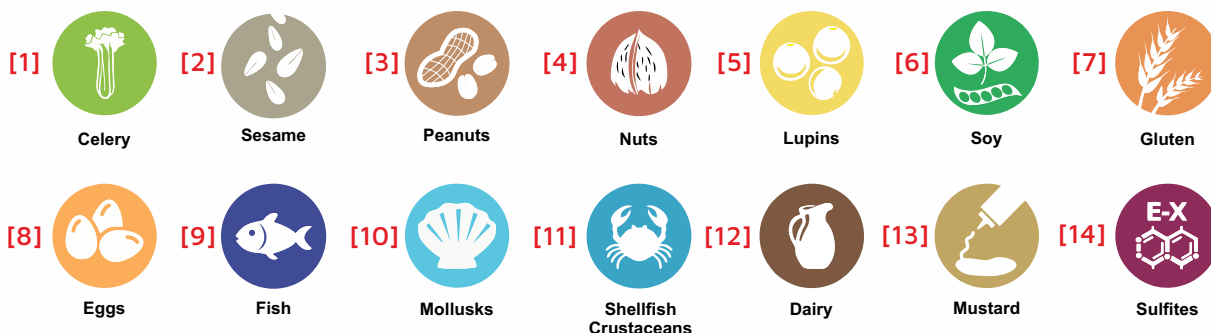
◀ SELECTION OF MEAT ▶

- | | |
|--|--------|
| 31. IBERIAN PORK TENDERLOIN BROCHETTE: With sautéed vegetables and potatoes. | 20,50€ |
| 32. IBERIAN PORK TENDERLOIN: With sautéed vegetables and potatoes, choice of sauce: Mushrooms [12] , Red wine or green pepper. | 20,50€ |
| 33. IBERIAN ABANICO: With sautéed vegetables and potatoes, choice of sauce: Mushrooms [12], Red wine or green pepper. | 20,50€ |
| 34. IBERIAN PLUMA: Accompanied by mashed potatoes [12]. | 24,00€ |
| 35. PORK KNUCKLE (LIGHTLY CURED): Bathed in dijon mustard and white wine sauce with sautéed vegetables and potatoes [13]. | 20,50€ |
| 36. OXTAIL (BULL): With house sauce and mashed potatoes [12]. | 21,00€ |

◀ RISOTTO ▶

- | | |
|---|--------|
| 37. IBERIAN HAM RISOTTO | 18,50€ |
| 38. PRAWN AND MUSHROOM RISOTTO [11,12]. | 18,00€ |
| 39. VEGETABLE RISOTTO [12]. | 15,00€ |
| 40. IBERIAN CHEEK RISOTTO (With red wine sauce) [12]. | 19,50€ |

ASK OUR WAITERS ABOUT ALLERGENS



The allergen declaration was made according to the 14 allergenic ingredients listed in the European regulation (EU) 1169/ 2011. We can't account for the accidental presence of other allergenic ingredients completely exclude our foods caused by cross-contamination during preparation or handling can arise.

◀ SCHINTEN ▶

- | | |
|--|--------|
| 1. 100% Iberischer Schinken vom mit Eicheln gefütterten Schwein. | 26,00€ |
| 2. 50% Iberischer Schinken cebo de campo. | 20,00€ |
| 3. Cecina Rinderschinken. | 18,00€ |

◀ WURST ▶

- | | 1/2 | 1 |
|---|--------|--------|
| 4. Iberischer lende aus Eichelmast. | 12,00€ | 20,00€ |
| 5. Sharfe Chorizo aus Eichelmast. | 10,00€ | 16,00€ |
| 6. Aufschnittplatte mit iberischer Wurst :
(Lenden -Schinken, salami [6,12], Chorizo und scharfe Chorizo). | 14,00€ | 25,00€ |
| 7. Käseplatte Manchegos [12]. | 12,00€ | 20,00€ |

◀ VORSPEISEN ▶

- | | |
|---|--------|
| 8. Iberischer Tartar.
Iberischer Schinken, Tomaten, rote Zwiebeln, der Samenzwiebel, senf und Öl [13]. | 15,00€ |
| 9. Melone mit iberischer Schinken. | 16,00€ |
| 10. Iberische Bratpfanne: Kartoffeln, Eier, iberischer Schinken [8]. | 15,00€ |
| 11. Iberische Schweinebacke in Rotwein mit Kartoffelpüree [12]. | 18,50€ |
| 12. Albondogas: Kalbfleischbällchen in Tomaten - Weißweinsauce (6 Stk) [13]. | 12,00€ |
| 13. Würzige iberische Blutwurst mit Ziegenkäse und Karamellisierte
Zwiebeln + Honig (2 Stk) [12]. | 15,00€ |
| 14. Paprika del Padrón (Kleine güne Paprika mit Salz in Olivenöl gebraten). | 9,00€ |
| 15. Platte mit verschiedenen iberischen toasts (4 Stk) [6,13]. | 20,00€ |
| 16. Hausgemachte Spinat und Feta-Käse Kroketten (4 Stk) [4,7,8,12]. | 9,50€ |
| 17. Hausgemachte Iberische Kroketten (4 Stk)[4,7,8,12]. | 9,50€ |
| 18. Sautiertes Gemüse mit Feta-Käse [12]. | 13,50€ |
| 19. Gegrillter Käse mit kanarischem Tauchen [7,12]. | 10,00€ |
| 20. Gegrillter Käse mit Heidelbeermarmelade (Camembert) [7,8,12]. | 10,50€ |
| 21. Krabben in Knoblauch [11]. | 12,00€ |
| 22. Gegrillte Garnelen (7 Stk) [11]. | 16,00€ |

◀ SALATE ▶

- | | |
|---|--------|
| 23. Iberischer Salat: Salat, Iberischer Schinken, Tomaten, rote Zwiebeln,
Knuspriges Brot, Avocado [6,7,13]. | 17,50€ |
| 24. Salat mit Ziegenkäse: Salat, Ziegenkäse, Tomaten, rote Zwiebeln,
Avocado, Nüsse [4,6,12,13]. | 16,00€ |
| 25. Salat Rosastbeffstreifen: Salat, Tomaten, rote Zwiebeln, Avocado, sautierte,
Roastbeefstreifen [6,13]. | 16,50€ |
| 26. Salat especial garnelen: Salat, Tomaten, rote Zwiebeln, Avocado, sautierte,
garnelen [6,11,13]. | 16,50€ |

◀ HAMBURGER ▶

27. MINI - HAMBURGER: Mit verschiedenen Salaten ,Tomaten, Gurken, karamellisierten Zwiebeln und Käse (2 Stk) [7,12,13]. 12,00€
28. DOPPELTER RINDFLEISCHHAMBURGER VERSCHIEDENE (400 gr): Salatblätter, Tomate, Karamellierte Zwiebel, Schinkenspeck (Bacon), Käse und pommes [7,12,13]. 18,00€
29. KALBFLEISCHHAMBURGER VERSCHIEDENE (200 gr): Salatblätter, Tomate, Karamellierte Zwiebel, Ei und pommes [7,8,12,13]. 14,00€
30. MIT KÄSE GEFÜLLTER RINDFLEISCHBÜRGER VERSCHIEDENE (200 gr): Salatblätter, Tomate, Karamellierte Zwiebeln un pommes [7,12,13]. 15,00€

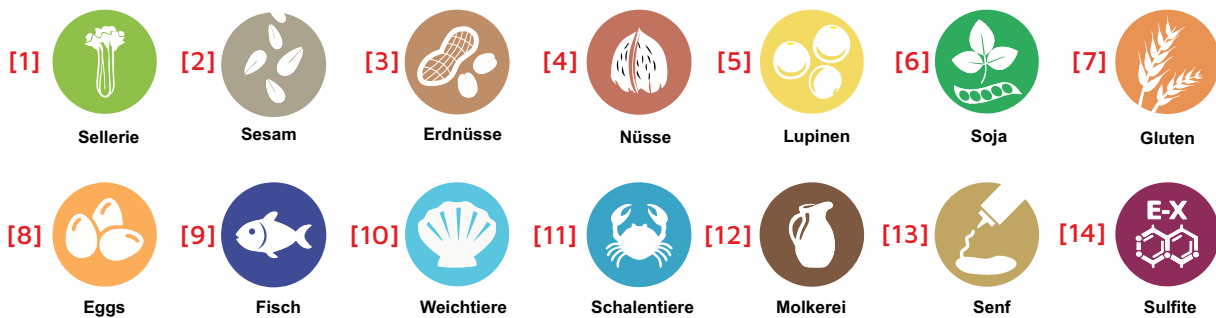
◀ FLEISCH ▶

31. Spieße mit Iberischem Schweinefiet Mit Gemüse und Kartoffeln. 20,50€
32. Filet von Iberischem Schweinefleisch Mit sautiertem Gemüse, Kartoffeln und Sauce nach Wahl: Champignonsauce [12], Rotweinsauce oder aus grüner Pfeffer. 20,50€
33. Rippenfleischohne Knochen Mit sautiertem Germüse, Kartoffeln und einer sauce nach Wahl: Champignonsauce [12], Rotweinsauce oder aus grüner Pfeffer. 20,50€
34. Pluma Iberischer mit Kartoffelpüree [12]. 24,00€
35. Leich gepökelte Schweinshaxe In Dijon-Senf und Weißweinsauce eingelegt mit sautiertem Gemüse und Kartoffeln [13]. 20,50€
36. Ochsenchwanz mit kartoffelpüree [12]. 21,00€

◀ RISOTTO ▶

37. Risotto mit iberischem Schinken [12]. 18,50€
38. Risotto mit Garnelen und Pilzen [11,12]. 18,00€
39. Risotto Gemüse [12]. 15,00€
40. Risotto iberische Schweinebacke [12]. 19,50€

FRAGEN SIE UNSERE KELLNER NACH ALLERGENEN



Die Allergenkennzeichnung wurde gemäß den 14 in der Verordnung(EU) 1169/2011 aufgeführten allergenen Zutaten vorgenommen. Wir Können das versehentliche Vorhandensein anderer allergener Zutaten in unseren Lebensmitteln, die durch Kreuzkontamination während der Zubereitung oder Handhabung auftreten Können, nicht vollständig ausschließen.

◀ JAMBONS ▶

- | | |
|--|--------|
| 1. Jambon 100 % ibérique de Bellota. | 26,00€ |
| 2. Jambon 50 % ibérique de Cebo de Campo. | 20,00€ |
| 3. Cecina Jambon porc de boeuf (legèrement combiné). | 18,00€ |

◀ CHARCUTERIE ▶

- | | 1/2 | 1 |
|---|--------|--------|
| 4. Lomo ibérique de Bellota. | 12,00€ | 20,00€ |
| 5. Chorizo ibérique piquant. | 10,00€ | 16,00€ |
| 6. Planche de Charcuteries ibériques:
Lomo ibérique, saucisson ibérique [6,12], Chorizo ibérique, Chorizo ibérique piquant) | 14,00€ | 25,00€ |
| 7. Assortiment de Fromages Manchegos [13]. | 12,00€ | 20,00€ |

◀ ENTRÉES ▶

- | | |
|---|--------|
| 8. Tartare Ibérique: Jambon ibérique, tomate, oignon rouge, avocat, ciboulette, moutarde et huile olive [13]. | 15,00€ |
| 9. Jambon avec Melon. | 16,00€ |
| 10. Poêlée ibérique:
Pomme de terre , oeufs , Chorizo ibérique ,oignons et jambon ibérique [8]. | 15,00€ |
| 11. Joue de porc Ibérique au vin rouge avec purée de pomme de terre [12]. | 18,50€ |
| 12. Boulettes de viandes, sauce tomate et vin blanc (6 und) [13]. | 12,00€ |
| 13. Boundin ibérique piquant avec rouleau de chèvre, oignons caramélisés et miel d'abeille (2 und) [12]. | 15,00€ |
| 14. Poivrons de Padrón. | 9,00€ |
| 15. Planche avec assortiment de toasts ibérique (2 toasts ibérique et 2 toast viandes) (4 und) [6,13]. | 20,00€ |
| 16. Croquettes maison, fêta et épinards (4 und) [4,7,8,12]. | 9,50€ |
| 17. Croquettes ibériques (4 und) [4,7,8,12]. | 9,50€ |
| 18. Légumes sautés au fromage fêta [12]. | 13,50€ |
| 19. Fromage fondu avec du Mojo Canarien [7,12]. | 10,00€ |
| 20. Fromage frit avec confiture de myrtilles [7,8,12]. | 10,50€ |
| 21. Crevettes à l'ail [11]. | 12,00€ |
| 22. Crevettes grillées (7 und) [11]. | 16,00€ |

◀ SALADES ▶

- | | |
|---|--------|
| 23. Salade ibérique: Laitue, jambon ibérique, tomates, oignons rouges, avocat et croûtons [6,7,13]. | 17,50€ |
| 24. Salade de chèvre: Laitue, fromage de chèvre, tomates, oignons rouges, avocat et fruits secs [4,6,12,13]. | 16,00€ |
| 25. Salade Spéciale filet de porc: Laitue, tomates, oignons rouges, avocat, lanières de filet de porc [6,13]. | 16,50€ |
| 26. Salade Spéciale Crevettes: Laitue, tomates, oignons rouges, avocat, crevettes [6,11,13]. | 16,50€ |

◀ HAMBURGER ▶

27. MINI-HAMBURGERS: Laitue, tomate, concombre, oignons caramélisés et fromage [7,12,13]. 12,00€
28. DOUBLE HAMBURGER DE BOEUF (400 gr): Laitue, tomates, oignons caramélisés, lard, fromage et frites [7,12,13]. 18,00€
29. HAMBURGER DE BOEUF (200 gr): Laitue, fromage, oignons, caramélisés, lard, oeuf et frites [7,8,12,13]. 14,00€
30. HAMBURGER BOEUF ET FROMAGE (200 gr): Laitue, tomates, oignons, caramélisés, lard, et frites [7,12,13]. 15,00€

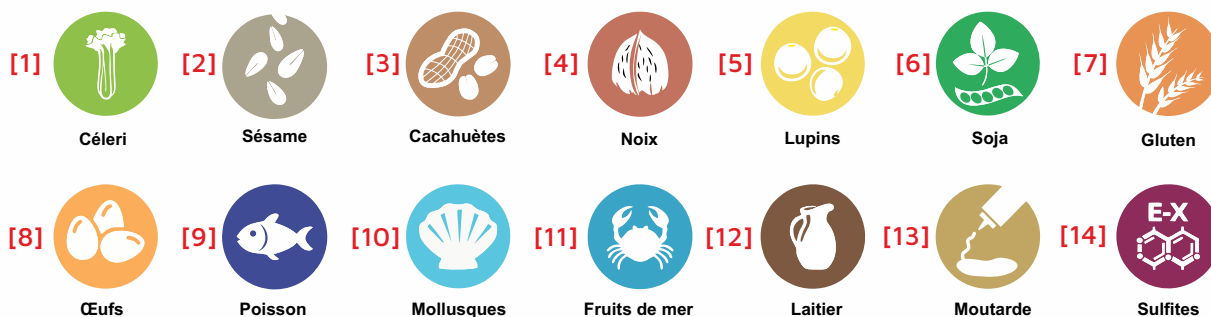
◀ SÉLECTION DE VIANDES ▶

31. BROCHETTE IBÉRIQUE: Filet de porc ibérique avec légumes sautés et pomme de terresautées. 20,50€
32. FILET DE PORC IBÉRIQUE: Accompagné légumes sautés et pomme de terre sautées et une sauce au choix (Champignons [12], vin rouge ou poivre vert). 20,50€
33. ABANICO DE PORC IBÉRIQUE: Accompagné légumes sautés et pomme de terre sautées et une sauce au choix (Champignons [12], vin rouge ou poivre vert). 20,50€
34. PLUME IBÉRIQUE: Accompagné de purée de pommes de terre [12]. 24,00€
35. JARRET DE PORC légèrement séché, avec des légumes poêlés et une sauce au vin blanc et à la moutarde de dijon [13]. 20,50€
36. QUEUE DE TAUREAU Accompagné de purée de pommes de terre [12]. 21,00€

◀ RISOTTO ▶

37. RISOTTO AU JAMBON IBÉRIQUE [12]. 18,50€
38. RISOTTO AUX CREVETTES ET AUX CHAMPIGNONS [11,12]. 18,00€
39. RISOTTO AUX LÉGUMES [12]. 15,00€
40. RISOTTO AUX JOUE DE PORC IBÉRIQUE [12]. 19,50€

DEMANDEZ À NOS SERVEURS À PROPOS DES ALLERGÈNES



La déclaration des allergènes a été effectuée conformément aux 14 ingrédients allergènes répertoriés dans le règlement (EU) 1169/2011. Nous ne pouvons pas exclure totalement la présence accidentelle d'autres ingrédients allergènes dans nos aliments, qui peuvent apparaître en raison d'une contamination croisée lors de leur élaboration ou manipulation.

IBÉRICOS

Gastro-Bar



BEBIDAS - DRINKS - GETRÄNKE - BOISSONS

IBÉRICOS

Gastro-Bar

◀ COCTELERÍA / COCKTAILS ▶

MOJITO: ron oro, lima, azúcar moreno, hierba buena y soda.	7,50€
MOJITO ISLAS CANARIAS: ron miel, lima, azúcar, hierba buena y soda.	7,50€
PIÑA COLADA: ron blanco, malibú, azúcar, helado de coco y zumo de piña.	7,50€
SEX ON THE BEACH: vodka, licor de melocotón, zumo de piña, zumo de naranja y granadina.	7,50€
CAIPIROSKA: vodka, zumo de lima y azúcar.	7,00€
BLACK CAIPIROSKA: vodka negro, lima y azúcar.	8,00€
CAIPIRIÑA: cachaca, zumo de lima y azúcar.	7,00€
MARGARITA CLÁSICA: tequila, triple seco, azúcar, zumo de limón y sal.	7,50€
MARGARITA FROZEN: tequila, zumo de limón, azúcar y sabor a elegir.	8,00€
DAIKIRI FROZEN: ron blanco, zumo de limón, azúcar y sabor a elegir.	8,00€
LONG ISLAND ICE TEA: ron blanco, vodka, triple seco, gin, azúcar, zumo de limón y coca cola.	8,50€
BLUE MAI TAI: ron blanco, ron oro, zumo de lima, zumo de naranja, zumo de piña y curacao azul.	8,50€
AMARETTO SOUR: amaretto, lima, azúcar, puré de maracuyá y soda.	7,50€
WHISKY SOUR: bourbon, zumo de limón y azúcar.	8,00€
TEQUILA SOUR: tequila, lima, azúcar, puré de maracuyá y soda.	7,50€
TEQUILA SUNRISE: tequila, zumo de naranja y granadina.	7,50€
COSMOPOLITAN: vodka pomelo, triple seco, zumo de limón y zumo de arandanos.	7,50€
PORN STAR MARTINI: vodka, vainilla, puré de maracuyá, zumo de lima y cava.	8,50€
ESPRESSO MARTINI: café expresso, licor de café y vodka	9,00€
OLD FASHIONED: bourbon, angostura, angostura de naranja, azúcar y naranja.	8,50€
NEGRONI CLÁSICO: campari, vermouh rosso y gin.	8,50€
AMERICANO: campari, vermouh rosso y soda.	8,50€
PINK FIZZ: ginebra rosé, puré de fresa, cava y soda.	8,50€
BLACK RUSSIAN: vodka y licor de café.	8,50€
WHITE RUSSIAN: vodka, licor de café y crema de leche.	8,50€

◀ COCTELERÍA SIN ALCOHOL ▶

alcohol-free cocktails
cocktails sans alcool
alkoholfreie cocktails

MOJITO SIN ALCOHOL: LIMA, AZÚCAR, HIERBA BUENA Y SEVEN-UP.	7,00€
PIÑA COLADA SIN ALCOHOL: HELADO DE COCO, AZÚCAR Y ZUMO DE PIÑA.	7,00€
SAN FRANCISCO: ZUMO DE NARANJA, ZUMO DE PIÑA, ZUMO DE MELOCOTÓN Y GRANADINA.	7,00€
TROPICAL: ZUMO DE NARANJA, PURÉ DE MANGO Y PURÉ DE MARACUYÁ.	7,00€

IBÉRICOS

Gastro-Bar

◀ BEBIDAS/DRINKS/GETRÄNKE/BOISSONS ▶

Agua 500 ml	2,50€	Nestea Limón	3,00€
Agua 1L	4,00€	Nestea Mango Piña	3,00€
Agua con gas 500 ml	2,50€	Sprite	3,00€
Zumos naturales	4,50€	Appletiser	3,00€
Coca Cola	3,00€	Schweppes Tónica	3,00€
Coca Cola Zero	3,00€	Schweppes Tónica pink	3,50€
Fanta Naranja	3,00€	Schweppes Limón	3,00€
Fanta Limón	3,00€	Schweppes Naranja Zero	3,00€
Aquarius Naranja	3,00€	Schweppes Tónica Hibiscus	3,50€
Aquarius Limón	3,00€	Schweppes Tónica Pimienta Rosa	3,50€
Fever Tree Indian	3,50€	Schweppes Ginger Ale	3,50€
Royal Bliss	3,50€		

◀ CERVEZAS/BEERS/BIERE/BIÈRES ▶

Caña Cruzcampo Especial (330ml)	2,50€	Cruzcampo Radler	3,00€
Jarra Cruzcampo Especial (500 ml)	4,00€	Heineken	3,00€
Caña Cruzcampo Gran Reserva (330 ml)	3,00€	Heineken "0.0"	3,00€
Caña Cruzcampo Gran Reserva (500 ml)	4,50€	El Águila Dorada	3,00€
Cruzcampo Pilsen	3,00€	El Águila Sin Filtrar	3,00€
Cruzcampo Especial "Sin Gluten"	3,50€	18/70 La Rubia	3,00€

◀ SANGRÍA ▶

Copa de Sangría (Vino Tinto, Vino Blanco o Cava)	6,50€
Jarra de Sangría (Vino Tinto, Vino Blanco o Cava) 1L	16,50€

IBÉRICOS

Gastro-Bar

◀ RON / RUM / RHUM ▶

Ron Arehucas Oro (Islas Canarias)	6,50€	Havana Club 7 años	8,50€
Ron Arehucas Blanco (Islas Canarias)	6,50€	Brugal Extra Viejo	9,00€
Bacardí Blanco	6,50€	Cacique 500	9,00€
Ron Guajiro "Machete"	8,00€	Flor de Caña 12 años	9,00€
Ron Guajiro Roble	6,50€	Matusalem 15 años	12,00€
Flor de Caña	7,50€	Matusalem 23 años	15,00€
Ron Barceló	7,50€	Ron Zacapa	15,00€
Santa Teresa	7,50€	Diplomático	13,00€
Legendario 7 años	7,50€	Santa Teresa 1796	15,00€
Matusalem 7 años	7,50€		

◀ WHISKY / WHISKEY ▶

Johnnie Walker "Red Label"	7,50€	Dewar's White label	7,50€
Johnnie Walker "Black Label"	9,00€	100 Pipers	8,00€
Jameson	7,50€	Four Roses	7,50€
Ballantine's	7,50€	Jack Daniel's	10,00€
J&B	7,50€	Buchanan's 12	12,00€
Chivas Regal 18	15,00€	Macalan 12	15,00€

◀ LICORES / LIQUORS / LIKÖRE / LIQUEURS ▶

Ron miel (Islas Canarias)	6,00€
Frangelico	6,00€
Baileys	6,50€
Jagermeister	6,00€
Campari	6,00€
Vodka pomelo	5,50€
Martini Blanco	6,50€
Martini Rosso	6,50€
Martini Extra Seco	6,50€
Disaronno	6,50€
Disaronno velvet	6,00€
Fernet Branca	6,00€
Licor 43	6,00€

IBÉRICOS

Gastro-Bar

◀ VODKA / WODKA ▶

Smirnoff	7,50€
Eristoff	7,50€
Eristoff Black	7,50€
Absolut	8,50€

◀ BRANDY / COÑAC / COGNAC ▶

Veterano	6,50€
Magno	6,50€
Carlos I	10,00€
Cardenal Mendoza	11,50€
Gran Duque D Alba	11,50€

◀ GINEBRAS / GENEVA / GENF / GENÈVE ▶

DRY GIN

Tanqueray	8,00€
Tanqueray "0.0"	6,50€
Tanqueray Sevilla	8,00€
Seagram's	8,00€
Bombay Dry Gin	7,00€
Bombay Sapphire	8,00€
Beefeater	7,50€
Beefeater Black	8,50€
Larios	6,50€
Larios 12	8,00€
Gordon's	6,50€
Whitley neill	8,00€
Macaronesian White	8,50€
Nordés	8,50€
Hendrick's	9,50€
Bulldog	9,50€
Brockmans	9,50€
Martin Miller's	10,50€

FLAVOR GIN

Larios Rosé	7,00€
Gordon's Pink	7,00€
Carmela Guayaba y Mango	7,00€
Ampersand Mango Chili	8,00€
Ampersand Melón Dulce	8,00€
Puerto de Indias Strawberry	8,50€
Puerto de Indias Melón	8,50€
Puerto de Indias Lemonberry	8,50€
Puerto de Indias Blackberry	8,50€
Macaronesian Strawberry	8,50€

IBÉRICOS

Gastro-Bar

