



NOOK

RESTAURANTE

TAPAS	TAPAS
ENSALADAS	SALADS
PASTA CASERA	HOMEMADE PASTA
CARNES A LA BRASA	GRILLED MEATS
BURGUERS	BURGERS



Reservas • **Reservations**
www.restaurantenook.com
(+34) 666 534 459 • (+34) 932 783 983

TAPAS

TAPAS

- OLIVAS • OLIVES** 2,90€
Olivas aliñadas • *Seasoned olives*
- GILDA DE ANCHOA • GILDA ANCHOVY**..... 3,40€
(precio por unidad) (price per piece)
Pincho de aceituna verde, anchoa y guindilla en vinagre
Green olive, anchovy and pickled chilli pepper skewer
- PATATAS BRAVAS • PATATAS BRAVAS** 6,50€
Patatas crujientes con salsa brava ligeramente picante
Crispy potatoes with slightly spicy brava sauce
- PIMIENTOS DE PADRÓN • PADRÓN PEPPERS**. 6,90€
Pimientos verdes fritos al estilo gallego
Fried green peppers, Galician style
- QUESO MANCHEGO • MANCHEGO CHEESE**... 7,50€
Queso manchego curado • *Cured Manchego cheese*
- CHISTORRA VASCA • BASQUE CHISTORRA**... 7,90€
Chistorra con sidra • *Traditional pork sausage with cider*
- CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN (3 uds.)... 8,90€**
HOMEMADE HAM CROQUETTES (3 units)
Con mayonesa de trufa • *With truffle mayonnaise*
- FINGERS DE MOZZARELLA**..... 8.90€
MOZZARELLA STICKS
Bastones de queso mozzarella rebozados y fritos
Breaded and fried mozzarella cheese sticks
- TEMPURA DE CALABACÍN CON MIEL Y MOSTAZA** 9,50€
ZUCCHINI TEMPURA WITH MUSTARD AND HONEY SAUCE
- DADOS DE POLLO • CHICKEN BITES**9,90€
Marinados en chimichurri • *Marinated in chimichurri*
- PROVOLONE CON TOMATES CHERRY**9,90€
PROVOLONE CHEESE WITH CHERRY TOMATOES
- CALAMARES A LA ANDALUZA**..... 10,90€
ANDALUSIAN-STYLE CALAMARI
Calamares fritos • *Fried calamari*
- TABLA DE EMBUTIDOS**.....11.90€
IBERIAN CURED MEAT BOARD
Selección de embutidos ibéricos: salchichón, lomo y chorizo ibérico
Selection of Iberian cured meats: salchichón, pork loin and Iberian chorizo
- NACHOS SUPREME • NACHOS SUPREME**..... 12,90€
Nachos con cheddar, guacamole, pico de gallo, crema agria y jalapeños
Nachos with cheddar, guacamole, pico de gallo, sour cream and jalapeños
- JAMÓN IBÉRICO • IBERIAN HAM**.... 13,90€ | 19,50€
Jamón ibérico cortado en finas lonchas
Hand-carved Iberian ham
- GAMBAS AL AJILLO • GARLIC PRAWNS**..... 13,90€
Gambas salteadas con ajo, aceite de oliva y toque picante
Sautéed prawns with garlic, olive oil and a spicy touch
- STEAK TARTARE • STEAK TARTARE**14,90€
Ternera picada a cuchillo, aliñada con mostaza, alcaparras y yema trufada
Knife-cut beef, seasoned with mustard, capers and truffled egg yolk

ENSALADAS

SALADS

- ENSALADA DEL HUERTO • GARDEN SALAD**.10,90€
Mix de hojas frescas con tomate, pepino, cebolla roja y vinagreta ligera de la casa
Mixed fresh leaves with tomato, cucumber, red onion and house vinaigrette
- ENSALADA GRIEGA CLÁSICA**..... 11,90€
CLASSIC GREEK SALAD
Tomate, pepino, cebolla roja, pimiento verde, aceitunas y queso feta, aliñada con aceite de oliva virgen extra y orégano
Tomato, cucumber, red onion, green pepper, olives and feta cheese with extra virgin olive oil and oregano
- ENSALADA CÉSAR • CAESAR SALAD** 12,90€
Lechuga, pollo, parmesano y salsa César
Lettuce, chicken, parmesan and Caesar sauce
- ENSALADA DE BURRATA • BURRATA SALAD** ..12,90€
Base de rúcula fresca, tomates cherry, burrata con pesto
Fresh rocket base, cherry tomatoes and burrata with pesto
- ENSALADA DE AGUACATE** 13,50€
AVOCADO SALAD
Aguacate, tomate, queso feta y vinagreta ligera
Avocado, tomato, feta cheese and light vinaigrette

PASTA CASERA

HOMEMADE PASTA

- PENNE POMODORO**.....13,90€
PENNE POMODORO
Pasta con salsa de tomate y albahaca
Pasta with tomato sauce and basil
- GNOCCHI AL POMODORO**.....13,90€
GNOCCHI AL POMODORO
Gnocchi de patata con salsa de tomate
Potato gnocchi with tomato sauce
- GNOCCHI CON GORGONZOLA, MASCARPONE Y NUECES**.....15,90€
GNOCCHI WITH GORGONZOLA MASCARPONE AND WALNUT
- TAGLIATELLE SALSA PESTO**16,90€
TAGLIATELLE PESTO SAUCE
Pasta con salsa pesto tradicional con albahaca y parmesano
Pasta with pesto sauce with basil and parmesan
- TAGLIATELLE CON SOLOMILLO DE TERNERA ANGUS EN SALSA DE TRUFA**..... 17,90€
TAGLIATELLE WITH ANGUS BEEF TENDERLOIN IN TRUFFLE SAUCE
- TAGLIATELLE SALSA PESTO CON POLLO A LA BRASA**.....18,90€
TAGLIATELLE PESTO SAUCE AND GRILLED CHICKEN
Pasta servida con pollo a la brasa y salsa pesto tradicional, preparada con albahaca y parmesano
Pasta served with grilled chicken and traditional pesto sauce, prepared with basil and parmesan
- RAVIOLIONI CON STRACOTTO AL BAROLO**.18,90€
RAVIOLONI WITH BAROLO-BRAISED BEEF
Pasta rellena de carne estofada en vino Barolo, salsa de tomate y albahaca
Pasta filled with beef braised in Barolo wine, tomato sauce and basil

CARNES A LA BRASA Y ESPECIALIDADES

GRILLED MEATS AND SPECIALITIES

- **BURGER DE POLLO CRUJIENTE** 15,90€

CRISPY CHICKEN BURGER

Pollo crujiente, guacamole, tomate, queso cheddar con (o sin) bacon y patatas fritas

Crispy chicken, guacamole, tomato, cheddar cheese, with or without bacon and fries

- **HAMBURGUESA BBQ • BBQ BURGER** 16,90€

Queso cheddar, lechuga, tomate, cebolla frita, bacon crujiente, con salsa barbacoa y patatas fritas

Cheddar cheese, lettuce, tomato, crispy onion, crispy bacon, with barbecue sauce and fries

- **CONTRAMUSLO DE POLLO A LA BRASA...** 19,90€

GRILLED CHICKEN THIGH

Contramuslo deshuesados con patatas fritas y allioli

Boneless chicken thigh with fries and allioli

- **COSTILLAS BBQ • BBQ RIBS** 22,90€

Costillas de cerdo con salsa barbacoa y patatas rústicas

Pork ribs with barbecue sauce and rustic potatoes

- **MILANESA NOOK • BEEF MILANESE** 23,90€

Milanesa de ternera con rúcula, parmesano y tomate cherry

Beef milanese with rocket, parmesan and cherry tomatoes

STEAK HOUSE PREMIUM A LA BRASA

STEAK HOUSE PREMIUM GRILLED

- **SOLOMILLO DE TERNERA 200 g** 28,90€

FILET MIGNON 200 g

Solomillo de ternera a la parrilla

Grilled beef tenderloin

- **ENTRECOT 400 g (con hueso)** 33,50€

ENTRECÔTE 400 g

Ternera del pirineo catalán a la brasa

Grilled beef from the Catalan Pyrenees

- **CHULETÓN CON HUESO
DE VACA FRISONA VASCA 500/600 g** 49,90€

BASQUE FRIESIAN BONE-IN RIBEYE STEAK 500/600 g

- **CHULETÓN T-BONE 900 g (2 personas)** 64,90€

T-BONE STEAK 900 g (for 2 people)

Corte de vacuno premium a la brasa

Premium grilled beef cut

- **TOMAHAWK aprox 1,2 kg (2 personas)** 73,00€

TOMAHAWK approx. 1,2 kg (for 2 people)

Gran corte con hueso de Girona

Large bone-in cut from Girona

SMASH BURGER •TRIPLE• CON PATATAS

•TRIPLE• SMASH BURGER & FRIES

- **CLÁSICA • CLASSIC** 14,90€

Cheddar, pepinillos, lechuga, cebolla morada y salsa clásica

Cheddar, pickles, lettuce, red onion and classic sauce

- **TRUFADA • TRUFFLE BURGER** 15,50€

Queso brie fundido, lechuga, cebolla roja y mayonesa de trufa

Melted brie cheese, lettuce, red onion and truffle mayonnaise

- **BACON Y QUESO • BACON & CHEESE** 15,90€

Cheddar, bacon crujiente, tomate, lechuga y mayo Nook

Cheddar, crispy bacon, tomato, lettuce and Nook mayo

- **BARBACOJA JALAPEÑO • BBQ JALAPEÑO**. 15,90€

Cheddar, cebolla frita, tomate, jalapeños, lechuga y salsa BBQ

Cheddar, crispy onion, tomato, jalapeños, lettuce and BBQ sauce

GUARNICIONES

SIDE DISHES

- PATATAS FRITAS 3,90€

FRENCH FRIES

- VERDURAS A LA BRASA 3,90€

GRILLED VEGETABLES

- PATATAS RÚSTICAS 3,90€

RUSTIC POTATOES

- BONIATOS 4,25€

SWEET POTATO FRIES

- PIMIENTOS DE PADRÓN 5,90€

PADRÓN PEPPERS

PAN CASERO • HOMEMADE BREAD

PAN • BREAD 1,50€

PAN CON TOMATE • BREAD WITH TOMATO 1,90€

PAN CON AJO • BREAD WITH GARLIC 1,90€

NOOK

RESTAURANTE

ALÉRGENOS / AL.LÈRGENS / ALLERGENS / ALLÈRGÈNES



1. CRUSTÁCEOS
Crustacis /
Crustaceans /
Crustacés



2. FRUTOS DE CÀSCARA
Fruits de closca /
Nuts /
Fruits à coque



3. CACAHUETES
Cacauets /
Peanuts /
Cacahuètes



4. GLUTEN
Gluten /
Gluten /
Gluten



5. HUEVOS
Ous /
Eggs /
Œufs



6. PESCADO
Peix /
Fish /
Poisson



7. MOLUSCOS
Mol·luscs /
Molluscs /
Mollusques



8. MOSTAZA
Mostassa /
Mustard /
Moutarde



9. APIO
Api /
Celery /
Cèleri



10. SÈSAMO
Sèsam /
Sesame /
Sésame



11. LECHE
Llet /
Milk /
Lait



12. DIÒXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
Diòxid de sofre i sulfits /
Sulphur dioxide and sulphites /
Dioxyde de soufre et sulfites



13. ALTRAMUCES
Tramussos /
Lupin /
Lupin



14. SOJA
Soja /
Soy /
Soja

DECLARACIÓN ALÉRGENOS

Cumple con el Reglamento (UE) nº 1169/2011 relativo a la información al consumidor sobre productos alimenticios. Este establecimiento dispone de información sobre la presencia de alérgenos en nuestros productos para su consulta.

Contacta con nuestro equipo para más información.

ALLERGEN DECLARATION

Complies with Regulation (EU) No 1169/2011 on the provision of food information to consumers. This establishment has information available regarding the presence of allergens in our products for your consultation.

Contact our team for more information.



NOOK

RESTAURANTE

CERVEZA	BEER
VINOS	WINES
SANGRIAS / CAVAS	WINES / SANGRIA
COCKTAILS	COCKTAILS
MOCKTAILS	MOCKTAILS
CUBATAS	LONG DRINKS
LICORES	LIQUORS



Reservas • **Reservations**
www.restaurantenook.com
(+34) 666 534 459 • (+34) 932 783 983

CERVEZA BARRIL / PINTA DRAUGHT BEER / PINT

• CRUZCAMPO (Lager) 5,95€

Origen: España. 4,8% vol. Rubia, ligera y refrescante, con amargor moderado.

Origin: Spain. 4.8% vol. Pale lager, light and refreshing with moderate bitterness.

• SAN MIGUEL (Lager)..... 5,95€

Origen: España. 5,4% vol. Aroma intenso con notas de malta y lúpulo.

Origin: Spain. 5.4% vol. Intense aroma with notes of malt and hops.

• HEINEKEN (Lager) 6,50€

Origen: Países Bajos. 5% vol. Refrescante y equilibrada, suave amargor.

Origin: Netherlands. 5% vol. Refreshing and well-balanced with a mild bitterness.

• FRANZISKANER (Weisse) 6,95€

Origen: Alemania. 5% vol. Suave, afrutada y ligeramente especiada.

Origin: Germany. 5% vol. Smooth, fruity and slightly spicy wheat beer.

• LEFFE BLONDE (Ale) 6,95€

Origen: Bélgica. 6,6% vol. Equilibrada, aromática y ligeramente dulce.

Origin: Belgium. 6.6% vol. Balanced, aromatic and slightly sweet.

• HOEGAARDEN (Weisse)..... 6,95€

Origen: Bélgica. 4,9% vol. Refrescante, con notas cítricas y especiadas.

Origin: Belgium. 4.9% vol. Refreshing with citrus and spicy notes.

• HOP HOUSE 13 (Lager)..... 7,95€

Origen: Irlanda. 5% vol. Cerveza rubia con carácter lupulado y toques cítricos.

Origin: Ireland. 5% vol. Lager with hoppy character and citrus notes.

• GUINNESS (Stout)..... 8,50€

Origen: Irlanda. 4,2% vol. Oscura y cremosa, con notas a café y malta tostada.

Origin: Ireland. 4.2% vol. Dark and creamy, with notes of coffee and roasted malt.

CRAFT BEER SELECCIÓN CRAFT BEER SELECTION

PAULANER SALVATOR

(Doppelbock) 7,50€

Origen: Alemania. 7,9% vol. Intensa, maltosa y suave.

Origin: Germany. 7.9% vol. Intense, malty and smooth.

NATUREPILS (Lager)..... 7,95€

Origen: España. 4,6% vol. Limpia, ligera y refrescante.

Origin: Spain. 4.6% vol. Clean, light and refreshing.

AFLIGEM (Double Malt) 7,95€

Origen: Bélgica. 6,8% vol. Oscura, maltosa con notas de caramelo y fruta madura.

Origin: Belgium. 6.8% vol. Dark, malty with notes of caramel and ripe fruit.

LAGUNITAS (IPA) 8,50€

Origen: EE.UU. 6,2% vol. Cítrica y lupulada, con amargor marcado.

Origin: USA. 6.2% vol. Citrusy and hoppy, with a pronounced bitterness.

PETRICOR (IPA) 8,50€

Origen: España. 6,1% vol. Aromática, cítrica con notas tropicales.

Origin: Spain. 6.1% vol. Aromatic, citrusy with tropical notes.

DIRTY BASTARD (Scotch Ale) 8,95€

Origen: EE.UU. 8,5% vol. Intensa, con notas ahumadas y final complejo.

Origin: USA. 8.5% vol. Intense, with smoky notes and a complex finish.

CERVEZA ARTESANAL 1/2 PINTA CRAFT BEER 1/2 PINT

PAULANER SALVATOR . 4,25€

NATUREPILS 4,25€

AFLIGEM 4,25€

LAGUNITAS 4,25€

PETRICOR 4,50€

DIRTY BASTARD..... 4,95€

CERVEZA DE BARRIL DRAUGHT BEER 1/2 PINTA 1/2 PINT

HEINEKEN 3,75€

SAN MIGUEL..... 3,75€

CRUZCAMPO 3,75€

FRANZISKANER 3,95€

LEFFE BLONDE 3,95€

HOEGAARDEN 3,95€

GUINNESS 4,50€

HOP HOUSE 13..... 4,50€

BOTELLA BOTTLE

ÁMBAR..... 3,95€

ÁMBAR 0,0 TOSTADA 4,25€

ÁMBAR SIN GLUTEN .. 4,25€

ÁMBAR IPA..... 4,95€

DESPERADOS..... 5,95€

VINOS TINTOS

RED WINES

D.O. RIOJA

VALLEMAYOR Joven	18,50€
ENVITE 1008 Crianza	19,50€
7 PARCELAS	22,90€
AZPILICUETA Crianza	26,50€
RAMON BILBAO CRIANZA	27,50€
MARQUES DE RISCAL	39,50€
MARQUES DE VARGAS RESERVAS	48,90€

D.O. RIBERA DE DUERO

UNO DE DUERO CRIANZA	24,50€
LOESS INSPIRATION 9 MESES	25,00€
PROTOS JOVEN ROBLE	26,90€
CONDE SAN CRISTOBAL	39,90€
PAGO DE LOS CAPELLANES	52,50€

D.O. PENEDES - VINCLES.....

22,90€

D.O. MONTSANT - I TANT.....

23,50€

D.O. PRIORAT - QUÉ SI!.....

29,50€

D.O. JUMILLA - JUAN GIL.....

31,90€

VINOS BLANCOS

WHITE WINES

D.O. RIOJA

VALLEMAYOR Joven	18,50€
------------------------	--------

D.O. RUEDA

MELIOR MATARROMERA VERDEJO	19,90€
MELIOR SAUVIGNON	21,50€

D.O. CASTILLA

HACIENDA CASA VALLE	21,90€
---------------------------	--------

D.O. PENEDES

CHA SUMARROCA	23,90€
VIÑA SOL	22,50€

D.O. RIAS BAIXAS

MARTIN CODAX ALBARIÑO.....	26,90€
PAZO SAN MAURO	39,50€

VINOS ROSADOS

ROSÉ WINES

D.O. RIOJA

VALLEMAYOR Joven	18,50€
------------------------	--------

CIGALES

VAL DE LOS FRAILES	19,90€
--------------------------	--------

PENEDES

RAMBLA ROSE	24,90€
-------------------	--------

COPAS DE VINOS WINES BY THE GLASS

JOVEN VALLEMAYOR **D.O. RIOJA**. 4,60€
Tinto, blanco, rosado • **Red, white, rosé**

CRIANZA ENVITE 1008 **D.O. RIOJA** 5,10€
Tinto • **Red**

VERDEJO..... 5,10€
Blanco • **White**

SANGRIA & CAVAS SANGRÍA & CHAMPAGNE

COPA DE SANGRÍA (VINO O CAVA)... 6,50€
GLASS OF SANGRIA (WINE or CAVA)

COPA TINTO DE VERANO

6,50€
GLASS OF TINTO DE VERANO

COPA DE CAVA

LA TOUR DE MIGNON

4,10€
GLASS OF CAVA - LA TOUR DE MIGNON

COPA DE CAVA

LONIA SUMARROCA

4,40€
GLASS OF CAVA - LONIA SUMARROCA

JARRA DE SANGRIA (VINO O CAVA)18,95€
JUG OF SANGRIA (WINE or CAVA)

BOTELLA DE CAVA LA FLOR MIGNON 16,90€
BOTTLE OF CAVA LA FLOR MIGNON

BOTELLA SUMARROCA

BRUT NATURE..... 24,90€
BOTTLE OF SUMARROCA BRUT NATURE

SIDRA CIDER

STRONGBOW PINTA • **PINT**

7,50€
MAGNERS BOTELLA • **BOTTLE**

6,95€

REFRESCOS SOFT DRINKS

AGUA FONT VELLA • **WATER**

3,95€
AGUA CON GAS • **SPARKLING WATER** 3,95€

REFRESCOS • **SOFT DRINKS**..... 3,95€

FUZE TEA

3,95€
GINGER BEER

3,95€
RED BULL

4,50€
RED BULL SIN AZÚCAR • **SUGAR FREE** 4,50€

RED BULL SANDÍA • **WATERMELON** 4,50€

APERITIVOS APPETISERS

- MARTINI ROSSO / BIANCO 4,95€
- CRODINO SPRITZ 0% 5,95€
- APEROL SPRITZ 7,95€
- LIMONCELLO SPRITZ 8,50€
- ST GERMAIN SPRITZ(Hugo Spritz) 9,95€

CÓCTELES COCKTAILS

- **SEX ON THE BEACH**..... 8,95€
Vodka, licor de melocotón, zumo de melocotón y granadina
Vodka, peach liqueur, orange juice and grenadine
- **TEQUILA SUNRISE** 8,95€
Tequila, zumo de naranja y granadina
Tequila, orange juice and grenadine
- **DAIQUIRI**..... 8,95€
Limón o fresa o fruta de la pasión
Ron blanco, sour mix y fresa o limón o fruta de la pasión
**Lemon or strawberry or passion fruit
White rum, sour mix and strawberry or lemon or Passion fruit**
- **COSMOPOLITAN** 9,50€
Vodka, triple sec, zumo de lima y zumo de arándanos
Vodka, triple sec, lime juice and cranberry juice
- **PIÑA COLADA**..... 9,50€
Ron blanco, leche de coco, zumo de piña y nata
White rum, coco's milk, pineapple juice and cream
- **MARGARITA** 9,95€
Tequila, triple sec, zumo de lima y sirope de azúcar
Tequila, triple sec, lime juice and sugar syrup

- **WHITE RUSSIAN**..... 8,95€
Vodka, licor de café y nata
Vodka, coffee liqueur and cream
- **ESPRESSO MARTINI** 9,95€
Vodka, licor de café, azúcar y café
Vodka, coffee liqueur, sugar and coffee
- **PORN STAR MARTINI** 9,95€
Vodka, fruta de la pasión, cava y azúcar
Vodka, passion fruit, cava and sugar
- **NEGRONI** 9,95€
Ginebra, Campari y vermut rojo
Gin, Campari and red vermouth
- **WHISKY SOUR**..... 9,95€
Whisky, zumo de limón, azúcar y clara de huevo
Whisky, lemon juice, sugar and egg white
- **CAIPIRINHA** 9,95€
Lima o fresa o fruta de la pasión
Cachaça, lima fresca, fruta de la pasión y azúcar moreno • **Lemon or strawberry or passion fruit : Cachaça, fresh lime, passion fruit and brown sugar**
- **MOJITO** 10,50€
Limón o fresa o fruta de la pasión: Ron blanco, lima, fresa o fruta de la pasión, menta fresca, azúcar y soda • **Lemon or strawberry or passion fruit : White rum, lime, strawberry or passion fruit, sugar and soda**
- **MOSCOW MULE** 10,50€
Vodka, lima y ginger beer
Vodka, lime and ginger beer
- **LONDON MULE** 10,50€
Ginebra, lima fresca y ginger beer
Gin, fresh lime and ginger beer
- **LONG ISLAND ICE TEA** 10,50€
Vodka, ron, ginebra, tequila, triple seco, limón y cola
Vodka, rum, gin, tequila, triple sec, lemon and cola
- **PALOMA PATRÓN REPOSADO** 14,95€
Tequila patrón reposado, zumo de lima, zumo de pomelo • **Tequila patrón reposado, lime juice, grapefruit juice**

MOCKTAILS

MOCKTAILS

• SHIRLEY TEMPLE5,95€

Ginger ale, granadina y lima

Ginger ale, grenadine and lime

• SAN FRANCISCO 5,95€

Zumo de naranja, piña, melocotón y granadina

Orange, pineapple and peach juice with grenadine

• PIÑA COLADA 6,95€

Zumo de piña, leche de coco

Pineapple juice, milk of coconut

• PORN STAR MARTINI 0% 6,95€

Fruta de la pasión, lima y piña

Passion fruit, lime and pineapple

• MOJITO 0%7,95€

Lima, menta fresca, azúcar y soda

Lime, fresh mint, sugar and soda

• JAMAICAN7,95€

Lima, fresa y azúcar

Lime, strawberry and sugar

• TANQUERAY 0% 8,95€

Tanqueray 0.0, tónica y cítricos

Tanqueray 0.0, tonic and citrus

CUBATAS

LONG DRINKS

CON REFRESCO +1,95€

WITH SOFT DRINK

CON RED BULL +2,95€

WITH RED BULL

WHISKEY

J.B. 6,95€

BALLANTINE'S 6,95€

BOLD CREW7,50€

JAMESON7,95€

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 8,95€

GIN

GORDON'S6,95€

BOMBAY'S 7,50€

BOMBAY SAPPHIRE 7,95€

TANQUERAY 8,95€

HENDRICK'S 9,95€

RON

BACARDI6,95€

HAVANA 5 7,50€

CAPTAIN MORGAN SPICED GOLD 7,95€

SANTA TERESA 7,95€

ZACAPA 12,95€

VODKA

ERISTOFF6,95€

SMIRNOFF 7,50€

ABSOLUT8,50€

GREY GOOSE 10,95€

LICORES & TEQUILAS

LIQUORS & TEQUILAS

ORUJO DE HIERBAS 4,95€

TORRES 5 4,95€

ORUJO BLANCO 4,95€

BAILEYS6,50€

FIREBALL 6,95€

OLMECA BLANCO 6,95€

GRAPPA 18 LUNE 6,95€

CAZADOR BLANCO7,95€

OLMECA REPOSADO 8,95€

PATRÓN SILVER10,95€

ZACAPA 2312,95€

PATRÓN REPOSADO12,95€

POSTRES CASEROS

HOMEMADE DESSERTS

CREMA CATALANA CASERA • HOMEMADE CATALAN CREAM	5,90€
TARTA DE RICOTTA Y PERA • RICOTTA AND PEAR TART	6,90€
Ricotta y peras sobre base de bizcocho artesanal Ricotta with pears over a artisan cake	
BROWNIE • BROWNIE	6,90€
Brownie con helado de vainilla Brownie with vanilla ice cream	
PASTEL DE QUESO • CHEESECAKE	6,90€
Tarta de queso con frutos del bosque Cheesecake with forest fruits	
TIRAMISÚ • TIRAMISÚ	7,50€
Nuestro tiramisú casero Our homemade tiramisú	
BANANA SPLIT	9,90€
Helados de vainilla, chocolate y fresa con sirope de chocolate caliente Vanilla, chocolate and strawberry ice cream with hot chocolate syrup	
SORBETE DE LIMÓN • LEMON SORBET	2,50€
HELADOS (una bola) • ICE CREAM (One scoop)	2,50€
Chocolate, vainilla, fresa o stracciatella Chocolate, vanilla, strawberry or stracciatella	

CAFÉ • COFFEE

CAFÉ ESPRESSO • ESPRESSO COFFEE	2,20€
ESPRESSO MACCHIATO • MACCHIATO COFFEE	2,30€
CAFÉ CON LECHE • COFFEE WITH MILK	2,60€
CAFÉ CON HIELO • ICE COFFEE	3,00€
Café espresso con hielo triturado y leche cremosa Espresso coffee with crushed ice and creamy milk	
CAPPUCCINO • CAPPUCCINO	3,25€
AFFOGATO AL CAFFÈ • AFFOGATO	4,90€
Helado de vainilla bañado con espresso Vanilla ice cream topped with espresso	
KAHLÚA CAFÉ • KAHLÚA COFFEE	5,90€
Café, licor Kahlúa y nata montada Kahlúa liqueur and whipped cream	
CAFÉ IRLANDÉS • IRISH COFFEE	5,90€
Café, whiskey y nata montada Whiskey and whipped cream	
AMARETTO CAFFÈ • AMARETTO COFFEE	5,90€
Café con licor amaretto y nata montada Coffee with amaretto liqueur and whipped cream	
TERCIOPELO CAFÉ • TERCIOPELO COFFEE	6,90€
Café, licor de Baileys con helado de vainilla Baileys liqueur with vanilla ice cream	