

POSTRES, CAFÉS Y BATIDOS

POSTRES

Postres elaborados en nuestra cocina / 5,50

- Arroz con leche cremoso a la asturiana con azúcar quemado
- Tarta de queso estilo cántabro con base de galleta y confitura de higos
- Tarta cítrica con merengue
- Maceta de chocolate con tierra de oreo y planta de menta

Torrija D.O con helado de patxaran / 5,90

Helado artesanos / 5,00

Lemon Pie cocktail / 7,00

Vodka Stolichnaya, mermelada de limón de Alicante, limón natural y merengue flambeado

CAFÉS

Café solo o espresso / 1,75

Café cortado o con leche / 1,75

Café bombon / 2,00

Latte macchiato en vaso de 350ml. / 2,50

Capuccino / 2,50

Infusiones / 1,75

Infusiones especiales / 2,75

Iced espresso / 3,00

Sobre hielo picado un espresso largo y espuma de leche fría

Espresso Martini Dominicano / 8,00

Ron Barceló Signio, licor de café, café espresso, naranja natural, sirope de canela y nata montada

Batidos con helado / 6,00



COCKTAILS & 30 GINEBRAS

COCKTAILS

Sangría made in Spain / 9,00

Elígela de vino o de cava, añadale la fruta de temporada que te apetezca y un toque ígneo del barman

Porn Star Martini / 7,00

Vodka Moskovskaya, pasión, sirope de vainilla y chupito de cava

Cucumber Cooler / 8,00

Ginebra Hendricks, lima, pepino, sirope de azúcar y ginger beer

Mojito tradicional / 7,00

Ron Barceló platinum, lima, hierba buena y azúcar moreno, Soda o Sprite, tú eliges?

Mojito de manzana del valle del Ebro / 7,00

Ron Barceló platinum, lima, hierbabuena y sirope de manzana

Crazy Banana / 7,00

Ron Barceló Platinum, crema de coco, piña, amaretto, plátano y granadina

Amor perfecto? / 7,00

Vodka Stolichnaya, fresas naturales, sirope de vainilla y chocolate blanco

Y por supuesto los clásicos cocktails de la coctelería caribeña y americana...

GINEBRAS

Pregunta a nuestro barman por la ginebra que más te guste o dile tus gustos y el te asesorará de entre las 30 que tenemos.