

MARINA

coastal food

Selecciona tu idioma / Choose your language

Castellano

English

TO SHARE

Tapas

PA AMB TOMÀQUET	9
Toasted Barcelona crystal bread, handpicked Ramallet tomatoes, organic extra virgin olive oil, sea salt flakes	
HUMMUS AND SPINACH CROQUETTES	11/5pcs
Croquettes of crispy fried spiced creamy hummus and braised young spinach	
ROAST CHICKEN CROQUETTES	13/5pcs
Croquettes of locally sourced chicken prepared in a creamy béchamel	
IBERIAN HAM CROQUETTES	15/5pcs
Croquettes of Iberian ham prepared in a creamy béchamel	
ATLANTIC COD FISH FRITTERS	15/5pcs
Traditional local recipe of Bacalao, battered and fried, saffron scented organic flower honey allioli	
SHRIMPS AL AJILLO	29
San Carles shrimps, charred garlic, red Chili, Rías Baixas Albariño white wine	
CALAMARI ANDALUSIAN STYLE	23
Crispy fried squid, Valencian lime, sweet paprika white wine	
PATATAS BRAVAS	17
Twice cooked hand-cut potatoes, Brava sauce with smoked pimentón from Extremadura, allioli	
JAMÓN IBÉRICO AMB PA AMB TOMÀQUET	33
Fresh sliced Iberian ham, toasted Barcelona crystal bread, handpicked Ramallet tomatoes, organic extra virgin olive oil, sea salt flakes	
MEDITERRANEAN SELECTION	28
Spiced Hummus, fragrant Tzatziki, Muhamara, oven toasted pita bread, vegetable crudités	
MEDITERRANEAN ESCALIVADA MONTADITO	23
Smoky wood fired roasted eggplant, red bell peppers, onions, locally sourced goat cheese organic honey infused with rosemary from our own garden. Add Mediterranean marinated anchovies or sardines + 5€	

Bread service: Le Petit Sarrasin rustic bread 5€

We have at your disposal all the information relating to sensitive products for people with allergies. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, oysters or eggs may increase your risk of food borne illness. Prices in euros. 10% VAT included.

Crudo Bar

ATLANTIC SALMON TIRADITO

26

Home cured Atlantic Salmon, yuzu infused passion fruit sauce, smoked avocado, silky coconut cream, handpicked organic micro greens, Valencian orange, red chili strands

FRESH SHUCKED LOCAL OYSTERS

48/6pcs

Oysters from Delta de l'Ebre with rich marine flavors from the saltiness of the Mediterranean Sea and sweetness of the Ebro river bay

THE ULTIMATE BEEF TARTARE

36

100g Hand cut Catalan Pyrenees beef tenderloin, egg yolk emulsion, Dijon mustard, hand-harvested Navarre piparra chili pepper, cornichons, capers, artisanal Giulio Bulloni crispbread

OSCIETRA CAVIAR

110

30g Oscietra caviar, sour cream, finely chopped red onion, soft blinis, hard boiled egg

SALADS

WATERMELON PANZANELLA

22

Marinated watermelon, handpicked Monterosa tomatoes, red wine vinaigrette, Kalamata olives, Feta cheese, red onion, aromatic basil

GREEK SALAD

26

Green peppers, red onions, local tomatoes, Kalamata olives, cucumber, creamy Feta cheese

FARMERS SALAD

20

Hand selected lettuce, locally sourced tomatoes, young carrots, seasonal greens, herbed vinaigrette. Add Mediterranean marinated anchovies or sardines + 5€

COUNTRY CAESAR SALAD

25

Crispy Romain lettuce, homemade anchovy dressing, rustic croutons, Parmesan shavings. Add slow cooked grain-fed chicken or marinated shrimps +6€

Bread service: Le Petit Sarrasin rustic bread 5€

We have at your disposal all the information relating to sensitive products for people with allergies. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, oysters or eggs may increase your risk of food borne illness. Prices in euros. 10% VAT included.

CHILLED SUMMER SOUPS

ANDALUSIAN GAZPACHO

16

Cherry tomatoes, red onion, rustic croutons, extra virgin organic olive oil.
Add marinated shrimps +6€

ANDALUSIAN AJO BLANCO

16

Roasted locally sourced Marcona almonds, charred honeydew melon,
fennel oil

SOMETHING BIGGER

Comfort

THE ARTS WRAP

28

Grain fed chicken, crisp Romain lettuce, handpicked garden tomatoes,
local organic egg, crispy Iberian bacon, fries
Vegetarian option available. Add avocado +5€

VEGAN BURGER

30

Chargrilled meatless burger, vegan cheese, handpicked Monterosa
tomatoes, avocado, fries

CHARGRILLED BEEF BURGER

39

180g Barbecued ecological beef burger, homemade dressing,
caramelized onion, handpicked locally sourced tomatoes, crisp
lettuce, cheddar cheese, fries. Add Iberian bacon +3€

Bocadillos and Montadito

CALAMARI BOCADILLO

20

Fried squids, hand selected young arugula, grated Valencian lime,
allioli

IBERIAN PORK BOCADILLO

22

Sherry wine braised Iberian pork cheeks, red onion, roasted Granny
Smith apple, pickled chili, sour cream

EXTREME AVOCADO MONTADITO

26

Toasted Barcelona crystal bread, sliced hass avocado, Pugliese
burrata, confit local tomatoes extra virgin olive, oil pearls, hand
selected young arugula

Bread service: Le Petit Sarrasin rustic bread 5€

We have at your disposal all the information relating to sensitive products for people with allergies. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, oysters or eggs may increase your risk of food borne illness. Prices in euros. 10% VAT included.

Fresh from our oven

OVEN BAKED CAPRESE FOCACCIA

23

Chunky tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, genovese basil

IBERIAN HAM FOCACCIA

29

Fresh sliced Iberian ham, cream infused with rosemary from our garden, Comte cheese, truffle essence, hand selected young arugula

From The Grill

FISH OF THE DAY

Market price

Catch of the day from the local market

WHOLE MEDITERRANEAN DORADE

Market price

CHARGRILLED BEEF STRIPLOIN

45

250g beef from Burgos, North of the Iberian peninsula

RAZOR CLAMS

29/8 pcs

Galician razor clams broiled over wood fire

LANGOUSTINES

35/6 pcs

Chargrilled Mediterranean langoustines

GALICIAN OCTOPUS

38

Wood fired octopus from Pontevedra with a hint of Pimentón de la Vera smoked paprika

INCLUDED WITH YOUR CHOICE OF 1 SAUCE

Sauces

BEURRE BLANC

5

CAFÉ DE PARIS SAUCE

5

CATALAN HAZELNUT ROMESCO

5

BÉARNAISE SAUCE

5

CHIMICHURRI

5

Bread service: Le Petit Sarrasin rustic bread 5€

We have at your disposal all the information relating to sensitive products for people with allergies. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, oysters or eggs may increase your risk of food borne illness. Prices in euros. 10% VAT included.

Side dishes

GARDEN GREEN SALAD 9

Hand selected garden greens, locally sourced handpicked tomatoes, young vegetables or micro greens, infused vinaigrette with herbs from our garden

WOOD FIRED ROASTED VEGETABLES 12

Selection of locally sourced market fresh vegetables from our wood fired jasper: zucchini, asparagus, young carrots, bimi, baby corn, finished with extra virgin organic olive oil and sea salt flakes

PIMIENTOS DE PADRÓN 9

Galician Padron peppers, Maldon salt flakes

FRENCH FRIES 9

PARMESAN AND TRUFFLE FRIES, ALLIOLI 12

GREEN ASPARAGUS 9

Sea salt flakes, extra virgin organic olive oil

CHARGRILLED BIMBI VEGETABLES 9

Roast garlic and chili

DESSERT

FRESH MACEDONIAN FRUIT SALAD 14

Valencian Orange scented selection of seasonal market fruits and berries

SELECTION OF ICE CREAMS & SORBETS 8

Chocolate, Pistachio, Raspberry, Mango

SEASONAL DELIGHT 15

Roasted peach, yogurt sorbet, cinnamon

CHOCOLATE AND CHERRY SENSATION 16

Valrhona chocolate mousse, cacao crumble, cherry soup

Bread service: Le Petit Sarrasin rustic bread 5€

We have at your disposal all the information relating to sensitive products for people with allergies. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, oysters or eggs may increase your risk of food borne illness. Prices in euros. 10% VAT included.

Champagne

	Copa Glass Copa	Botella Bottle Ampolla
Moët & Chandon: Brut Impérial	25	180
Moët & Chandon Brut Impérial Magnum 1.5 l		360
Moët & Chandon: Brut Rosé	30	210
Moët & Chandon Brut Rosé Magnum 1.5 l		420
Moët & Chandon Garden Spritz		160
Moët & Chandon: Ice Impérial		200
Moët & Chandon Ice Magnum 1.5 l		420
Moët & Chandon: Ice Jeroboam 3 l		860
Moët & Chandon: Ice Rosé		240
Ruinart Blanc de Blancs		220
Ruinart Blanc de Blancs Magnum 1.5 l		480
Ruinart Rosé		250
Veuve Clicquot Yellow Label		200
Veuve Clicquot Rosé		240
DOM Pérignon Vintage 2012		420
DOM Pérignon Rosé		690

Vino blanco / White wine / Vi blanc

Fransola, Sauvignon Blanc	21	75
Fransola, Sauvignon Blanc Magnum 1.5 l		170
Pazo das Bruxas, Albariño	18	60
Atrium, Chardonnay	20	65
Viña Cimbrón, Verdejo	17	55
Gran Ardeche Latour, Chardonnay		90

Copa Botella
Glass Bottle
Copa Ampolla

Cloudy Bay, Sauvignon Blanc		100
Chablis Mont Milleu, Chardonnay		120
Belondrade, Quinta Apolonia, Verdejo		80
Belondrade, Quinta Apolonia, Magnum 1.5 l		180

Vino tinto / Red wine / Vi negre

Jean Leon 3055 Petit Verdot, Merlot	18	60
Luis Alegre, Rioja, Tempranillo	20	70
Malet, Cabernet Sauvignon	20	71
Salmos 2016, Garnacha, Syrah		101
Jean Leon Gran Reserva Vinya La Scala, Cabernet Sauvignon		150
Numanthia, Tinta de Toro		130
Numanthia, Tinta de Toro, Magnum 1.5l		220

Vino rosado / Rosé wine / Vi rosat

Jean Leon 3055 Rosé, Pinot Noir	18	60
Whispering Angel, Garnacha		80
Whispering Angel Magnum 1.5 l		190
Whispering Angel, Jeroboam 3l		330
Miraval		90
Miraval Magnum 1.5 l		200

Cava / Sparkling wine

	Copa Glass Copa	Botella Bottle Ampolla
Gramona La Cuveé	20	65
Gramona Rosé	22	85

Cerveza / Beer / Cervesa

Estrella Damm de barril / draught	13
Estrella Damm lemon de barril / draught	13
Inedit	15
Malquerida	15
Duet	14
Free Damm	12
Estrella Bucket (5 cervezas) / (5 beers) / 5 cerveses	52

Cócteles / Cocktails / Còctels

PIÑA COLADA 22

Ron Brugal, piña, coco
Brugal Rum, pineapple, coco
Rom Brugal, pinya, coco

WATERMELON SMASH 21

Ginebra Roku, lima, sandía fresca, azúcar
Roku Ginger, lime, fresh watermelon, sugar
Ginebra Roku, llima, sindria fresca, sucre

INFINITY MULE 21

Vodka Belvedere, pomelo, lima, ginger beer
Belvedere Vodka, grapefruit, lime, ginger beer
Vodka Belvedere, aranja, llima, ginger beer

SPICY MANGO 21

Ron Brugal, piña, lima, mango picante
Brugal rum, pineapple, lime, spicy mango
Rom Brugal, pinya, llima, mango picant

ARTS CAIPIRINHA 20

Cachaça, lima, fruta de la pasión, azúcar
Cachaça, lime, passion fruit, sugar
Catxaça, llima, fruita de la passió, sucre

MEDITERRANEAN MARTINI 25

Moët & Chandon Champagne, vodka Belvedere, lima, fruta de la pasión, azúcar
Moët & Chandon Champagne, Belvedere vodka, lime, passion fruit, sugar
Moët & Chandon Champagne, vodka Belvedere, llima, fruita de la passió, sucre

CUCUMBER COOLER 20

Tequila Volcán, Cointreau, pepino, manzana, lima, azúcar
Volcan Tequila, Cointreau, cucumber, apple, lime, sugar
Tequila Volcán, Cointreau, cogombre, poma, llima, sucre

PARA COMPARTIR

Tapas

PAN CON TOMATE	9
Pan de cristal tostado, tomate de <i>Ramallet</i> , aceite de oliva virgen extra, copos de sal marina	
CROQUETAS DE HUMMUS Y ESPINACAS	11/5 piezas
Croquetas de hummus cremoso y crujiente, frito y especiado, primeros brotes de espinacas a la brasa	
CROQUETAS DE POLLO RUSTIDO	13/5 piezas
Pollo de origen local, preparadas en una bechamel cremosa	
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO	15/5 piezas
Preparadas en una bechamel cremosa	
BUÑUELOS DE BACALAO DEL ATLÁNTICO FRITOS	15/5 piezas
Receta tradicional local de bacalao, enharinados y fritos, alioli de miel de flores orgánicas con aroma de azafrán	
GAMBAS AL AJILLO	29
Gambas de Sant Carles, ajo rustido, chili rojo, vino blanco Rías Baixas Albariño	
CALAMARES AL ESTILO ANDALUZ	23
Calamares crujientes fritos, lima valenciana, pimentón dulce, vino blanco	
PATATAS BRAVAS	17
Patatas cortadas a mano, salsa brava con pimentón ahumado de Extremadura, alioli	
JAMÓN IBÉRICO CON PAN CON TOMATE	33
Jamón ibérico laminado, pan de cristal tostado, tomates de Ramellet cogidos a mano, aceite de oliva virgen extra, escamas de sal marina	
SELECCIÓN MEDITERRÁNEA	28
Hummus picante, Tzatziki aromatizado, Muhamara, pan de pita tostado al horno, crudités vegetales	
MONTADITO MEDITERRÁNEO DE ESCALIVADA	23
Berenjena, pimientos rojos bell y cebollas ahumadas y asadas a la leña, queso de cabra de origen local, miel orgánica infusionada con romero de nuestro jardín. Añade anchoas o sardinas marinadas del Mediterráneo +5€	

Servicio de pan: Le petit Sarrasin pan rústico 5€

Tenemos a su disposición toda la información referente a productos sensibles para personas alérgicas. El consumo de alimentos crudos o poco cocidos como carnes, aves, marisco, pescado, ostras o huevos puede incrementar su riesgo de intoxicación. Precios en euros. 10% IVA incluido.

Crudo Bar

SALMÓN DEL ATLÁNTICO TIRADITO

26

Salmón del Atlántico curado en casa, yuzu infusionado con salsa de fruta de la pasión, aguacate ahumado, crema de coco sedosa, microverduras orgánicas seleccionadas a mano, naranja valenciana, hebras de chili rojo

OSTRAS FRESCAS RECIÉN ABIERTAS

48/6 piezas

Ostras del Delta del Ebro con ricos sabores marinos procedentes de la salinidad del Mediterráneo y la dulzura de la bahía del Ebro

TARTAR DE TERNERA

36

100g de solomillo de ternera de los Pirineos catalanes cortado a mano, emulsión de yema de huevo, mostaza Dijon, Piparra de Navarra recogida a mano, pepinillos, alcaparras, pan crujiente Giulio Bulloni

OSCIETRA CAVIAR

110

30g de caviar Oscietra, crema agria, cebolla roja picada, blinis, huevo duro

ENSALADAS

PANZANELLA DE SANDÍA

22

Sandía marinada, tomates Monterosa, vinagreta de vino tinto, aceitunas de Kalamata, queso Feta, cebolla roja, albahaca

ENSALADA GRIEGA

26

Pimientos verdes, cebolla roja, tomates locales, aceitunas de Kalamata, pepino, queso Feta cremoso

ENSALADA DE LA HUERTA

20

Selección de lechugas, tomates de origen local, zanahoria baby, verduras de temporada, vinagreta de hierbas. Añade anchoas o sardinas marinadas del Mediterráneo +5€

ENSALADA CÉSAR CAMPESTRE

25

Lechuga romana crujiente, aderezo casero de anchoas, picatostes, virutas de parmesano. Añade pollo campero cocinado a fuego lento o gambas marinadas +6€

Servicio de pan: Le petit Sarrasin pan rústico 5€

Tenemos a su disposición toda la información referente a productos sensibles para personas alérgicas. El consumo de alimentos crudos o poco cocidos como carnes, aves, marisco, pescado, ostras o huevos puede incrementar su riesgo de intoxicación. Precios en euros. 10% IVA incluido.

SOPAS FRÍAS DE VERANO

GAZPACHO ANDALUZ

16

Tomate cherry, cebolla roja, picatostes, aceite oliva virgen extra
Añade gambas marinadas +6€

AJO BLANCO

16

Almendras Marcona tostadas de origen local, melón de miel a la
brasa, aceite de hinojo

SOMETHING BIGGER

Comfort

ARTS WRAP

28

Pollo de corral, lechuga Romana crujiente, tomates de la huerta
recogidos a mano, huevo orgánico local, bacon ibérico crujiente,
patatas fritas. Opción vegetariana disponible. Añade aguacate +5€

HAMBURGUESA VEGANA

30

Hamburguesa vegana a la parrilla, queso vegano, tomates Monterosa
recogidos a mano, aguacate, patatas fritas

HAMBURGUESA DE TERNERA A LA BRASA

39

180g de hamburguesa de ternera eco a la brasa, aliño casero, cebolla
caramelizada, tomates de origen local recogidos a mano, cebolla
crujiente, queso cheddar, patatas fritas. Añade bacon ibérico +3€

Bocadillos y Montadito

BOCADILLO DE CALAMARES

20

Calamares fritos, lima valenciana rallada, Alioli, primeros brotes de
rúcula

BOCADILLO DE CERDO IBÉRICO

22

Carrilleras de cerdo ibérico braseadas al vino de Jerez, cebolla roja,
manzana Granny Smith asada, chile encurtido, crema agria

MONTADITO DE AGUACATE EXTREME

26

Pan de cristal tostado, laminas de aguacate Hass, burrata Pugliese,
tomates locales confitados en aceite de oliva virgen extra, perlas de
aceite, primeros brotes de rúcula

Servicio de pan: Le petit Sarrasin pan rústico 5€

Tenemos a su disposición toda la información referente a productos sensibles para personas alérgicas. El consumo de alimentos crudos o poco cocidos como carnes, aves, marisco, pescado, ostras o huevos puede incrementar su riesgo de intoxicación. Precios en euros. 10% IVA incluido.

De nuestro horno

FOCACCIA CAPRESE AL HORNO

23

Salsa de tomate, mozzarella de buffala, albahaca genovesa

FOCACCIA DE JAMÓN IBÉRICO

29

Jamón ibérico cortado en lonchas, crema infusionada con romero de nuestro jardín, queso Comte, esencia de trufa, primeros brotes de rúcula

De la parrilla

PESCADO DEL DÍA

Precio s/mercado

Pesca del día en el mercado local

DORADA MEDITERRÁNEA

Precio s/mercado

LOMO DE TERNERA A LA PARRILLA

45

250g de ternera de Burgos

NAVAJAS

29/8 piezas

Navajas gallegas asadas sobre fuego de leña

LANGOSTINOS

35/6 piezas

Langostinos mediterráneos a la brasa

PULPO GALLEGO

38

Pulpo de Pontevedra al fuego de leña con un toque de pimentón de la Vera

INCLUIDO CON TU SELECCIÓN DE 1 SALSA

Salsas

BEURRE BLANC

5

SALSA CAFÉ DE PARIS

5

ROMESCO CATALÁN DE AVELLANAS

5

SALSA BÉARNAISE

5

CHIMICHURRI

5

Servicio de pan: Le petit Sarrasin pan rústico 5€

Tenemos a su disposición toda la información referente a productos sensibles para personas alérgicas. El consumo de alimentos crudos o poco cocidos como carnes, aves, marisco, pescado, ostras o huevos puede incrementar su riesgo de intoxicación. Precios en euros. 10% IVA incluido.

Guarniciones

ENSALADA VERDE DE LA HUERTA	9
Verduras del huerto, tomates de origen local recogidos a mano, verduras baby o micro verduras, vinagreta infusionada con hierbas de nuestro jardín	
VERDURAS ASADAS A LA LEÑA	12
Selección de verduras frescas del mercado local en nuestra barbacoa de leña: calabacín, espárragos, zanahoria baby, bimi, maíz tierno terminado con aceite de oliva virgen extra y escamas de sal marina	
PIMIENTOS DE PADRÓN	9
Pimientos de Padrón, copos de sal Maldon	
PATATAS FRITAS	9
PATATAS FRITAS DE PARMESANO Y TRUFA, ALIOLI	12
ESPÁRRAGOS VERDES	9
Copos de sal marina, aceite de oliva virgen extra	
VERDURAS BIMBI A LA BRASA	9
Ajo a la parrilla y chili	

POSTRES

MACEDONIA FRESCA	14
Selección de frutas y bayas de mercado con esencia de naranjas valencianas	
SELECCIÓN DE HELADOS Y SORBETES	8
Chocolate, Pistacho, Frambuesa, Mango	
SEASONAL DELIGHT	15
Melocotón a la brasa, sorbete de yogur, canela	
CHOCOLATE AND CHERRY SENSATION	16
Mouse de chocolate Valrhona, crumble de cacao, sopa de cerezas	

Servicio de pan: Le petit Sarrasin pan rústico 5€

Tenemos a su disposición toda la información referente a productos sensibles para personas alérgicas. El consumo de alimentos crudos o poco cocidos como carnes, aves, marisco, pescado, ostras o huevos puede incrementar su riesgo de intoxicación. Precios en euros. 10% IVA incluido.

Champagne

	Copa Glass Copa	Botella Bottle Ampolla
Moët & Chandon: Brut Impérial	25	180
Moët & Chandon Brut Impérial Magnum 1.5 l		360
Moët & Chandon: Brut Rosé	30	210
Moët & Chandon Brut Rosé Magnum 1.5 l		420
Moët & Chandon Garden Spritz		160
Moët & Chandon: Ice Impérial		200
Moët & Chandon Ice Magnum 1.5 l		420
Moët & Chandon: Ice Jeroboam 3 l		860
Moët & Chandon: Ice Rosé		240
Ruinart Blanc de Blancs		220
Ruinart Blanc de Blancs Magnum 1.5 l		480
Ruinart Rosé		250
Veuve Clicquot Yellow Label		200
Veuve Clicquot Rosé		240
DOM Pérignon Vintage 2012		420
DOM Pérignon Rosé		690

Vino blanco / White wine / Vi blanc

Fransola, Sauvignon Blanc	21	75
Fransola, Sauvignon Blanc Magnum 1.5 l		170
Pazo das Bruxas, Albariño	18	60
Atrium, Chardonnay	20	65
Viña Cimbrón, Verdejo	17	55
Gran Ardeche Latour, Chardonnay		90

Copa Botella
Glass Bottle
Copa Ampolla

Cloudy Bay, Sauvignon Blanc		100
Chablis Mont Milleu, Chardonnay		120
Belondrade, Quinta Apolonia, Verdejo		80
Belondrade, Quinta Apolonia, Magnum 1.5 l		180

Vino tinto / Red wine / Vi negre

Jean Leon 3055 Petit Verdot, Merlot	18	60
Luis Alegre, Rioja, Tempranillo	20	70
Malet, Cabernet Sauvignon	20	71
Salmos 2016, Garnacha, Syrah		101
Jean Leon Gran Reserva Vinya La Scala, Cabernet Sauvignon		150
Numanthia, Tinta de Toro		130
Numanthia, Tinta de Toro, Magnum 1.5l		220

Vino rosado / Rosé wine / Vi rosat

Jean Leon 3055 Rosé, Pinot Noir	18	60
Whispering Angel, Garnacha		80
Whispering Angel Magnum 1.5 l		190
Whispering Angel, Jeroboam 3l		330
Miraval		90
Miraval Magnum 1.5 l		200

Cava / Sparkling wine

	Copa Glass Copa	Botella Bottle Ampolla
Gramona La Cuveé	20	65
Gramona Rosé	22	85

Cerveza / Beer / Cervesa

Estrella Damm de barril / draught	13
Estrella Damm lemon de barril / draught	13
Inedit	15
Malquerida	15
Duet	14
Free Damm	12
Estrella Bucket (5 cervezas) / (5 beers) / 5 cerveses	52

Cócteles / Cocktails / Còctels

PIÑA COLADA 22

Ron Brugal, piña, coco
Brugal Rum, pineapple, coco
Rom Brugal, pinya, coco

WATERMELON SMASH 21

Ginebra Roku, lima, sandía fresca, azúcar
Roku Ginger, lime, fresh watermelon, sugar
Ginebra Roku, llima, sindria fresca, sucre

INFINITY MULE 21

Vodka Belvedere, pomelo, lima, ginger beer
Belvedere Vodka, grapefruit, lime, ginger beer
Vodka Belvedere, aranja, llima, ginger beer

SPICY MANGO 21

Ron Brugal, piña, lima, mango picante
Brugal rum, pineapple, lime, spicy mango
Rom Brugal, pinya, llima, mango picant

ARTS CAIPIRINHA 20

Cachaça, lima, fruta de la pasión, azúcar
Cachaça, lime, passion fruit, sugar
Catxaça, llima, fruita de la passió, sucre

MEDITERRANEAN MARTINI 25

Moët & Chandon Champagne, vodka Belvedere, lima, fruta de la pasión, azúcar
Moët & Chandon Champagne, Belvedere vodka, lime, passion fruit, sugar
Moët & Chandon Champagne, vodka Belvedere, llima, fruita de la passió, sucre

CUCUMBER COOLER 20

Tequila Volcán, Cointreau, pepino, manzana, lima, azúcar
Volcan Tequila, Cointreau, cucumber, apple, lime, sugar
Tequila Volcán, Cointreau, cogombre, poma, llima, sucre