

BLUE  
BAR



# BLUE BAR

*Menu*

## RACIONES PARA COMPARTIR

### *To Share*

Jamón ibérico de bellota D.O.  
*Iberian acorn-fed cured ham D.O.*  
46 €

Pan con tomate, aceite de oliva y escamas de sal  
*Tomato bread with olive oil and salt flakes*  
16 €

Salmón ahumado clásico con guarniciones  
*Classic smoked salmon with garnishes*  
40 €

Nuestras patatas bravas  
*Our "Bravas" potatoes*  
27 €

Pulpo frito con alioli de chipotle  
*Deep fried Octopus with chipotle aioli*  
33 €

Croquetas de jamón ibérico  
*Iberian ham croquettes*  
21 €



IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.  
*Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.*

## ENSALADAS

### *Salads*

Anchoas de Cantabria en aceite de oliva con tomate  
*“Cantabrian” Anchovies in olive oil with tomato*  
36 €

Ensalada Cortesin con ventresca de atún,  
espárragos verdes y huevo duro  
*“Cortesin salad” with preserved tuna belly,  
green asparagus and hard boiled egg*  
29 €

Selección de tomate y aguacate con queso mozzarella y albahaca  
*Selection of tomatoes and avocado with mozzarella cheese and basil*  
29 €

Ensalada César con su salsa,  
pechuga de pollo a la plancha y bacon  
*Classic Caesar salad, grilled chicken breast and bacon*  
33 €



IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.  
*Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.*

## SANDWICHES

Sándwich Club original de pollo y bacon  
*Original Club Sandwich with chicken and bacon*  
38 €

Sándwich integral de salmón ahumado, rúcula, pepino  
y crema de queso fresco al cebollino  
*Smoked salmon wholemeal sandwich with rocket leaves, cucumber  
and fresh chives cream cheese*  
38 €

Steak sandwich de solomillo de ternera, pimientos fritos  
queso cheddar y cebolla caramelizada  
*Beef tenderloin steak sandwich with deep fried peppers,  
cheddar cheese and caramelized onion*  
46 €

Pepito de solomillo de ternera  
*Beef tenderloin steak sandwich*  
42 €

Hamburguesa de ternera “Cortésin” con bacon, queso y huevo frito  
*“Cortésin” beef burger with cheese, bacon and fried egg*  
41 €

Hamburguesa de ternera “Bar Azul”  
rúcula, jamón ibérico, cebolla y queso Mahón  
*“Blue Bar” beef burger rocket leaves, iberian ham, onion and Mahon cheese*  
41 €



IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.  
*Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.*

DESDE LAS 19:00H HASTA LAS 23:00H  
*From 19:00h to 23:00h*

Tres ostras Gillardeau N° 2 con vinagreta de cebolleta  
*Tree oysters Gillardeau N° 2 with spring onion vinaigrette*  
26 €

Coctel “Clásico” de bogavante con salsa rosa, melón y piña  
*“Classic” lobster cocktail with pink sauce and melon*  
42 €

Ensalada de espinacas con kale, rúcula, nueces pecan,  
frambuesas y aceite de avellana  
*Fresh spinach, kale and rocket salad, with pecan walnuts,  
raspberries and hazelnut oil*  
29 €

Ensalada de judías verdes, virutas de trufa y foie gras a la plancha  
*Green beans salad with grilled duck foie gras and truffle shavings*  
41 €

Vitello Tonnato clásico de solomillo de ternera blanca  
con rúcula y alcaparras fritas  
*Classic Vitello Tonnato of veal sirloin with rocket leaves and deep fried capers*  
38 €

Steak tartare de solomillo de ternera con yema orly (100 gr)  
*Beef tenderloin tartar with orly egg yolk (100 gr)*  
52 €



IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.  
*Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.*

Canelón de col rizada relleno de verduras con trufa y demi glace de verduras  
*Kale cannelloni stuffed of vegetables with truffle and vegetables demi glace*  
39 €

Escalopines de solomillo de ternera blanca estilo “Viena” con su guarnición  
Breaded veal schnitzel “Vienna” style with its garnish  
54 €

## NUESTRA SELECCIÓN DE CAVIAR

*Our Selection of Caviar*

Caviar Osetra 50 gr  
180 €

Caviar Imperial Beluga 50 gr  
280 €

Caviar Imperial Beluga 000 50 gr  
520 €



IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.  
*Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.*



## POSTRES

### *Dessert*

Tarta de queso al “Estilo New York”  
*New York style Cheesecake*  
19 €

Tarta de chocolate “como la primera vez” con frutos rojos  
*Chocolate tart “like the first time” with red berries*  
19 €

Tarta de manzana clásica con helado de vainilla  
*Classic apple tart with vanilla ice cream*  
19 €

Crema Brulée de chocolate blanco y vainilla con frutos rojos  
*White chocolate and vanilla crema brulée with red berries*  
19 €

“Dulces momentos” selección de dulces de nuestra pastelería  
*(disponible desde las 13h hasta las 17h)*  
*“Sweet moments” sweets selection from our patisserie*  
*(available from 13h to 17h)*  
45 €



IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.  
*Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.*



BLUE  
BAR

*Drinks*



## CÓCTELES CLÁSICOS DEL BLUE BAR

### *Blue Bar Classic Cocktails*

#### HEMINGWAY SPECIAL

Bacardi Carta Blanca, zumo de pomelo, Maraschino Luxardo, zumo de lima  
*Bacardi white rum, grapefruit juice, Maraschino Luxardo, fresh lime juice*  
22 €

#### PER ELISA

Grey Goose, Campari, zumo de pomelo rosa,  
Giffard Banane du Brésil & ginfer beer Thomas Henry  
*Grey Goose, Campari, grapefruit juice,*  
*Giffard Banane du Brésil & ginfer beer Thomas Henry*  
23 €

#### WHISKY SOUR

Michter's bourbon, zumo de limón, azúcar, clara de huevo  
*Michter's Bourbon, fresh lemon juice, sugar syrup, egg white*  
24 €

#### MANGO & CHILI

Mezcal Ojo de Dios, zumo de lima, mango fresco y chile picante  
*Mezcal Ojo de Dios, fresh lime, fresh mango & hot chili*  
24 €

#### GOLDEN MARTINI

Seventy One gin, Mancino secco, aceite de Oliva y lima Kaffir  
*Seventy One gin, Mancino Dry & Kaffir Olive oil*  
38€

Acompañado con una Ostra Gillaudeau  
*Within an Oyster at your choice*



IVA incluido / VAT included

Disponemos de un extracto de origen vegetal como opción en lugar de la clara de huevo.  
*We have a vegetal origin extract as an option instead of the egg white.*

## LOS CÓCTELES DE DANIELE MARONI

*Daniele Maroni's signature Cocktails*

### L'AMERICANO

Aperitivo Italiano con Mancino rosso y Campari infusionado con flores de Hibisco  
*Italian bitter blended with Mancino rosso & Campari infused with Hibiscus flowers*  
22 €

### NEGRONI BIANCO

Grey Goose, Rinomato bianco, Sake, Eva Mandarina & flor de Sauco  
*Grey Goose, Rinomato Bianco, Sake, Mandarin liquor & elderflower*  
24 €

### RASPBERRY FIZZ

Bombay Sapphire Premier Cru, zumo de limón, clara de huevo, azúcar y frambuesas  
*Bombay Sapphire Premier Cru, fresh lemon juice, egg white, sugar syrup*  
22 €

### JASMINE SOUR

Van Den Vodka, St. Germain, agua de azahar, zumo de lima, frambuesas, clara de huevo  
*Van Den Vodka, St. Germain, orange blossom water, lime juice, fresh raspberries, egg white*  
23 €

### BASILICUS

Una mezcla de Gaugin Beach albahaca bergamota y pomelo rosa  
*A mix of Gaugin Beach, basil, bergamot and pink grapefruit*  
23 €



IVA incluido / VAT included

Disponemos de un extracto de origen vegetal como opción en lugar de la clara de huevo.  
*We have a vegetal origin extract as an option instead of the egg white.*

## CÓCTELES ENVEJECIDOS EN BARRICA

### *Cocktails Aged in Oak Barrel*

#### CORTESIN NEGRONI

Gaugin Classic, Mancino Rosso vermouth, Campari bitter  
24 €

#### BOULEVARDIER

Michter's Rye, Mancino Rosso vermouth, Campari bitter,  
Angostura bitter  
28 €

#### MANHATTAN

Michter's Rye, Mancino Rosso vermouth, Angostura bitter  
26 €

#### RUM OLD FASHIONED

Bacardi Reserva 8 años, Oloroso Pata de Gallina,  
bitter de chocolate y naranja, vainilla y platano  
*Bacardi Reserva 8 years, Oloroso Wine, chocolate & orange bitter,  
vainilla & banana*  
26 €

“Nuestra selección de cócteles envejecen y evolucionan en nuestras barricas de roble americano fabricadas en Córdoba. Con un tostado medio, el paso del tiempo aporta complejidad y unas ligeras notas de vainilla y resina”

*“This selection of cocktails are aged in Oak cask barrels made in Cordoba. With a medium toasted char, the wood and the aging time gives it complexity and light notes of vanilla”*



IVA incluido / VAT included

## CÓCTELES VINTAGE

### *Vintage Cocktails*

#### VINTAGE NEGRONI

Larios 1970, Campari Bitter 1970, Carpano Antica Formula 1970  
46 €

#### VINTAGE CARDINALE

Larios 1970, Carpano Antica Formula Dry 1960, Campari Bitter 1970  
44 €

#### VINTAGE VESPER MARTINI

Larios 1970, Smirnoff Vodka 1960, Elixir China 1970  
48 €

#### VINTAGE HANKY PANKY

Larios 1970, Campari Bitter 1970, Fernet Branca 1970  
54 €

“Nuestra selección de Destilados y licores de los años 60 y 70 nos permiten elaborar cócteles Vintage de los años 1960-1970 que nos permiten viajar en el tiempo con los sabores originales de esa época”

*“Our selection of Spirits and liqueurs from 60's & 70's allows us to create a selection of special vintages cocktails with original flavors that will take you to that era”*



IVA incluido / VAT included



## MOCKTAILS

### LEONARDO

Martini Floreale (Sin alcohol), cordial de lima, refresco de jengibre  
*Alcohol Free Martini Floreale, Lime Cordial and Ginger Beer*  
16 €

### FRUITY EMILIA

Mango fresco, zumo de arandanos, cordial de sauco, zumo de lima  
*Fresh mango, cranberry juice, elderflower cordial, lime juice*  
16 €

### BOMBALAO

Maracuyá, naranja, frambuesa, zumo de limón, azúcar  
*Passion fruit, orange juice, fresh raspberry, lemon juice, sugar syrup*  
16 €

### TENDER LOVE

Belli-No, cordial de frutas, gajos y hojas de lima  
*Belli-No, fruit tender cordial, fresh lime juice & lime leaves*  
16 €



IVA incluido / VAT included

## CERVEZAS NACIONALES

### *Local Beers*

---

Finca Cortesin Blonde Ale ( <i>Gluten free</i> )	10 €
Bonvivant "Pale Ale"	10 €
Alhambra 1925	9 €
Mahou	9 €
Mahou Sin Alcohol	8 €

## CERVEZAS DE IMPORTACIÓN

### *Imported Beers*

---

Caña / <i>Draft beer</i>	9 €
Pilsner Urquell	11 €
Schneider Weisse "Tap 1"	13 €
Westmalle Dubbel	13 €



IVA incluido / VAT included

## VINOS GENEROSOS

Manzanilla Maruja <i>Juan Piñero</i>	12 €
Manzanilla Pasada Rama Pastora <i>Barbadillo</i>	15 €
Fino en Rama <i>Tío Pepe</i>	14 €
Fino Solera Fina <i>La Inglesa</i>	16 €
Oloroso Pata de Gallina <i>Almacenista E. Lustau</i>	18 €
Palo Cortado <i>Tradición VORS</i>	38 €
Palo Cortado <i>Cayetano del Pino</i>	18 €
Amontillado <i>Tradición VORS</i>	35 €
Amontillado Viejo <i>La Inglesa</i>	25 €



IVA incluido / VAT included

## VINOS DULCES

*Sweet Wine*

Noctiluca (Malága) <i>Moscatel de Alejandría</i>	14 €
Victoria Nº 2 Viñas Viejas (Malága) <i>Moscatel de Alejandría</i>	25 €
Pedro Ximénez <i>Tradición VORS</i>	22 €
Oporto Noval 10 años <i>Oporto 10 years</i>	22 €
Oporto Noval 20 años <i>Oporto 20 years</i>	26 €



IVA incluido / VAT included

VINOS Y CHAMPAGNE POR COPA  
*Wines and Champagne by the glass*

BLANCO — *White wine*

Pita Verdejo	14 €
Lusco Albariño	14 €
Finca la Colina Sauvignon Blanc	14 €
Chablis Grossot	16 €

ROSADO — *Rosé Wine*

La Rosa Can Sumoi	14 €
-------------------	------

TINTO — *Red wine*

Pago El Espino	14 €
Senda de los Olivos	15 €
Marqués de Murrieta Reserva	16 €

ESPUMOSOS — *Sparkling wine*

Blanc de Blancs de Raventos	16 €
De Nit Rosado de Raventós	16 €

CHAMPAGNES

Taittinger Les Folies de la Marquetterie	28 €
Taittinger Prestige Rosé	29 €



IVA incluido / VAT included

## VINOS ESPUMOSOS Y CHAMPAGNES

### *Sparkling Wines and Champagne*

D´Nit Brut de Raventós i Blanc Rosado <i>Macabeo, Xarel-lo, Parellada y Monastrell</i>	55 €
Recaredo Terrers Gran Reserva Brut Nature <i>Xarel-lo y Macabeo</i>	75 €
Gramona III Lustros Gran Reserva Brut Nature <i>Xarel-lo y Macabeo</i>	85 €
Textures de Petra Blanc de Negres <i>Xarel-lo Vermell y Bastard Negre y Sumoll</i>	78 €
Ferrari Perle <i>Chardonnay</i>	85 €
Recaredo Reserva Particular Brut Nature <i>Xarel-lo</i>	168 €



IVA incluido / VAT included

## A.O.C CHAMPAGNE

Pierre Gimonnet Premier Cru Cuis Blanc de Blancs <i>Chardonnay</i>	98 €
Pierre Paillard Brut Les Parcelles Grand Cru <i>Pinot Noir y Chardonnay</i>	115 €
Les Folies de la Marquetterie Brut <i>Pinot Noir y Chardonnay</i>	136 €
Pierre Paillard Les Terres Roses Gran Cru <i>Pinot Noir</i>	150 €
Louis Roederer Collection <i>Pinot Noir, Chardonnay y Meunier</i>	158 €
Henry Giraud Hommage Grand Cru Brut <i>Pinot Noir y Chadonnay</i>	175 €
Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut <i>Pinot Noir</i>	185 €
Henri Giraud Perpetual <i>Pinot Noir y chardonay</i>	250 €
Billecart Salmon Cuvée Elisabeth <i>Chardonnay y Pinot Noir</i>	390 €



IVA incluido / VAT included

Bollinger Grand Année Millesime <i>Pinot Noir y Chardonnay</i>	395 €
Comtes de Champagne Taittinger Blanc de Blancs Vintage <i>Chardonnay</i>	398 €
Dom Perignon Vintage <i>Pinot Noir, Chardonnay y Meunier</i>	420 €
Krug Grande Cuvée Brut <i>Pinot Noir, Chardonnay y Meunier</i>	480 €



IVA incluido / VAT included



## GIN & TONIC

### GAUGIN CLASSIC – 46% ABV

Enebro, limones, salvia, romero, lavanda, fresco y complejo  
*Juniper, lemons, wild rosemary, sage, wild thyme, fresh and complex*  
25,5 €

### BOMBAY SAPPHIRE PREMIERE CRU – 47% ABV

Un homenaje a Murcia, limones mandarinas y naranjas  
dulces de la región  
*A tribute to the Spanish region of Murcia, lemons, mandarins  
and sweet oranges. Distilled in small batches*  
24,5 €

### OXLEY – 47% ABV

Destilacion en frio a -5º grados, enebro, limones,  
anis naranja y pomelo  
*Cold distillation at -5º degrees, juniper, lemons, anis,  
oranges and grapefruit*  
25,5 €

### GIN EVA LA MALLORQUINA – 45% ABV

Ginebra Mallorca, aceitunas, enebro y cilantro  
*Mallorcan gin, olives, juniper & coriander*  
24,5 €



IVA incluido / VAT included

GIN  
*Ginebra*

Gordon's	16 €
Larios 12	16 €
Tanqueray	16 €
Beefeater	16 €
Bombay Sapphire	17 €
Junipero	20 €
Martin Miller's	20 €
Tanqueray Rangpur	20 €
Gin Eva la Canoneta	21 €
London	21 €
London N 3	21 €
Sipsmith	21 €
Poli Marconi 46	21 €
Tanqueray Ten	22 €
G`vine Floraison	22 €
Gaugin Mountain	22 €
Gaugin Beach	22 €
The Botanist	22 €
Gin Gardener	22 €
Brockman's	22 €
Gin Mare	22 €
Hendrick's	23 €
Monkey 47	23 €
Anchestral	24 €
Kinobi	24 €
Ki No Tea	28 €
Seventy One	38 €



IVA incluido / VAT included

## VERMOUTH

Martini Floreale ( <i>alcohol free</i> )	15 €
Martini Vibrante ( <i>alcohol free</i> )	15 €
Belsazar Rosé	16 €
Martini Rosso/Bianco	16 €
Martini Riserva Speciale Rubino	16 €
Martini Riserva Speciale Ambrato	16 €
Carpano Punt e Mes	16 €
Mancino Rosso/ <i>Dry Bianco</i>	18 €
Mancino Sakura	18 €
Gran Bassano Poli	18 €
Carpano Antica Formula	18 €
Cacciaprat Dies	20 €
Cacciaprat Nocte	20 €
Mancino Vecchio	24 €

## DIGESTIVOS

### *Digestifs*

Amaro Lucano	15 €
Averna	15 €
Braulio	15 €
Branca Menta	15 €
Cynar	15 €
Fernet Branca	15 €
Montenegro	15 €
Ramazotti	15 €
Braulio Riserva	22 €



IVA incluido / VAT included

## VODKA

Absolut	16 €
Absolut Citron	16 €
Ketel One	21 €
Grey Goose	22 €
Grey Goose La Poire	22 €
Belvedere	22 €
Altamura	22 €
Beluga	22 €
Van den Vodka	22 €
Stolichnaya Elit	22 €
Kauffman Special	28 €

## PISCO

Barsol Quebranta	21 €
------------------	------

## CACHAÇA

Cachaça Leblon	21 €
----------------	------



IVA incluido / VAT included

## TEQUILA & MEZCAL

Fortaleza	23 €
Herradura	23 €
Patrón Silver	24 €
Casamigos	24 €
Don Julio Reposado	24 €
Herradura Reposado	25 €
Patrón Reposado	28 €
Casa Dragones Blanco	32 €
Clase Azul Reposado	54 €
Barajas Reposado	62 €
Don Julio 1942	62 €
Patrón El Cielo	68 €
Barajas añejo	72 €
Clase Azul Añejo	170 €
Clase Azul Ultra	520 €

## MEZCAL

Dos Hombres	24 €
Ojo de Dios	25 €
Del Maguey Chichicapa	54 €
Clase Azul San Luis Potosi	105 €
Clase Azul Guerrero	108 €



IVA incluido / VAT included

RON  
*Rum / Ruhm*

PUERTO RICO Y JAMAICA

Bacardi Carta Blanca	16 €
Bacardi Spiced	16 €
Bacardi Añejo 8 años	18 €

CARIBBEAN BLEND

The Stellar	21 €
Dos Maderas	22 €
The Lover´s	23 €

CUBA

Santiago de Cuba 11 años	24 €
Santiago de Cuba 20 años	48 €

REPÚBLICA DOMINICANA

Barceló	16 €
Brugal Extra Viejo	18 €
Matusalem 15 años	26 €



IVA incluido / VAT included

### VENEZUELA

Santa Teresa 1796	23 €
Ron Diplomático Single Vintage 2005	34 €

### GUATEMALA

Zacapa Centenario 23 años	28 €
---------------------------	------

### TRINIDAD & TOBAGO

Ron Angostura 12 años 1824	26 €
----------------------------	------

### NICARAGUA

Flor de Caña Centenario 18 años	32 €
---------------------------------	------

### ISLA MARTINICA / *Martinique Island*

Rhum Clement Dix Ans D'Age	36 €
----------------------------	------

### RONES "PLANTATION"

Pineapple	24 €
Jamaica 2001	26 €
Santa Lucía 2004	28 €
Barbados 1999	29 €
Nicaragua 1998	32 €
Granada 1998	32 €



IVA incluido / VAT included

WHISKY ESCOCÉS DE MEZCLA  
*Scotch blended Whisky*

Dewar's 8 years Caribbean	16 €
Johnnie Walker Red Label	16 €
Chivas Regal 12 years	18 €
Dewar's 12 years	18 €
Johnnie Walker Black Label	18 €
Dewar's 15 years	22 €
Johnnie Walker Blue Label	54 €

WHISKY AMERICANO  
*American Whiskey*

<b>RYE</b>	
Bulleit Rye	24 €
Michter's Straight Rye	24 €
Sazerac	31 €
Hudson Manhattan	36 €
Michter's Rye 10 years	68 €



IVA incluido / VAT included



### BOURBON

Woodford	23 €
Michter's bourbon	24 €
Knob Creek 9 years	26 €
Booker's 7 years	29 €
Blanton's Original	34 €
Shenk's Homstead	40 €
Bomberger's	41 €
Michter's 10 years	68 €

### TENNESSE

Jack Daniel's	18 €
Jack Daniel's Single Barrel	29 €

### CANADIAN

Canadian Club	18 €
Glen Breton Rare 10 years	27 €



*IVA incluido / VAT included*

## WHISKY JAPONÉS

*Japanese Whisky*

Nikka from the Barrel	28 €
Nikka Taketsuru pure malt	34 €
Hakushu distiller's reserve	42 €
Hibiki Harmony	42 €
Nikka Yoichi single malt	42 €
Yamazaki distiller's reserve	42 €
Yamazaki 12	52 €
Hakushu 18	165 €
Chichibu on the Way	180 €
Hibiki 21	280 €

## WHISKY ESCOCÉS DE MALTA

*Single Malt Scotch Whisky*

<b>ISLA OF ISLAY</b>	
Laphroaig 10	24 €
Port Charlotte 10	24 €
Bunnahabhain 12	25 €
Ardbeg 10	26 €
Lagavulin 16	28 €
Kilchoman Machir Bay	28 €



IVA incluido / VAT included

Lagavulin 8	32 €
Ardbeg Uigedail	36 €
Bowmore 18	39 €
Caol Ila 25	65 €
Laphroaig 25	125 €

#### HIGHLANDS

Aberfeldy 12	24 €
Glenmorangie Quinta Ruban 14	29 €
Oban 14	31 €
Macallan 12	34 €
Macallan 15	46 €
Aberfeldy 21	52 €
Macallan 18	86 €
Macallan 25	450 €

#### SPEYSIDE

Craigellachie 13	24 €
Balvenie 12	24 €
Glenfiddich 15	26 €
Balvenie 14	31 €
Glenfarclas 25	74 €
Balvenie 25	165 €



*IVA incluido / VAT included*

LOWLANDS

Glengoyne 12	24 €
Glengoyne 18	42 €

ISLA OF SKYE & CAMPBELTOWN

Talisker 10	26 €
Springbank 10	34 €

WHISKY ITALIANO

*Italian Whisky*

---

Segretario Di Stato	26 €
---------------------	------

WHISKY IRLANDÉS

*Irish Whiskey*

---

Jameson	16 €
Bushmills	23 €
Green Spot	28 €
Redbreast	34 €



IVA incluido / VAT included

## GRAPPA

Poli Sarpa	21 €
Poli Sassicaia	28 €
Gaja Barbaresco	29 €
Poli La Première	48 €

## ORUJO, AGUARDIENTES, EAU DE VIE

Orujo Vedra del Ulla	19 €
Orujo Fillaboa	19 €
Etter Poire Williams	21 €
Etter Framboise	21 €
Etter Kirsch	21 €



IVA incluido / VAT included

## BRANDY

Carlos III	17 €
Larios 1866	18 €
Carlos I	19 €
Gran Duque de Alba	24 €
Carlos I "Imperial"	28 €
Fernando de Castilla	31 €
Cardenal Mendoza N.P.U.	130 €

## ARMAGNAC

Dartigalongue 1996	28 €
Dartigalongue 1982	42 €
Laberdolive 1979	64 €
Dartigalongue 1970	70 €
Dartigalongue 1964	98 €
Dartigalongue 1957	180 €



*IVA incluido / VAT included*

## CALVADOS

Rouger Groult 8 ans d'age	26 €
Pere Magloire XO	36 €
Dupont 1988	52 €
Christian Drouin 1974	86 €

## COGNAC

Courvoisier V.S.O.P.	26 €
Hennessy Fine Cognac	26 €
Remy Martin V.S.O.P.	26 €
Leopold Gourmel	38 €
Hennessy X.O.	52 €
Remy Martin X.O.	54 €
Hennessy Paradise	360 €

Servidos en 50 ml / *Served in 50 ml*  
Suplemento refresco / *Mixer supplement*  
3,5 €



IVA incluido / *VAT included*

## TÉS A GRANEL

*Loose Teas*

### ENGLISH BREAKFAST

Una mezcla tradicional de Ceylon  
Assam agradablemente fuerte y aromático  
*A Traditional blend of Ceylon Assam pleasantly strong & aromatic*

### DARJEELING LUCKY HILL

Fresco y aromático té negro con un bonito licor dorado cobrizo  
*Fresh and aromatic black tea with a nice coppery golden liquor*

### BLACK TEA EARL GREY

Té negro de Ceylon con aroma de bergamota. Fresco y cítrico  
*Ceylon black tea flavored with bergamot. Fresh and citric*

### CHINA JASMINE CHUNG HAO SPECIAL

Té de fina hoja con jazmín  
Licor dorado, muy aromático y embriagador  
*Fine leaf tea with Jasmine. Golden liquor, very aromatic & captivating*

### CHINA KEEMUN GREEN CONGOU

Fino, apacible, suave y refrescante con un bonito color dorado  
*Fine, gentle, soft and refreshing with a nice golden liquor*

### ASSAM BATELLI

Típica hoja floreal naranja Pekoe con puntas doradas  
Sabor a malta. Fuerte y picante  
*Typical Flowery orange Pekoe leaf with golden tips, malt flavor.  
Strong spicy*



IVA incluido / VAT included



### FORMOSA DONG DING OOLONG

Despliega aromas a flores blancas destacándose la Gardenia,  
untuoso y floral

*Unfolds aromas of white flowers highlighting the Gardenia,  
unctuous and floral*

### CHINA PAI MU TAN 1ST GRADE WITH PEONY

Color ámbar muy claro y un toque tostado como a nuez  
Suave y liviano final dulce

*Amber colored liquor. Soft and lightweight and Sweet at the end*

### AMANECE PARA TI

Envolvente mezcla de Té negro, oscuro notas de naranja y especias

*Surrounding blend black tea, dark tea, notes of orange and spices*

### ESPÍRITUS TRANQUILOS

Tranquilidad de alma y mente en esta relajante y digestiva mezcla

*Peace of mind and soul in this relaxing and digestive blend*

### FRUIT INFUSION TENDER

Apacible, aromático y muy refrescante. Notas de frutos rojos y piña

*Peaceful, aromatic and very refreshing. Notes of red berries and pineapple*

### FLORES DE ANDALUCÍA

Distinguida y elegante mezcla de té con brotes, puntas plateadas y explosión de colores.

Infusión ámbar dorada como el sol de Andalucía

*Distinguished and elegant blend of teas with outbreaks, silver tips and explosion  
of colors. Infusion golden amber as the sun of andalusia*

8 €



IVA incluido / VAT included

## AGUAS, REFRESCOS Y ZUMOS

*Water, Soft Drinks & Juices*

Solán de Cabras 0,5L	7 €
San Pellegrino 0,5L	8 €

### ZUMOS / JUICES

Zumo de naranja recién exprimido <i>Freshly squeezed orange juice</i>	10 €
--	------

Zumo de pomelo recién exprimido <i>Freshly squeezed grapefruit juice</i>	10 €
---	------

REFRESCOS / SOFTDRINKS	7 €
------------------------	-----

### CAFÉ / CAFE

Espresso, Macchiato, Americano <i>Clásico Italiano</i>	7 €
---	-----

Café Frappé <i>Iced Coffee</i>	16 €
-----------------------------------	------

Cappuccino <i>Clásico Italiano, Caramelo   Classic Italian, Caramel</i>	7 €
--	-----

Café con leche <i>White Coffee, Latte Macchiato</i>	7 €
--	-----

Cafés Especiales: Irlandés, Vienés, Cortesín <i>Speciality Coffees: Irish, Viennese, Cortesin</i>	18 €
--	------



IVA incluido / VAT included





*IVA incluido / VAT included*

*Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.  
Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.*







