



BLUE BAR

FOOD 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 €

Picaña de ternera curada al pimentón con encurtidos
Cured beef picanha with paprika and pickled vegetables
34 €

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

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

Sticks de patatas crujientes con trufa y su mahonesa
Crispy potato sticks with truffle & truffle mayonnaise
32 €

Croquetas de jamón ibérico
Iberian ham croquettes
23 €



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 sobre carpaccio de tomate
"Cantabrian" Anchovies in olive oil served over tomato carpaccio
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 queso parmesano y costrones de pan
Caesar salad with parmesan cheese and bread croutons
29 €

Ensalada César clásica con queso parmesano, costrones de pan
pollo a la BBQ y bacon
*Classic Caesar salad with parmesan cheese, bread croutons,
BBQ chicken and bacon*
35 €



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

40 €

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

44 €

Hamburguesa de ternera “Bar Azul”
rúcula, jamón ibérico, cebolla y queso Scamorza ahumado
“Blue Bar” beef burger, rocket leaves, iberian ham, onion and smoked Scamorza cheese

46 €



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 especiales De Claire N° 2, vinagreta de finas hierbas
Three special De Claire N°2 oysters with fine herbs vinaigrette
28 €

Coctel “Clásico” de bogavante con salsa rosa y melón
“Classic” lobster cocktail with pink sauce and melon
44 €

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 €

Consomé de pintada, verduras y perlas de Choux
Guinea fowl consommé with seasonal vegetables and choux pearls
27 €

Foie gras a la plancha, manzana glaseada, crujiente de patata y trufa
Grilled foie gras, glazed apple, potato crunch and truffle
49 €

Vitello Tonnato clásico de solomillo de ternera blanca
con rúcula y alcaparras fritas
Classic Vitello Tonnato of veal tenderloin with rocket leaves and deep fried capers
40 €



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.

Steak tartar de solomillo de ternera con yema orly (100 gr)

Beef tenderloin tartare with orly egg yolk (100 gr)

54 €

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

56 €

NUESTRA SELECCIÓN DE CAVIAR

Our Selection of Caviar

Caviar Osetra 50 gr

220 €

Caviar Imperial Beluga 50 gr

295 €

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 intenso “Alma de Guanaja” con helado de vainilla
“Essence of Guanaja” intense dark chocolate tart with vanilla ice cream
19 €

Tarta de manzana clásica con helado de caramelo salado
Classic apple tart with salted caramel ice cream
19 €

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



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.

DRINKS MENU

LOS CÓCTELES DE CHRISTOPHER MEYER

Christopher Meyer's Signature Cocktails

EL ÁRBOL ETERNO

Mitcher's Rye whisky, algarrobo, ñora y bitter de nuez negra
Mitcher's Rye whisky, carob, ñora chili & black walnut bitter
24 €

SOL DE CORTESIN

Papa Salt Gin, Mancino Bianco, naranja, albahaca y Thomas Henry soda
Papa Salt Gin, Mancino Bianco, orange, basil & Thomas Henry soda
23 €

EL LOBO DE LA SIERRA

Mezcal Ojo De Dios, jalapeño, lima, romero y Thomas Henry soda de pomelo
Ojo de Dios Mezcal, jalapeño chili, lime, rosemary & Thomas Henry grapefruit soda
26 €

ROSALES DE CÓRDOBA

Grey Goose, esencia de champagne, zumo de lima y pétalos de rosas
Grey Goose, champagne essence, fresh lime juice & rose petals
24 €

TONKA TAI

Bacardi Carta blanca, Giffard Dry Curaçao, zumo de lima, orgeat y haba tonka
Bacardi white Rum, Giffard Dry Curaçao, fresh lime juice, orgeat & tonka bean
23 €

ZEST & AMBER

SÛ Blanco, Rinomato Bianco Americano, destilado de espresso, naranja y azafrán
SÛ Tequila, Rinomato Americano Bianco, espresso distillate, orange & saffron
26 €



IVA incluido / VAT included

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

CLÁSICOS DEL BLUE BAR

Blue Bar Classic Cocktails

JASMINE SOUR

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

BASILICUS

GauGin Beach, albahaca, bergamota y pomelo rosa
GauGin Beach, basil, bergamot & pink grapefruit
23 €

NEGRONI BIANCO

Van den Vodka, Rinomato Bianco, Giffard flor de sauco, sake y mandarina
Van den Vodka, Rinomato Bianco, Giffard elderflower, sake & mandarin
24 €

MANGO & CHILI

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

GOLDEN MARTINI

Seventy One Gin, Mancino Seco y aceite de lima kaffir
Seventy One Gin, Mancino Dry & kaffir lime oil
38€

Acompañado con una Ostra Gillardeau
With 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.

CÓCTELES ENVEJECIDOS EN BARRICA

Barrel Aged Cocktails

CORTESIN NEGRONI

GauGin Classic, Mancino Rosso Vermouth, Campari Bitter
25 €

BOULEVARDIER

Michter's Bourbon, Mancino Rosso Vermouth, Campari Bitter
28 €

MANHATTAN

Michter's Rye, Mancino Rosso Vermouth, Angostura Bitter
26 €

RUM OLD FASHIONED

The Lover's Rum, Oloroso Pata de Gallina,
Giffard de vainilla y plátano con bitters de chocolate y naranja
*The Lover's Rum, Oloroso Sherry,
banana & vanilla Giffard with chocolate & orange bitters*
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 Córdoba. 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 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

CÓCTELES CLÁSICOS

Classic Cocktails

WHISKEY SOUR

Mticher's Bourbon, zumo de limón, azúcar y clara de huevo (opcional)

Mitcher's Bourbon, fresh lemon juice, sugar syrup & egg white (optional)

24€

MARGARITA

Patron Silver, Cointreau y zumo de lima

Patron Silver, Cointreau & fresh lime juice

24€

RASPBERRY MOJITO

Bacardi, hierbabuena, zumo de lima, azúcar de caña, frambuesas

y Thomas Henry soda

Bacardi, fresh mint, fresh lime juice, cane sugar, fresh raspberry

& Thomas Henry soda water

23 €

ADONIS

Saline Sea Water Vodka, Mancino Rosso Amaranto, Amontillado Sherry,

Orange Bitter

23€

AMERICANO

Rinomato Bitter Scuro, Mancino Rosso Amaranto

& Thomas Henry Soda

23€



IVA incluido / VAT included

CÓCTELES CLÁSICOS

Classic Cocktails

ESPRESSO MARTINI

Grey Goose, Giffard Café Du-Honduras, azúcar & espresso
Grey Goose vodka, Giffard Café Du-Honduras, sugar & espresso coffee
23 €

SIDECAR

Cognac Tesson X.O., Cointreau & zumo de limón
Tesson X.O., Cointreau & fresh lemon juice
24 €

BAMBOO

Tio Pepe Fino en Rama, Mancino Secco & Angostura Bitter de naranja
Dry Sherry Tio Pepe, Mancino Dry vermouth & Angostura orange bitter
24 €

VESPER MARTINI

Ginebra Seventy One, Saline Sea Water Vodka y Felix Bigallet China-China
Seventy One gin, Saline Sea Water Vodka & Felix Bigallet China-China
38 €

PISCO SOUR

Pisco Quebranta Mosto Verde 1615, zumo de lima, azúcar de caña & clara de huevo
Pisco Quebranta Mosto Verde 1615, fresh lime juice, cane sugar & egg white
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.

0,0% MOCKTAILS

Zero-Proof Cocktails

SUMMER BREEZE

Aperitivo Giffard pomelo y genciana 0,0%, lima, albahaca y Thomas Henry Soda
Giffard aperitif grapefruit & gentian 0,0%, lime juice, basil & Thomas Henry Soda
16 €

PEACHES & TEA

GauSinLicor 0,0%, Belli-No y cordial de Earl Grey
GauSin 0,0% Belli-No & Earl Grey cordial
16 €

FRUITY EMILIA

Mango fresco, zumo de arándanos, sirope de flor de sauco y zumo de lima
Fresh mango, cranberry juice, elderflower syrup & lime juice
16 €

TROPICAL OAK

Giffard Woody Malt, licor de piña 0,0%, limón y fruta de la pasión con tomillo
Giffard Woody Malt, pineapple liqueur 0,0%, lemon & passion fruit juice with thyme
16 €

LEONARDO

Undone Not Rum, Martini Floreale 0,0%, cordial de lima y refresco de jengibre
Undone Not Rum, Martini Floreale 0,0%, lime cordial & Ginger Beer
16 €



IVA incluido / VAT included

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Zero-Proof selection

Undone N.1 Jamaican Dark Cane / Not Rum	15 €
Undone N.2 London Dry Juniper / Not Gin	15 €
Undone N.3 American Blend / Not Whiskey	15 €
Undone N.4 Mexican Smoky Agave / Not Mezcal	15 €
Giffard Spritz	16 €
Sei Bellissimi Belli-No	16 €
Sei Bellissimi Rossi-No	16 €
Sei Bellissimi Pucci-No	16 €
GauSin Sunny Lemon	16 €

CERVEZAS

Beers

Finca Cortesin Blonde Ale (<i>Gluten free</i>)	11 €
Bonvivant "Pale Ale"	10 €
Alhambra 1925	9 €
Mahou	9 €
Mahou Sin Alcohol	8 €
Caña / <i>Draft beer</i>	10 €
Pilsner Urquell	11 €
Schneider Weisse "Tap 1"	14 €
Westmalle Dubbel	14 €



IVA incluido / VAT included

VINOS GENEROSOS & DULCES

Sweet & Fortified Wine

Manzanilla Maruja <i>Juan Piñero</i>	12 €
Manzanilla Pasada en 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 €
Amontillado <i>Tradición VORS</i>	35 €
Noctiluca <i>Moscatel de Alejandría</i>	14 €
Victoria N° 2 Viñas Viejas <i>Moscatel de Alejandría</i>	25 €
Pedro Ximénez <i>Tradición VORS</i>	22 €
Oporto Noval Tawny 10 años <i>Oporto 10 years</i>	22 €
Oporto Noval Tawny 20 años <i>Oporto 20 years</i>	26 €



IVA incluido / VAT included

VINOS & CHAMPAGNE POR COPA

Wines & Champagne by the glass

BLANCO — *White Wine*

Pita Verdejo	14 €
Lusco Albariño	14 €
Finca la Colina Sauvignon Blanc	14 €
Oremus Mandolas Vega Sicilia	15 €
Chablis Grossot	16 €

ROSADO — *Rosé Wine*

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

TINTO — *Red Wine*

Pago El Espino, Málaga	14 €
Marqués de Murrieta Reserva, Rioja	15 €
Cruz de Alba, Ribera del Duero	16 €

ESPUMOSOS — *Sparkling Wine*

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

CHAMPAGNES

Taittinger Les Folies de la Marquetterie	28 €
Delamotte Blanc de Blancs	28 €
Taittinger Prestige Rosé	29 €



IVA incluido / VAT included

A.O.C. CHAMPAGNE

Pierre Gimonnet Premier Cru Cuis Blanc de Blancs <i>Chardonnay</i>	98 €
Pierre Paillard Brut Les Parceles Grand Cru <i>Pinot noir y chardonnay</i>	125 €
Les Folies de la Marquetterie Brut <i>Pinot noir y chardonnay</i>	136 €
Delamotte Rosé Brut <i>Chardonnay y pinot noir</i>	165 €
Louis Roederer Collection <i>Pinot noir, chardonnay y meunier</i>	158 €
Henry Giraud Hommage Grand Cru Brut <i>Pinot noir y chardonnay</i>	175 €
Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut <i>Pinot noir</i>	185 €
Egly Ouriet Grand Cru <i>Pinot noir y chardonnay</i>	210 €
Billecart Salmon Cuvée Elisabeth Rosé <i>Chardonnay y pinot noir</i>	390 €
Bollinger Grand Année Millesime <i>Pinot noir y chardonnay</i>	395 €
Comtes de Champagne Taittinger Blanc de Blancs <i>Chardonnay</i>	398 €
Krug Grande Cuvée Brut <i>Pinot noir, chardonnay y meunier</i>	480 €



IVA incluido / VAT included

GIN
Ginebra

Gordon's	16 €
Larios 12	17 €
Tanqueray	17 €
Beefeater	17 €
Bombay Sapphire	18 €
Junipero	21 €
Martin Miller´s	21 €
Gin Eva la Canoneta	22 €
London N° 3	22 €
Poli Marconi 46	22 €
Tanqueray Ten	22 €
Papa Salt	22 €
GauGin Classic	22 €
GauGin Mountain	22 €
GauGin Beach	22 €
The Botanist	23 €
Gardener	23 €
Brockman's	23 €
Sipsmith	23 €
Gin Mare	23 €
Hendrick´s	23 €
Monkey 47	24€
Ki No Bi	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 €
Carpano Punt e Mes	16 €
Mancino Rosso / Seco / Bianco	18 €
Mancino Sakura	19 €
Carpano Antica Formula	19 €
Cacciaprat Dies	21 €
Cacciaprat Nocte	21 €
Mancino Vecchio	25 €

DIGESTIVOS

Digestifs

Amaro Lucano	16 €
Averna	16 €
Braulio	16 €
Branca Menta	16 €
Cynar	16 €
Fernet Branca	16 €
Amaro Montenegro	16 €
Ramazzoti	16 €
Braulio Riserva	22 €



IVA incluido / VAT included

VODKA

Saline Sea Water Vodka	21 €
Van den Vodka	22 €
Ketel One	22 €
Belvedere	22 €
Altamura	23 €
Beluga	23 €
Grey Goose	24 €
Stolichnaya Elit	24 €
Kauffman Special	28 €
Grey Goose Altius	38 €

PISCO & CACHAÇA

Barsol Quebranta	22 €
Cachaça Leblon	22 €



IVA incluido / VAT included

TEQUILA

SŪ Blanco	24 €
Fortaleza	24 €
Patrón Silver	25 €
Casamigos	25 €
Don Julio Reposado	25 €
SŪ Reposado	28 €
Patrón Reposado	29 €
Clase Azul Reposado	54 €
Barajas Reposado	62 €
Don Julio 1942	62 €
Patrón El Alto	72 €
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 Potosí	105 €
Clase Azul Guerrero	108 €
Clase Azul Durango	115 €



IVA incluido / VAT included

RON
Rum / Ruhm

PUERTO RICO & JAMAICA

Bacardi Carta Blanca	17 €
Bacardi Añejo 8 años	18 €

CARIBBEAN BLEND

The Stellar	21€
The Lover´s	23 €

REPÚBLICA DOMINICANA

Brugal Extra Viejo	18 €
Matusalem 15 años	26 €

VENEZUELA

Santa Teresa 1796	23 €
Diplomático Single Vintage 2005	34 €

GUATEMALA

Zacapa Centenario 23 años	29 €
---------------------------	------

TRINIDAD & TOBAGO

Ron Angostura 12 años 1824	28 €
----------------------------	------



IVA incluido / VAT included

RON
Rum / Ruhm

NICARAGUA

Flor de Caña Centenario 18 años 32 €

ISLA MARTINICA / *Martinique Island*

Rhum Clement Dix Ans D'Age 38 €

RONES "PLANTATION"

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

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

RYE	
Bulleit Rye	24 €
Michter's Straight Rye	25 €
Sazerac	31 €
Hudson Manhattan	36 €
Michter's Straight Rye 10 years	68 €



IVA incluido / VAT included

WHISKY AMERICANO

American Whiskey

BOURBON

Woodford	24 €
Michter's Bourbon	25 €
Knob Creek 9 years	26 €
Booker's 7 years	29 €
Blanton's Original	34 €
Shenk's Homestead	40 €
Bomberger's	42 €
Michter's Bourbon 10 years	68 €
Michter's Bourbon 20 years	345 €

TENNESSEE

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	29 €
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	290 €

WHISKY ESCOCÉS DE MALTA

Single Malt Scotch Whisky

ISLE OF ISLAY	
Laphroaig 10	24 €
Bunnahabhain 12	25 €
Port Charlotte 10	25 €
Ardbeg 10	26 €
Lagavulin 16	34 €
Kilchoman Machir Bay	28 €



IVA incluido / VAT included

WHISKY ESCOCÉS DE MALTA

Single Malt Scotch Whisky

Lagavulin 8	30 €
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 €
Glenfarclas 25	74 €
Macallan 18	86 €
Macallan 25	450 €

SPEYSIDE

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



IVA incluido / VAT included

LOWLANDS

Glengoyne 12	24 €
Glengoyne 18	42 €

ISLE OF SKYE & CAMPBELTOWN

Talisker 10	26 €
Springbank 10	34 €

WHISKY ITALIANO

Italian Whisky

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

WHISKY IRLANDÉS

Irish Whiskey

Jameson	17 €
Bushmills	24 €
Green Spot	28 €
Redbreast	34 €



IVA incluido / VAT included

GRAPPA

Poli Sarpa	22 €
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	22 €
Etter Framboise	22 €
Etter Kirsch	22 €



IVA incluido / VAT included

BRANDY

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 €
Père Magloire XO	36 €
Dupont 1988	52 €
Christian Drouin 1974	86 €

COGNAC

Hennessy Fine Cognac	26 €
Remy Martin V.S.O.P.	28 €
Tesseron Lot. 90 X.O. Ovation	32 €
Remy Martin X.O.	54 €
Tesseron Lot. 53 X.O. Perfection	62 €
Tesseron Trèzor	235 €
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



IVA incluido / VAT included

TÉS A GRANEL

Loose Teas

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 tés con brotes, puntas plateadas y explosión de colores.
Infusión ámbar dorada como el sol de Andalucía

Distinguished and elegant blend of teas with buds, 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 / COFFEE

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



FINCA
CORTESIN