

# Picoteo

Rabas (fines de semana)	9€
Croquetas de jamón ibérico Carrasco	10€
Atún rojo de Almadraba, salmorejo suave de jalapeños	12€
Olivas y almendras ahumadas	6€
Tabla de quesos Idiazábal	10€
Ensaladilla de ventresca de bonito	12€
Patatitas fritas con mahonesa de mojo rojo	8€
Hummus con pan de pita crujiente	9€
Guacamole con nachos	9€
Nachos gratinados con queso y pico de gallo	12€
Tacos de salmón ahumado artesano	11€
Aros de cebolla alegres, con salsa de queso	9€
Nuestro steak tartare de solomillo, hecho al momento	12€
Gyozas de langostinos, soja y cítricos	10€
Tiras de pollo crujientes con salsa barbacoa	12€
Sándwich brioche de pastrami y rúcula	9€
Hamburguesa de chuleta a la brasa	14€
Focaccia horneada de ibérico y brie	9€

# Cafés

Escocés, espresso, Ballantines, vainilla helada	10€
Irlandes, espresso, Ballantines, crema de leche	10€
Choco Cream, espresso, chocolate, Jack Daniels, espuma de leche	10€
Ice Machiato Frangelico, espresso, Frangelico, espuma de leche	8€
Late machiato Baileys, espresso, Baileys, espuma de leche	8€
Café bombón, espresso, leche condensada	5€
Choco Surprise, espresso, chocolate, espuma de leche	5€
Capuccino, espresso, espuma de leche	3,5€

# Cervezas

<b>Alhambra Verde, 6,4%</b> Cerveza Pilsner, elaborada con Saaz que le confiere cuerpo y un intenso aroma. De sabor fuerte con toques de cereal y lúpulo.	4,5€
<b>Alhambra Roja, 7,2%</b> Color cobrizo, de aspecto brillante con un equilibrado sabor a malta ligera y tostada.	4,5€
<b>Franziskaner, 5% (50cl)</b> Cerveza de trigo elaborada según la tradición Weissbeir bávara, de color castaño, aroma a notas frutales a plátano y especias como el clavo.	6€
<b>Hoegaarden, 4,9%</b> Cerveza de trigo, sin filtrar, posee notas especiadas, aromas afrutados y toques de caramelo. Sabor agrídulce y especiado.	5€
<b>Barrica 12 meses de Mahou, 7,0%</b> Cerveza lager envejecida en barrica de roble con notas a cereal, caramelo y ahumados.	4,5€
<b>Yakima Valley, IPA de SanMiguel, 6,1%</b> Cerveza dorada con aroma de carácter principalmente cítrico y en boca cerveza con cuerpo y un amargor marcado, agradable, ligeramente persistente	4,5€
<b>San Miguel Gluten Free, 5,4%</b> De color dorado con delicados aromas a frutas blancas, plátano y manzana	4,5€
<b>Corona, 4,6%</b> Cerveza clara y brillante. Moderadamente dulce y recuerda al sabor del cereal, amargor ligero. Cerveza fresca y equilibrada.	4,5€
<b>Budweiser, 5%</b> Cerveza de color dorado pálido, notas afrutadas a plátano y frutas maduras. En boca ligera con amargor bajo y final fresco	4,5€
<b>Lefte Brune, 6,5%</b> Cerveza de color castaño intenso, estilo cerveza de abadía belga. Dulce y cremosa con matices amargos y caramelizados.	5,5€
<b>Lefte Tripel, 8,5%</b> Cerveza sin filtrar de color dorado oscuro, con mucho cuerpo y sabores complejos, destaca los aromas a cilantro y naranja.	5,5€
<b>Founders Dirty Bastard, 8,5%</b> Cerveza de color ébano con notas de humo y turba, rico sabor a malta y un buen golpe de lúpulo. En boca es larga y cremosa.	6,5€
<b>Founders All Day Ipa, 4,7%</b> Ligera, fresca con sabores cítricos y tropicales. Suave y refrescante.	6,5€
<b>Founders Porter, 6,5%</b> Cerveza de color negro, con aroma a café acompañado de notas de chocolate. En boca tiene fuerza, un amargor moderado y un final seco.	6,5€
<b>Founders KBS Espresso, 12%</b> Cerveza negra con un gran aroma a café con un fondo de chocolate y licor. Dulce en boca, con cuerpo, con notas de bourbon y madera.	10€

# Cocktails

<b>Mojito</b> , Havana 3, azúcar de caña, limón, hierba buena (También puede elegir: fresa, coco y maracuya)	10€
<b>Daiquiri</b> , Havana 3, zumo de limón (fresa, coco y maracuya)	10€
<b>Caipirinha frozen</b> , cachaça, zumo de limón	10€
<b>Piña colada</b> , Havana 3, Malibu, zumo de piña, coco	10€
<b>Margarita</b> , Olmeca, Triple seco, zumo de limón	10€
<b>Sex on the beach</b> , Absolut, melocotón, naranja, granadina, fruta de la pasión.	10€
<b>Nespresso Martini</b> , Absolut, melocotón, naranja, granadina, fruta de la pasión.	10€
<b>Goodfather</b> , Jack Daniels macerado en barrica de P.X., Amaretto	10€
<b>Gin fizz de fresa</b> , Seagrams, zumo de limón, fresa, tónica fresa	10€
<b>Apple Absolut fiz</b> , Absolut apple, appletiser, manzana y jengibre	10€
<b>Passione</b> , Passoa, Havana 3, zumo de piña y limón, fruta de la pasión	10€
<b>Bloody Mary</b> , Jugo de tomate, Absolut, sal, un toque de picante	10€
<b>Red Bull Mistura</b> , Red Bull Açai Sugarfree, Petroni, zumo de limón	10€
<b>Moscow Mule</b> , Absolut, ginger beer, lima	10€
<b>Whisky Sour</b> , Jack Daniels Honey, limón, canela	10€
<b>Dark 'n' stormy</b> , Havana 7, ginger beer, lima y jengibre	10€
<b>Valenciano</b> , zumo de naranja, licor de naranja, vainilla helada	10€
<b>Negroni</b> , Seagrams, campari y Petroni rojo	10€
<b>Aperol Splitz</b> , Aperol, frizzante y soda	10€

# Cocktails sin alcohol

<b>San Francisco</b> , melocotón, piña, naranja, limón, granadina	8€
<b>Piña colada</b> , zumo de piña, coco	8€
<b>Mojito</b> , azúcar de caña, limón, hierba buena	8€
<b>Gin fizz de fresa</b> , Tanqueray 0.0%, zumo de limón, fresa y tónica	10€

## Batidos sin alcohol

Café espresso y vainilla de Madagascar	8€
Chocolate y naranja sanguina	8€
Coco, mango y piña	8€
Fruta de la pasión y naranja	8€
Frutos rojos y Mascarpone	8€

## Vinos nuestra selección

### Blancos

<b>Doniene de Gorrondona 2021 (D.O. Bizkaiko Txakolina)</b> Hondarribi zuri	32€
<b>Lurretik de Aitaren 2021 (D.O. Getariako Txakolina)</b> 100% Hondarribi Zuri, macerado en lías	35€
<b>Bellori 2021 (D.O. Rueda)</b> 100% Hondarribi Zuri, macerado en lías	35€
<b>Do Ferreira 2021 (D.O. Rias Baixas)</b> Albariño 100% de viñas de 10 a 50 años	39€
<b>El Grifo Malvasía Seco Colección 2021 (D.O. Lanzarote)</b> Malvasía volcánica macerada sobre sus lías	36€
<b>Louro Do Bolo 2021 (D.O. Valderorras)</b> Godello y Treixadura envejecido durante 5 meses en barricas de roble francés	42€
<b>Le Versant 2021 (Pays d'OC IGP)</b> 100% Chardonnay	35€

### Tintos

<b>Pies Negros 2020 (Rioja Alavesa)</b> Tempranillo, Graciano	33€
<b>Bigardo 2019 (D.O. Toro)</b> Tinta de Toro	35€
<b>Matanegra Olmedillo cr. 2021 (D.O. Ribera del Duero)</b> Tinta del País	38€
<b>Territori 2018 (D.O. Monsant)</b> Garnacha	43€
<b>Pow 2018 (D.O. Campo de Borja)</b> Garnacha	35€
<b>Lalama 2019 (D.O. Ribeira Sacra)</b> Mencia 90%, Brancellao, Garnacha Tinta, Mouratón, Sousón	43€

*Si no encuentras lo que buscas, pide nuestra carta*

## Cavas & Champagnes

<b>Vinyes de Can Sala</b> Parellada y Xarel-lo al 50% con 60 meses de crianza	51€
<b>Apardune de Gorrondona 2022</b> Hondarribi zuri y Munemahatsa	43€
<b>Coquet Gran Reseva Brut Nature</b> 45% Xarello, 30% Macabeo, 25% Parellada	42€
<b>Reserva de la Propietat, Oriol Rosell</b> Parellada, Macabeu y Xarello con un envejecimiento entre 38 y 50m.	54€
<b>Llopart Rosé Brut</b> Monastrell, Garnacha y Pinot Noir de viñedo de montaña y mas de 48 meses de crianza	37€
<b>Michel Arnould Rosé Blanc de Noirs. Grand Cru</b> 100% Pinot Noir	76€
<b>Mumm Cordon Rouge</b> Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir	72€
<b>Mumm Rosé</b> Chardonnay, Pinot Noir	76€
<b>Perrier Jouët Grande Brut</b> 40% Pinot noir, 40% Meunier, 20% Chardonnay, ensamblando vinos de más de 30 Crus	76€
<b>Perrier Jouët Blanc de Blancs</b> Chardonnay 100%	94€
<b>Perrier Jouët Belle Epoque 2013</b> 50% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 5% Meunier	286€
<b>Le Rosé de Billecart</b> Pinot Noir 55%, 45% Chardonnay	105€
<b>Delamotte Blanc de Blancs</b> 100% Chardonnay	84€
<b>Delamotte Salon Blanc de Blancs 2012</b> 100%Chardonnay	1210€
<b>Möet &amp; Chandon Brut Imperail</b> 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier. 20% Chardonnay	76€
<b>Vueve Clicquot Brut</b> 50% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 20% Pinot Meunier	83€

*Si no encuentras lo que buscas, pide nuestra carta*

*Yanetrola*  
LA TERRAZA

## CARTA

