



# BLACKBEARD'S

BEACH BAR & GRILL



ESCANÉAME



# CÓCTELES

ESPECIALES  
DE LA CASA

## DAIQUIRI CONGELADO DE FRESA 9.50€

Ron blanco premium, fruta mixta, zumo de lima y sirope, mezclado con hielo picado. ¡Un cóctel muy refrescante!



## DAIQUIRI CONGELADO DE LA SEMANA 10€

Pregunta por el sabor de la semana.



## RON



## JACK SPARROW (1.2 LITROS) 20€

Fresa / Mango / Frambuesa +2€  
Fruta de la pasión + 2.50€

Ron blanco premium, ron especiado Captain Morgan y Sailor Jerrys con zumo de lima, azúcar moreno y menta. ¡El cóctel pirata perfecto!



## SKULLDUGGERY 13€

Ron jamaicano Myers, ron Bacardi Gold, triple sec, brandy de albaricoque, sirope de canela, granadina y zumos de lima, naranja y piña.

Compra tu taza de calavera de souvenir +20€



## NEGRONI RON BAROKO 12€

Ron Don Papa Baroko, Campari, vermut rojo.



## MAI TAI 11€

Ron Appleton Estate, curaçao de naranja, jugo de lima, orgeat (jarabe de almendra), angostura bitters.



## PINA COLADA 11€

Ron Plantation 3 Stars, crema de coco, jugo de piña, azúcar, agitado y servido sobre hielo.



## DARK 'N' STORMY 10€

Ron Kraken especiado, ginger beer y zumo de lima.

## CÓCTELES DE CAVA



## APEROL SPRITZ

8.50€ Copa / 24€ Jarra  
Aperol, Prosecco, dash soda.



## HUGO

8.50€ Copa / 24€ Jarra  
Prosecco, sirope de flor de saúco, menta fresca, gajos de lima y soda.



## ELDERFLOWER PROSECCO COOLER 9.50€ Copa

Prosecco y licor de flor de saúco mezclado con fresas frescas y un toque de Sprite.

## MARTINIS



## CLOVER CLUB 11€

Ginebra Whitley Neill, frambuesas, jugo de limón, clara de huevo.



## ESPRESSO 10.50€

Vodka Absolut de vainilla, Kahlúa con sirope y un chupito de expreso.



## PORNSTAR 11.50€

Vodka Absolute Vainilla, Passoa, sirope, zumos de lima, fruta de la pasión, zumo de piña servido con un chupito de Prosecco.



## WHITE VELVET 11.50€

Disaronno Velvet, Kahlúa, vodka, expreso fresco.

PREGÚNTANOS SI NO VES TU FAVORITO

## CLÁSICOS



### MOJITO 9.50€

Fresa / Mango / Frambuesa +1€  
Fruta de la pasión +1.5€  
Ron blanco premium, hojas de menta fresca, rodajas de lima, azúcar moreno y gaseosa mezclada a la perfección.



### CAIPIRINHA 9€

Fresa / Mango / Frambuesa +1€  
Cachaça, ron brasileño de azúcar de caña, rodajas de lima fresca y azúcar moreno. Servido con hielo picado y adornado con un trozo de lima.



### CAIPIROSKA 9€

Fresa / Mango / Frambuesa +1€  
Fruta de la pasión +1.5€  
Vodka Smirnoff, zumo de lima fresca y azúcar de caña. Servido sobre hielo picado y con un toque de lima fresca.



### DISARONNO SOURS 9.50€

El equilibrio perfecto de Disaronno, zumo de limón natural, Angostura bitters, sirope y claras servido sobre hielo triturado.



### BLOODY MARY 10.50€

La cura perfecta para la resaca  
Vodka Smirnoff infundido con chilli, zumo de limón natural, salsas Tabasco y Worcestershire, zumo de tomate, vino tinto, una pizca de sal de apio, pimienta, sal y chile.



### LONG ISLAND ICED TEA 10€

Ron blanco premium, vodka Smirnoff, Triple Sec, ginebra Gordons y tequila Jose Cuervo mezclada con zumo de limón natural y un toque de Coca Cola.

## TEQUILA & MEZCAL



### MARGARITA 10€

Tequila curado, Cointreau, jugo de lima, pizca de azúcar, servido con un borde de sal, solo o con hielo.



### LA PALOMA 10€

Tequila curado, jugo de lima, refresco de toronja rosa, con el borde adornado con una mezcla de mitad azúcar y mitad Tajín (chile, sal, limón).



### MEZCAL MULE 10€

Mezcal, agave, jugo de lima, ginger beer, chile.

## WHISKEY



### BAILEYS CREAM 10.50€

Baileys, Kahlúa, caramelo, helado de vainilla y nata montada.



### MAPLE OLD FASHIONED 12€

Whiskey de centeno, sirope de maple y piel de naranja.

## CÓCTELES CON GINEBRA



### GIN & PASSIONFRUIT COOLER 10€

Una mezcla de ginebra Bombay Sapphire, Passoa, sirope de fruta de la pasión, zumo de limón y Sprite cubierto con fruta de la pasión.



### GIN FIZZ 9.50€

Fresa / Frambuesa  
Ginebra Tanqueray, puré de fresas o frambuesas naturales, zumo de lima, sirope y un toque de Sprite. Pregunta para opción sin alcohol Gin 0.0%



### BRAMBLE 10€

Ginebra Bombay Sapphire, licor de frambuesa Chambord, zumo de lima natural y azúcar blanco; ¡un cocktail muy refrescante y apetecible!



### PINK LADY 12€

Ginebra Whitley Neill de ruibarbo y jengibre, licor de frambuesa Chambord, zumo de lima, menta y refresco de jengibre.

# MOCKTAILS

## CÓCTELES VÍRGENES



### **MOJITO SIN ALCOHOL 6.50€**

Fresa / Mango / Frambuesa +1€

Menta fresca, rodajas de lima y azúcar moreno combinado con zumo de manzana y Sprite.



### **DAIQUIRI DE FRESA SIN ALCOHOL 7€**

Frutas frescas, zumo de lima y fruta triturada con hielo.



### **PINA COLADA SIN ALCOHOL 7€**

Jugo de piña, crema de coco, azúcar.



### **PASSION FRUIT ICED TEA 6.50€**

Té negro, azúcar, lima, fruta de la pasión.



### **ROSEMARY & GRAPEFRUIT SPRITZ 6.50€**

Jarabe de romero, jugo de lima, refresco de toronja rosa.



### **PIÑA Y MANGO 6.50€**

Jugo de piña, jugo fresco de limón, puré de mango, un toque de Sprite.



### **LORO PIRATA 5€**

Jugo de naranja, piña y manzana, con un toque de granadina.



### **CITRONADA 5€**

Zumo de lima y limón recién exprimidos con soda y azúcar moreno.

# BATIDOS Y BATIDOS DE FRUTA DETOX

## BATIDOS

**FRESA,  
CHOCOLATE O VAINILLA 6€**

**PLÁTANO, OREO O  
GALLETA BISCOFF 6.50€**

## BATIDOS DE FRUTA DETOX

**EL SUEÑO VERDE 6€**

Mango, piña, plátano, manzana y espinacas.

**ANTIOXIDANTE 6€**

Frutas del bosque y bayas rojas batidas con zumo de arándano y zumo de naranja natural.

**SWEET SUNRISE 6€**

Plátano, frambuesas y mango batido con zumo de naranja natural.

**THE MIGHTY BOOST 6€**

Piña y mango mezclados con jugos de manzana y naranja.



# ENTRANTES

## **NACHOS CON QUESO (v) 10.50€**

Nachos crujientes, cubiertos de queso fundido, jalapeños picantes, crema agria, guacamole y salsa de tomate.

## **NACHOS CON CHILI CON CARNE 12.50€**

Nachos crujientes cubiertos de chili con carne, queso fundido, guacamole, jalapeños y crema agria.

## **NACHOS CON TIRAS DE CERDO ASADO 12.50€**

Nachos crujientes cubiertos de tiras de cerdo asado casero, queso fundido, guacamole, jalapeños y crema agria.

## **KOFTAS DE CORDERO PICANTE 9.5€**

Pinchos de carne de cordero picada aderezada con hierbas y especias al grill, servidos con un dip de yogurt y menta, y pan de pita.

## **ALITAS DE POLLO BLACKBEARD 12€**

En salsa casera:

- Captain Morgan BBQ
- Piri-Piri
- Spicy buffalo

## **CALAMAR PANKO 12€**

Aros de calamar crujientes rebozados en panko, con mayonesa de limón.

## **TIRAS DE HALLOUMI (v) 9.5€**

Tiras crujientes de queso halloumi fritas servidas con dip de chipotle ahumado y yogur de limón.

## **BRUSCHETTA DE QUESO DE CABRA (v) 9€**

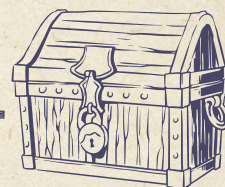
Pan chapata tostado con queso de cabra y chutney picante de cebolla casero.

## **BRUSCHETTA DE QUESO CREMA Y SALMÓN AHUMADO 9.50€**

Pan chapata tostado con queso crema y salmón ahumado, tomates, aceite de oliva, albahaca y aderezo de hierbas.

## **ENSALADA CAPRESE (v) 9.50€**

Ensalada italiana con mozzarella de búfala en rodajas, tomates y albahaca dulce, aderezada con sal, aceite de oliva y balsámico.



## **PEQUEÑOS PIRATAS TODOS 7€**

Solo para menores de 12 años.

### **Goujons crujientes de pechuga de pollo 100%**

con patatas fritas y alubias al horno.

### **Palitos de pescado**

con patatas fritas y alubias al horno.

### **Mini hamburguesa casera**

con patatas fritas.

### **Pasta pirata (v)**

Pasta *penne* en salsa de tomate casera.

Los platos señalados con (v) son aptos para vegetarianos. Algunos platos pueden contener trazas de nueces/derivados de nueces. Los platos de pescado pueden contener huesos o espinas pequeñas. Toda nuestra comida está preparada a pedido, si tienes alguna alergia, por favor comunícaselo a uno de nuestros camareros para advertir de los ingredientes empleados. Tenemos disponible un menú de alergias. Todos los precios incluyen IVA.

Por favor, ten en cuenta que si deseas pagar tu cuenta por separado, se aplicará un recargo.



## PASTAS

A PARTIR DE LAS 17H

### **CARBONARA 15.50€**

Linguine con beicon ahumado, nuestra cremosa salsa carbonara casera y parmesano rallado.

### **CARBONARA DE POLLO 18€**

Linguine con pollo, beicon ahumado y nuestra cremosa salsa carbonara casera y parmesano rallado.

### **ARRABIATA DE POLLO Y LANGOSTINO TIGRE 18.50€**

Pechuga de pollo cajún, langostinos y pasta linguine con nuestra salsa de tomate picante.

### **PASTA CON VERDURAS ASADAS Y QUESO DE CABRA (v) 15.50€**

Verduras asadas en una salsa casera de tomate sobre linguine con una rodaja de queso de cabra.



## ENSALADAS

### **ENSALADA DE PASTA CON POLLO CAJÚN 15.50€**

Pollo cajún a la barbacoa servido con pasta, tomate cherry, pepino, cebolla, pimientos, lechuga y mayonesa Cajún.

### **ENSALADA CESAR (v) 11.50€**

Lechuga fresca, picatostes aliñados con especias y ajo, queso parmesano y salsa César cremosa.

Añade pechuga de pollo de nuestra BBQ +4.50€

Añade Salmón Cajún +7€

### **ENSALADA DE LA CASA (v) 12.50€**

Brotes mixtos crujientes con queso azul, nueces, arándanos secos, tomates cherry, cebolla roja, maíz, pepino y pimientos ligeramente cubiertos en nuestra vinagreta de la casa.

Añade pechuga de pollo de nuestra BBQ +4.50€

Añade salmón Cajún +7€

### **ENSALADA MEDITERRÁNEA (v) 12€**

Ensalada mixta con cebolla, tomate, pepino y aceitunas negras, cubierta con queso feta y hierbas aromáticas.

Añade pechuga de pollo de nuestra BBQ +4.50€

Añade salmón Cajún +7€

### **ENSALADA BLACKBEARD SUPERVITAMINA (v) 14€**

La ensalada más generosa. Brócoli tierno al vapor, quinoa, arroz salvaje, maíz, tomate cherry, espinacas, alubias, garbanzos, arándanos rojos, nueces y semillas, aliñada con una salsa de hierbas frescas.

Añade pechuga de pollo de nuestra BBQ +4.50€

Añade salmón Cajún +7€

# DE NUESTRA BARBACOA

Todos los platos a continuación se sirven con una porción de nuestras patatas fritas sazonadas y de ensalada de col cremosa casera. A menos que se indique lo contrario.



## **COSTILLITAS CAPITÁN MORGAN 21.50€**

Costillas de cerdo asadas a fuego lento en nuestra salsa casera de barbacoa con ron Captain Morgan.

### **COMBO DE POLLO Y COSTILLITAS 23€**

Media porción de nuestro pollo "Jerk" y media porción de nuestras costillitas.

### **COMBO DE COSTILLITAS Y FILETE DE ENTRECOTE 29.50€**

Filete de entrecote cocinado a tu gusto junto con media porción de nuestras costillas a la barbacoa.

### **PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA 15€**

Suculenta pechuga de pollo servida directamente de nuestra parrilla.

### **POLLO CAJÚN 16€**

Pechuga de pollo sazonada con especias Cajún.

### **POLLO ASADO JERK 15.50€**

Medio pollo asado y marinado en nuestro aderezo casero "Jerk".

### **ENTRECOT DE TERNERA 23€**

Sabroso entrecot de primera cocinado a tu gusto.

### **LOMO BAJO DE TERNERA 25€**

Lomo bajo de ternera de importación cocinado a tu gusto. ¡Con un poco de grasa para darle ese toque extra de sabor!

**Recomendación del chef - Medio hecho**

## **BROCHETAS BLACKBEARD**

### **PINCHO DE FILETE TERIYAKI 22.5€**

Piezas de filete de entrecote marinado servidas con cebolla y pimientos a la parrilla.

### **PINCHO DE CORDERO**

#### **AL ESTILO MARROQUÍ 22.5€**

Tiernas piezas de cordero marinadas con especias marroquíes, acompañadas de cebolla y pimientos a la parrilla. Servidas con dip de menta-yogur.

## **BAJO EL MAR**

### **SALMÓN A LA PARRILLA 19.50€**

Un tierno filete de salmón fresco cocinado en nuestra BBQ.

### **FILETE DE SALMÓN CAJÚN 20€**

Filete de salmón fresco cubierto con especias Cajún y cocinado a la parrilla.

### **LUBINA AL ESTILO ASIÁTICO 19.50€**

Filetes de lubina en papillote aderezados y servidos con verduras de temporada al horno y arroz.

## **SALSAS CASERAS**

Pimienta (v) 4€

Bernesa (v) 4€

Queso picante The Lafitte (v) 4€

Barbacoa Capitán Morgan 4€

Piri Piri (v) 4€



# HAMBURGUESAS

Nuestra selección de hamburguesas 100% de ternera, pollo y veganas siguiendo nuestra receta casera. Servidas en pan brioche con nuestra salsa especial y acompañadas de una porción de nuestras patatas fritas aderezadas y ensalada de col casera.

ESPECIALIDAD  
DE LA CASA

## THE BLACKBEARD 18€

Hamburguesa casera con doble queso, doble beicon, coronada con pepinillos, lechuga y cebolla crujiente.

## CAPTAIN SCARLET 14.50€

Servida con ensalada.

## SIR HENRY MORGAN 16€

Cubierta con queso fundido, beicon a la parrilla y ensalada.

## BARBAROSA 17.50€

Cubierta con queso de cabra, beicon a la parrilla, ensalada y con nuestra receta secreta de especias y chutney de cebolla.

## THE LAFITTE 17.50€

Cubierta con nuestra salsa de queso picante, jalapeños, beicon a la parrilla y ensalada; ¡ohhh arrrr muy picante!

## SIR FRANCIS DRAKE 17.50€

Rematada con beicon a la parrilla, ensalada y queso azul.

## DRUNKEN SAILOR 17.50€

Cubierta con nuestro chili con carne, queso fundido y ensalada.

## HAMBURGUESAS DE POLLO

Todas nuestras hamburguesas están hechas 100% de pechugas de pollo.

### LORD MELLION 16€

Una hamburguesa succulenta de pollo Cajún con ensalada.

### INN KEEPER 16.50€

Una hamburguesa de pollo muy tierna, cubierta con beicon, queso y ensalada.

## HAMBURGUESAS VEGANAS

Todas nuestras hamburguesas se sirven en un delicioso panecillo vegano.

### THE JOLLY ROGER (v) 14€

Hamburguesa de alubias y verduras con especias servida con ensalada. Añade queso vegano +1€

### LA HAMBURGUESA MÁS

### ALLÁ DE LA CARNE (v) 16€

Hamburguesa hecha a base de vegetales con ensalada. Añade queso vegano +1€

## GUARNICIONES

Aceitunas (v) 1.50€

Ensaladilla americana (v) 2€

Patatas fritas (v) 3.50€

Pan con alioli (v) 2€ p.p.

Pan con ajo (v) 4€

Ensalada (v) 4€

Aros de cebolla (v) 3.50€

Pan con ajo y queso (v) 5€

Salsa de cebolla caramelizada (v) 2.50€

# POSTRES

Servidos con nata o helado.

## TARTA DE QUESO NEW YORK DE FRESA 8€

Base de galleta con una crema suave de queso y cubierta con fresas frescas.

## TARTA DE QUESO LOTUS BISCOFF 8€

Tarta de queso New York coronada con migas crujientes y salsa toffe casera.

## TARTA DE QUESO OREO 8€

Tarta de queso New York cubierto con migas de Oreo y chocolate fundido casero.

## TARTA DULCE DE CHOCOLATE CALIENTE 7€

Capas de bizcocho de chocolate con un rico relleno de chocolate caliente.

## SUNDAE DE BROWNIE Y NUBES 8.50€

Trozos de nuestro delicioso brownie de chocolate caliente, nubes, helado de vainilla, nata y salsa de chocolate.

## TARTA BANOFEE CASERA 7.50€

Una deliciosa combinación de galleta, toffee, plátanos y crema.

## BROWNIE CHOCOLATE BLANCO 9€

Elaboración casera de Jodie Sue Baking. Brownie caliente de dulce chocolate blanco.

## BROWNIE VEGANO 8€

Elaboración casera de Jodie Sue Baking. Brownie vegano de chocolate negro servido con sorbete de mango.

## TARTA VEGANA TRILLIONAIRES 8€

Tartaleta rellena de salsa de toffee y ganache de chocolate, acompañada de sorbete de mango.

## HELADO DE VAINILLA

3 bolas - 5€ / 1 bola - 2€

Helado de vainilla con salsa casera de fresa toffe o chocolate.

## CAFÉ

Por favor, pregunte por las opciones alternativas a la leche. Añade sirope a tu café +0.50 Avellana, caramelo, canela, vainilla.

Espresso	2€
Espresso doble	2.75€
Cortado	2.25€
Americano	2.25€
Café con leche	2.75€
Cappuccino	3€
Latte	3€
Carajillo	3.50€
Café con hielo	4.50€
Café irlandés	6.50€
Chocolate caliente	5€
Con nata montada y nubes	
Té	2€
Negro / Verde / Fruta / Menta / Manzana	



# OPCIONES LIGERAS

Hasta las 17h

## WRAPS (HASTA LAS 17H)

### WRAP DE POLLO CAJÚN 9€

Tierno filete de pollo con especias acompañado de mayonesa cajún y ensalada.

### TIRAS DE CERDO ASADO 9.50€

Nuestro cerdo ahumado Hickory con ensaladilla americana y queso.

### WRAP DE CHILI 9€

Chili con carne casero con ensalada, queso, y crema agria al lado.

### TIRAS DE CERDO ASADO Y CHILLI 10€

Una mezcla de nuestro famoso chili con carne con tiras de cerdo asado Hickory, queso y crema agria.

### WRAP DE HAMBURGUESA

#### BLACKBEARD 10€

Nuestra hamburguesa de carne casera con queso, beicon, pepinillos, ensalada, cebollas crujientes y nuestra salsa especial.

### WRAP DE FILETE DE SOLOMILLO

#### MARINADO 11€

Tiras de filete de solomillo marinadas y servidas con cebolla roja, lechuga y tomate con aderezo de jalapeños, cilantro y lima.

### WRAP DE ENSALADA

#### MEDITERRÁNEA (V) 9€

Ensalada mixta con queso feta, cebolla, tomate, pepino, aceitunas negras y vinagreta.

.....  
**AÑADE UNA SALSA CASERA** . Cajun Mayo 1€ . Jalapeño Mayo 1€ . Chipotle Mayo 1€  
.....

.....  
**AÑADE UNA GUARNICIÓN** . Patatas fritas sazonadas 4€ . Aros de cebolla 3.50€  
.....

## HAMBURGUESAS CASERAS (HASTA LAS 17H)

Todas nuestras generosas hamburguesas de bistec son 100% de ternera, siguiendo nuestra receta secreta. Servidas en pan brioche con nuestra salsa especial. Servidas solas.

### ESPECIALIDAD DE LA CASA

#### THE BLACKBEARD 12€

Hamburguesa casera con doble queso, doble beicon, coronada con pepinillos, lechuga y cebolla crujiente.

### SIR HENRY MORGAN 10.50€

Cubierta con queso fundido, beicon a la parrilla y ensalada.

### THE LAFITTE 11.50€

Cubierta con nuestra salsa de queso picante, jalapeños, beicon a la parrilla y ensalada. ¡Ohhh arrrr muy caliente!

### SIR FRANCIS DRAKE 11.50€

Rematada con beicon a la parrilla, ensalada y queso azul.

### DRUNKEN SAILOR 11.50€

Cubierta con nuestro chili con carne, queso y ensalada.

### CAPTAIN SCARLET 9€

Servida con ensalada.

### BARBAROSA 12€

Cubierta con queso de cabra, beicon a la parrilla, ensalada y con nuestra receta secreta de especias y chutney de cebolla.

## HAMBURGUESAS DE POLLO (HASTA LAS 17H) 100% de pechugas de pollo,

### LORD MELLION 10€

Una hamburguesa succulenta de pollo cajún con ensalada.

### INNKEEPER 11€

Una hamburguesa de pollo muy tierna, cubierta con beicon, queso y ensalada.

## HAMBURGUESAS VEGANAS (HASTA LAS 17H) En panecillo vegano.

### HAMBURGUESA MÁS

#### ALLÁ DE LA CARNE (V) 10€

Hecha a base de vegetales con ensalada. Añade queso vegano +1€

### THE JOLLY ROGER (V) 9€

Hecha de alubias y verduras con especias servida con ensalada.

Añade queso vegano +1€

# VINO Y CHAMPAGNE

## BLANCO

		COPA	BOTELLA
	<b>Vents de Ponent - Mallorca</b>   Viura & Chardonnay De color amarillo pálido y brillante, con aromas de manzana y otras frutas que lo hacen agradable y persistente en nariz. En boca es fresco, joven y alegre, dejando un retrogusto largo y agradable.	4.75€	18€
	<b>Yeya - DO Jumilla</b>   Chardonnay & Moscatel de Alejandría Fresco y afrutado con notas cremosas de miel, cítricos y frutas tropicales. Una explosión de fruta mediterránea mezclada con el sabor del Chardonnay.	5.50€	21€
	<b>Viña Sol - DO Catalonia</b>   Grenache Blanc & Parallada De color dorado brillante claro, con un sabor definido de matices cítricos y flores silvestres. Paleta de sabores limpia con una delicada acidez frutal.		19€
	<b>50 Cèntims - Mallorca</b>   Prensal Blanc, Chardonnay, Muscat Vendimia totalmente manual con aroma de frutas blancas maduras combinado con notas florales. De paso sedoso y bien equilibrado. 0.50c El beneficio de cada botella vendida será destinado a la caridad infantil local.		25€
	<b>Mar i niguls - DO Rueda</b>   100% Verdejo Blanco seco con un gran equilibrio entre frescura y acidez. Retrogusto largo con un ligero amargor propio de la variedad.	6€	22€
	<b>Mar i niguls - DO Rueda</b>   100% sauvignon Blanc Frutas cítricas y tropicales combinadas para dar un sabor ácido y elegante.	6€	22€
	<b>The Ned - New Zealand</b>   100% pinot grigio De color rosa salmón reconocible, con aromas clásicos de membrillo y frutas de hueso vibrantes. Rico con sabores jugosos de nectarina y manzana Braeburn, respaldado por un sutil toque de especias que conduce a un final maduro y untuoso.	7€	26€

## TINTO

		COPA	BOTELLA
	<b>Vents de Ponent - Spain</b>   Tempranillo & Garnacha De color cereza, y con aromas varietales y matices especiados de roble; redondo con gran bouquet y un retrogusto largo y persistente.	4.75€	18€
	<b>Goru - DO Jumilla</b>   Monastrell, Syrah, & Petit Verdon Explosión de sabores a fruta negra perfectamente estructurados con notas a madera y especias. Un vino con cuerpo, taninos balanceados y acidez fresca. Fácil de maridar y el mejor acompañante de las barbacoas.	5.50€	21€
	<b>El Maquinista - DO Rioja</b>   100% Tempranillo Color rojo rubí, con ribetes cereza. Aroma de buena intensidad con frutas rojas y bayas, buenas notas de madera con vainilla, chocolate y toques tostados, envejecido durante 14 meses en barricas de roble francés y americano tipo burdeos.	5.50€	21€
	<b>Time Waits (for no one) - DO Jumilla</b>   100% Monastrell De color rojo granate con matices violáceos. Limpio y brillante. Potente e intenso aroma a frutas maduras con notas de madera. Un vino equilibrado con un final puro.		22€
	<b>Argento - Argentina</b>   100% Malbec De color púrpura intenso con profundos aromas a bayas rojas y notas florales. Sabores de ciruela y mora. Acabado maduro con un tanino balanceado.	6.50€	24€
	<b>Robert Mondavi - California, USA</b>   100% Merlot Ricos aromas de melaza, arce y ciruela negra, y sabores bien equilibrados de ciruela y arándanos. Los lotes seleccionados envejecen en barriles de ron, brindando matices complejos de coco tostado, melaza y vainilla.		38€

## ROSADO

COPA BOTELLA



### Vents de ponent - Spain | Tempranillo & Garnacha

Rosado brillante, con aromas a fresas y frambuesas. Suave y ligeramente aterciopelado en el paladar, fresco y un retrogusto muy agradable.

4.75€

18€



### Rubiejo - DO Ribera Del Duero | 100% Tempranillo

Limpio y brillante, con un color rojo fresa muy intenso. Nariz intensa. Notas de frutas frescas como fresas y frutas tropicales como piña y mango.

6.50€

24€



### Pigoudet Premier - France | Grenache, Cinsault, cabernet sauvignon & syrah

Color rosa muy pálido y brillante, el aroma es frutal, floral y expresivo. Buen equilibrio entre acidez y lo afrutado, con toques cítricos, de melocotón, melón y frutas pálidas.

6.50€

24€

## CHAMPAGNE Y PROSECCO

COPA BOTELLA



### Cava

Un cava elegante, con color brillante y burbuja suave y persistente, una combinación equilibrada de las uvas Macabeo, Xarel-lo y Parellada dotan a este cava de un sabor refrescante y afrutado.

5€

22€



### Rosé Cava

Con un brillante color rosa coral, se combinan las uvas Monastrell, Garnacha y Trepát para crear un cava refrescante dotado de burbujas duraderas.

5.5€

24€



### Maschio Dei Cavalieri Italian Prosecco

Suave color amarillo pajizo con animada espuma, aromas de frutas azucaradas, el sabor es persistente, aromático pero ligero gracias a sus azúcares naturales.

6€

26€



### Moet

El clásico champán francés con ricos sabores frutales.

85€



### Moet ice imperial

El primer y único champagne creado para ser disfrutado con hielo.

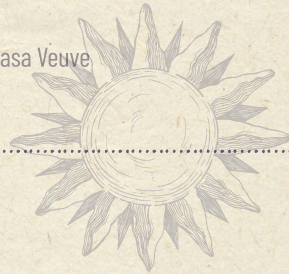
100€



### Veuve Clicquot

"Sólo una calidad, la mejor" éste es el motto de la Casa Veuve y no vamos a discrepar.

95€



## JARRAS

1.3 litros para compartir.

COPA JARRA

COPA JARRA

### Blackbeard's rum punch

25€

Una mezcla de ron Havana 3, ron especiado Dead Man's Fingers y triple sec, sirope de horchata, jugo de lima, jugos de naranja y piña.

### Cava Sangría

7€

19€

Cava, Triple Sec, Brandy, azúcar, fruta fresca, Fanta y zumo de naranja natural.

### Sangría (Tinto, Blanco, Rosado)

5.50€

17€

Vino, Triple Sec y Brandy completado con zumo de naranja natural, Fanta Naranja y fruta fresca!

### Sangría de fresa natural

7€

19€

Vino tinto, Triple Sec y Brandy combinado con zumo de naranja natural, Fanta y fresas frescas.

### Pimm's y limonada

5.50€

17€

Una generosa cantidad de Pimms, pepino, limones, menta y naranjas, completado con Sprite. Una ligera y refrescante bebida perfecta para días de verano.

## CERVEZAS

	PEQUEÑA	GRANDE
Punk IPA IPA Escocia 5.6%	4.50€	7€
Peroni Lager Italia 5.1%	3.20€	5.80€
Asahi Dry lager Japón 5.2%	3€	5.50€
Estrella Galicia Pilsner España 4.7%	2.50€	4.50€
Estrella Galicia 0.0% Tostada	2.50€	4.50€

## ALCOPOPS

Smirnoff Ice - 4€
Wkd Blue - 4€

## BOTELLAS Y LATAS

Dead Pony Club Sesión pale ale Escocia 3.8%	5€
Corona México 4.5%	4.50€
Estrella Galicia España 5.5%	4€
Estrella Galicia (Gluten Free) España 5.5%	4€
Budweiser USA 5%	4€
Heineken Países Bajos 5%	4€
San Miguel España 5.4%	4€
Guinness Irlanda 4.2% - Can	5€
John Smiths Inglaterra 3.6% - Can	5€
Erdinger Weissbier 5.3% - 50cl (Cerveza de trigo)	5€

## SIDRAS

	PEQUEÑA	GRANDE
Westons Stowford Press	3€	5€
Stowford Press Dark Berry Inglaterra	3€	5€
Kopparberg Suecia - Can · Fresa y lima · Frutas mixtas		5€
Magners Inglaterra - Can		5€
Strongbow Inglaterra - Can		4.50€

## ZUMOS DE FRUTA

Zumo de naranja	3€
Zumo de manzana	3€
Zumo de arándano	3€
Zumo de piña	3€
Zumo de naranja natural	4.5€

## SOFT DRINKS

Agua sin gas	2.50€
Agua con gas	2.50€
Coca-Cola	Grifo 2.75€ Botella 2.50€
Coca-Cola Zero	
Sprite	
Fanta Naranja	
Fanta Limón	
Tonic	2.50€
Tonic Zero	2.50€
Tonic Frutos del bosque	2.50€
Aquarius Original	2.75€
Aquarius Naranja	2.75€
Ginger Beer & Ginger ale	2.50€
Pink Grapefruit Soda	2.50€
Nestea	2.75€
Red Bull - Lata	3€
Irn Bru - Lata	2.75€
Fruit shoot (Grosella o Naranja)	2.25€

## CHUPITOS DE TEQUILA

Patron	6.50€
Curado Espadin	5€
Curado Blue Agave	5€
Curado Cupreata	5€
Tequila Rose	4€
Jose Cuervo Gold	4€
Jose Cuervo Classic	3.50€

## CHUPITOS

Sambuca	3€
Apple sours	3€
Caramel vodka	3€
Toffee apple	3€
Lollipop	3€
Jagermeister	3.50€
Fireball	4€
Skittlebomb	4€
Dr pepper	4€
Jagerbomb	4.50€

# SPIRITS & MIXERS

Todos nuestros combinados se sirven con medida de 50 ml de no indicar otra medida. Añade refresco en bottella +1.50€ y Red Bull +2€.

## VODKA

Grey Goose	9€
Belvedere	9€
Ciroc	8€
Jj whitley vanilla	7€
Jj whitley raspberry	7€
Smirnoff	7€

## RON

Don papa Baroko	9.50€
Ron Barcelo Imperial	8.50€
Havana Club 7	8€
Kraken	7.50€
Appleton estate signature blend	7.50€
Bacardi Gold	7.50€
Plantation original dark	7.50€
Sailor Jerry's	7.50€
Mount Gay Eclipse	7.50€
Brugal	7.50€
Bacardi	7€
Havana Club 3	7€
Ron Barcelo Anejo	7€
Ron Barcelo Blanco	7€
Captain Morgan Spiced	7€
Captain Morgans Black	7€
Dead Man's Fingers spiced Rum	7€
Cachaca	7€
Plantation 3	7€
Myers Jamaican	7€
Malibu	7€

## SCOTCH WHISKY

SINGLE MALT	
Laphroaig 10 year (Islay)	10€
Glenmorangie Original (highland)	9.50€
Glenfiddich 12 year (speyside)	9.50€
BLENDED	
Monkey shoulder	8€
Johnny Walker Black Label	7.50€
J&B	7€
Famous grouse	7€
Ballantine's	7€

## WHISKEY / BOURBON

JD Single Barrel	9€
Bulleit (rye)	9€
Bulleit	8€
Jack Daniels Honey	8€
Makers Mark	8€
Jack Daniels	7.50€
Jim Beam	7€
Jamesons Irish Whiskey	7€
Southern Comfort	7€

## BRANDY

Hennessy v.s.	8€
Courvoisier	8€
Carlos I	7.50€
Soberano	6.50€

## LICOR

Drambuie	7.50€
Southern Comfort	7€
Fernet branca	7€
Kahlua	7€
Disaronno	7€
Tia Maria	7€
Passoa	7€
Cointreau	7€
Licor 43	7€
Campari	7€
Aperol	7€
Midori	7€
Peach Schnapps	7€

## LICOR (75ML CON HIELO)

Frangelico	7€
Baileys	7€
Vermut Muntaner (red, white, rose)	6€
Martini (red, white, extra dry)	6€
Hierbas (Sweet, Medium, Dry)	5€
Limoncello	6€

## GIN

Monkey 47	12€
Palma	10€
Palma oak aged spiced gin	10€
F de Formentera	9€
Brockmans	10€
Hendricks	9.50€
Tanqueray 10	10€
Tanqueray	8€
Tanqueray 0.0%	8€
Beefeater	8€
Bombay Sapphire	8€
Gordons	8€
Larios	8€

## WHITLEY NEILL

The Original	10€
Rhubarb & Ginger	10€
Blood orange	10€
Raspberry	10€
Pink Grapefruit	10€
PINK GIN	
Gordon's pink	9€
KM.1 pink gin	8€







