

TRAFALGAR

LOS CAÑOS

Carta de Noche
Verano de 2023

Restaurante

TRAFALGAR – LOS CAÑOS

Avenida de Trafalgar, 96

11159 - Los Caños de Meca

Barbate - Cádiz – España

956 437 121

BIENVENIDOS

Bienvenidos a Nuestra Casa. Por Favor, Sentiros como en la Vuestra.

Esperamos que Paséis un Rato Agradable y Relajado, Degustando los Sabores Tradicionales de esta Zona, Junto con Otros Muchos Nuevos, que Seguramente, No Habrás Probado Antes.

La Base de Nuestra Cocina son los Mejores Productos Frescos de esta Zona, Hortalizas de las Huertas Cercanas de Conil y Vejer, Pescados de Roca de la Bahía de Cádiz, Sabrosos Cortes de Carne de Vaca de la Variedad Retinta, Jugosos Cortes de Cerdo Ibérico, Pizzas Artesanas y Hamburguesas de Carne de Vaca Retinta.

Con estos Excelentes Ingredientes y con el Sabor Especial que les da la Cocción a la Parrilla de Carbón Vegetal o al Horno de Leña de Acebuche (Olivo Mediterráneo Silvestre), Cocinamos los Platos que Componen Nuestra Carta, que Os Presentamos a Continuación.

Los Platos que Os Vamos a Servir son Siempre Elaborados en el Momento. Muchos de Ellos Requieren de una Preparación Compleja, os Rogamos que Tengáis un Poco de Paciencia. Comprobareis que la Espera, Merece la Pena.

Aprovechamos los Ingredientes Más Frescos de Cada Época del Año, por lo que Variamos Frecuentemente Nuestra Carta. Si deseas Conocer los Platos que la Componen en Cada Momento, así como Nuestro Horario de Apertura, no Dudes en Consultar Nuestra Página Web, eltrafalgar.com.

Para los más Pequeños, Hasta los 8 Años, Disponemos de un Menú Infantil. Todas las Noches. ¡Les Encantará!

Para Evitar Esperas Innecesarias, y que Te Podamos Atender como Te Mereces, Lo Mejor es que Reserves Mesa. Puedes Hacerlo Personalmente, Llamando al 956 437 121 o en Nuestra Web, eltrafalgar.com.

Bueno, Ya está Bien de Charla, Ahora Os Dejamos a Solas con Nuestra Carta, Esperamos que la Disfrutéis...

ALÉRGENOS

Los Platos Señalados con estos Iconos, Contienen o Pueden Contener Trazas de:



Gluten



Lácteos



Pescado



Soja



Altramuces



F. Secos Cáscara



Moluscos



Huevos



Sulfitos



Sésamo



Mostaza



Crustáceos



Cacahuets



Apio


ENTRANTES

Para Empezar Bien, Os Ofrecemos una Variedad de Platos para Todos Los Gustos. Refrescantes, Sanos, Modernos, Tradicionales de la Zona, Nuevos Sabores...

- Salmorejo**..... **7,80.-** 
Crema Fría de Tomate, Pan, Ajo y Aceite de Oliva Virgen Extra. Acompañado de Virutas de Jamón Ibérico y Huevo Duro Picado.
- Tortillitas de Camarones**..... **8,70.-** 
Plato Típico de la Cocina Gaditana. Se hacen con Camarones, Harina de Trigo y Garbanzos, Cebolletas y Perejil. Son Finas, Suaves y Crocantes. Servimos 4 Unidades.
- Flan de Berenjenas**..... **16,40.-** 
Pastel de Berenjenas, Calabacín, Tomate Fresco, Mozzarella de Búfala y Albahaca.
Servido Bajo una Crema de Queso Fundido.
- Provolone al Horno**..... **14,10.-** 
Cazuela de Queso Italiano Fundido al Horno de Leña, sobre una Base de Tomate Fresco, con Orégano y Aceite de Oliva Virgen Extra.
- Carpaccio de Solomillo de Retinto**..... **19,40.-** 
Finas Láminas de Solomillo de Vaca Retinta, Maceradas con una Salsa de Cítricos y Mostaza.
Servido con Hojas de Rúcula Fresca y Lascas de Queso Parmigiano Reggiano.
- Ensalada Caprese**..... **14,60.-** 
Rodajas de Tomate Fresco, Mozzarella de Búfala, Albahaca, Aceite de Oliva Virgen Extra y Pimienta Negra Molida.
- Ensalada César**..... **17,70.-** 
Lechuga Romana, Lascas de Queso Parmigiano Reggiano, Pechuga de Pollo a la Parrilla y Picatostes. Aliñada con una Salsa de Anchoas y Queso Parmigiano Reggiano, Muy Especial.

PANES Y APERITIVO

Si No Vas a Consumir Pan, Por Favor, Avísanos para Antes de Servírtelo.

- Cesta de Pan Recién Hecho, Picos y Regañás**..... **2,80.-** 
Adecuado para Dos Comensales.
- Cesta de Pan y Picos Sin Gluten**..... **3,10.-**
Adecuado para Un Comensal.

Al Aperitivo...! Invitamos Nosotros!

ATÚN ROJO DE ALMADRABA

Estamos en la Zona de las Almadrabas, Barbate, Conil y Zahara. ¿Dónde Vas a Comer un Atún Rojo de Almadraba Mejor?

Te Ofrecemos Varias Preparaciones de Distintos Cortes del Atún,

Para Que Puedas Degustar su Diversidad de Sabores y Texturas.

Y Para que lo Disfrutes, como Más Te Guste.

Carpaccio de Lomo con Pimienta Rosa 19,10.-   

Finas Láminas de Lomo de Atún Rojo, Servidas con un Picadillo de Cebolla Morada, Tomate Fresco y Pimienta Rosa.

Macerado con una Salsa de Cítricos y Miel de Naranja.



Tartar de Lomo sobre Crema de Aguacate 24,60.-   

Lomo de Atún Rojo, Cebolla Morada y Tomate Fresco Picados.

Servido Sobre una Base de Aguacate.

Acompañado de Mermelada de Cebolla, de Tomate, de Pimiento Rojo Asado y Wasabi.

Macerado con una Salsa de Cítricos y Miel de Naranja.

Sashimi de Lomo Blanco 27,60.-      

Finos Cortes de Lomo Blanco de Atún Rojo.

Acompañado con Tres Mayonesas de Wasabi, Soja, Kimchi y Algas Wakame.

Tarantelo al Barro con Cebolla Confitada 28,80.- 

Tarantelo de Atún Rojo, Sobre un Lecho de Cebolla Confitada.

Servido en un Plato de Barro Caliente, Para que lo Degustes en el Punto de Cocción que Prefieras.

Acompañado de Patatas Panaderas.

Cumplimos el Real Decreto 1420/2006, sobre la Congelación de Todos los Pescados Frescos a -20°C durante al menos 24 Horas, con el Fin de Erradicar el Parásito Anisakis.

Nosotros, en el Caso del Atún Rojo de Almadraba, Vamos Mucho Más Allá.

Lo Congelamos a -60° C, Conservando Así Todas sus Cualidades Organolépticas.

Tu Salud, Nuestra Tranquilidad.

Pocas Veces, Comerás un Atún Igual.

PESCADOS A LA PARRILLA

Todos los Días Recibimos los Pescados más Frescos de las Lonjas Cercanas.
Las Especies que Verás a Continuación, son las que Normalmente Tenemos a Tu Disposición.

- Lubina – 1 P	22,30.-
- Baila – 1 P	24,80.-
- Borriquete – 1 P	25,60.-
- Borriquete – 2 P	46,60.-
- Sargo – 1 P	29,60.-

Los Pescados los Cocinamos en la Parrilla de Carbón Vegetal.

Todos Los Pescados a la Parrilla Los Acompañamos con Patatas Panaderas

Cumplimos el Real Decreto 1420/2006, sobre la Congelación de Todos los Pescados Frescos a -20°C durante al menos 24 Horas, con el Fin de Erradicar el Parásito Anisakis.

Bacalao Veronata al Horno21,80.- 

Lomo de Bacalao con Langostinos, Cebolla Confitada, Patata y Aceitunas Negras.
Gratinado al Horno de Leña con Queso Parmigiano Reggiano.

ACOMPÑAMIENTOS ADICIONALES PARA LOS PESCADOS A LA PARRILLA

Te damos la Opción de Elegir el Acompañamiento Adicional que Más Te Apetezca con Tu Pescado a la Parrilla.

Patata Asada al Horno

Con Mantequilla con Ajo y Perejil

Patatas Fritas en Gajos




Cocinadas en Aceite de Oliva

3,40.- Unidad

Estos Platos Son Acompañamientos, No Se Sirven Individualmente.

CARNES A LA PARRILLA

Estamos en la Costa Atlántica Andaluza. Los Pescados, el Atún y el Pescaito Frito, son Excelentes. Pero, Después de unos días... ¿No te Apetece una Buena Carne a la Parrilla de Carbón Vegetal?

- Costillar a la Barbacoa**..... **25,90.-**  
Costillar de Cerdo Aderezado con Nuestra Salsa Barbacoa Especial.
Peso: 450 Grs. Aprox.
- Secreto Ibérico de Bellota a la Parrilla**..... **30,80.-** 
Una de las Partes Jugosas y Demandadas del Cerdo Ibérico de Bellota, Debido a Su Grasa Infiltrada.
Peso: 400 Grs. Aprox.
- Solomillo de Retinto**..... **31,80.-**
El Corte Más Tierno y Jugoso de la Vaca Retinta.
Peso: 300 Grs. Aprox.
- Entrecot de Retinto**..... **34,60.-**
Lomo Bajo de Vaca Retinta. Todo el Sabor.
Peso: 400 Grs. Aprox.

PUNTO DE LA CARNE

¿Cómo Te Gusta el Punto de la Carne?
Tenemos 5 Puntos de Cocción, Elige el Tuyo:
Vuelta y Vuelta, Poco Hecha, Punto, Hecha y Muy Hecha.

ACOMPAÑAMIENTOS PARA LAS CARNES A LA PARRILLA

Cada uno Preferimos el Punto de la Carne a Nuestra Manera, Igual Sucede con los Acompañamientos. Por Eso, Las Carnes las Servimos Solas, y Te damos la Opción de Elegir el Acompañamiento que Más Te Apetezca.

Patatas Panaderas

Con Cebolla, Pimiento Rojo, Verde,
Orégano y Aceite de Oliva

Patata Asada al Horno

Con Mantequilla con Ajo y Perejil

Patatas Fritas

Cocinadas en Aceite de Oliva

3,40.- Unidad

Estos Platos Son Acompañamientos, No Se Sirven Individualmente.

HAMBURGUESAS A LA PARRILLA

Todas Nuestras Hamburguesas las Formamos Nosotros, Una a Una, con 200 Grs de Carne de Vaca Retinta 100% Certificada, Muy Baja en Grasas, con un Poquito de Sal, Pimienta y... ¡Nada Más!
Luego, las Cocinamos a la Parrilla de Carbón Vegetal, con Mucho Cariño.
Notarás la Diferencia...

Clásica..... **18,60.-**   

200 Grs. de Carne Picada de Vaca Retinta 100% Certificada, Rodajas de Tomate Fresco, Lechuga Romana, Rodajas de Cebolla Morada, Bacon Especial Ahumado y Queso Cheddar.

BBQ..... **19,60.-**   

200 Grs. de Carne Picada de Vaca Retinta 100% Certificada, Bacon Especial Ahumado, Queso Cheddar y Cebolla Caramelizada. Servida con Nuestra Salsa Barbacoa Especial Dulce.

Las Hamburguesas a la Parrilla Las Acompañamos con Patatas Fritas en Gajos con Piel

Pan de Hamburguesa Sin Gluten..... **+ 2,60.-** 

Ingrediente Extra **+ 1,40.-**

Jamón Cocido 

Bacon Especial Ahumado 

Queso Cheddar 

Salsa Barbacoa Especial Dulce 
















PUNTO DE LA CARNE





¿Cómo Te Gusta la Carne de Tu Hamburguesa?
Tenemos 5 Puntos de Cocción, Elige el Tuyo:
Vuelta y Vuelta, Poco Hecha, Punto, Hecha y Muy Hecha.




PIZZAS ARTESANAS

A Nosotros También Nos Encantan las Pizzas. Eso sí, No Cualquier Pizza...

Nos Gustan de Masa Fina, Con Todos los Ingredientes de la Máxima Calidad y Bien Abundantes. Y con Ese Sabor Tan Especial que les Da la Cocción en el Horno de Barro con Leña de Acebuche.

- Margarita** **15,70.-**  
Salsa de Tomate, Rodajas de Tomate Fresco, Mozzarella de Búfala Aceite de Oliva Virgen Extra, Albahaca Fresca y Pimienta Negra Molida.
- Pollo a la Parrilla** **16,10.-**    
Salsa de Tomate, Orégano, Pollo Asado a la Parrilla con Especies Cajún y Soja, Rodajas de Champiñones Frescos, Pimientos Verdes Frescos, Bacon Especial Ahumado y Mozzarella Extra.
- Caprichosa** **16,60.-**   
Salsa de Tomate, Orégano, Bacon Especial Ahumado, Jamón Cocido Natural, Rodajas de Champiñones Frescos, Alcachofas y Aceitunas Negras, Mozzarella Extra.
- Barbacoa** **17,40.-**   
Salsa de Tomate, Orégano, Carne de Costillar de Cerdo a la Parrilla, Bacon Especial Ahumado, Mozzarella Extra y Nuestra Salsa Barbacoa Especial Dulce.
- Lomo de Atún Rojo** **17,90.-**   
Salsa de Tomate, Orégano, Aros de Cebolla Morada, Tomate Fresco en Rodajas, Aceitunas Negras, Rodajas de Pimientos Rojos Frescos, Dados de Lomo de Atún Rojo Crudo y Mozzarella Extra.

- Ingrediente Extra** **+ 1,40.-**
- | | | |
|--|--|---|
| Bacon Especial Ahumado  | Jamón Cocido Natural  | Champiñones Frescos |
| Mozzarella Extra  | Pimientos Rojos/Verdes Frescos | Pollo Asado a la Parrilla |
| Aceitunas Negras | Espárragos Trigueros | Salsa Barbacoa Especial Dulce  |

- Ingrediente Extra** **+ 2,80.-**
- | | | |
|---|---|---|
| Lomo de Atún Rojo de Almadraba | Carne Picada de Retinto  | Jamón Ibérico  |
| Queso Parmigiano Reggiano  | Mozzarella de Búfala | |

MENU INFANTIL

Todas las Noches, para los Más Pequeños, Hasta los 8 años

Pizza de Jamón y Bacon

Salsa de Tomate, Orégano, Jamón Cocido Natural, Bacon Especial Ahumado y Mozzarella Extra



Ó

Hamburguesa de Retinto

125 Grs. de Carne de Vaca Retinta 100% Certificada, Cocinada en la Parrilla de Carbón Vegetal Con Bacon Natural Ahumado, Queso Cheddar y Nuestra Salsa Barbacoa Especial Dulce Acompañada con Patatas Fritas en Aceite de Oliva



Pan de Hamburguesa Sin Gluten+ 2,50.- 

Bebida

Una Bebida a Elegir Entre: Agua Mineral Solán de Cabras - 50 cl, Zumo de Piña o Melocotón - 20 cl.
Opcionalmente: Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta Naranja o Limón – 35 cl. - +1,00.- €

Postre

Helado de Fresa, Vainilla o Chocolate / Fruta del Día, Consúltanos

13,90.- €

VINOS BLANCOS

	Copa	Botella
Árabe Semidulce	3,60.-	15,20.-
<p>Bodegas: Sani. Extremadura. Denominación de Origen: Tierras de Barros - Extremadura Uvas: Sauvignon Blanc. Alcohol: 11%. Maridaje: Entrantes, Pescados y Carnes Blancas.</p>		
Yllera 5.5 Verdejo Frizzante	N/D	17,30.-
<p>Bodegas: Yllera. Valladolid. Denominación de Origen: Castilla y León. Uvas: Verdejo. Alcohol: 5,5%. Maridaje: Pescados, Entrantes y Platos Ligeros.</p>		
Protos Verdejo	4,30.-	19,80.-
<p>Bodegas: Protos. La Seca, Valladolid. Denominación de Origen: Rueda. Uvas: Verdejo. Alcohol: 13%. Maridaje: Moluscos, Pescados y Crustáceos.</p>		
Barbazul Blanco	4,60.-	22,40.-
<p>Bodegas: Huerta de Albalá. Arcos, Cádiz. Denominación de Origen: Tierras de Cádiz. Uvas: Chardonnay. Alcohol: 12,5%. Maridaje: Pescados a la Parrilla, Atún y Arroces.</p>		
Habla de Ti	5,30.-	23,20.-
<p>Bodegas: Habla. Trujillo, Cáceres. Denominación de Origen: VT Tierras de Extremadura. Uvas: Sauvignon Blanc. Alcohol: 13%. Maridaje: Entrantes y Pescados.</p>		
Muga Blanco	5,70.-	24,10.-
<p>Bodegas: Muga. Denominación de Origen: La Rioja. Uvas: Viura, Garnacha Blanca y Malvasía de La Rioja. Alcohol: 13%. Maridaje: Entrantes, Pescados y Mariscos.</p>		
Martín Códax	5,90.-	25,20.-
<p>Bodegas: Martín Códax. Cambados, Pontevedra. Denominación de Origen: Rías Baixas. Uvas: Albariño. Alcohol: 12,5%. Maridaje: Entrantes, Pescados, Carnes Blancas y Arroces.</p>		
Cava Anna Brut Nature	N/D	26,60.-
<p>Bodegas: Codorniu. Sant Sadurní d'Anoia. Barcelona. Denominación de Origen: Cava. Uvas: Perellada, Xarel-lo y Macabeo. Alcohol: 11,5%. Maridaje: Entrantes, Verduras, Moluscos, Pescados y Crustáceos.</p>		

VINOS TINTOS

	Copa	Botella
Yllera Crianza	3,70.-	16,40.-
Bodegas: Yllera. Valladolid. Denominación de Origen: Tierras de Castilla y León. Uvas: Tempranillo. Alcohol: 15%. Maridaje: Carnes Rojas, Ibéricos y Quesos.		
CVNE Crianza	3,90.-	17,20.-
Bodegas: CVNE. Haro. Denominación de Origen: Rioja. Uvas: Tempranillo, Garnacha y Mazuelo. Alcohol: 13,5%. Maridaje: Carnes Rojas, Ibéricos y Quesos.		
Beronia Crianza	4,10.-	18,80.-
Bodegas: Beronia. Ollauri. Denominación de Origen: Rioja. Uvas: Tempranillo, Garnacha y Mazuelo. Alcohol: 13,5%. Maridaje: Carnes Rojas e Ibéricos.		
Protos Roble	4,60.-	21,10.-
Bodegas: Protos. Peñafiel, Valladolid. Denominación de Origen: Ribera del Duero. Uvas: Tempranillo. Alcohol: 14,5%. Maridaje: Carnes Rojas, Ibéricos y Atún.		
Barbazul Tinto	5,10.-	22,40.-
Bodegas: Huerta de Albalá. Arcos, Cádiz. Denominación de Origen: Tierras de Cádiz. Uvas: Tintilla, Syrah y Cavernet Sauvignon. Alcohol: 14,5%. Maridaje: Parrilladas y Moluscos.		
Habla del Silencio	5,30.-	24,20.-
Bodegas: Habla. Trujillo, Cáceres. Denominación de Origen: VT Tierras de Extremadura. Uvas: Uvas Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo. Alcohol: 14,5%. Maridaje: Carnes Rojas e Ibéricos.		
Pruno Crianza	6,10.-	25,80.-
Bodegas: Finca Villacreces. Valladolid. Denominación de Origen: Ribera del Duero. Uvas: Cabernet Sauvignon y Tempranillo. Alcohol: 14%. Maridaje: Carnes Rojas e Ibéricos.		

VINOS ROSADOS

	Copa	Botella
Lambrusco dell'Emilia Rosato	N/D	14,50.-
Bodegas: Giacobazzi. Italia. Denominación de Origen: Lambrusco.		
Uvas: Lambrusco. Alcohol: 7,5%.		
Maridaje: Entrantes, Pizza y Carnes Grasas.		

SANGRÍA

Sangría de Vino Tinto (Con Frutos Rojos) - Jarra 1 L.		15,40.-
--	--	---------

VINOS DE JEREZ

	Copa	Botella
Fino Tío Pepe	3,20.-	15,10.-
Palomino. 15%.		
Maridaje: Carpaccios, Pescados y Entrantes.		
Manzanilla La Gitana	3,70.-	15,30.-
Palomino Fino. 15%.		
Maridaje: Mariscos y Entrantes.		
Oloroso Seco Alfonso	3,80.-	N/D
Palomino. 18%.		
Maridaje: Entrantes y Carnes Rojas.		
Pedro Ximénez Dulce Néctar	4,30.-	N/D
Pedro Ximénez. 15%.		
Maridaje: Postres.		

AGUAS MINERALES

Solán de Cabras - 0,5 L.	1,80.-
Solán de Cabras - 1,5 L.	3,00.-
Solán de Cabras con Gas - 33 cl.	2,20.-

CERVEZAS

Mahou Clásica - Vaso 33 cl.	2,80.-
Mahou Clásica - Vaso 50 cl.	3,80.-
Mahou Clásica - Jarra 1 L.....	7,60.-
Mahou 5 Estrellas - Botellín 33 cl.....	3,50.-
Estrella Galicia - Botellín 33 cl.....	3,40.-
Estrella Galicia Sin Alcohol Tostada - Botellín 33 cl.....	3,70.-
Estrella Galicia Sin Gluten - Botellín 33 cl.....	3,20.-
Estrella Galicia 1906 - Botellín 33 cl.	3,70.-
Cruzcampo - Botellín 33 cl.....	3,10.-
Clara Blanca/Limón Mahou - Vaso 33 cl.	2,90.-
Clara Blanca/Limón Mahou - Vaso 50 cl.....	3,90.-

TINTOS DE VERANO

Vaso 33 cl.....	3,30.-
Vaso 50 cl.....	4,90.-
Jarra de 1 L.....	9,40.-
Blanca/Limón/Naranja - Vaso 33 cl.....	3,30.-
Blanca/Limón/Naranja - Vaso 50 cl.....	4,90.-
Blanca/Limón/Naranja - Jarra 1 L.....	9,40.-












REFRESCOS

Coca-Cola - Coca-Cola Zero - Fanta Naranja - Fanta Limón - Sprite - Botella 35 cl.	3,40.-
Nestea al Limón – Aquarius Naranja – Aquarius Limón - Botella 30 cl.	3,60.-
Tónica Royal Bliss - Botella 20 cl.	2,80.-
Zumo de Piña o Melocotón - Botella 20 cl.....	2,20.-

POSTRES DE ELABORACIÓN PROPIA

Para Terminar con un Buen Sabor, Te Ofrecemos Nuestros Postres Caseros.

Para Compartirlos, para los Golosos, para...No Busques Más Excusas, a Nosotros También Nos Encantan.

- Tiramisú** **6,40.-**    
- Exquisito Postre Italiano para los Amantes del Dulce y el Café.
Combina los Sabores Suaves del Queso Mascarpone y los Bizcochos Savoirdi, con la Intensidad del Café y el Dulzor Ligeramente Amargo del Licor de Almendras Amaretto.
- Brownie con Helado de Dulce de Leche y Chocolate Fundido** **6,40.-**    
- Bizcocho de Chocolate con Nueces, Esponjoso por Dentro y Crujiente por Fuera.
Servido con Helado de Dulce de Leche Suave y Cubierto de Chocolate Negro Fundido.
- Tarta de Queso Payoyo al Horno con Arándanos** **6,80.-**   
- Base de Galletas Molidas, Mezcla de Queso Crema Fresco, Queso Payoyo Semicurado y Curado.
Servida con una Cobertura de Mermelada de Arándanos.

CAFÉS NESPRESSO

- Café Intenso o Descafeinado** **2,10.-**
Solo, Con Hielo, Con Leche, Cortado, Manchado, Expreso Corto y Largo Americano.
- Café Intenso o Descafeinado - Solo Doble** **2,80.-**
- Café Intenso o Descafeinado - Bombón** **2,50.-**
- Café Intenso o Descafeinado - Carajillo** **2,80.-**
- Café Intenso o Descafeinado - Baileys** **2,80.-**

INFUSIONES

- Infusiones** **2,10.-**
Té Rojo, Té Verde, Manzanilla, Tila y Menta Poleo.

LICORES Y DESTILADOS

Chupito.....2,50.-

Ruavieja Hierbas	Ruavieja Crema de Orujo	Limoncello	Ron Miel Guanche
Manzana Verde	Manzana Verde Sin Alcohol		

Copas de Balón.....4,70.-

Ruavieja Hierbas	Ruavieja Crema de Orujo	Limoncello	Ron Miel Guanche
Manzana Verde	Manzana Verde Sin Alcohol	Pacharán Zoco	Bailey's
Anís del Mono	Amaretto Disaronno	Tía María	Pacharán Zoco

Copas de Balón Premium.....5,80.-

Jack Daniel's	Cardhú 12 años	Carlos III.
---------------	----------------	-------------

COMBINADOS

Barceló	Brugal	Bacardi
White Label	J&B	Puerto de Indias Strawberry
Beefeater	Larios	Bombay Sapphire
	Absolut	

En Vaso 50 cl. con Hielo + Refresco

8,00.-