

Aperol Spritz. **5.50€**

Aperol, cava y soda.

FERRADURA

Café/Chocolate



Expreso	**1,60€**
Café Con Leche	**1,80€**
Café Doble	**2,00€**
Capuccino	**2,00€**
Café expreso, Crema de leche y cacao.	
Café Vienes	**2,50€**
Café expreso y nata.	
Café Bombón	**2,50€**
Café expreso y leche condensada.	
Café Irlandés	**3,50€**
Café expreso, whisky y nata.	
Café Antillano	**3,50€**
Café expreso, ron añejo y nata.	
Café Calipso	**3,50€**
Café expreso, Tia Maria (Licor café) y nata.	
Café Barraquito	**3,00€**
Café expreso, Licor 43, canela, leche condensada y crema de leche	

1/2 Chocolate	**3,00€**	**Chocolate**	**3,50€**

Cafe con Licor incrementa **1,00€**

Té/Infusiones

English Breakfast	**1,90€**	**Manzanilla**	**1,90€**
Earl Grey	**1,90€**	**Menta**	**1,90€**
Té Verde Gunpowder	**1,90€**	**Tila**	**1,90€**
Té Rojo Pu Erh	**1,90€**	**Frutas del Bosque**	**1,90€**
Limón Jengibre	**1,90€**	**Frutas del Caribe**	**1,90€**
Té Verde mango	**1,90€**		
Rooibos Floral	**1,90€**		



Refrescos

Refrescos Cocacola, nestea, aquarius, kas etc.	**3,00€**
Tonica Schweppes.	**3,00€**
Aguas Agua sin gas, agua con gas.	**1,80€**
Zumos Melocotón, piña, tomate etc.	**3,00€**
Zumo de Naranja Zumo de naranja natural.	**3,80€**
1/2 Zumo de Naranja Zumo de naranja natural.	**2,50€**
Trina Manzana Refresco de manzana	**3,00€**
Mosto	**3,00€**
Bitter kas	**3,00€**
Red Bull	**3,50€**
Sidra Maeloc	**3,00€**
Cacaolat	**3,00€**

Cervezas

Caña Estrella Galicia.	**3,00€**
Cervezas Estrella Galicia.	**3,00€**
Jarra de Cerveza Estrella Galicia.	**4,50€**
Cerveza sin Gluten Estrella Galicia.	**3,00€**
Corto de Cerveza Estrella Galicia.	**2,40€**
1906	**3,50€**
Mahou 5 estrellas	**3,00€**
Radler	**3,00€**
Tinto de Verano	**3,00€**
Calimocho	**4,00€**
Sangria	**4,00€**



Vermouth/Aperitivos.

Petroni Tinto	4.00€
Martini Rosso/Blanco.	3.50€
Lodeiros Tinto/Blanco.	3.50€
Yzaguirre.	3.50€
Tio Pepe (Fino).	3,50€
Copa de Cava.	3,50€

Ron.

Ron Barcelo.	7.00€
Brugal Añejo.	7.00€
Habana 7 Años.	8,00€
Ron Bacardí.	7.00€

Whisky.

Tomatin LEGACY.	9.50€
Red Label.	7.00€
Black Label.	9,00€

Vodka.

Absolut.	7,00€
Moskovskaya.	7.00€
Eristoff Black.	7.00€

Brandy.

Carlos I.	8,00€
Magno.	5,00€

Licores.

Frangelico.	6,00€
Tia Maria.	6,00€
Cointreau.	7,00€
Amaretto Dissaronno.	6,00€
Drambuie.	7,00€
Pacharan Baines.	6,00€
Tequila reposado.	6,00€



Torre do Olivar D.O Ribeiro. **3.50€** **21.00€**

El Torre Do olivar es un vino blanco familiar elaborado con uvas selectas de la denominación de origen ribeiro.

Variedad treixadura que proporciona unos vinos frescos, con aroma de fruta fresca (manzana, fruta de hueso...)



Alma de Autor` D.O Monterrei. **3.50€** **21.00€**

El Alma de Autor es un vino que se elabora con la variedad godello. Viñedo propio de la zona de As Tapias.

Vino con gran cuerpo y estructura.



Veiga da Princesa D.O Rías Baixas. **3.50€** **21.00€**

El Veiga Da Princesa es un vino blanco elaborado en su totalidad con la uva de la variedad albariño del condado de Tea dentro de la denominación de origen. Es un albariño fresco con un buen balance entre grado alcohólico, acidez y un gran volumen en boca con la marcadas notas de fruta de hueso típicas de los grandes albariños.



Edulis Crianza D.O.Ca Rioja. **3.50€ 21.00€**

Edulis es un vino 100% tempranillo con una crianza en roble francés de 12 meses.

Es un vino versátil con aromas a frutos rojos, trago placentero y largo postgusto ideal para disfrutarlo de tapeo o acompañado de una buena comida.



Raíz de Guzmán D.O Ribera del Duero. **3.50€ 21.00€**

Raiz de Guzman es un vino elaborado con la variedad tempranillo, de color rojo cereza intenso, con ribete granate y de capa alta, limpio y brillante. Aromas elegantes, limpio, intenso en nariz que destacan fruta de frambuesa, flores azules como las violetas y recuerdos sutiles a pelusa de castaña, aporta toques balsámicos, ahumados y torrefactos. 9 meses en barrica de roble francés.



Cepa Vella D.O Ribeira Sacra **3.50€ 21.00€**

Cepa Vella es un vino de la Ribeira Sacra de elaboración propia de la variedad de uva mencía. Con un color granate buena capa. Nariz intensa y compleja, frutos rojos de mora, frambuesa y notas vegetales, ligeramente floral y mineral, en boca envolvente, glirerico y muy fácil de beber, buena persistencia.

GINEBRAS

Larios. 6,00€

Ginebra nacional, de corte clásico que quizás no esté tan valorada por los nuevos bebedores de ginebra que buscan una exclusividad más que un sabor.

Beefeater. 7,00€

Los botánicos utilizados son almendra, cáscara de limón, cáscara de naranja, enebro, orris raíz, raíz angélica, regaliz, semilla angélica y semillas de cilantro.

Seagram´s. 7,00€

Sus botánicos utilizados son cardamomo de Sri Lanka, piel de naranja de España, corteza de canela de Vietnam, cilantro de República Checa y bayas de Italia, junto con otras hierbas.

Puerto de Indias. 7,00€

Es una ginebra Premium sevillana elaborada de forma artesanal con un marcado sabor suave con notas a fresa. Las fresas utilizadas para elaborarla son de la provincia de Huelva y hacen que esta ginebra sea única en su categoría.

Tanqueray. 7,50€

Los botánicos utilizados son secretos, si bien la base de ellos es el enebro, el cilantro y la raíz de angélica. Es transparente y limpia, de cuerpo medio, destacando en el aroma el alcohol, enebro y cítricos.

Bombay Sapphire. 8,00€

Obtenida por triple destilación del alcohol de grano, cuyo vapor atraviesa una cesta de cofre perforada, situada en su cuello, extrayendo los aromas y aceites de los botánicos.

Martin Miller’s. 9,00€

El destilado del cereal, elaborado en Black Country, es enviado junto a los botánicos a Islandia, en donde éstos se remojan en agua procedente de glaciares y filtrada en roca volcánica, y se mezclan con el destilado.

Beefeater 24. 8,00€

Los botánicos utilizados son enebro, corteza de naranja, limón y pomelo, cilantro, regaliz, raíz de angélica, raíz de iris, almendra, té japonés Sencha y té verde chino.

Nordes. 9,00€

La base de esta ginebra parte de alcoholes neutros de la mejor calidad y de la uva blanca de la variedad albariño. Posteriormente se añaden botánicos de origen gallego.