

TRAFALGAR
LOS CAÑOS

Carta de Verano

2021

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.

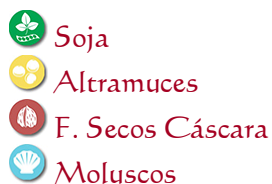
Para los más Pequeños, Hasta los 8 Años, Disponemos de un Menú Infantil. Todos los Días. ¡Les Encantará!

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:





ENTRANTES

Para Empezar Bien, Os Ofrecemos una Variedad de Platos para Todos Los Gustos.

Refrescantes, Sanos, Modernos, Tradicionales de la Zona, Nuevos Sabores...

- Salmorejo**..... 6,60.-    
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**..... 7,80.-  
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** 14,40.-    
Pastel de Berenjenas, Calabacín, Tomate Fresco, Mozzarella de Búfala y Albahaca.
Servido Bajo una Crema de Queso Fundido.
- Provolone al Horno** 11,80.- 
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** 14,80.-  
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** 12,30.- 
Rodajas de Tomate Fresco, Mozzarella de Búfala, Albahaca, Aceite de Oliva Virgen Extra y Pimienta Negra Molida.
- Ensalada Griega**..... 13,80.-   
Tomate Fresco, Pepino, Cebolla Morada, Queso Feta en Taquitos, Olivas Negras, Pimiento Verde y Orégano.
Aliñada con una Vinagreta de Aceite de Oliva Virgen Extra y Limón.
- Ensalada César**..... 14,70.-    
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

- Cesta de Pan Recién Hecho, Picos y Regañás**..... 2,40.-  
Adecuado para Dos Comensales.
Si No lo Vas a Consumir, Por Favor, Avísanos para No Servirlo.
- Aperitivo** ¡Invitamos Nosotros!

ATÚN ROJO DE ALMADRABA

Estamos en la Zona de las Almadrabas, Barbate, Conil y Zahara.

¿Dónde puedes 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 Rosa16,80.-  

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.

Tartar de Lomo sobre Crema de Aguacate19,70.-  

Lomo de Atún Rojo, Cebolla Morada y Tomate Fresco Picados. Macerado con una Salsa de Cítricos y Miel de Naranja.

Servido Sobre una Base de Crema de Aguacate.

Brocheta de Ventresca con Salsa de Yogur 21,80.-  

Jugosos Cortes de Ventresca de Atún Rojo, Pimiento Rojo, Cebolla Morada y Tomate Cherry.

Servida con una Salsa de Yogur con Hierbabuena.

Tarantelo al Barro con Cebolla Confitada.....24,30.- 

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.

Sashimi de Lomo Blanco.....19,70.-    

Finos Cortes de Lomo Blanco de Atún Rojo, Vinagreta de Cítricos y Algas Wakame.

Acompañado de Tres Mayonesas de Wasabi, Soja y Kimchi.

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°, Conservando Así Todas sus Cualidades Organolépticas.
Pocas Veces, Comerás un Atún Igual.

Tu Salud, Nuestra Tranquilidad.

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.

- Pargo – 1 Pax	20,80.-
- Lubina – 1 Pax	20,80.-
- Baila – 1 Pax	20,80.-
- Borriquete – 1 Pax	22,60.-
- Borriquete – 2 Pax	33,60.-
- Robalo – 1 Pax	27,60.-
- Sargo – 1 Pax	27,60.-

Con Frecuencia, También Disponemos de Corvinas, Salmonetes, Rodaballos... **Consúltanos.**

Los Pescados los Cocinamos en la Parrilla de Carbón Vegetal.

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.

Todos Los Pescados a la Parrilla Los Acompañamos con Patatas Panaderas

Bacalao Veronata al Horno.....17,80.-    

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

ACOMPAÑAMIENTOS ADICIONALES PARA LOS PESCADOS A LA PARRILLA

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

**Patatas al Horno
con Hierbas Provenzales**

Tomillo, Romero y
Aceite de Oliva

**Patata
Asada al Horno**

Mantequilla con
Ajo y Perejil

**Pimientos
Asados**

Ajo Picado y
Aceite de Oliva

**Patatas
Fritas**

Cocinadas en Aceite
de Oliva

2,80.- 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?

Solomillo de Retinto 26,70.-
El Corte Más Tierno y Jugoso de la Vaca Retinta. Peso: 300 Grs. Aprox.

Entrecot de Retinto..... 30,50.-
Lomo Bajo de Vaca Retinta. Todo el Sabor. Peso: 500 Grs. Aprox.

Costillar a la Barbacoa 19,10.-  
Costillar de Cerdo Aderezado con Nuestra Salsa Barbacoa Especial. Peso: 450 Grs. Aprox.

Secreto Ibérico a la Parrilla 17,80.- 
Una de las Partes Nobles Más Demandadas del Cerdo Ibérico, Debido a Su Grasa Infiltrada.
Peso: 400 Grs. Aprox.

Recuerda que Tenemos 5 Puntos de Cocción Para las Carnes:

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

Patatas al Horno con Hierbas Provenzales

Tomillo, Romero y
Aceite de Oliva

Patatas Panaderas

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

Patata Asada al Horno

Mantequilla con
Ajo y Perejil

Pimientos Asados

Ajo Picado y
Aceite de Oliva

Patatas Fritas

Cocinadas en Aceite
de Oliva

2,80.- Unidad

Estos Platos Son Acompañamientos, No Se Sirven Individualmente.

HAMBURGUESAS A LA PARRILLA

Todas Nuestras Hamburguesas las Formamos Nosotros, Una a Una, con 250 Grs de Carne de Vaca Retinta 100% Certificada, Muy Baja en Grasas, con un Poquito de Sal y...
¡Nada Más!

Luego, las Cocinamos a la Parrilla de Carbón Vegetal, con Mucho Cariño.
Notarás la Diferencia...

Clásica..... 15,60.-   

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

BBQ..... 16,70.-   

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

Tropical..... 16,70.-   

250 Grs. de Carne Picada de Vaca Retinta 100% Certificada, Bacon Especial Ahumado y una Rodaja de Piña Natural Asada en la Parrilla.
Servida con Nuestra Salsa de Piña Natural, Mostaza y Miel.

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

Jamón Cocido 
Bacon Especial Ahumado 

Queso Cheddar 
Salsa Barbacoa Especial Dulce 

Recuerda que Tenemos 5 Puntos de Cocción Para las Carnes:

Vuelta y Vuelta, Poco Hecha, Punto, Hecha y Muy Hecha.

Pídela como a Ti te Más Te Guste.

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.

(Olivo Mediterráneo Silvestre)

Margarita	12,80.-	 
Salsa de Tomate, Rodajas de Tomate Fresco, Mozzarella de Búfala en Rodajas, Aceite de Oliva Virgen Extra, Albahaca Fresca Picada y Pimienta Negra Molida.		
Vegetal	13,20.-	 
Salsa de Tomate, Orégano, Aros de Cebolla Morada, Rodajas de Calabacín, Corazones de Alcachofa, Tomates Cherry, Espárragos Trigueros y Mozzarella Extra.		
Pollo a la Parrilla	13,70.-	  
Salsa de Tomate, Orégano, Pollo Asado a la Parrilla, Rodajas de Champiñones y Pimientos Verdes Frescos, Bacon Especial Ahumado y Mozzarella Extra.		
Caprichosa	14,20.-	   
Salsa de Tomate, Orégano, Bacon Especial Ahumado, Jamón Cocido Natural, Rodajas de Champiñones Frescos y Aceitunas Negras, Mozzarella Extra.		
Barbacoa	14,80.-	   
Salsa de Tomate, Orégano, Carne de Costillar de Cerdo a la Parrilla, Bacon Especial Ahumado, Mozzarella Extra y Nuestra Salsa Barbacoa Especial Dulce.		
Mediterránea	15,10.-	   
Salsa de Tomate, Orégano, Mozzarella Extra, Tomates Cherry Asados con un Toque de Ajo, Hojas de Rúcula, Jamón Ibérico de Bellota y Lascas de Queso Parmigiano Reggiano.		
Lomo de Atún Rojo	15,60.-	   
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	+ 1,20.-	
Bacon Especial Ahumado 	Jamón Cocido Natural 	Champiñones Frescos
Mozzarella Extra 	Pimientos Rojos/Verdes Frescos	Pollo Asado a la Parrilla
Salsa Barbacoa Especial Dulce 	Espárragos Trigueros	Aceitunas Negras

Ingrediente Extra	+ 2,40.-	
Lomo de Atún Rojo de Almadraba	Carne Picada de Retinto 	Jamón Ibérico de Bellota 
Parmigiano Reggiano 	Mozzarella de Búfala	

MENU INFANTIL

Todas las Noches, 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. 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



1 Bebida

Agua Mineral Solán de Cabras - 50 cl,
Zumo de Naranja, Piña o Melocotón - 20 cl.
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta Naranja o Limón – 35 cl.

1 Postre

Helado de Fresa o Chocolate
Fruta del Día, Consúltanos




9,90.- €

POSTRES CASEROS

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 los Bizcochos Savoiardi, con la Intensidad del Café y el Licor Amaretto.
- Brownie con Helado**..... 6,40.- 
Bizcocho de Chocolate con Nueces, Esponjoso por Dentro y Crujiente por Fuera.
Servido con Helado de Vainilla y Cubierto de Chocolate Negro Fundido.
- Tarta de Queso al Horno con Frambuesa** 6,40.- 
Tarta con la Base de Galletas Molidas y Queso Crema Fresco.
Servida con una Cobertura de Mermelada de Frambuesas.
- Piña Natural Gratinada con Azúcar Moreno al Horno**..... 6,40.-
Rodajas de Piña Natural Extra-Dulce, Gratinada al Horno de Leña con Azúcar Moreno y Canela.

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**..... 2,60.-
- Café Intenso o Descafeinado - Baileys**..... 2,80.-
- Café Brazil. Suave y Dulce** 2,20.-
- Café India. Intenso y Especiado**..... 2,20.-

INFUSIONES

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

VINOS BLANCOS

	Copa	Botella
Tierra Blanca Seco	2,40.-	9,50.-
<p>Bodegas: Páez Morilla. Arcos de la Frontera, Cádiz. Denominación de Origen: Tierras de Cádiz. Uvas: Palomino y Riesling. Alcohol: 11%. Maridaje: Pescados y Entrantes.</p>		
Tierra Blanca Semidulce	2,60.-	10,30.-
<p>Bodegas: Páez Morilla. Arcos de la Frontera, Cádiz. Denominación de Origen: Tierras de Cádiz. Uvas: Palomino Fina. Alcohol: 10,5%. Maridaje: Pescados y Entrantes.</p>		
Yllera 5.5 Verdejo Frizzante		13,70.-
<p>Bodegas: Yllera. Valladolid. Denominación de Origen: Castilla y León. Uvas: Verdejo. Alcohol: 5,5%. Maridaje: Pescados, Entrantes y Platos Ligeros.</p>		
Protos Verdejo	3,60.-	14,50.-
<p>Bodegas: Protos. La Seca, Valladolid. Denominación de Origen: Rueda. Uvas: Verdejo. Alcohol: 13%. Maridaje: Moluscos, Pescados y Crustáceos.</p>		
Barbazul Blanco	4,10.-	15,80.-
<p>Bodegas: Huerta de Albalá. Arcos, Cádiz. Denominación de Origen: Tierras de Cádiz Uvas: Cardonnay. Alcohol: 12,5%. Maridaje: Pescados a la Parrilla, Atún y Arroces.</p>		
Marqués de Riscal Verdejo	4,30.-	16,40.-
<p>Bodegas: Herederos del Marqués de Riscal. Denominación de Origen: La Rioja. Uvas: Verdejo. Alcohol: 13%. Maridaje: Pescados, Mariscos y Pollo.</p>		
Habla de Ti	4,40.-	18,10.-
<p>Bodegas: Habla. Trujillo, Cáceres. Denominación de Origen: VT Tierras de Extremadura. Uvas: Savignon Blanc. Alcohol: 13%. Maridaje: Entrantes y Pescados.</p>		
Martín Codax Albariño	4,80.-	19,80.-
<p>Bodegas: Martín Codax. Cambados, Pontevedra. Denominación de Origen: Rueda. Uvas: Albariño. Alcohol: 12,5%. Maridaje: Carnes y Pescados.</p>		
Cava Anna Brut Nature		19,90.-
<p>Bodegas: Codorniu. Sant Sadurní d'Anoia. Barcelona. Denominación de Origen: Cava. Uvas: Chardonnay, Perellada, Xarel lo y Macabeo. Crianza 9 Meses. Alcohol: 11,5%. Maridaje: Entrantes, Verduras, Moluscos, Pescados y Crustáceos.</p>		

VINOS ROSADOS

	Copa	Botella
Lambrusco dell'Emilia Rosato		8,70.-
Bodegas: Giacobazzi. Italia. Denominación de Origen: Lambrusco.		
Uvas: Lambrusco. Alcohol: 7,5%.		
Maridaje: Entrantes, Pizza y Carnes Grasas.		

VINOS TINTOS

	Copa	Botella
Beronia Crianza	3,20.-	12,60.-
Bodegas: Beronia. Ollauri. Denominación de Origen: Rioja.		
Uvas: Tempranillo, Garnacha y Mazuelo. Alcohol: 13,5%.		
Maridaje: Carnes Rojas e Ibéricos.		
Cune Crianza	3,70.-	14,80.-
Bodegas: CVNE. Haro. Denominación de Origen: Rioja.		
Uvas: Tempranillo, Garnacha y Mazuelo. Alcohol: 13,5%.		
Maridaje: Carnes Rojas, Ibéricos y Quesos.		
Yllera Crianza	3,80.-	15,20.-
Bodegas: Grupo Yllera. Valladolid. Denominación de Origen: Tierras de Castilla y León.		
Uvas: Tempranillo. Alcohol: 15%.		
Maridaje: Carnes Rojas, Ibéricos y Quesos.		
Barbazul	4,10.-	15,60.-
Bodegas: Huerta de Albalá. Arcos, Cádiz. Denominación de Origen: Tierras de Cádiz.		
Uvas: Tintilla, Syrah y Cabernet Sauvignon. Alcohol: 14,5%.		
Maridaje: Parrilladas y Moluscos.		
Protos Roble	4,30.-	16,40.-
Bodegas: Protos. Peñafiel. Valladolid. Denominación de Origen: Ribera del Duero.		
Uvas: Tempranillo. Alcohol: 14,5%.		
Maridaje: Carnes Rojas, Ibéricos y Atún.		
Habla del Silencio	4,80.-	19,80.-
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.		

VINOS DE JEREZ

	Copa	Botella
Fino Tío Pepe	2,20.-	11,90.-
Palomino. 15%.		
Maridaje: Carpaccios, Pescados y Entrantes.		
Manzanilla La Gitana	2,10.-	11,60.-
Palomino Fino. 15%.		
Maridaje: Mariscos y Entrantes.		
Oloroso Seco Alfonso	3,70.-	
Palomino. 18%.		
Maridaje: Entrantes y Carnes Rojas.		
Pedro Ximénez Dulce Néctar	3,20.-	
Pedro Ximénez. 15%.		
Maridaje: Postres.		

SANGRÍA

Sangría - Jarra 1 L.....	12,20.-
--------------------------	---------

AGUAS

Solán de Cabras - Agua Mineral - 0,5 L.....	1,50.-
Solán de Cabras - Agua Mineral - 1,5 L.....	2,50.-
Solán de Cabras - Agua con Gas - 33 cl.....	2,20.-

CERVEZAS

Mahou Clásica - Vaso 33 cl.....	2,30.-
Mahou Clásica - Vaso 50 cl.	3,30.-
Mahou Clásica - Jarra 1 L.....	6,40.-
Mahou 5 Estrellas - Botellín 33 cl.....	2,60.-
Mahou Maestra - Botellín 33 cl.	3,30.-
Mahou Sin Alcohol Tostada - Botellín 33 cl.....	2,60.-
Mahou Sin Gluten - Botellín 33 cl.....	2,60.-
Estrella Galicia - Botellín 33 cl.....	2,60.-
Cruzcampo - Botellín 25 cl.....	2,20.-
Heineken - Botellín 33 cl.....	2,70.-
Coronita - Botellín 35 cl.	3,70.-
Clara Blanca/Limón - Vaso 33 cl.....	2,40.-
Clara Blanca/Limón - Vaso 50 cl.....	3,40.-

TINTOS DE VERANO

Vaso 33 cl.....	2,40.-
Vaso 50 cl.....	3,40.-
Jarra de 1 L.....	6,70.-
Blanca/Limón/Naranja - Vaso 33 cl.....	2,60.-
Blanca/Limón/Naranja - Vaso 50 cl.	3,70.-
Blanca/Limón/Naranja - Jarra 1 L.....	7,20.-

REFRESCOS

Coca-Cola - Coca-Cola Zero - Fanta Naranja - Fanta Limón - Sprite - Botella 35 cl.	2,90.-
Nestea al Limón - Botella 30 cl.....	2,90.-
Aquarius de Naranja o Limón - Botella 30 cl.	2,90.-
Tónica Schweppes - Botella 25 cl.....	2,40.-
Zumo de Naranja, Piña o Melocotón - Botella 20 cl.....	2,20.-

CHUPITOS

Rua Vieja Licor de Hierbas
Manzana Verde

Rua Vieja Crema de Orujo
Manzana Verde Sin Alcohol

Limoncello
Ron Miel Guanche

Vaso 5 cl. 2,50.-

COPAS

Rua Vieja Licor de Hierbas
Manzana Verde
Baileys

Rua Vieja Crema de Orujo
Manzana Verde Sin Alcohol
Pacharán Zoco

Limoncello
Ron Miel Guanche
Anís del Mono

Vaso 33 cl. con Hielo 4,50.-

COMBINADOS

Barceló
White Label
Beefeater

Brugal
J&B
Larios
Absolut

Bacardi
Puerto de Indias Strawberry
Bombay Sapphire

Vaso 50 cl. con Hielo + Refresco 7,40.-

COPAS DE BALÓN

Cardhú 12 años.....	6,30.-
Jack Daniel's	4,60.-
Carlos III	4,60.-