



Yerba Buena

HOUSE BAR



@YERBABUENAHB



+34 656421930

CALLE JUAN DE VERA 53, SAN CRISTOBAL DE LA LAGUNA

Todos los precios incluyen IGIC

APERITIVOS

1. Tiras de pollo crujientes: 11,90 € (gluten, mostaza, sésamo, lácteos, huevo)

● Barbacoa y semillas de sésamo ● Queso cheddar fundido ● Miel mostaza ● Salsa picante ● Guacamole



1. Bolitas de setas: champiñones, setas, boletus en salsa de trufas 10,90€ (gluten, huevo, lácteo)

2. Bolitas de serrano: queso parmesano, jamón serrano con crema de parmesano 10,90€ (lácteos, sin gluten)



3. Saquitos de pera y gorgonzola : rellenos de pera y gorgonzola. Bañados en miel de palma y nueces. 11,90 € (frutos con cáscara, gluten, lácteos)

4. Saquitos de carrillera: estofado de carrillera acompañado de pure de manzana y reducción pedro Ximénez 11,90€ (gluten)

5. Saquitos de jabalí: Saquitos de jabalí estofado acompañado de almogrote 11,90€ (gluten, lacteos)



7. Tabla de queso : tabla de queso semicurado y almodrote con miel de palma nueces y pan 13.90€ (lácteos, nueces, gluten, Queso mezcla)

8. Tabla de queso sin Gluten: tabla de queso semicurado y almodrote con miel de palma nueces y mini arepas 13.90€ (lácteos, nueces, Queso mezcla)

6. Donut de queso: queso mozzarella, cheddar, queso gouda y mermelada de arándanos 10,80€ (huevo, lácteos)



NACHOS



1. Nachos: pico de gallo, guacamole, queso cheddar gratinado 14,90 € (lácteos)

2. Nachos rancheros : carne mechada, pico de gallo, guacamole, queso cheddar gratinado 15,90 € (lácteos)

3. Nachos puebla : pollo horneado mechado, pico de gallo, guacamole, salsa cheddar 15,90 € (lácteos)

4. Nachos de la casa : pata horneada mechada, pico de gallo, guacamole, salsa cheddar 15,90 € (lácteos)

5. Nachos vegetales : maíz, pico de gallo, guacamole, pimientos y cebolla asada y aceitunas negras 15,90 €

ENSALADAS

1. Pollo crujiente : mézclum de lechuga, tomate picado, parmesano, beicon crujiente, pollo crujiente en salsa mostaza miel. 13,90€ (lácteos, mostaza, gluten, huevo)

2. Salmón : queso rulo de cabra, rúcula, mézclum de lechuga, salmón ahumado, cebolla morada, tomate, cereza en vinagreta de maracuyá 14,90€ (pescado, lácteos)

3. Vegetariana : mézclum de lechuga, rúcula, tomate cherry, tomate picado, maíz, aceitunas negras, cebolla morada, bolitas de carne de lentejas y vegetales, guacamole y semillas de sésamo 13,90 € (sésamo)



Todos los precios incluyen IGIC

AREPAZOS GOURMET



1. Canaria : pata asada casera, queso fresco ahumado 7,90 € (lácteos, sin gluten)
2. Gourmet de pata: pata asada casera, queso rulo gratinado, cebolla caramelizada 7,90 € (lácteos)
3. Maracucha de carne: carne mechada de la casa, plátano frito, queso ahumado 7,90€ (lácteos)
4. Sifrina: carne mechada, guacamole y pico de gallo 7,90€
5. Gourmet de pollo: pollo braseado de la casa, queso rulo, cebolla caramelizada 7,90€ (lácteos)
6. Maracucha de pollo: pollo braseado de la casa, plátano frito, queso ahumado 7,90€ (lácteos)
7. Vegetal: guacamole, pico de gallo y carne de lenteja de la casa 7,80€
8. Pepiada de la casa: Pollo de la casa, guacamole y queso Edam 7,90€ (lácteos)
9. Peluda: Carne mechada y queso Edam 7,90€ (lácteos)



LASAÑAS



1. Pastel mía madre : al estilo casero de nuestra familia, lasaña sin gluten, carne boloñesa, huevo duro, salsa cheddar, queso mozzarella, queso gouda y nata 12,90€ (lácteos, huevo)
2. Pastel vegetal: lasaña de pisto de verduras, col, zanahoria, pimientos, calabacín, cebolla, berenjena, brócoli 12.90 (Queso opcional)

Todos los precios incluyen IGIC

PIZZAS TIPO CHICAGO

1. Salmón : mozzarella, salsa casera de la casa, tomate picado, rúcula, parmesano, salmón, tomate cherry. 15,90€ (gluten, lácteos, pescado)
2. Atrufada : mozzarella, salsa casera de la casa, setas, champiñones, trufa y parmesano. 14,90€ (lácteos, gluten, setas)
3. Tentación de pollo : mozzarella, salsa casera de la casa, cheddar, crujiente de pollo y bacon. 15,90€ (gluten, lácteos, huevo)
4. Tentación de quesos : mozzarella, salsa casera de la casa, cheddar, queso azul, queso rulo, queso ahumado y crema de parmesano. 14,90€ (gluten, lácteos)
5. Mediterránea : mozzarella, salsa casera de la casa, jamón serrano, aceitunas negras, rúcula, tomate picado, tomate cherry y parmesano. 15,90€ (gluten, lácteos)
6. Vegetariana : calabacín, berenjena, zanahoria, cebolla, pimientos, champiñones, aceitunas negras, tomate cherry, rúcula, mozzarella y salsa casera de la casa. 14,90€ (setas, gluten, lácteos)
7. Marinera : mejillones, gambones, atún, cebolla, pimientos, tomate cherry, aceitunas negras, mozzarella y salsa casera de la casa. 16,90€ (gluten, lácteos, pescado, mariscos)
- 8 . Diavola : mozzarella, salsa casera de la casa, chorizo rivera, huevo guisado, cebolla, pimientos, carne picada, crema picante y aceitunas negras 15, 80€ (gluten, lácteos)
9. Barbacoa : mozzarella, salsa casera de la casa, pata asada, pollo, cebolla, pimienta, bacon, queso cheddar y bbq 15,90€ (gluten, lácteos)
10. Margarita : mozzarella, salsa casera de la casa y mozzarella fresca 12,90 €(gluten, lácteos)



Todos los precios incluyen IGIC

Platos de la casa

1. Costillas gratinadas: Costillas de cerdo gratinadas acompañadas de papas fritas en salsa

***BBQ *PICANTE *AGRIDULCE 15,90€**



2. Solomillo al grill caramelizado : solomillo de cerdo al grill con cebolla caramelizada y queso de rulo acompañado de papas fritas 16,90€ (lácteos)

3. Solomillo al grill Salsa champiñones : solomillo de cerdo al grill con salsa de champiñones acompañado de papas fritas 16,90€ (lácteos)

4. Milanesa : empanada de pechuga con queso, virutas de jamón serrano y huevo frito, salsa cacera de la casa acompañada de papas fritas 15,90€ (gluten, lácteos, huevo)



5. Chuletón de res al grill : Chuletón de res de unos 900gr aproximadamente acompañado de papas fritas. 26,90€

6. Entrecot de res : entrecot al grill con cebolla y pimientos asados con papa frita 23,90€



Huevos rotos



1. Huevos Rotos Clásicos : papas fritas, tres huevos, queso ahumado, chorizo ahumado y jamón serrano. 15,90€ (huevo, lácteos)

2. Huevos Rotos en fiesta: papas fritas, tres huevos, solomillo troceado, chorizo ahumado y jamón serrano. 16,90€ (huevo, lácteos)

3. Huevos Rotos Mexicanos: Papas fritas, tres huevos, carne mechada, chorizo ahumado, queso cheddar 15,90€ (huevo, lácteos)

4. Huevos Rotos Vegetales: Papas fritas, tres huevos, pimientos, cebolla y champiñones salteados con guacamole 14,90€ (huevo)

Todos los precios incluyen IGIC

Cervezas

Caña Dorada Especial 2,40€
Jarra Dorada Especial 3,80€
caña dorada Tostada 2,40€
Tostada de Jarra Dorada 3,80€
Dorada Especial Botella 2,60€
Tostada Dorada Botella 2,60€
Especial Botella Negra 2,60€
Tostada Dorada 00 2,60€
Dorada Pilsen Botella 2,60€
Dorada Botella Sin Con Limón 2.60€
Limón tropical 2,60 €



Corona 2,90€
Coronita Pequeña 2,40 €
Franziskaner 3,90€
1906 2,60€
Estrella Galicia Sin Gluten 2,40€
Aguita Sin Gluten 3,40€
Aguita 3,60€
Heineken 2,60€
Kopparberg Fresa de Lima 4,90€
Kopparberg Frutos Rojos 4,90€
smirnoff ice 3,60€

Refrescos y bebidas

Coca Cola Normal 2,20€
Coca Cola Zero (Sin Azúcar) 2,20€
Appletiser 2,30€
Fanta Limón 2,20€
Fanta Naranja 2,20€
Nestea Mango Piña 2,40 €
Zumo Melocotón 2,10€
Zumo Mango Piña 2,10€



Sprite 2,20 €
Acuario Limón 2,30€
Acuario Naranja 2,30€
Tónico Bliss 2,20€
Baya de la felicidad 2,20€
Dicha Sensación 2,20€
Agua Pequeña 1,40€
Agua Grande 2,80€
Agua Con Gas Grande 2,90€
Agua Con Gas 1,70 €



Todos los precios incluyen IGIC

Cafetería

Nuestro Café Es Mocay

Solo 1,30 €

Cortado 1,40 €

Café con leche 1,70 €

Americano 1,40 €

Carajillo 3,00 €

Barraquito 2,50€

Barraquito licor 43 3,20 €

Café Iris 4,00 €



Capuchinos

Capuchino clásico 2,90

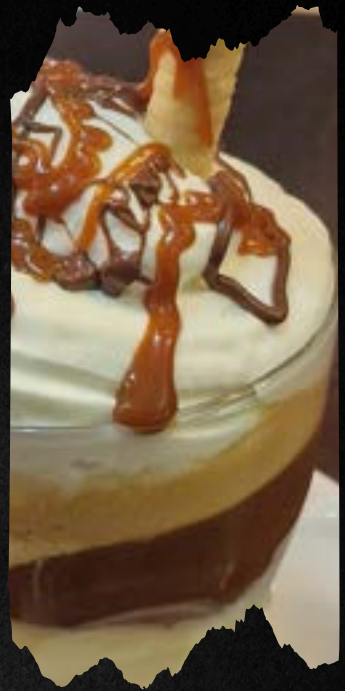
Capuchino de vainilla 3,90

Avellanas capuchinas 3,90

Capuchino congelado

Capuchino de vainilla 4,90

Avellanas capuchinas 4,90



Chocolates

chocolate 2,90 €

chocolate con nata 3,50 €

chocolate con baileys y nata 4,90 €



Con helados

Chocolate con helado de vainilla nata,
sirope de chocolate y dulce de leche
4,90€

Café con helado de vainilla , nata, sirope
de chocolate y dulce de leche 4,90€



Infusiones

Infusiones 2,30€

Menta poleo

Flor de manzanilla

Té verde yerbabuena

Té verde con flores

Té rojo pu - ehr

Té rojo pu-ehr con frutas

Té negro inglés

Té negro chai

Té de mandarina canela

tropical de rooibos

Flores de roibos

Frutos del bosque



Todos los precios incluyen IGIC

Postres

Pastel De Queso Al Horno



Tartas

Gran Variedad En Tartas Pregunta
Por Nuestras Tartas Caseras,
Postres Y Más...

Tartas 5,90 €

Chocolate y Nutella

Pistacho

Galleta Y Frutas Tropicales.

Lotus

Quesillo 4,40 €

Boliches 8,90

mousse 4,40

Pregunta Por Los Alergénicos De
Las Tartas.



Churros gourmet 6.90

Pistacho

Nutella

Dulce de leche

Lotus

Ferrero

arándanos



SIN GLUTEN 8.90

Nutella

Arándanos

Dulce de leche

Pistachos



Tintos

Copa Botella

MARBA vino tinto tradicional	3,50	19,90
MARBA Maceración Carbónica	3,50	19,90
MARBA BARRICA		26,90
Pico cho	3,50	19,90



RIBERA DEL DUERO

Delectos

Templanillo	3,20	17,90
Roble	3,50	19,90
Crianza	3,50	19,90
Vendimia seleccionada		23,90
Figuerro 4		19,90
Figuerro 12		29,90



RIOJAS

Marqués de Cáceres	3,50	19,90
El Faustino Collection Crianza	3,20	18,90



Blancos

Copa Botella

Flor de shana	3,50	19,90
Marba	3,90	21,90
Pico cho	3,90	21,90
Semidulces		
Flor de shana	3,50	19,90
Afrutados		
Flor de chasna	3,50	19,90
Pico cho	3,90	21,90
Rosados afrutados		
Flor de chasna	3,50	19,90

PREGUNTA POR EL VINO DE LA SEMANA

Todos los precios incluyen IGIC

CÓCTELES

Mojitos

1. Mojito clásico 9,00 €
Limas y limones, hortelana, azúcar morena y gaseosa
2. Mojito de frozen 9,90 €
fresas
maracuyá
mango

Margaritas

Clásica

1. Clásica : zumo de lima, tequila, triple sec , hielo y sal de limón 9,00€

2. Margaritas frozen

9,90€

FRESA

MANGO

MARACUYÁ

1. Coronita frozen : zumo de lima, tequila, triple sec , cerveza coronita, hielo y sal de limón 10,90 €

maracuyá

fresa

mango

Piñas Coladas

1. Piña colada clásica : piña, coco, crema de coco, ron blanco 9,90€

2. Piña mango colada : coco, mango, crema de coco, ron blanco

9,90€

3. Piña maracuyá colada : coco, maracuyá, crema de coco, ron blanco 9,90€

Caipiriña

1. Clásica : cachaça , lima, hielo, azúcar, spray 9,50€

Fresa

Maracuyá

Mango

Tinto de verano

Tinto de verano: vino tinto, spray y limón 6,50 €

Sangría Copa : frutas variadas, vino tinto, triple seco, licor de plátano y spray 9,50€

Aperol Spritz : cava, aperol , agua con gas 8,50 €



ROMERO Y JULIETA

Una combinación de ginebra, zumo de naranja, con un toque de fresa, con la pócima dará un resultado a frutos del bosque

10,90



CHOCOHOT

Disfruta de un coctel caliente con una combinación, de baileys, chocolate caliente y licor de chocolate 9,90



Todos los precios incluyen IGIC



YerbaBuena

HOUSE BAR

 @YERBABUENAHB

 +34 656421930

CALLE JUAN DE VERA 53, SAN CRISTOBAL DE LA LAGUNA

Todos los precios incluyen IGIC

APPETIZERS

1. Crispy chicken strips: €11.90 (gluten, mustard, sesame, dairy, egg) ●
Barbecue and sesame seeds ● Melted cheddar cheese ● Honey mustard ● Hot sauce ● Guacamole

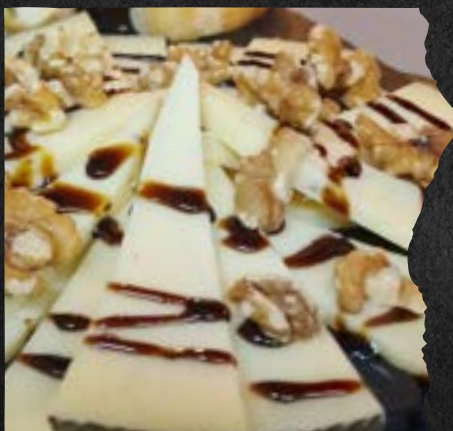


1. Mushroom balls: mushrooms, porcini mushrooms, boletus in truffle sauce €10.90 (gluten, egg, dairy)
2. Serrano balls: Parmesan cheese, Serrano ham with Parmesan cream €10.90 (dairy, gluten-free)

3. Pear and Gorgonzola sachets: filled with pear and gorgonzola. Dipped in palm honey and nuts. €11.90 (fruits with shell, gluten, dairy)

4. Cheek bags: cheek stew accompanied by apple puree and Pedro Ximénez reduction €11.90 (gluten)

5. Wild boar bags: Stewed wild boar bags accompanied by almogrote €11.90 (gluten, dairy)



7. Cheese board: semi-cured cheese board and almodrote with palm honey, nuts and bread €13.90 (dairy, nuts, gluten, mixed cheese)
8. Gluten-free cheese board: semi-cured cheese board and almodrote with palm honey, nuts and mini arepas €13.90 (dairy, nuts, mixed cheese)

6. Cheese donut: mozzarella cheese, cheddar, gouda cheese and blueberry jam €10.80 (egg, dairy)



NACHOS



1. Nachos: pico de gallo, guacamole, gratin cheddar cheese €14.90 (dairy products)
2. Nachos rancheros: shredded beef, pico de gallo, guacamole, gratin cheddar cheese €15.90 (dairy products)
3. Nachos puebla: baked shredded chicken, pico de gallo, guacamole, cheddar sauce €15.90 (dairy)
4. House nachos: baked stuffed leg, pico de gallo, guacamole, cheddar sauce €15.90 (dairy)
5. Vegetable nachos: corn, pico de gallo, guacamole, peppers and roasted onion and black olives €15.90

SALADS

1. Crispy chicken: lettuce mix, chopped tomato, parmesan, crispy bacon, crispy chicken in honey mustard sauce. €13.90 (dairy, mustard, gluten, egg)
2. Salmon: goat cheese roll, arugula, lettuce mix, smoked salmon, red onion, tomato, cherry in passion fruit vinaigrette €14.90 (fish, dairy)
3. Vegetarian: lettuce mix, arugula, cherry tomatoes, chopped tomatoes, corn, black olives, red onion, lentil and vegetable meatballs, guacamole and sesame seeds €13.90 (sesame)



All prices include IGIC

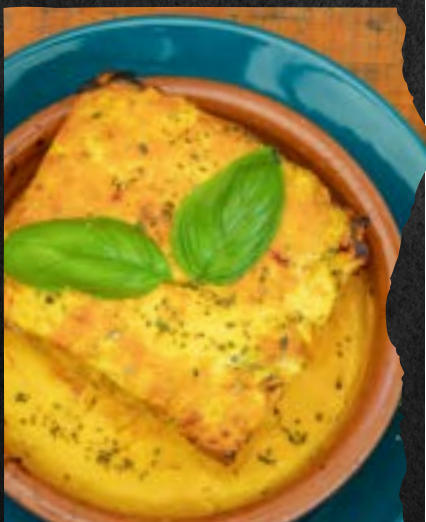
AREPAZOS GOURMET



1. Canaria: homemade roasted leg, smoked fresh cheese €7.90 (dairy, gluten-free)
2. Gourmet de pata: homemade roasted leg, gratin cheese, caramelized onion €7.90 (dairy products)
3. Maracucha de carne: homemade shredded beef, fried plantain, smoked cheese €7.90 (dairy products)
4. Sifrina: shredded beef, guacamole and pico de gallo €7.90
5. Gourmet chicken: house-made braised chicken, cheese, caramelized onion €7.90 (dairy products)
6. Chicken Maracucha: house-made braised chicken, fried plantain, smoked cheese €7.90 (dairy products)
7. Vegetable: guacamole, pico de gallo and house lentil meat €7.80
8. House Pepiada: House chicken, guacamole and Edam cheese €7.90 (dairy products)
9. Peluda: Shredded beef and Edam cheese €7.90 (dairy products)



LASAGNA



1. My mother's cake: homemade style from our family, gluten-free lasagna, bolognese meat, hard-boiled egg, cheddar sauce, mozzarella cheese, gouda cheese and cream €12.90 (dairy, egg)
2. Vegetable pie: vegetable ratatouille lasagna, cabbage, carrot, peppers, zucchini, onion, eggplant, broccoli 12.90 (Cheese optional)

All prices include IGIC

CHICAGO STYLE PIZZAS

1. Salmon: mozzarella, homemade sauce, chopped tomato, arugula, parmesan, salmon, cherry tomato. €15.90 (gluten, dairy, fish)
2. Trufada: mozzarella, homemade sauce, mushrooms, truffle and parmesan. €14.90 (dairy, gluten, mushrooms)
3. Chicken temptation: mozzarella, homemade house sauce, cheddar, crispy chicken and bacon. €15.90 (gluten, dairy, egg)
4. Cheese temptation: mozzarella, homemade house sauce, cheddar, blue cheese, curd cheese, smoked cheese and parmesan cream. €14.90 (gluten, dairy)
5. Mediterranean: mozzarella, homemade house sauce, Serrano ham, black olives, arugula, chopped tomato, cherry tomato and parmesan. €15.90 (gluten, dairy)
6. Vegetarian: zucchini, eggplant, carrot, onion, peppers, mushrooms, black olives, cherry tomatoes, arugula, mozzarella and homemade sauce. €14.90 (mushrooms, gluten, dairy)
7. Marinera: mussels, prawns, tuna, onion, peppers, cherry tomatoes, black olives, mozzarella and homemade house sauce. €16.90 (gluten, dairy, fish, seafood)
8. Diavola: mozzarella, homemade house sauce, chorizo rivera, stewed egg, onion, peppers, minced meat, spicy cream and black olives €15.80 (gluten, dairy)
9. Barbecue: mozzarella, homemade house sauce, roasted leg, chicken, onion, pepper, bacon, cheddar cheese and bbq €15.90 (gluten, dairy)
10. Margarita: mozzarella, homemade house sauce and fresh mozzarella €12.90 (gluten, dairy)



Signature dishes

1. Gratin ribs: Gratin pork ribs accompanied by French fries in sauce
*BBQ *SPICY *SWEET AND SOUR €15.90



2. Caramelized grilled sirloin: grilled pork sirloin with caramelized onion and cheese served with French fries €16.90 (dairy products)
3. Grilled sirloin with mushroom sauce: grilled pork sirloin with mushroom sauce accompanied by French fries €16.90 (dairy products)

4. Milanesa: chicken breast empanada with cheese, shavings of Serrano ham and fried egg, homemade sauce accompanied by French fries €15.90 (gluten, dairy, egg)
5. Grilled beef steak: Beef steak weighing approximately 900g accompanied by French fries. €26.90
6. Beef entrecote: grilled entrecote with onion and roasted peppers with French fries €23.90



Broken eggs



1. Classic broken eggs: fried potatoes, three eggs, smoked cheese, smoked chorizo and Serrano ham. €15.90 (egg, dairy products)
2. Huevos rotos en fiesta: French fries, three eggs, chopped sirloin, smoked chorizo and Serrano ham. €16.90 (egg, dairy products)
3. Mexican Scrambled Eggs: French fries, three eggs, shredded beef, smoked chorizo, cheddar cheese €15.90 (egg, dairy)
4. Vegetable Scrambled Eggs: French fries, three eggs, peppers, onions and mushrooms sautéed with guacamole €14.90 (egg)

All prices include IGIC

Beers

Caña Dorada Especial 2,40€
 Jar Dorada Especial 3,80€
 Caña Dorada Tostada 2,40€
 Jar Dorada Tostada 3,80€
 Dorada Especial Botella 2,60€
 Tostada Dorada Botella 2,60€
 Especial Botella Negra 2,60€
 Tostada Dorada 00 2,60€
 Dorada Pilsen Botella 2,60€
 Dorada Botella Sin Con Limón 2,60€
 Lemon Tropical Limón 2,60€



Corona 2.90€
 Small Corona 2.40€
 Franziskaner 3.90€
 1906 €2.60
 Estrella Galicia Gluten Free €2.60
 Aguita Gluten Free €3.80
 Aguita €3.80
 Heineken €2.60
 Kopparberg Fresa de Lima €4.90
 Kopparberg Frutos Rojos 4,90 €
 smirnoff ice €3.60



Soft drinks and beverages

Regular Coca Cola €2.20
 Coca Cola Zero (Sugar Free) €2.20
 Appletiser €2.30
 Fanta Lemon €2.20
 Fanta Orange €2.20
 Nestea Mango Pineapple €2.30
 Peach Juice €2.10
 Mango Pineapple Juice €2.10



Sprite €2.20
 Aquarius Lemon €2.30
 Aquarius Orange €2.30
 Bliss Tonic €2.20
 Bliss Berry €2.20
 Bliss Sensation €2.20
 Small Water €1.40
 Large Water €2.80
 Large Sparkling Water €2.90
 Sparkling Water €1.70



All prices include IGIC

Cafeteria

Our Coffee Is Mocay Solo

€1.30 Cortado €1.40

Café con leche €1.70

Americano €1.40

Carajillo €3.00

Barraquito €2.50

Barraquito licor 43 €3.20

Café Iris €4.00



Cappuccinos

Classic cappuccino 2.90

Vanilla cappuccino 3.90

Hazelnuts nasturtium 3.90

Frozen Cappuccino

Vanilla cappuccino 4.90

Hazelnuts nasturtium 4.90



Chocolates



Chocolate €2.90 Chocolate with cream

€3.50 Chocolate with Baileys and cream

€4.90

With ice cream Chocolate with vanilla ice cream, cream, chocolate syrup and dulce de leche €4.90 Coffee with vanilla ice cream, cream, chocolate syrup and dulce de leche €4.90



Infusions

Infusions 2.30€

Pennyroyal Chamomile flowers Spearmint green tea Green tea with flowers Pu-ehr red tea Pu-ehr red tea with fruits English black tea Chai black tea Mandarin tea Tropical cinnamon Rooibos Rooibos flowers Forest fruits



All prices include IGIC

Desserts

Baked Cheesecake



Cakes

Great Variety of Cakes Ask About Our Homemade Cakes, Desserts and More...

Cakes €5.90

Chocolate and Nutella

Pistachio

cookie and tropical fruits.

Lotus

Quesillo 4.4 €

Bowling 8.90

mousse 4.40

Ask About Cake Allergens.



Churros gourmet 6.90

Pistachio

Nutella Dulce

de leche Lotus

Ferrero

blueberries



SIN GLUTEN 8.90

Nutella

Blueberries

Dulce de leche

Pistachios



All prices include IGIC

Reds

Bottle Cup

MARBA traditional red wine	3.50 19.90
MARBA Carbonic Maceration	3.50 19.90
MARBA BARREL	26.90
Pico cho	3.50 19.90



BANKS OF THE DUERO

DELECTOS TEMPLANILLO	3.20 17.90
ROBLE	3.50 19.90
CRianza	3.50 19.90
SELECTED HARVEST	23.90
FIGUERO 4	19.90
FIGUERO 12	29.90



RIOJAS

MARQUIS OF CACERES	3.50 19.90
EL FAUSTINO COLLECTION CRianza	3.20 18.90



Whites

Bottle Cup

Shana flower	3.50 19.90
Marba	3.90 21.90
Pico cho	3.90 21.90
Semi-sweet Shana flower	3.50 19.90
Fruity Chasna flower	3.50 19.90
Pico cho	3.90 21.90

Fruity Rosés

Chasna flower	3.50	19.90
---------------	------	-------

ASK ABOUT THE WINE OF THE WEEK

All prices include IGIC

COCKTAILS

Mojitos

1. Classic Mojito €9.00
Limes and lemons, hortelana,
brown sugar and soda
2. Frozen Mojito €9.90
strawberries
passion fruit
mango

Classic Margaritas

1. Classic: lime juice, tequila, triple sec, ice
and lemon salt €9.00
2. Frozen Margaritas €9.90

STRAWBERRY

MANGO

PASSION FRUIT

1. CORONITA FRUZEN: LIME JUICE, TEQUILA,
TRIPLE SEC, CORONITA BEER, ICE AND
LEMON SALT €10.90

PASSION FRUIT

STRAWBERRY

MANGO

Pina Coladas

1. Classic piña colada: pineapple, coconut, coconut cream,
white rum €9.90
2. Pineapple mango colada: coconut, mango, coconut
cream, white rum €9.90
3. Pineapple passion fruit colada: coconut, passion fruit,
coconut cream, white rum €9.90

Caipirinha

1. Classic: cachaça, lime, ice, sugar, spray €9.50

Strawberry

Passion fruit

Mango

Summer red wine

Tinto de verano: red wine, spray and lemon €6.50

Sangria Glass: assorted fruits, red wine, triple sec,
banana liqueur and spray €8.50

Aperol Spritz: cava, aperol, sparkling water €7.50

All prices include IGIC



ROMERO Y JULIETA

Una combinación de ginebra,
zumo de naranja, con un toque de
fresa, con la pócima dara un
resultado a frutos del bosque
10,90

CHOCOHOT

Disfruta de un coctel caliente con
una combinación, de baileys,
chocolate caliente y licor de
chocolate 9,90

