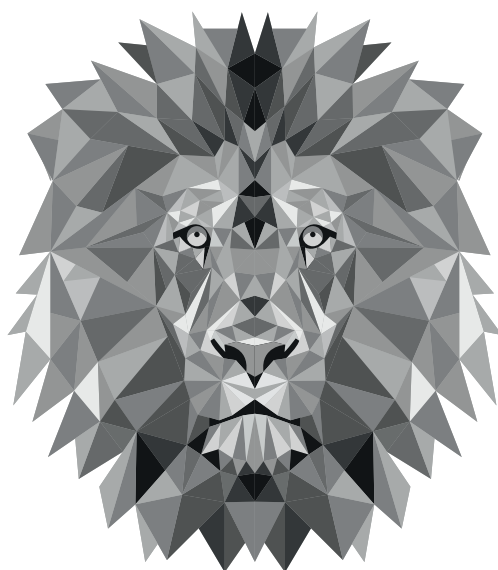




*¿Quién es Leo?
El nombre de nuestro hijo,
Viene nuestra pasión por la cocina y el placer de recibir,
Todo se ha convertido naturalmente en un proyecto familiar.*

Desde París, nuestra hermosa capital cosmopolita, hasta Alicante, nuestra encantadora ciudad portuaria con acentos mediterráneos, nuestra cocina se inspira en nuestras experiencias de vida y en nuestros diferentes viajes por el mundo.

La fusión de una cocina española francesa, con múltiples sabores asiáticos, en la que la frescura y la calidad de nuestros productos constituyen nuestro hilo conductor.

"Una cocina cosmopolita llena de matices exóticos" desde 2018

PARA TAPEAR

Ostra francesa de Normandia nº2		3,90 €
3 ostras + 1 copa de vino blanco		12,50 €
Surtido de quesos franceses y españoles		15,90 €
Paté de campagne casero con nueces y ciruelas		10,90 €
Surtido de embutidos ibéricos y de la zona		14,90 €
Sardinas soasadas con tartar de melón y hierbabuena sobre pan de algas	 	13,50 €
Alcachofas rellenas de mejillones, gratinadas con kimchee y alioli	    	11,90 €
Pulpo braseado con cremoso de patata al Comté	 	23,50 €
Coca de berenjena ahumada, queso azul, pera y nueces	  	9,90 €
Coca de bacalao con aspencat y alioli de ajo negro	 	9,90 €
Coca de aceite, setas de temporada y Foie Gras		9,90 €
Coca de queso de cabra, mermelada de jengibre, cebolla caram y manzana	 	9,90 €
Higos confitados rellenos de Foie Gras caramelizado y pera		12,50 €
Rollo de verano con gambas, verduras y salsa Thai	  	10,50 €
Vieiras con citronella, puerro asado, crema Romesco y salsa coco lima	   	13,50 €
Terrina de Foie Gras, turrón y manzana con gelée de Calvados	  	14,90 €
Jamón Iberico		23,90 €

NUESTOS CRUDOS

Ceviche de corvina y vieira con nuestro leche de tigre, physalis, manzana, maiz ahumado y patacón	    	18,90 €
Tartar de atún marinado con aguacate, patacón, aire de mango y patatas fritas caseras o ensalada	  	19,90 €
Tartar de 2 salmones, aguacate y aire de limón y patatas fritas caseras o ensalada	 	18,90 €
Steak tartar tradicional con yema de codorniz y patatas fritas caseras o ensalada	  	20,50 €

ALÉRGENOS

Si tiene alergias e intolerancias, es importante que nos lo comunique antes de empezar, gracias. Todos nuestros platos pueden contener algún alimento ALÉRGICO entre sus ingredientes. (Reglamento EU 1169/2011)

 Gluten	 Huevos	 Cacahuetes	 Lácteos	 Apio	 Sésamo	 Altramuces
 Crustáceos	 Pescado	 Soja	 Frutos de Cáscara	 Mostaza	 Diox. Azufre y Sulfitos	 Moluscos

ENSALADAS

Burratta, salsa pesto, tomate cherry con crujiente de rúcula y albahaca		13,50 €
Ensalada con langostinos, mango y aceite de anisados		15,90 €
Ensalada de espinaca, brie empanado, pollo crujiente y vinagreta de mostaza y miel (extra bola helado mostaza + 3€)	   	14,90 €
Ensalada Leo: mezclum con judias, patata, tomate, huevo duro, pepino, zanahoria, baya de goji y ventresca de atún	 	14,50 €
Pokebowl :Salmón fresco, goma wakame, pepino, zanahoria, edamame, aguacate y quinoa	  	14,90 €

HAMBURGUESAS - Con patatas fritas caseras -

Azul : carne de vacuno, queso azul, cebolla caramelizada	   	14,90 €
Cabra : carne de vacuno, queso cabra, mermelada de jengibre	   	14,90 €
Leo : carne de vacuno, bacón asado, mayonesa de soja	   	14,90 €
Salmón : lomo de salmón, wakame, shiitake, mayonesa de wasabi	    	14,90 €
Vegana: soja texturizada con cebolla, zanahoria, calabacín, tofu, mermelada de tomate y pan de pita	  	15,90 €

DEL MAR

Tataki de atún marinado con soja y jengibre, pimientos rojos asados hummus de berenjena, wasabi y jengibre confitado	  	25,50 €
Corvina, falso risotto de tinta de calamar y caldo de caldero	   	20,90 €
Bacalao confitado a «la llauna» y verduras asadas		19,90 €
Salmón a la brasa, hummus, taboule de quinoa y salsa coco lima		20,90 €

CARNES

Pollo-curry-coco con arroz basmati		16,90 €
Solomillo de vacuno con patatas		25,90 €
Solomillo «Rossini» con salsa de carne y trufa, foie poêlé con patatas		29,90 €
Jarrete de cordero cocido a baja temperatura con su salsa y patatas		32,90 €
Lingote de Confit de pato, salsa de naranja con patatas		24,50 €
Chuletón de vacuno para compartir o para una hambre de león :) + patatas fritas caseras o ensalada		55,90 €/kg

GUARNICIONES

Puré de patatas trufado	6,00 €
Puré de patatas tradicional	4,50 €
Arroz basmati especiado o blanco	4,20 €
Verduras asadas	4,50 €
Patatas confitadas a las hierbas provenzales	4,50 €
Patatas fritas caseras	4,20 €

APERITIVOS

Pan mini rombo	 1,50 €
Pan sin gluten	2,90 €
Alioli	 1,50 €
Tomate casero	1,50 €
Salsa Pimienta, setas o roquefort	 3,00 €

MENÚ INFANTIL - Casero - Hasta 11 años -

Fingers de pollo con patatas fritas, bebida y helado (chocolate, vanilla)	    13,90 €
Hamburguesa con patatas fritas, bebida y helado (chocolate, vanilla)	     13,90 €

POSTRES - Caseros -

Coulant chocolate	 6,90 €
Coulant chocolate con helado vanilla	  9,50 €
Coulant chocolate con helado arándanos	  9,90 €
Tarta de queso de cabra y coulis de cereza	  6,90 €
Crème Brulée	  6,90 €
Higos confitados relleno de queso crema y fruta	  6,90 €
Torrija con crema de turrón caramelizado y bola de vanilla	     9,90 €
Nougat glacé con frutos rojos (Turrón glaseado)	   7,90 €

VINOS



TINTO

Mauro (Tempranillo, Syrah)	58,00 €	
Olarra Gran Reserva (Ed.limitada)	48,00 €	
Teofilo Reyes Ribera del Duero (Ed.limitada)	33,00 €	
Rioja Marques Riscal Reserva (Tempranillo, Graciano, Mazuelo)	39,00 €	
Rioja Cerro Añon Reserva (Tempranillo, Graciano, Mazuelo)	33,00 €	6,00 €
Rioja Izadi Crianza (Tempranillo)	21,90 €	4,50 €
Ribera del Duero Tamiz Crianza (Tempranillo)	18,50 €	4,00 €
Ribera del Duero El Secreto (Tempranillo)	37,00 €	
Alicante Cepas Viejas (Monastrell)	22,90 €	4,50 €

BLANCO

Terra Nova (Verdejo afrutado)	22,50 €	4,00 €
Marques Riscal (Verdejo seco)	26,90 €	
Alicante Cepas Viejas (seco)	22,90 €	4,50 €
Chablis (Francès seco)	39,00 €	
Casa del Valle (Chardonnay, seco afrutado)	18,90 €	4,20 €
Puerta Santa (Albariño seco)	28,50 €	
Vinalopo (Sauvignon Blanc, dulce)	18,90 €	4,20 €

ROSADO

Anna Flor de Rosa	21,90 €	4,50 €
Izadi Larrosa (seco)	21,50 €	4,50 €

CAVA

Mistinguet Rosado	27,50 €	5,50 €
Mistinguet Brut	26,50 €	5,00 €

CHAMPAGNE

Mumm	55,00 €
Moet & Chandon	65,00 €

CAFÉ / TÉ

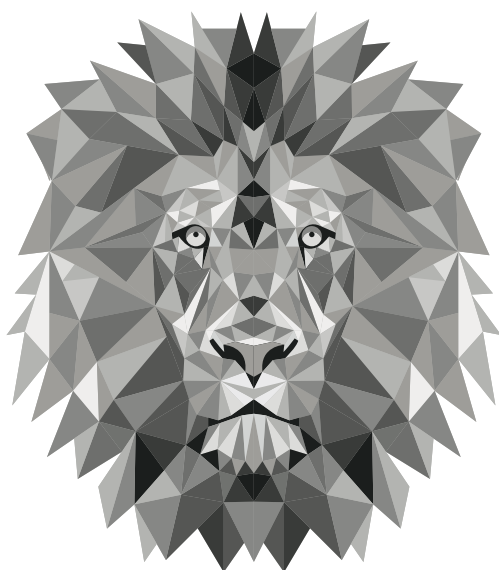
Espresso, Solo, Americano, Té	2,00 €
Cortado	2,20 €
Café con leche, Café Bombon	3,00 €
Cappuccino	3,50 €
Irish Coffea	8,00 €
Espresso Martini	9,00 €

REFRESCOS

Agua 50 cl	2,50 €
Vichy 25 cl	2,50 €
Coca Cola, Fanta, Sprite, Nestea, Aquarius	3,00 €
Zumo de pina, melocoton, naranja, tomate, manzana	3,30 €
Zumo de naranja natural	3,90 €

CERVEZAS

Caña Amstel 27 cl	2,50 €
Pinta Amstel 50 cl	4,90 €
Heineken, Alhambra, Aguila 33 cl	4,00 €
Aguila Sin Filtrar 33 cl	4,50 €
Corona, Desperados 33 cl	4,00 €
Cerveza 0,0% alcohol 33 cl	4,00 €
Cerveza sin gluten 33 cl	4,00 €



*But who is "Leo"?
The first name of our son,
Our passion for cooking and the pleasure of receiving,
The whole has naturally become a family project.*

From Paris, our beautiful cosmopolitan capital, to Alicante, our charming port city with Mediterranean accents, our cuisine is inspired by our life experiences and our various trips around the world.

The fusion of a Franco-Spanish cuisine, with multiple flavors Asian in which the freshness and quality of our products constitute our guiding thread.

"A cosmopolitan cuisine full of exotic nuances" since 2018

TAPAS

French Oyster Normandie n°2		3,90 €
3 oysters + 1 white wineglass		12,50 €
French and spanish cheeses assortment		15,90 €
Homemade Paté de campagne with nuts and plums		10,90 €
Assortment of iberian and Alicante sausages		14,90 €
Fresh sardines with melon tartar, mint and seaweed bread	 	13,50 €
Stuffed artichokes with mussels and gratined with kimchi and aioli	    	11,90 €
Grilled octopus with mash potatoes and Comté cheese	 	23,50 €
Toast with smoked eggplant, blue cheese and pear	  	9,90 €
Toast of cod fish peppers, onions and black garlic alioli	 	9,90 €
Toast with mushrooms and Foie Gras		9,90 €
Toast with goat cheese, ginger marmelade, carmelized onions, apple	 	9,90 €
Stuffed figues with Foie Gras and pear		12,50 €
Summer roll with prawns, vegetables and Thai sauce	  	10,50 €
Scallops with lemongrass, grilled leek, Romesco cream and coconut lime sauce	 	13,50 €
Foie Gras's terrine with nougat, apple and Calvados gelee	  	14,90 €
Iberian ham		23,90 €

TARTAR & CEVICHE

Ceviche of white fish, scalop, fisalis, our special marinade, apple smoked corn, fried plantain	    	18,90 €
Tuna tartar, avocado tartar with a mango air and a salty cooked banana with homemade French fries or salad	  	19,90 €
Tartar of two salmons on a avocado tartar with a lemon air with homemade French fries or salad	 	18,90 €
Traditional steak tartar, prepared and cut with a knife with homemade French fries or salad	  	20,50 €

ALLERGENS

If you have allergies or intolerances, it is important to tell us before you start, thank you. All our dishes can contain some ALLERGENIC food among its ingredients. (EU Regulation 1169/2011)

 Gluten	 Eggs	 Peanuts	 Milk	 Celery	 Sesame	 Lupins
 Crustacean	 Fish	 Soya	 Nuts	 Mustard	 SO2 Sulphite	 Shellfish

SALADS

Burrata, pesto sauce, cherry tomato and crispy arugula and basil	 13,50 €
Salad with prawns, mango and aniseed oil	 15,90 €
Spinach salad with breaded cheese, crispy chicken, mustard and honey sauce (extra mustard ice cream 3€)	    14,90 €
Leo's salad: greens beans, potato, hard-boiled egg, tomato, baya goji cucumber, carrot, tuna belly	  14,50 €
Pokebowl: Fresh salmon, algae, cucumber, carrot, edamame, avocado, and quinoa	   14,90 €

BURGERS - Home made French fries -

Blue : beef, blue cheese and caramelized onions	    14,90 €
Goat : beef, goat cheese and ginger marmelade	    14,90 €
Leo : beef bacon and soya mayonese	    14,90 €
Salmon : salmon filet, algae, shitake and wasabi mayonese	     14,90 €
Vegan : textured soy, onion, carrot, zucchini, tofu, tomato marmelade and pita bread	   15,90 €

FISH

Tuna tataki marinated in soya and ginger, roasted red pepper and eggplant hummus, wasabi and confited ginger	   25,50 €
Corvina, false risotto of squid and fish broth	    20,90 €
Cod fish confit in olive oil with garlic, and grilled vegetables	 19,90 €
Salmon on BBQ, hummus, taboule of quinoa and coconut lime sauce	 20,90 €

MEATS

Chicken curry coco with basmati rice	 16,90 €
Beef sirloin with potatoes	 25,90 €
Beef «Rossini» with meat and truffle sauce and fried Foie and potatoes	 29,90 €
Lamb shank cooked at low temperature with potatoes and sauce	 32,90 €
Duck Confit lingot with orange sauce and potatoes	 24,50 €
Special beef rib to share or for a lion's appetite, with homemade French fries	 55,90 €/kg

SIDES DISHES

Truffed mashed potatoes	 6,00 €
Tradicional mashed potatoes	 4,50 €
White or curry Basmati rice	4,20 €
Grilled vegetables with provencal herbs	4,50 €
Potatoes with provencal herbs	4,50 €
Homemade French fries	4,20 €

SNACKS

Bread	 1,50 €
Gluten free bread	2,90 €
Garlic cream	 1,50 €
Homemade tomato	1,50 €
Sauce of pepper or mushrooms or blue cheese	 3,00 €

KID MENU

- Home made - Till 11 year's old

Chicken fingers with French fries, drink and an ice cream (chocolate, vanilla)	    13,90 €
Burger with French fries, drink and an ice cream (chocolate, vanilla)	     13,90 €

DESSERTS

- Home made -

Hot chocolate cake	 6,90 €
Hot chocolate cake with vanilla ice cream	  9,50 €
Hot chocolate cake with blueberries ice cream	  9,90 €
Goat cheese cake and cherry sauce	  6,90 €
Crème Brulée	  6,90 €
Candied figs with fresh cheese and fruit	  6,90 €
Pain perdu with a caramelized nougat and vanilla ice cream	     9,90 €
Iced Nougat and berries sauce	   7,90 €

WINES



RED

Mauro (Tempranillo, Syrah)	58,00 €	
Olarra Gran Reserva (Limited Ed.)	48,00 €	
Teolfilo Reyes Ribera del Duero (Limited Ed.)	33,00 €	
Rioja Marques Riscal Reserva (Tempranillo, Graciano, Mazuelo)	39,00 €	
Rioja Cerro Añon Reserva (Tempranillo, Graciano, Mazuelo)	33,00 €	6,00 €
Rioja Izadi Crianza (Tempranillo)	21,90 €	4,50 €
Ribera del Duero Tamiz Crianza (Tempranillo)	18,50 €	4,00 €
Ribera del Duero El Secreto (Tempranillo)	37,00 €	
Alicante Cepas Viejas (Monastrell)	22,90 €	4,50 €

WHITE

Terra Nova (Verdejo, dry fruity)	22,50 €	4,00 €
Marques Riscal (Verdejo, dry)	26,90 €	
Alicante Cepas Viejas (Viognier, dry)	22,90 €	4,50 €
Chablis (French, dry)	39,00 €	
Casa del valle (Chardonnay, dry fruity)	18,90 €	4,20 €
Puerta Santa (Albariño, dry)	28,50 €	
Vinalopo (Sauvignon Blanc, sweet)	18,90 €	4,20 €

ROSE

Anna Flor de Rosa	21,90 €	4,50 €
Izadi Larrosa (dry)	21,50 €	4,50 €

CAVA

Mistinguet Rosé	27,50 €	5,50 €
Mistinguet Brut	26,50 €	5,00 €

CHAMPAGNE

Mumm	55,00 €
Moet & Chandon	65,00 €

COFFEE / TEA

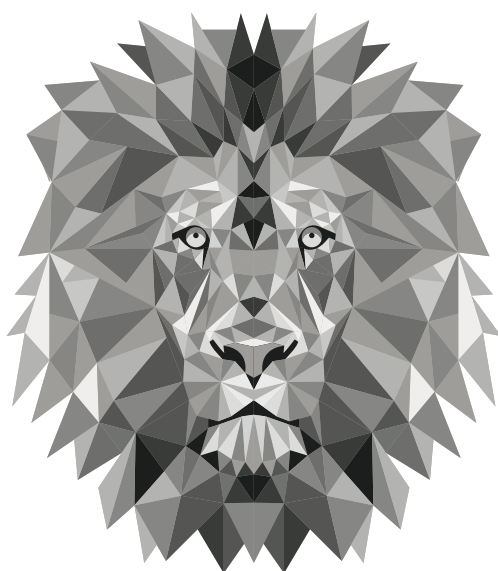
Solo, Espresso, American, Tea	2,00 €
Coffee with a drop of milk	2,20 €
Coffee with milk, coffee Bonbon (with condensed milk)	3,00 €
Cappuccino	3,50 €
Irish Coffea	8,00 €
Espresso Martini	9,00 €

SOFT

Mineral water 50 cl	2,50 €
Sparkling mineral water 25 cl	2,50 €
Coca Cola, Fanta, Sprite, Nestea, Aquarius	3,00 €
Apple juice, pineapple juice, orange juice, peach juice, tomato	3,30 €
Fresh orange juice	3,90 €

BEER

Draft beer Amstel 27 cl	2,50 €
Draft beer Amstel 50 cl	4,90 €
Heineken, Alhambra, Aguila 33 cl	4,00 €
Aguila sin filtrar 33 cl	4,50 €
Corona, Desperados 33 cl	4,00 €
Beer 0,0% alcool 33ccl	4,00 €
Beer gluten free 33 cl	4,00 €



*Mais qui est "Leo" ?
Le prénom de notre fils,
Vient notre passion de la cuisine et du plaisir de recevoir,
L'ensemble est devenu naturellement un projet familial.*

De Paris, notre très belle capitale cosmopolite, à Alicante notre charmante ville portuaire aux accents méditerranéens, notre cuisine s'inspire de nos expériences de vie et de nos différents voyages à travers le monde.

La fusion d'une cuisine Franco-Espagnole, aux saveurs multiples de l'Extrême-Orient dans laquelle la fraîcheur et la qualité de nos produits constituent notre fil conducteur.

"Une cuisine cosmopolite pleine de nuances exotiques" depuis 2018

TAPAS

Huitre française Normandie n°2		3,90 €
3 huîtres + 1 verre de vin blanc Chardonnay		12,50 €
Assortiment de fromages français et espagnols		15,90 €
Paté de campagne maison aux noix et aux pruneaux		10,90 €
Assortiment de charcuteries d'Alicante		14,90 €
Sardines fraîches sur mini-toasts de pain aux algues, tartare de melon et menthe fraîche	 	13,50 €
Artichauts farcies aux moules, gratinés à l'alioli et au kimchee	    	11,90 €
Poulpe braisé et une purée au Comté	 	23,50 €
Toast de coca, aubergine fumée, fromage bleu et mini poires	  	9,90 €
Toast de coca, bacalao, poivrons, oignons grillés et alioli d'ail noir	 	9,90 €
Toast de coca, champignons de saison et Foie Gras		9,90 €
Toast de coca, fromage de chèvre, marmelade de gingembre, oignons, pommes		9,90 €
Figues confites farcies au Foie Gras, et mini poires		12,50 €
Rouleau de printemps aux gambas et légumes, sauce Thaï	 	10,50 €
Noix de Saint Jacques, citronnelle, poireau grillé, crème Romesco, sauce coco et citron vert	 	13,50 €
Terrine de Foie Gras maison, pomme, nougat d'Alicante et gelée de Calvados	  	14,90 €
Jambon Ibéric		23,90 €

TARTARES & CEVICHE

Ceviche de maigre, noix de Saint Jacques, physalis, leche de tigre, pomme, maïs fumés et banane plantain	   	18,90 €
Tartare de thon, avocat, mousse de mangue, banane plantain avec frites maison ou salade	  	19,90 €
Tartare des 2 saumons, avocat, mousse de citron, avec frites maison ou salade	 	18,90 €
Steak tartare de bœuf traditionnel coupé au couteau, oeuf de caille, avec frites maison ou salade	  	20,50 €

ALLERGENES

Si vous avez des allergies ou des intolérances, il est important de nous le dire avant de commencer, merci. Tous nos plats peuvent contenir des aliments ALLERGENES parmi ses ingrédients. (Règlement de l'UE 1169/2011)



Gluten



Oeufs



Arachides



Lait



Céleri



Sésames



Graines de lupin



Crustacés



Poissons



Soja



Fruits à coque



Moutarde



SO2 sulfite



Mollusques

SALADES

Burratta, pesto, tomate cerise et croustillant de roquette et basilic		13,50 €
Salade verte accompagnée de gambas, mangue et huile anisée		15,90 €
Salade d'épinards, brie pané, poulet croustillant, avec sa sauce à la moutarde et au miel (extra boule de glace moutarde 3€)	   	14,90 €
Salade Léo: laitue, haricots verts, pommes de terre, œuf dur, concombres, carotte baby, tomate, baya de goji et thon	 	14,50 €
Pokebowl: saumon frais, algues, concombres, carottes rapées, edamame, avocat et quinoa	  	14,90 €

BURGERS - Accompagnés de Frites maison -

Bleu : bœuf, fromage bleu oignons caramélisés	   	14,90 €
Chèvre : bœuf, fromage de chèvre, marmelade de gingembre	   	14,90 €
Léo: bœuf, bacon et mayonnaise de soja	   	14,90 €
Saumon : filet de saumon, wakame, shitake, mayonnaise de wasabi	    	14,90 €
Végan: steak maison à base de soja, oignons, carottes, courgettes et tofu, marmelade de tomate et pain pita	  	15,90 €

POISSON

Tataki de thon mariné au soja et gingembre, poivrons rouges grillés, mousse d'aubergine, wasabi et gingembre confit	  	25,50 €
Corvina accompagnée de mini pâtes façon "risotto" cuisinées à l'encre de sèche et son bouillon de poissons	   	20,90 €
Filet de Bacalao cuit façon "a la llauna", et ses légumes grillés aux herbes de provence		19,90 €
Saumon au grill, hummus, taboulé de quinoa et sauce coco citron vert		20,90 €

VIANDES

Poulet curry coco, riz basmati		16,90 €
Filet de bœuf et ses pommes de terre aux herbes de provences		25,90 €
Filet de bœuf «Rossini», sauce viande et trufe, Foie poêlé et ses pommes de terre aux herbes de provence		29,50 €
Souris d'agneau rôtie à basse température, avec sa sauce et patates		32,90 €
Lingot de confit de canard, pommes de terre confites aux herbes de provence et sauce à l'orange		24,50 €
Côte de bœuf à partager ou pour une faim de lion... :), avec frites maison		55,90 €/kg

GUARNITURES

Purée maison à la truffe	 6,00 €
Purée traditionnelle maison	 4,50 €
Riz basmati blanc, ou au curry et estragon	4,20 €
Légumes grillés aux herbes de provençes	4,50 €
Pommes de terre Río aux herbes de provençes	4,50 €
Frites maison	4,20 €

PAINS ET SAUCES

Pain mini rombo	 1,50 €
Pain sans gluten	2,90 €
Alioli	 1,50 €
Tomate maison en sauce	1,50 €
Sauce au poivre, ou champignons, ou roquefort	 3,00 €

MENU ENFANT - Fait Maison - Jusqu'à 11 ans -

Fingers de poulet avec frites maison, boule de glace vanille ou chocolat et 1 boisson	    13,90 €
Burger avec frites maison, boule de glace vanille ou chocolat et 1 boisson	     13,90 €

DESSERTS - Fait Maison -

Coulant de chocolat	 6,90 €
Coulant de chocolat avec une boule de glace vanille	  9,50 €
Coulant de chocolat avec une boule de myrtilles	  9,90 €
Cheese cake au fromage de chèvre et coulis de cerise	  5,90 €
Crème Brulée	  6,90 €
Figues confites farcies au fromage frais et fruit de saison	  6,90 €
Pain perdu à la crème de nougat caramélisée, boule de glace vanille	     9,90 €
Nougat glacé, fruit rouge	   7,90 €

VINS

ROUGE

Mauro (Tempranillo, Syrah)	58,00 €	
Olarra Gran Reserva Rioja 2011 (Ed.Limitée)	48,00 €	
Teofillo Reyes Ribera del Duero (Ed. Limitée)	33,00 €	
Rioja Marques Riscal Reserva (Tempranillo, Graciano, Mazuelo)	39,00 €	
Rioja Cerro Añon Reserva (Tempranillo, Graciano, Mazuelo)	33,00 €	6,00 €
Rioja Izadi Crianza (Tempranillo)	21,90 €	4,50 €
Ribera Tamiz Crianza (Tempranillo)	18,50 €	4,00 €
Ribera El Secreto (Tempranillo)	37,00 €	
Alicante Cepas Viejas (Monastrell)	22,90 €	4,50 €

BLANC

Terra Nova (Verdejo, légèrement fruité)	22,50 €	4,00 €
Marques Riscal (Verdejo, sec)	26,90 €	
Alicante Cepas viejas (Viognier, sec)	22,90 €	4,50 €
Chablis	39,00 €	
Casa del Valle (Chardonnay)	18,90 €	4,20 €
Puerta Santa (Albariño, sec)	28,50 €	
Vinalopo (Sauvignon Blanc, moelleux)	18,90 €	4,20 €

ROSÉ

Anna Flor de Rosa	20,90 €	4,50 €
Izadi Larrosa (gris)	21,50 €	4,50 €

CAVA

Mistiguët Rosé	27,50 €	5,50 €
Mistiguët Brut	26,50 €	5,00 €

CHAMPAGNE

Mumm	55,00 €
Moët & Chandon	65,00 €

CAFÉ / THÉ

Solo, Espresso, Café allongé, Thé	2,00 €
Noisette	2,20 €
Café au lait, café Bonbon (avec lait concentré sucré)	3,00 €
Capuccino	3,00 €
Irish Coffee	8,00 €
Espresso Martini	9,00 €

BOISSONS SANS ALCOOL

Eau minéral 50 cl	2,50 €
Vichy 25 cl	2,50 €
Coca Cola, Fanta, Sprite, Nestea, Aquarius	3,00 €
Jus d'ananas, pêche, orange, pomme	3,30 €
Jus d'orange frais	3,90 €

BIÈRES

Pression Amstel 27 cl	2,50 €
Pression Amstel 50 cl	4,90 €
Heineken, Alhambra, Aguila 33 cl	4,00 €
Aguila sin filtrar 33 cl	4,50 €
Corona, Desperados 33 cl	4,00 €
Bière 0,0% alcool 33ccl	4,00 €
Bière sans gluten 33 cl	4,00 €

COCTELS / COCKTAILS

Mojito Clasico (25cl)	8,00 €
Mojito Leo (50cl con Coronita)	12,00 €
Mojito Royal (25cl con cava)	10,00 €
Piñacolada	8,00 €
Caipirinha	8,00 €
Margarita	8,00 €
Sex On The Beach (Vodka, Zumo de naranja y Granadina)	8,00 €
Negroni (Vermuth, Campari, Gin)	8,00 €
Daiquiri Frozen (Mango, Fresa, Frutos rojos)	8,00 €
Sangria (Vino tinto o blanco) 25 cl	5,00 €
Sangria (Vino tinto o blanco) 1L	20,00 €
Sangria (Cava) 25 cl	7,00 €
Sangria (Cava) 1L	25,00 €
Espresso Martini	9,00 €
Irish Coffe	8,00 €
Asiatico Coffee	7,00 €

DIGESTIVOS

Cognac Hennessy	8,00 €
Armagnac	7,00 €
Brandy Terry	7,00 €
Baileys	7,00 €
Cointreau, Triple Sec	7,00 €
Calvados	7,00 €
Licor 43	6,00 €
Amareto Disaronno	6,00 €
Grappa	6,00 €
Jaggermaster	7,00 €
Jagger Bomb (+ redbull)	9,00 €
Limoncello - 2cl-	3,00 €
Orujo de hierbas - 2cl-	3,00 €
Crema de Orujo - 2cl-	3,00 €
Tequila Patron	10,00 €
Ricard	7,00 €
Get 27 + Vichy	7,00 €

GIN

PREMIUM

Aromatico (Gin Mare y Romero)	10,00 €
Hendrix	10,00 €
G Vine	10,00 €
London N1	10,00 €
London N3	10,00 €
Martin Miller	10,00 €
Bulldog	10,00 €
Jinzu	10,00 €
Brockmans	10,00 €

STANDARD

Tanqueray	8,00 €
Bombay Dry Gin	8,00 €
Bombay Sapphire	9,00 €
Puerto India Fresa	8,00 €
Puerto India Classic	8,00 €
Larios 12	8,00 €

WHISKY

Blue Label	39,00 €
Double Black	15,00 €
Jack Daniel's Single Barrel Select	12,00 €
Black Label	12,00 €
Jack Daniel's N07	9,00 €
Cardhu 12 years	12,00 €
Bulleit Bourbon green	10,00 €
The Glenrothes 10 years	10,00 €
Red Label	8,00 €

Jack Daniel's Honey	8,00 €
DYC Single Malt 10 years	8,00 €
Jameson	8,00 €
JB	8,00 €
Jim Beam	9,00 €
Ballantines	8,00 €
Dewar's White Label	8,00 €

VODKA

Grey Goose	10,00 €
Absolut	8,00 €
Eristoff	8,00 €

RON

Zacapa XO	35,00 €
Zacapa 23 años	18,00 €
Matusalem 23 años	18,00 €
Matusalem 15 años	15,00 €
Flor De Caña 5 años	10,00 €
Diplomatico Reserva	12,00 €
Brugal Extra viejo	9,00 €
Brugal Añejo	8,00 €
Captain Morgan	7,00 €
Santa Teresa	7,00 €

APERITIVOS

Aperol Spritz	8,00 €
Campari con Naranja	8,00 €
Vermouth	6,00 €
Martini	6,00 €

EXTRA

RedBull	3,00 €
Zumo de naranja natural	3,90 €