

A high-quality photograph of a cocktail. In the foreground, a tall, elegant glass filled with a vibrant red liquid is garnished with several slices of fresh orange and a sprig of green mint. A black straw is inserted into the drink. To the right, a classic silver cocktail shaker stands prominently. In the lower right corner, a halved orange and a small cluster of blueberries are visible on a light-colored surface. The background is a dark, textured teal color, creating a sophisticated and moody atmosphere.

MOS

BITES, BURGERS & CO.

COCKTAILS

Bloody Mary.....8,75 €

*Vodka, zumo de tomate, Lea Perrins, zumo de limón, sal de apio, Tabasco y pimienta.
Vodka, tomato juice, Lea Perrins, lemon juice, celery salt, Tabasco and pepper.*

Mojito.....9,00 €

Ron, Sprite, hierbabuena, azúcar y lima. | Rum, Sprite, mint, sugar and lime.

Mojito de fruta.....9,95 €

*Ron, Sprite, hierbabuena, azúcar y fresa, mango o fruta de la pasión.
Rum, Sprite, mint, sugar and strawberry, mango or passion fruit.*

Margarita.....10,50 €

Tequila blanco, triple sec, zumo de lima y sal. | Tequila blanco, triple sec, lime juice and salt.

Negroni.....8,50 €

Ginebra, vermouth rojo y Campari. | Gin, red vermouth and Campari.

Cosmopolitan.....10,50 €

Vodka, Cointreau, lima y zumo de arándanos. | Vodka, Cointreau, lime and cranberry juice.

Espresso Martini.....11,90 €

Vodka, licor de café, espresso y sirope de vainilla. | Vodka, coffee liqueur, espresso and vanilla syrup.

Daiquiri.....9,90 €

Ron blanco, azúcar, zumo de limón. | White rum, sugar, lemon juice.

FRESA, MANGO O FRUTA DE LA PASIÓN.
STRAWBERRY, MANGO OR PASSION FRUIT. +1,00 €

Piña Colada.....10,50 €

Ron blanco, Malibú, piña y crema de coco. | White rum, Malibu, pineapple and coconut cream.

Caipiriña.....8,90 €

Cachaça, azúcar y lima. | Cachaça, sugar and lime.

Caipiroska.....9,90 €

Vodka, fresa, mango o fruta de la pasión, azúcar y lima. | Vodka, strawberry, mango or passion fruit, sugar and lime.

Aperol Spritz.....9,90 €

Aperol, cava y agua con gas. | Aperol, cava and sparkling water.



MIXED DRINKS LOS BUENOS COMBINADOS

Gin

<i>Larios, Seagram's</i>	8, ⁹⁵ €
<i>Larios Rosé, Puerto de Indias</i>	10, ⁹⁵ €
<i>Tanqueray, Beefeater,</i> <i>Bombay Sapphire, Larios 12</i>	10, ⁵⁰ €
<i>Alkemist</i>	11, ⁵⁰ €
<i>Martin Miller</i>	12, ⁵⁰ €
<i>G'Vine</i>	14, ⁰⁰ €

Ron

<i>Negrita, Bacardi</i>	9, ⁹⁵ €
<i>Cacique, Brugal, Barceló</i>	10, ⁹⁵ €

Vodka

<i>Smirnoff</i>	8, ⁹⁵ €
<i>Absolut</i>	10, ⁵⁰ €
<i>Alkemist</i>	11, ⁵⁰ €

Whisky

<i>Cutty Sark, White Label</i>	8, ⁹⁵ €
<i>Ballantine's, JB</i>	9, ⁹⁵ €
<i>Jack Daniel's, Chivas</i>	14, ⁵⁰ €
<i>Black Label, Jameson</i>	12, ⁹⁵ €

+1,⁵⁰ €

Recomendamos acompañar con Fever Tree / We recommend accompanying with Fever Tree

BEERS CERVEZAS

Heineken 330ml	3, ²⁵ €	Ladrón de Manzanas 330ml	3, ⁶⁰ €
Alcázar 330ml	3, ⁵⁰ €	Desperados 330ml	3, ⁵⁰ €
18/70 La Rubia 330ml	3, ⁵⁰ €	Paulaner 500ml	5, ⁵⁰ €
Águila dorada 330ml	3, ²⁵ €	Amstel 0,0% 330ml	3, ³⁰ €
Cruzcampo (sin gluten) 330ml	3, ²⁵ €		

VERMOUTH VERMUT

Vermut Blanco Miró <i>Origen From: Reus (Tàrragona).</i>	4, ⁵⁰ €
Vermut Rojo Miró <i>Origen From: Reus (Tàrragona).</i>	4, ⁵⁰ €

SANGRÍA

Sangría original Jarra 1,2 L	21, ⁰⁰ €
Sangría original Jarra 0,6 L	11, ⁵⁰ €
Sangría de Cava Jarra 1,2 L	24, ⁰⁰ €
Sangría de Cava Jarra 0,6 L	12, ⁹⁵ €



CELLER
BODEGA
RED WINES
VINOS TINTOS

Abadía Retuerta Selección Especial 2020 <i>Coupage · Bodegas Abadía Retuerta, D.O. Pago Abadía Retuerta.</i>	54,00 €
Campillo Crianza <i>Témpranillo · Bodegas Campillo, D.O. Ca. Rioja.</i>	24,60 €
Martín Berdugo Crianza <i>Tinta del País · Bodegas Martín Berdugo, D.O. Ribera del Duero.</i>	25,00 €
Nexo <i>Coupage · Bodegas Jiménez Vila, D.O. Utiel-Requena.</i>	24,80 €
Inmortalis Garnacha Tinta <i>Garnacha · Ramón Reula Family Wines · D.O. Calatayud.</i>	19,20 €
	COPA WINE GLASS 3,80 €
Gómez Segura Vendimia Seleccionada <i>Témpranillo · Bodegas Gómez de Segura · D.O. Ca. Rioja</i>	15,20 €
	COPA WINE GLASS 3,40 €
47 PSQR Premier <i>Tinta del País · Bodegas Manchon & Mieres · D.O. Ribera del Duero</i>	19,20 €

WHITE WINES, ROSÉS & CAVAS
VINOS BLANCOS, ROSADOS Y CAVAS

Vasallo Verdejo <i>Verdejo · Bodegas Reina Castilla · D.O. Rueda</i>	15,20 €
	COPA WINE GLASS 3,40 €
Mas del Cavalls <i>Chardonnay · Viñedos Selectia Wines · D.O. Alicante</i>	20,90 €
	COPA WINE GLASS 4,00 €
Inmortalis Edición Limitada Albariño <i>Albariño · Ramón Reula Family Wines · D.O. Rías Baixas</i>	23,60 €
Artefactus AR3 Rosado <i>Monastrell · Bodegas Rafael Cambra · D.O. Valencia (Fontanars)</i>	17,70 €
Finca del Fondo Rosado <i>Garnacha · Viñedos Selectia Wines · D.O. Navarra</i>	18,60 €
	COPA WINE GLASS 3,70 €
Cava Vinya Sant Manel Brut Nature <i>Macabeo y Parellada · Bodegas Cavas Hill · D.O. Cava (Valencia)</i>	18,50 €
	COPA CAVA GLASS 3,40 €

WORLD SALADS
ENSALADAS MUNDIALES

MOS: *Lechuga, cherrys, aguacate, gambas y salsa Rose.....12,⁵⁰ €*

Lettuce, cherry tomatoes, avocado, prawns and Rose sauce.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 2. 7. 12.

Green Every Day: *Col blanca, zanahoria, lombarda, manzana y salsa coleslaw.....9,⁹⁵ €*

White cabbage, carrots, red cabbage, apple and coleslaw sauce.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 3.

César: *Cogollo romana, salsa cesar casera, picatostes, bacon, parmesano y pollo.....12,⁹⁵ €*

Romaine lettuce, home made cesar sauce, croutons, bacon, parmesan and chicken

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 4. 1. 3. 7. 10. 12



IN THE MEANTIME Y MIENTRAS TANTO

CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO (4 unid.).....9,50 €
Homemade croquettes of Iberian ham (4 units).

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 7. 12.

 **PÉTALOS DE PATATAS BRAVAS con salsa Joooput.....7,95 €**
Bravas potatoes petals with Joooput sauce.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 3. 12.

PÉTALOS DE PATATAS con crema de queso Stilton.....8,95 €
Potato petals with Stilton cream cheese.


ALÉRGENOS | ALLERGENS: 7.

Empanadilla de curry Madrás con pollo y salsa de yogur y menta.....2,95 €
Madras curry chicken pastry with yogurt and mint sauce.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 7. 1. 12.

COSTILLAS BBQ ESTILO TEXAS / TEXAS-STYLE BBQ RIB.....12,95 €
Asada con salsa barbacoa al whisky y especias tejanas.
Roasted with whisky barbecue sauce and Texan spices

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 9.

 **CHILI NACHOS CASEROS Con carne, pico de gallo, crema de cheddar, jalapeños y crema agria.....12,95 €**
Chili Nachos with meat and three sauces (guacamole, sour cream and Pico de Gallo).

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 7. 12.

 **LAS SÚPER ALITAS DE POLLO CON SUAVE CAJÚN.....8,95 €**
Super chicken wings with mild Cajun.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 7.

GYOZAS de langostino, cebollino y salsa de soja.....7,50 € (5 UNIDAD | 5 UNIT)
Prawn and chive gyozas with soy sauce.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 2. 4. 6. 14.

ENSALADILLA RUSA de atún con mahonesa de anchoa.....9,50 €
Mixed boiled vegetables with tuna and anchovy mayonnaise

ALÉRGENOS | ALLERGENS: ¿¿¿???



BOCADILLOS • BAGUETTES

HOT DOG con patatas fritas.....9,⁹⁵ €

Con bacon, mostaza, “salsa fresca Americana”, cebolla, pimiento, tomate, cilantro y limón.

With bacon, mustard, fresh American sauce, onion, pepper, tomato, coriander, lemon and french fries.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 10.

HOT DOG con patatas fritas.....8,¹⁰ €

With french fries.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1.



 **BÀNH MÌ VIETNAMITA con patatas fritas.....11,⁹⁵ €**

Pan artesano, carne de cerdo marinada y súper aromática con cilantro, zanahoria, rabanito, encurtidos y mayonesa de sriracha.

Homemade bread with roast pork confit, carrots, radishes and pickled onion with coriander, sriracha mayonnaise and french fries.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 5. 6. 9.

BOCADILLO ROAST BEEF con patatas fritas.....11,⁹⁵ €

Pan artesano con rosbif, salsa tonnato, rúcula y cebolleta encurtida.

Homemade bread with roast beef, tonnato sauce, rocket, pickled spring onion and french fries.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 3. 4. 7. 12.

SANDWICH CLUB.....11,⁹⁵ €

Pan de molde con filetes de pollo, bacon, cheddar, lechuga, tomate y huevo.

Sliced bread with chicken fillets, bacon, cheddar, lettuce, tomato and egg.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 3.

MIAMI BEACH con patatas fritas.....11,⁹⁵ €

Pan artesano, cerdo asado, jamón dulce, queso suizo, pepinillo encurtido, mostaza y mantequilla.

Homemade bread, roast pork, sweet ham, Swiss cheese, pickled gherkin, mustard, butter and french fries.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 7. 10. 12.

 **CHIMICHANGA.....10,⁹⁵ €**

Tortita mejicana de trigo rellena de pollo especiado y mucho queso + 3 salsas

Mexican wheat tortilla filled with spiced chicken and lots of cheese + 3 sauces.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 7.



BURGUERS

Capricho de 11 años Burger.....15,⁹⁵ €

100% Buey con pan brioche, cebolla a la plancha, bacon, cheddar y salsa Emily.

100% Beef with brioche bread, grilled onion, bacon, cheddar and Emily sauce. ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 3. 7.

Marqués Burger.....14,⁹⁵ €

Chuleta de vaca (45 días dry aged) con pan brioche, cebolla a la plancha, guanciale y salsa de Stacker.

Beef chop (45 days dry aged) with brioche bread, grilled onion, guancial and Stacker sauce. ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 3. 7.

La Asturiana Burger.....14,⁹⁵ €

Térnera premium con pan brioche, bacon, champiñón plancha, pepinillos y crema de cabrales.

Premium beef with brioche bread, bacon, grilled mushrooms, gherkins and cabrales cream. ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 7. 12.

Chicken Burger.....12,⁹⁵ €

Solomillo picado de pollo (marinado con receta Casa Grau), pan brioche, lechuga, parmesano y mayonesa de curry.

Minced chicken sirloin (marinated with Casa Grau recipe), brioche bread, lettuce, parmesan and curry mayonnaise.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 3. 5. 7. 8.

Cheese Burger..... 13,⁹⁵ €

Térnera con pan brioche, cheddar curado frito y mermelada de bacon.

Beef with brioche bread, fried aged cheddar and bacon jam.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 7.

Doble Smash de Black Angus.....15,⁹⁵ €

Doble cheddar, doble bacon, pepinillo, salsa mostaza y cebolla fresca.

Double Smash of Black Angus with double cheddar, double bacon, pickle, mustard sauce and fresh onion. ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 10. 12.

MOS Burger.....14,⁹⁵ €

Carne de vaca vieja con pan brioche, parmesano, mayonesa balsámica de cebolla y rúcula.

Old cow beef with brioche bread, parmesan, balsamic onion mayonnaise and arugula. ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 3. 7. 12.

Veggie Burger.....12,⁹⁵ €

Burger vegetal con pan de cristal, aguacate, lechuga, tomate, salsa criolla y mayonesa vegana.

Veggie burger with cristal bread, avocado, lettuce, tomato, creole sauce and vegan mayonnaise.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 6.

Tenemos pan burger sin gluten (+1 €)
We have gluten-free burger bread (+1 €)



*Patatas fritas incluidas.
Fries are included.*

+1,50 € Cambia a boniato frito.
Choose fried sweet potato.





PINSA ROMANA

**PINSA DE RÚCULA, PALETA IBÉRICA
Y PARMESANO.....14,⁹⁵ €**

*Tómate, mozzarella, paleta ibérica, parmesano,
tomate cherry, tomate seco y rúcula.*

*Tómato, mozzarella, Iberian ham, parmesan,
cherry tomato, dried tomato and arugula.*

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 7. 12.

PINSA DE MARGARITA.....12,⁹⁵ €

Tómate, mozzarella y albahaca.

Tómato, mozzarella and basil.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 7.

PINSA DE 4 QUESOS..... 14,⁹⁵ €

Tómate, mozzarella, parmesano y gorgonzola.

Tómato, mozzarella, parmesan and gorgonzola.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 7.

PINSA DE JAMÓN YORK Y CHAMPIÑONES.....13,⁹⁵ €

Tómate, mozzarella, Jamón York y champiñones.

Tómato, mozzarella, York ham and mushrooms.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 7. 12.

PINSA DE PEPPERONI.....13,⁹⁵ €

Tómate, mozzarella, salami, pepperoni y guindilla. / Tomato, mozzarella, pepperoni, salami and chili.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 7. 12.

CHILDREN'S MENU MENÚ INFANTIL

Nuggets Caseros.....9,⁵⁰ €

Nuggets caseros de pollo con corn flakes y patatas fritas. / Homemade chicken nuggets with corn flakes and fries.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1.

Baby Burger.....9,⁵⁰ €

90 g de ternera, pan brioche y queso. / 90 g of beef, brioche bread and cheese.

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1.



DESSERTS
POSTRES
ideales

Gran Cremoso de Chocolate.....6,⁹⁰ €

*Bizcocho de chocolate, crema pastelera, ganache de chocolate y dulce de leche.
Chocolate sponge cake, custard, chocolate ganache and dulce de leche.*

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 3. 7.

Cocofly.....6,⁹⁰ €

*Bizcocho de vainilla, crema de coco tostado, dulce de leche, merengue y melocotón.
Vanilla sponge cake, toasted coconut cream, dulce de leche, meringue and peaches.*

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 3. 7.

Banoffee.....6,⁹⁰ €

*Galleta, plátano fresco, chocolate negro, nata montada, dulce de leche y Oreo chips.
Biscuit, fresh banana, dark chocolate, whipped cream, dulce de leche and Oreo chips.*

ALÉRGENOS | ALLERGENS: 1. 7.



ALLERGENS
ALÉRGENOS

