



CASA FUNDADA EN 1965

POR MIGUEL MORENO Y CARMEN MUÑOZ



Vino Tinto

RED WINE - VIN ROUGE

	€	€
	COPA	BOTELLA
Vino joven de la casa	2,30	9,75
Rioja cosecha de la casa	2,50	12,50
Marqués del Puerto (Rioja Crianza).....		13,75
Vivanco (Rioja alta de crianza).....		16,50
Glorioso (Rioja Alavesa de crianza).....		15,00
Viña Pomal (Rioja Alta de crianza).....		15,50
Marqués de Cáceres (Biológico).....		14,00
Ribera del Duero Roble de la casa.....	2,75	13,50
Protos Roble (Ribera del Duero).....		14,50
Carramimbre (Ribera del Duero crianza).....		17,50
Pago de Capellanes (Ribera del Duero crianza).....		25,00
A Pasos (Ronda)		14,50

Vino Rosado

ROSÉ WINE - VIN ROSÉ

Vino Joven de la casa	2,30	9,75
Rioja Cosecha de la casa	2,50	12,50
Rosado de Casta (Torres).....		13,50
Rosado Logos (100% Garnacha) Navarra.....	2,50	13,50
Cresta Rosa Premium (Vino de aguja).....		15,50
Excellens Rosé (Marqués de Cáceres)		12,50
Peñascal (Rosado afrutado).....		12,00
Lambrusco		12,00

Vino Blanco

WHITE WINE - VIN BLANC

Vino joven de la casa (Chardonnay)	2,30	9,75
Rioja cosecha de la casa	2,50	12,50
Rioja de la casa semidulce (Diamante o Santinela)	2,50	13,50
Viñasol (Torres).....		13,50
Castelo Medina (100% Verdejo) Rueda.....	2,50	13,50
Viñas del Vero (Chardonnay) Somontano.....		14,50
Paco y Lola (Albariño).....		16,50
Marieta (Albariño Semi Seco).....	2,50	13,50
Godeval (100% Godello) Valdeorras.....		17,50
Viña Esmeralda (Torres)		16,50
Castello Medina (Sauvignon Blanc) Rueda.....	2,50	13,75
Encina del Inglés (Moscatel Morisca) Sierras de Málaga		14,50
Barbadillo (Cádiz)	2,30	12,50
La Guita (Manzanilla)	2,50	14,00
Tío Pepe (Jerez).....	2,50	14,00

Champagne, Cavas y Frizzantes

Cava de la casa (Semidulce).....		13,50
Cava de la casa (Brut).....		15,50
Moët Chandon (Francés)		52,00
Parxet Brut (Brut nature).....		19,00
Mini 1551.....		5,50
Frizzante blanco o rosado.....		12,50
Marieta (Albariño Semi Seco).....	2,50	13,50
Godeval (100% Godello) Valdeorras.....		17,50

Platos vegetarianos

Vegetarian Dishes - Plats végétariens

	Parrillada de verduras	8,00
	Grilled vegetable / Grillade de légumes	
1 7 3 13	Lasaña vegetal	7,50
	Vegetable lasagna / Lasagne aux légumes	
1 3	Espaguetis con verduras de temporada	7,50
	Espaghettis with seasonal vegetables / Spaghetti aux légumes de saison	
1 3	Pizza vegetal (pimiento, calabacín, cebolla, tomate, aceitunas, champiñón y queso)	7,20
	Vegetable pizza: Pepper, courgette, onion, tomato, olives, mushrooms and cheese	
	Pizza aux légumes: poivron, courgettes, oignon, tomate, olives, champignons et fromage	
	Paella extra de vegetales (Dos personas)	27,50
	Paella extra vegetables (two people)	
	Paella aux légumes supplémentaires (Deux personnes)	
	Ensalada de temporada (Lechuga, tomate, cebolla, zanahoria y brotes tiernos)	6,50
	Seasonal salad (Lettuce, tomato, onion, carrot and sprouts)	
	Salade de saison (laitue, tomate, oignon, la carotte et les choux)	

Huevos y Pastas

Eggs / Oeufs

1 3 4	Huevos rotos con chanquetes y pimientos fritos	9,25
	Fried eggs with whitebait and fried peppers	
	Oeufs sur le plat avec "chanquetes" et poivrons frits	
1 2 3	Tortilla al gusto con guarnición	7,50
	Omelette to your taste with garnish/ Omelette avec garniture à votre goût	
1 3 5 13	Tortilla de gambas	8,50
	Shrimp omelette / Omelette aux crevettes	
3 13	Huevos fritos con pisto y patatas fritas	7,50
	Fried eggs with ratatouille and french fries	
	Oeufs frits avec de la ratatouille et des pommes frites	
1,2 3,11 13	Lasaña a la boloñesa	8,00
	Lasagne bolognaise	
1,3 11 13	Espaguetis a la boloñesa	7,50
	Spaghetti bolognaise / Spaghetti bolognaise	
1,3 4,5 6,13	Espaguetis o macarrones a la Marinera	8,90
	Seafood spaghetti or macaroni	
	Spaghetti ou macaroni aux fruits de mer	
1 2 3	Espaguetis Carbonara	8,00
	Spaghetti or macaroni carbonar	
	Spaghetti ou macaroni carbonara	
13		
3	Huevos fritos con pisto y patatas fritas	7,50

Sopas y Cremas

Soups and cream soups - Soupes et Crèmes

1	Gazpacho malagueño con su "picaño"	5,00
	Gazpacho (cold soup)	
	Gazpacho (soupe froide)	
1	Sopa de cebolla	5,00
2	Onion soup	
13	soupe aux oignons	
1	Sopa de mariscos y pescados	8,50
2	Seafood and fishes soup	
4	Soupe aux fruits de mer et poissons	
5		
6		
13		
	Sopa del día (Pedir información al camarero sobre alérgenos).....	5,50
	Soup of the day	
	Soupe du jour	


Entradas y Ensaladas

Starters and Salads - Plats d'entrée et salades

1	Ensalada "Andalusí"	
2	(Queso fresco, frutos secos y vinagreta de miel de caña)	8,80
14	"Andalusí" salad (Cottage cheese, nuts and molasses vinaigrette)	
	Salade "Andalouse" (Fromage frais, les noix et vinaigrette mélasse)	
	Ensalada de temporada (Lechuga, tomate, cebolla, zanahoria y brotes tiernos)	6,50
	Seasonal salad (Lettuce, tomato, onion, carrot and sprouts)	
	Salade de saison (laitue, tomate, oignon, la carotte et les choux)	
	Ensalada con pollo y guacamole, nachos y vinagreta de mango	8,50
	Chicken salad with guacamole, nachos and mango vinaigrette	
	Salade de poulet avec guacamole, nachos et vinaigrette à la mangue	
4	Ensalada mixta con atún	
3	(lechuga, tomate, cebolla, col roja, zanahoria, huevo, atún y aguacate)	7,50
	Mixed salad with tuna fish (Lettuce, tomato, onion, red cabbage, carrot, egg, and avocado)	
	Mixte au thon (Laitue, tomate, oignon, chou, rouge, carotte, œuf et avocat)	
	Ensalada de pimientos asados al horno de leña	7,50
	Red peppers roasted in a wood oven	
	Salade de poivrons rouges grillés dans un four à bois	
1	Ensalada "Moreno" con salsa de yogur	
2	(Lechuga, tomate, zanahoria, aguacate y fruta de temporada)	8,80
	"Moreno" Salad with yogurt (Lettuce, tomato, carrot, avocado and seasonal fruits)	
	Salade "Moreno" avec sauce auyogourt (Laituce, tomate, carotte, avocats et fruits de saison)	
	Tomate "aliñao" con ajo y aceitunas "arbequinas"	5,00
	Tomato with garlic dressing and olives "arbequinas"	
	Tomates l'ail et des olives "arbequinas"	
1	Ensaladilla rusa con langostinos	8,80
2	Olivier Salad with prawns / Salade russe avec de crevettes	
5		
1	Aguacate con langostinos	10,00
2	Avocado with prawns / Avocat avec crevettes	
5		
2	Tartar de salmón marinado con aguacate y queso fresco	10,50
4	Marinated salmon tartare with avocado and cottage cheese	
7	Tartare de saumon mariné avec l'avocat et le fromage frais	
	Salade de poivrons rouges grillés dans un four à bois	

1 Ensalada "Moreno" con salsa de yogur

Pizzas

1 2	Pizza BBQ boloñesa (tomate queso y boloñesa) 8,00 Pizza BBQ bolognese: Tomato, cheese and bolognese sauce Pizza BBQ bolognaise: Tomate, fromage et sauce bolognaise
1 2 3	Pizza Carbonara (tomate, queso, bacon, nata y champiñones) 7,50 Pizza Carbonara: Tomato, cheese, bacon, cream and mushrooms Pizza Carbonara: Tomate, fromage, bacon, crème et champignons
1 2	Pizza Margarita (tomate y queso) 6,75 Margarita Pizza: Tomato and cheese / Margarita Pizza (tomate et fromage)
1 2	Pizza Prosciutto (tomate, queso y jamón cocido) 7,00 Margarita Pizza: Tomato, cheese & cooked ham) Margarita Pizza (tomate, fromage et jambon cuit)
1 2	Pizza Caprichosa (tomate, queso, jamón y champiñón natural) 7,50 Caprichosa Pizza: Tomato, cheese, ham and fresh mushrooms Caprichosa Pizza: Tomate, fromage, jambon et champignons frais
1 2	Pizza Tropical (tomate, queso, pollo y piña natural) 7,70 Tropical Pizza (tomato, cheese, chicken and fresh pineapple) Tropical Pizza (tomate, fromage, poulet et ananas frais)
1 2 4 5 6	Pizza Marinera (tomate, queso, atún, gambas, mejillones y calamares) 8,25 Marinera Pizza: tomato, cheese, tuna fish, prawns, mussels and squid) Marinera Pizza: tomate, fromage, thon, crevettes et calmar)
1 2 4	Pizza "Moreno" (Jamón, atún, piña natural, pollo, aceitunas y queso) 8,25 Moreno Pizza: ham, tuna fish, fresh pineapple, chicken, olives and cheese) Moreno Pizza: jambon, thon, ananas frais, poulet, olives et fromage)
1 2	Pan con alioli o mantequilla 1,75 Bread with garlic mayonnaise or butter / Pain avec ailloli ou beurre
1 2	Pan de ajo o Catalana 1,75 Garlic bread or Catalana / Pain à l'ail ou Catalana
1 2	Patatas fritas, a lo pobre, asadas 3,50 French fries, sautéed slice potatoes or jacket potatoes Frites, Pommes de terre à la mode du pauvre ou Pommes de terre rôties
1	Pan 0,80 Bread/ Pain
	
1 2	Pizza Caprichosa (tomate, queso, jamón y champiñón natural) 7,50 Caprichosa Pizza: Tomato, cheese, ham and fresh mushrooms Caprichosa Pizza: Tomate, fromage, jambon et champignons frais
1 2	Pizza Tropical (tomate, queso, pollo y piña natural) 7,70 Tropical Pizza (tomato, cheese, chicken and fresh pineapple) Tropical Pizza (tomate, fromage, poulet et ananas frais)
1 2 4 5 6	Pizza Marinera (tomate, queso, atún, gambas, mejillones y calamares) 8,25 Marinera Pizza: tomato, cheese, tuna fish, prawns, mussels and squid) Marinera Pizza: tomate, fromage, thon, crevettes et calmar)
1 2 4	Pizza "Moreno" (Jamón, atún, piña natural, pollo, aceitunas y queso) 8,25 Moreno Pizza: ham, tuna fish, fresh pineapple, chicken, olives and cheese) Moreno Pizza: jambon, thon, ananas frais, poulet, olives et fromage)
1 2	Pan con alioli o mantequilla 1,75 Bread with garlic mayonnaise or butter / Pain avec ailloli ou beurre

Mariscos y Pescados

Seafood and Fishes - Fruits de Mer et Poissons

4 5 6	Parrillada de pescados y mariscos (2 personas mínimo) 46,00 Grilled fish and seafood (minimum 2 persons) Grillade des poissons et fruits de mer (2 personnes minimum)
1 2 3	Gambones al Whisky con arroz y piña 18,00 King Prawns in Whisky with rice and pineapple Langoustines au Whisky avec riz et ananas
6 13	Almejas Malagueñas salteadas en "perolita" 9,90 Clams from Málaga sautéed in a little pan Palourdes de Málaga sautées dans une petite casserole
6 10 13	Mejillones a la belga con cebolla apio y vino blanco 9,00 Mussels with onion, celery and white wine Moules à la belge avec oignon, céleri et vin blanc
5	Gambas blancas malagueñas cocidas o a la plancha (225gr) 18,50 Cooked or grilled "Malaga" white prawns (225gr) Crevettes blanches de Málaga cuites ou grillés (225gr)
5 13	Langostinos al Pil-Pil o al ajillo 11,50 Pil-Pil or garlic prawns / Crevettes Pil-Pil ou à l'ail
1 6	Carrusel de mariscos cocidos (800 grs.) 19,80 Assorted cooked seafood (800 grs.) Fruits de mer mixte cuit (800 grs.)
4 5 6	Brocheta de pescados y mariscos (rosada, calamares, langostinos y verduras) 15,00 Seafood brochette (huss, squid, shrimp, and vegetables) Brochette de fruits de mer (colin, calmars, crevettes et légumes)
6	Calamar fresco con guarnición 15,50 Fresh squid with garnish Calmar frais avec de la garniture
4	Pescado del día a la espalda con guarnición 15,50 Fish of the day cut in half and grilled on its back with garnish Poisson du jour au dos avec de la garniture
4	Rosada a la plancha o frita con guarnición 12,00 Grilled or fried huss with garnish "Rosada" grillé ou frite avec de la garniture
1 6	Jibia Nerjeña a la plancha o frita o en salsa 8,90 Cuttlefish from Nerja grilled, fried or in sauce Seiche de Nerja grillée, frite ou à la sauce
6	Calamares del Mediterráneo a la plancha con guarnición 10,50 Grilled Mediterranean squid with garnish Calamars méditerranéen grillés avec de la garniture
4	Lenguado fresco "Moreno" a la plancha o Meunier con guarnición 16,00 Fresh sole "Moreno" grilled or Meunier style with garnish Sole frais "Moreno" grillé ou au style Meunier avec de la garniture
1 4	Bacalao a la plancha o frito 8,90 Grilled or fried codfish / Morue grillée ou frite
4	Rosada a la plancha o frita con guarnición 12,00 Grilled or fried huss with garnish "Rosada" grillé ou frite avec de la garniture

Frituras

Fried dishes - Frits

Los "fritos" no se acompañan con guarnición / Our fried dishes are not garnished
 Nos fritures sont servies sans garniture

1 6	Pulpo frito	8,90
	Fried Octopus / Poulpe frit	
1 4 5 6	Fritura de pescados "Nerjeña"	13,75
	Fried fish from "Nerja" / Friture de poissons "Nerja"	
1 6	Calamares en rodaja fritos	8,90
	Fried slices of squids / Tranches de calmars frits	
1 4	Boquerones de Málaga fritos	8,90
	Fried anchovies from Málaga Anchois de Málaga frits	
1 6	Calamaritos fritos	11,00
	Fried little squids / Petits calmars frits	
1 2 3	Croquetas de la casa	8,25
	Home-made croquettes Croquettes maison	
1 4 5 6	Salpicaño "Moreno" (Vegetales, pescado y gambas fritas)	8,50
	Vegetables, fish and deep fried shrimps Sauté de légumes, poisson et crevettes frites	
1 2	Berenjenas fritas en bastoncitos con miel de caña	8,00
	Fried eggplant sticks with sugar cane honey Bâtons d'aubergines frites au miel de canne	
1 6	Rejos fritos	8,90
	Deep fried octopus tentacles Tentacules de poulpe frits	
1 6	Cazón en adobo	8,90
	Dogfish marinade / Roussette mariné	
1 6	Chanquetes fritos (pez plata)	8,90
	Whitebait / Blanchaille	

Carnes

Meat - Viandes

1 2 3	Pollo empanado con patatas fritas	9,25
	Breaded chicken with french fries Filet de poulet panée avec des frites	
1 2	Pollo a la crema con patatas fritas	10,50
	Cream chicken with french fries Poulet à la crème avec frites	
1 2 7 14	Pechuga de pollo a la salsa Andaluza	10,50
	Filet of chicken in Andalician sauce Filet de poulet à la sauce Andalouse	
1 2	Entrecote a la pimienta negra con guarnición	18,00
	Entrecote in black pepper with garnish Entrecôte au poivre noir avec de la garniture	
1 2	Medallones de solomillo de cerdo a la pimienta negra con guarnición	13,25
	Pork tenderloin medallions in black pepper with garnish Médallions de filet de porc au poivre noir avec de la garniture	
1 11	Lomo de cerdo estilo "Moreno"	10,50
	Pork loin "Moreno" style Longe de porc style "Moreno"	
1 3	Pollo empanado con patatas fritas	9,25
	Breaded chicken with french fries Filet de poulet panée avec des frites	

BARBACOA Y HORNO DE LEÑA

BBQ and Oven of firewood
Baracue four de bois

Preguntar por nuestro surtido de pescado fresco de la vitrina, a su gusto.
Ask for our range of fresh fish from the cabinet, to your taste
Demandez notre gamme de Poissons frais de l'armoire, au goût

Pescados Fish - Poissons

- 4 **Sardinas al espeto en ascua de olivo (no guarnición)** **7,25**
Sardines brochette smoked on olive tree embers (no garnish)
Sardines à la broche sur braises d'olivier (sans garnison)
- 4 **Lubina o dorada (al espeto o al horno)** **15,90**
Bass or gilthead (brochette or baked in a wood stove)
Basse ou dorade (à la broche ou au four à bois)
- 4 **Pescado del día (al espeto, a la sal o al horno de leña)**..... **S/M**
Fish of the day (brochette, either salt- crusted or baked in a wood stove)
Poisson du jour (à la broche, au sel ou au four à bois)
- 4 **Pez espada a la parrilla de carbón con Merry y guarnición** **13,00**
Charcoal grilled swordfish with Merry sauce and garnish
Espadon grillé aux charbon avec sauce Merry et garniture
- 6 **Pulpo al horno de leña con papas a lo pobre**..... **15,00**
Octopus baked in the wood stove with sliced potatoes
Poulpe au four de bois avec pommes de terre rôties "à la pauvre"

** Los platos al horno llevan vino / Oven baked dishes have wine / Plats cuits au four ont vin*

PAELLAS BBQ

- 1 **Paella "Moreno" (sólo al mediodía)** **7,75**
2 Paella "Moreno" (Only for lunch)
4 Paella «Moreno» (Seulement à midi)
5
6
- 1 **Paella extra de mariscos (2 per. min)** **32,00**
2 Paella extra seafood (min. 2 per.)
4 Paella aux fruits de mer (min. 2 per.)
5
6
- 1 **Paella extra de vegetales (2 per. min)** **26,00**
2 Paella extra vegetables (min. 2 per.)
Paella vegetarienne (min. 2 per.)
- 1 **Paella extra mixta (2 per. min)** **28,50**
2 Extra mixed paella
4 Paella extra mixte
5
6
- 1 **Paella extra de carne (2 per. Min)** **28,00**
2 Extra meat paella (min. 2 per.)
Paella extra à la viande (min. 2 per.)
- 1 **Arroz caldoso con bogavante (2 personas). Por encargo** **50,00**
2 Creamy rice with lobster (2 people) Upon request.
4 Riz crémeux au homard (2 personnes) sur demande.
5
6
- 1 **Zarzuela de pescado y mariscos (2 personas)** **35,00**
2 Fish and seafood casserole (Minimum 2 persons)
4 Caserolette de poissons et fruits de mer (2 personnes minimum)
5
- 1 **Paella extra de vegetales (2 per. min)** **26,00**
2 Paella extra vegetables (min. 2 per.)

Carnes a la BBQ

Meats BBQ - Viandes BBQ

	Pollo al horno de leña al natural o al limón	9,50
	Chicken lemon style or plain roasted in wood stove Poulet naturelle ou au citron au four à bois	
13	Presa Ibérica	14,50
	Iberian pork Porc ibérique	
1 2 13	Brocheta de pollo al curry	13,00
	Skewer chicken curry Brochette de poulet au curry	
	Entrecot de ajojo a la parrilla	16,50
	Grilled beef entrecote Entrecote grillé	
1	Costillas de cerdo al horno "Moreno"	10,50
	Pork ribs "Moreno" oven roasted Côtes de porc "Moreno" rôti au four	
1 2 13	Brocheta de cerdo "Moreno"	13,50
	Pork skewer "Moreno" Brochette de porc "Moreno"	
1	Brocheta de cordero con "Chimichurry"	14,50
	Lamb skewer with "Chimichurry" Brochette d'agneau avec "Chimichurry"	
	Solomillo de cerdo a la parrilla	13,75
	Grilled pork tenderloin Filet de porc grillé	
	Chuleta de cerdo a la parrilla	9,75
	Grilled pork chop Côte de porc grillé	
	Parrillada de carnes "Moreno" (1 persona)	14,50
	Grilled meats plate "Moreno" (1 person) Grillade de viandes "Moreno" (1 personne)	

1,2 **EXTRA SALSA 1,50 €: PIMIENTA, CREMA O WHISKY**

1,2 **EXTRA SAUCE 1,50 €: POIVRE, CRÈME OU WHISKY**

1,2 **EXTRA SAUCE 1,50 €: PEPPER, CREAM OR WHISKY**

**Nuestros platos se acompañan con guarnición de:
Verduras o ensaladas y papas cocidas, fritas o a lo pobre.**

Our dishes will be served with garnish:
Vegetables or salad and boiled potatoes, french fries or
Sliced baked potatoes ("patatas a lo pobre")

Tous nos plats sont garnis avec:
Légumes ou salade et pommes de terre bouillies, frites ou à la manière du pauvre.
Grillade de viandes "Moreno" (1 personne)

REFRESCOS

	Agua mineral 1,5 L.....	2,60
	Agua mineral 0,5 L.....	1,80
	Naranja, limón, cola	2,25
	Tónica o Nestea.....	2,25
	Tónica "Premium".....	3,25
	Gaseosa natural, Ginger Ale	2,30
2	Batidos.....	2,30
13	Zumos	2,50
	Zumo de naranja natural.....	2,80
13	Tinto de verano o Mosto	2,25
	RedBull o Aquarius.....	2,50

1

CERVEZAS Y SIDRAS

	Caña de barril (0,25 l.)	1,80
	Tube o copa de barril (0,33 l.).....	2,35
	Pinta de barril (0,50 l.)	3,85
	Jarra de barril (1 l.)	7,80
	Cruzcampo (0,33 l.) o Kaliber	2,45
	Heineken (0,33 l.).....	2,45
	Coronita (Méjico).....	2,75
	Budweiser (USA)	2,50
	Guinness (Irlanda)	5,00
	John Smiths (Inglaterra).....	4,00
	Alhambra 1925	2,80
	Magners (sidra irlandesa)	5,00
	Strongbow (sidra irlandesa)	3,75
13	Litro de Tinto de Verano	7,50

SANGRÍA Y APERITIVOS

13	Sangría 1 litro.....	11,00
13	Sangría ½ litro.....	6,00
13	Copa de sangría.....	3,75
	Ricard, Pernod, Campari	4,50
	Martini Rojo, Blanco o Dry	3,50

CAFÉS

	Café solo	1,60
2	Café con leche.....	1,75
1, 2	Café bombón	1,90
1, 2	Café con nata o helado (Vienés).....	3,50
2	Café irlandés.....	5,50
2	Café jamaicano	6,00
	Carajillo	2,50
2	Capuchino.....	2,50

INFUSIONES

	Manzanilla, menta poleo	1,70
	Té verde o negro	1,70
	Té roiboos al chocolate.....	1,75
	Té marroquí con hierbabuena.....	1,75
	Infusión digestiva	1,75
1, 2	Leche con Cola Cao	1,70

CAFÉS

	Café solo	1,60
--	-----------------	------

BRANDY Y COÑACS

Soberano, 103 ó Veterano.....	3,50
Magno, Carlos III o Torres 5	4,50
Torres 10	5,50
Carlos I	8,25
Larios 1866	9,50
Duque de Alba	9,50
Hennessy (Francia).....	12,00
Luis Felipe Gran Reserva.....	10,00

LICORES

Licor de frutas, Pacharán	3,50
Poche, anís dulce.....	3,50
Cointreau, Licor 3, Calisay.....	4,50
Gran Marnier, Tía María.....	4,50
Amaretto, orujo de hierbas.....	4,50
Jagermeister, Benedictine.....	4,50
Fernet, Grappa	4,50
Gran Marnier rojo	5,50
Drambuie, Southern Comfort.....	5,50
Tequila José Cuervo	4,50
Mangaroca.....	4,50
Marie Brizard, Sambuca	4,50
Frangelico	4,50
Khalua.....	4,50
2 Sheridan.....	4,50
2 Bayleys	4,50

WHISKY Y BOURBON

DYC 8 años, JB, Ballantines Cutty Sark, Johnny Walker, Jameson, 4 Roses, Jim Bean.....	4,50
Estos whiskys con refresco.....	5,50
These whiskys with soft drink	
Ces whiskys avec sodas ou jus de fruit	
Johnny Walker etiqueta negra, Glenfidich, Cardhu, Dimple, Chivas 12, Ballantines 12, Mac Callan 10, Jack Daniel's.....	7,00
Estos whiskys con refresco.....	8,20
These whiskys with soft drink	
Ces whiskys avec sodas ou jus de fruit	

RONES

Pálido, Bacardi, Negrita, Havana 3	3,50
Estos rones con refresco.....	5,50
These rums with soft drink	
Ces rums avec sodas ou jus de fruit	
Barceló, Cacique, Pampero, Brugal, Havana 5.....	4,50
Estos rones con refresco	5,50
These rums with soft drink	
Ces rums avec sodas ou jus de fruit	
Cacique 500, Havana 7, Legendario, Matusalem, Varadero.....	5,00
Estos rones con refresco.....	6,50
These rums with soft drink	
Ces rums avec sodas ou jus de fruit	
Ces whiskys avec sodas ou jus de fruit	

GINEBRAS

	€
Larios, Gordons, Beefeater, Bombay	3,50
Estas ginebras con refresco	5,50
These gin with soft drink / Ces gin avec sodas ou jus de fruit	
Seagrams, Bulldog, Bombay Sapphire, Tanqueray	4,50
Estas ginebras con refresco	6,00
These gin with soft drink / Ces gin avec sodas ou jus de fruit	
London 1, Martin Miller, Larios 12, Ish, Ish Lined, Hendricks	4,90
Estas ginebras con tónica premium	7,50
These gin with premium tonic / Ces gin avec tonic premium	

VODKAS

Yurinka, Smirnoff, Stolichnaya, Finlandia	3,50
Estos vodkas con refresco	5,50
These vodkas with soft drink / Ces vodkas avec sodas ou jus de fruit	
Grey Goose	6,00
Estos vodkas con refresco	7,50
These vodkas with soft drink / Ces vodkas avec sodas ou jus de fruit	
Wyborowa Exquisite	7,50
Estos vodkas con refresco	8,50
These vodkas with soft drink / Ces vodkas avec sodas ou jus de fruit	

COCKTAILS

Mojito "Moreno" (Lima, fruta de la pasión o fresa) (Lime, passion fruit or strawberry) / (Chaux, fruit de la passion ou fraise)	6,00
Tequila Sunrise	6,00
Margarita	7,00
Caipirinha	6,00
Sex on the beach	6,00
Daikiri (lima o fresa) / (lime or strawberry) / (chaux ou fraise)	6,00
Lucky night	6,00
San Francisco	6,00
San Francisco Sin alcohol	3,50
Piña colada	7,00
Bloody Mary	6,50
Yurinka, Smirnoff, Stolichnaya, Finlandia	3,50
Estos vodkas con refresco	5,50
These vodkas with soft drink / Ces vodkas avec sodas ou jus de fruit	
Grey Goose	6,00
Estos vodkas con refresco	7,50
These vodkas with soft drink / Ces vodkas avec sodas ou jus de fruit	
Wyborowa Exquisite	7,50
Estos vodkas con refresco	8,50
These vodkas with soft drink / Ces vodkas avec sodas ou jus de fruit	

COCKTAILS

Mojito "Moreno" (Lima, fruta de la pasión o fresa) (Lime, passion fruit or strawberry) / (Chaux, fruit de la passion ou fraise)	6,00
Tequila Sunrise	6,00