

**MENÚ RESTAURANTE**  
**RESTAURANT MENU**

**SALUDINA**



## ENTRANTES | STARTERS

GILDA / OLIVE, PIPARRA AND ANCHOVY SKEWER	3€
BUÑUELO DE QUESO MANCHEGO / MANCHEGO CHEESE FITTER	11€
TXISTORRA DE ARBIZU / ARBIZU SAUSAGE	6€
TOSTA DE BACALAO AHUMADO CON SALMOREJO SMOKED COD TOSTA WITH SALMOREJO	15€
ESPÁRRAGOS BRASEADOS CON MAHONESA DE TRUFA Y NUECES BRAISED ASPARAGUS WITH TRUFFLE AND WALNUT MAYONNAISE	18€
ALCACHOFAS CONFITADAS A LA PARRILLA / GRILLED CANDIED ARTICHOKES	18€
BOQUERONES EN VINAGRE CON PATATAS CHIP ANCHOVIES IN VINEGAR WITH POTATO CHIPS	17€
ENSALADILLA RUSA CON GAMBITAS Y MAHONESA CASERA RUSSIAN SALAD WITH SHRIMP AND HOMEMADE MAYONNAISE	17€
JAMÓN IBÉRICO CON PAN CRISTAL, TOMATE Y AOVE IBERIAN HAM WITH CRYSTAL BREAD, TOMATO AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	26€
HUMMUS TRADICIONAL CON CRUDITÉS / TRADITIONAL HUMMUS WITH CRUDITÉS	19€
CROQUETAS DE JAMÓN / HAM CROQUETTES	19€
PAN CRISTAL CON JAMÓN IBÉRICO, TOMATE RALLADO Y QUESO PAYOYO CRYSTAL BREAD WITH IBERIAN HAM, GRATED TOMATO AND PAYOYO CHEESE	26€
LANGOSTINOS PANKO CON MAYONESA DE KIMCHI PANKO PRAWNS WITH KIMCHI MAYONNAISE	20€
GAMBÓN AL PIL-PIL / PIL-PIL SHRIMP	22€
PAPAS ALIÑÁS CON MELVA CANUTERA / ANDALUSIAN POTATOES SEASONED	14€

## CRUDOS | RAW STARTERS

OSTRAS NATURAL   NATURAL OYSTERS	Unidad / Unit 4.50€
OSTRAS MIGNONETTE   OYSTERS MIGNONETTE	Unidad / Unit 5€
OSTRAS BLOODY MARY   OYSTERS BLOODY MARY	Unidad / Unit 6€
CEVICHE DE LUBINA. Medio picante / SEA BASS CEVICHE. Medium spicy	26€
AGUACATE A LA PARRILLA CON TARTAR DE SALMÓN SALMON TARTAR IN GRILLED AVOCADO	26€



IVA incluido. VAT included.



1,50€ | Precio del cubierto. Price per service.



¿Tiene alguna necesidad especial? Por favor, pregunte por nuestra tabla de alérgenos alimentarios.  
Do you have any special need? Please ask for our food allergenes table.



**SALDUNA**  
Beach



TARTAR DE ATÚN CON YEMA DE HUEVO Y ACEITE DE OLIVA 26€  
TUNA TARTAR WITH EGG YOLK AND OLIVE OIL

TATAKI CON RABANITOS WAKAME Y GUACAMOLE PICANTE 28€  
TUNA TATAKI WITH BABY RADISH AND SPICE GUACAMOLE

---

## FRITURAS | DEEP FRIED

CALAMARES / CALAMARI 19€

BOQUERONES / ANCHOVIES 19€

ROSADA AL LIMÓN / FRIED GOUJONS OF WHITE FISH WITH LEMON 19€

---

## DE LA HUERTA | SALADS

ENSALADA SALDUNA | SALDUNA SALAD 21€  
Mix de lechugas, espinacas, pollo empanado, lascas de queso parmesano, tomate seco, cebolla encurtida y el nuevo aliño Salduna  
Mix of lettuce, spinach, breaded chicken, Parmesan cheese flakes, dried tomato, pickled onion and the new Salduna dressing

ENSALADA BENAMARA | BENAMARA SALAD 21€  
Mix de lechugas, tomate, cebolla morada, esparrago blanco, aguacate, huevo, piparra, melva y aliño Benamara  
Mix of lettuce, tomato, red onion, white asparagus, avocado, egg, piparra, tuna and Benamara dressing

BURRATA CON PESTO, TOMATITOS CHERRY CONFITADOS Y MARACUYÁ 22€  
BURRATA CHEESE WITH GREEN PESTO, CANDIED CHERRY TOMATOES AND MARACUYA

ENSALADA VIETNAMITA | VIETNAMESE SALAD 22€  
Cogollos, langostino en tempura, cebolla encurtida, cherrys, guacame, tobiko, vinagreta de maracuyá  
Lettuce hearts, tempura prawns, pickled onion, cherrys, guacamole, tobiko, passion fruit vinaigrette



IVA incluido. VAT included.



1,50€ | Precio del cubierto. Price per service.



¿Tiene alguna necesidad especial? Por favor, pregunte por nuestra tabla de alérgenos alimentarios.  
Do you have any special need? Please ask for our food allergenes table.



**SALDUNA**  
Beach

## PASTA Y ARROCES | PASTA AND RICES

PASTA CON VERDURAS / PASTA WITH SAUTED VEGETABLES	24€
PASTA CON FRUTOS DE MAR / PASTA FRUTTI DI MARE	25€
PASTA CON GAMBAS PIL-PIL / PASTA WITH PIL-PIL PRAWNS	25€
FIDEUÁ CON PRESA IBÉRICA IBERIAN PORK SECRET FIDEGUA WITH FRIED GARLIC MAYONNAISSE	23€ PP Min. 2 pax
FIDEUÁ NEGRA CON CALAMAR Y GAMBONES SQUID AND PRAWN BLACK FIDEGUA	23€ PP Min. 2 pax
ARROZ CALDOSO CARABINEROS / RICE WITH BIG RED KING PRAWNS	30€ PP Min. 2 pax
RISOTTO DE TRIGUEROS / RISOTTO WITH GREEN ASPARAGUS	24€

---

## DEL MAR | FROM THE SEA

PATITAS DE PULPO CON ACEITE DE PIMENTÓN Y ALIOLI / BRAISED OCTOPUS LEG	28€
LUBINA A LA SAL SALTED BAKED SEABASS	65€ 2 pax
LUBINA A LA BRASA GRILLED SEA BASS	65€ 2 pax
LENGUADO PLANCHA / GRILLED SOLE	25€
RODABALLO A LA BRASA GRILLED TURBOT	80€ 2 pax
LOMO DE SALMÓN A LA PLANCHA CON SALTEADO DE VERDURAS Y SALSA DE MOSTAZA ANTIGUA GRILLED SALMON WITH SAUTÉED VEGETABLES AND OLD MUSTARD SAUCE	28€
ENTRECOT DE ATÚN DE ALMADRABA A LA BRASA CON ALIOLI GRILLED TUNA ENTRECOTE WITH ALI OLI SAUCE	28€

---



IVA incluido. VAT included.



1,50€ | Precio del cubierto. Price per service.



¿Tiene alguna necesidad especial? Por favor, pregunte por nuestra tabla de alérgenos alimentarios.  
Do you have any special need? Please ask for our food allergenes table.



**SALDUNA**  
*Beach*

## DE LA TIERRA | FROM THE LAND

SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA / GRILLED SIRLOIN	29€
CHURRASCO DE POLLO CAMPERO A LA PARRILLA GRILLED BONELESS CHICKEN THIGHS	21€
BURGER SALDUNA   SALDUNA BURGER Cebolla caramelizada, queso Escarmoza, tomate, rúcula y mayonesa de trufa Caramelized onion, Escarmoza cheese, tomato, arugula, and truffle mayonnaise	23€
MINI HAMBURGUESAS DE PICAÑA DE VACA EN PAN BRIOCHE (2 uds.) MINI PICAÑA MEAT BURGUER IN A BRIOCHE (2 units)	23€
CARRILLADA ESTOFADA CON PARMENTIER Y SALSA DE VINO TINTO BRAISED CHEEKS WITH PARMENTIER AND RED WINE SAUCE	28€
DADOS DE PRESA IBÉRICA SALTEADOS CON PAPAS ARRUGÁS Y MOJO PICÓN IBERIAN DAM DICE WITH MOJO SAUCE	28€

### EXTRAS | SIDES

PATATAS FRITAS / FRENCH FRIES	5€
ENSALADA DE LECHUGA Y CEBOLLETA / GREEN SALAD	5€
PATATAS PANADERAS / BAKED POTATOES	5€
PIMIENTOS DE PADRÓN / GREEN PEPPERS	5€
PIMIENTOS CONFITADOS / CANDIED RED PEPPERS	5€



IVA incluido. VAT included.



1,50€ | Precio del cubierto. Price per service.



¿Tiene alguna necesidad especial? Por favor, pregunte por nuestra tabla de alérgenos alimentarios.  
Do you have any special need? Please ask for our food allergenes table.



**SALDUNA**  
*Beach*

## MENÚ INFANTIL | CHILDREN'S MENU Hasta 12 años | Up to 12 years old

ROSADA AL LIMÓN CON PATATAS FRITAS DEEP FRIED WHITE FISH GOUJONES WITH FRENCH FRIES	14€
SPAGUETTI CON SALSA DE TOMATE SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE	14€
LAGRIMITAS DE POLLO CON PATATAS FRITAS CHICKEN TEARS WITH FRENCH FRIES	14€
MINIHAMBURGUESA CON PATATAS FRITAS MINI BURGER WITH FRIES	14€

---

## EL MOMENTO DULCE | THE SWEET MOMENT

TARTA DE CHOCOLATE (RÍO GRANDE) / CHOCOLATE CAKE	9€
TOCINILLO DE CIELO (RÍO GRANDE) / EGG YOLK PUDDING	9€
ESPONJOSO DE CREMA CATALANA / CRÈME BRÛLÉE	9€
TARTA DE QUESO / CHEESECAKE	9€
TARTA DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA / APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM	9€
HELADO / ICE CREAM	4€
Fresa   Chocolate   Vainilla   Café   Sorbete de limón Sorbete frambuesa   Sorbete fruta de la pasión Strawberry   Chocolate   Vanilla   Coffee   Lemon sorbet Raspberry sorbet   Passion fruit sorbet	



IVA incluido. VAT included.



1,50€ | Precio del cubierto. Price per service.



¿Tiene alguna necesidad especial? Por favor, pregunte por nuestra tabla de alérgenos alimentarios.  
Do you have any special need? Please ask for our food allergenes table.



**SALDUNA**  
*Beach*

CARTA DE BEBIDAS  
DRINKS MENU



SALUDINA

## FROZEN COCKTAILS

<b>DAIQUIRI FRESA</b>	13€
Ron Bacardi, puré de fresa, lima y azúcar Bacardi rum, strawberry puree, lime and sugar	
<b>DAIQUIRI MANGO</b>	13€
Ron Bacardi, puré de mango, lima y azúcar Bacardi rum, mango puree, lime and sugar	
<b>MANGO MAI TAI</b>	13€
Ron Bacardi blanco y oscuro, mango, zumo piña, naranja y granadina Bacardi white and dark rum, fresh mango, pineapple juice, orange juice and grenadine dash	
<b>PIÑA COLADA</b>	13€
Ron Bacardi, zumo de piña, puré de coco y azúcar Bacardi rum, pineapple juice, mashed coconut and sugar	
<b>MOJITO FROZEN</b>	13€
Ron Bacardi, lima, azúcar, hierbabuena y soda Bacardi rum, lime, sugar, mint and soda	

## CLASSIC COCKTAILS

<b>CAIPIRINHA</b>	13€
Leblon Cachaça, lima y azúcar Leblon Cachaça, lime and sugar	
<b>RASPBERRY LEMONADE</b>	13€
Vodka, puré de frambuesas, limonada, frambuesas y top Sprite Vodka, raspberry mashed, lemonade, raspberry and top Sprite	
<b>RASPBERRY MOJITO ROYAL</b>	13€
Ron Bacardi, lima, azúcar, hierbabuena, puré de frambuesa y top cava Bacardi rum, lime, sugar, mint, raspberry puree and top cava	
<b>MOJITO</b>	13€
Ron Bacardi, lima, azúcar, hierbabuena y top soda Bacardi rum, lime, sugar, mint and soda top	
<b>MOJITO FRESA / SANDÍA / MANGO</b>	13€
Ron Bacardi, lima, azúcar, hierbabuena y top soda (fresa, sandía, mango) Bacardi rum, lime, sugar, mint and soda top (strawberry, watermelon, mango)	
<b>MARGARITA</b>	13€
Tequila, Cointreau y lima Tequila, Cointreau and lime	
<b>BLOODY MARY</b>	13€
Vodka, zumo de tomate y lima Vodka, tomato juice and lime	
<b>BELLINI</b>	13€
Zumo de melocotón y cava Peach juice and cava	
<b>KIR ROYAL</b>	13€
Licor de Cassis y cava Cassis liqueur and cava	
<b>FIERO SPRITZ</b>	13€
Martini Fiero, cava y soda Martini Fiero, cava and soda	
<b>APEROL SPRITZ</b>	13€
Aperol, cava y soda Aperol, cava and soda	
<b>CORONEL</b>	13€
Cava y sorbete de limón / Cava and lemon sorbet	
<b>CAIPIROSKA</b>	13€
Vodka, sweet & sour, azúcar moreno y lima Vodka, sweet & sour, brown sugar and lime	
<b>CAIPIROSKA FRESA</b>	13€
Vodka, sweet & sour, azúcar moreno, fresa y lima Vodka, sweet & sour, brown sugar, strawberry and lime	
<b>COSMOPOLITAN</b>	13€
Vodka, zumo de arandanos, Cointreau y lima Vodka, cranberry juice, Cointreau and lime	

## SPECIAL COCKTAILS

<b>I LOVE SALDUNA</b>	14€
Vodka, infusión de frutas del bosque, azúcar, tónica, pepino y jengibre Vodka, red berries tea, sugar, tonic water, cucumber and ginger	
<b>MOSCOW MULE</b>	14€
Vodka, zumo de lima, azúcar y ginger beer Vodka, lime juice, sugar, ginger beer	
<b>OLD FASHIONED</b>	14€
Whisky bourbon, taco de azúcar, angostura, bitter de naranja y soda Whisky bourbon, sugar, angostura, orange bitter and soda	
<b>MOLA MIA</b>	14€
Vodka, ron Bacardi, Bombay Gin, zumo de limón, azúcar, Passoa, Sprite, fruta de la pasión y naranja Vodka, Bacardi rum, Bombay Gin, lemon juice, sugar, Passoa, Sprite, passion fruit and orange	
<b>NEGRONI</b>	14€
Bombay Gin, Martini y Campari Bombay Gin, Martini and Campari	

## COCKTAILS SIN ALCOHOL NON ALCOHOLIC COCKTAILS

<b>VIRGIN PIÑA COLADA</b>	12€
Zumo de piña, nata y coco / Pineapple juice, cream and coconut	
<b>TROPICAL ILUSION</b>	12€
Mezcla de zumo de piña, manzana y naranja con un toque de coco Mixed pineapple, apple and orange juice with a touch of coconut	
<b>VIRGIN DAIQUIRI FRESA</b>	12€
Puré de fresa, lima y azúcar Strawberry puree, lime and sugar	
<b>VIRGIN MOJITO</b>	12€
Zumo de manzana, azúcar, lima y hierbabuena Apple juice, sugar, lime and peppermint	
<b>MILKSHAKE</b>	12€
Leche y helado (fresa, chocolate o vainilla) Milk and ice cream (strawberry, chocolate or vanilla)	

## COMBINADOS | SPIRITS

### VODKA

<b>ERISTOFF</b>	13€
<b>GREY GOOSE</b>	16€

### WHISKY

<b>DEWAR'S WHITE LABEL</b>	13€
<b>DEWAR'S 8</b>	14€
<b>JACK DANIEL'S</b>	14€
<b>DEWAR'S 12</b>	15€
<b>CARDHU 12</b>	16€
<b>JOHNNIE WALKER BLACK</b>	16€

### RON RUM

<b>BACARDI</b>	13€
<b>BARCELÓ AÑEJO</b>	14€
<b>HAVANA 7</b>	15€
<b>BACARDI 8</b>	15€
<b>SANTA TERESA</b>	16€
<b>ZACAPA 23</b>	18€



## COMBINADOS | SPIRITS

### GINEBRA | GIN

BOMBAY DRY	12€
TANQUERAY	12€
BOMBAY SAPPHIRE	13€
G'VINE FLORAISON	13€
HENDRICK'S	16€
BROCKMANS	16€
MARTIN MILLER	16€
CITADELLE	16€

### COGNAC & BRANDY

CARLOS I	12€
GRAN DUQUE DE ALBA	12€
SOBERANO	14€
HENNESSY VS	14€

## CHAMPAGNE & CAVA

	Copa/Glass	Botella/Bottle
MÖET & CHANDON MINI BRUT 20 CL. Champagne. Pinot Meunier, Pinot Noir y Chardonnay		24€
MÖET & CHANDON MINI ROSÉ 20 CL. Champagne. Pinot Meunier, Pinot Noir y Chardonnay		26€
FEDERICO PATERNINA BRUT 6€ D.O. Cava, 40% Xarel-lo, 30% Macabeo, 30% Parellada		25€
GRAMONA IMPERIAL Xarel-lo, Macabeu, Chardonnay		37€
MÖET & CHANDON BRUT Champagne. Pinot Meunier, Pinot Noir y Chardonnay		85€
MÖET & CHANDON ROSÉ Champagne. Pinot Meunier, Pinot Noir y Chardonnay		95€
DOMAINES BARONS DE ROSTHCHILD Champagne, Francia, 60% Chardonnay y 40% Pinot Noir		85€
LAURENT PERRIER ROSÉ Champagne. Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		115€
VEUVE CLIQUOT BRUT		120€
VEUVE CLIQUOT ROSÉ		135€

## VINO BLANCO | WHITE WINE

	Copa/Glass	Botella/Bottle
SOTOVERDE Verdejo D.O. Rueda. Vino de la casa / House wine	5€	26€
SEMIDULCE VALDELANA D.O. Rioja	5€	27€
CASA PRIMICIA CHARDONNAY Chardonnay barrica, D.O. Jumilla		28€
POLVORETE DE EMILIO MORO D.O. El Bierzo, 100% Godello	5,5€	28€
MARTIN CODAX D.O. Rias Baixas, Albariño	6,5€	30€
LA PODA SAUVIGNON BLANC Bodegas Entrecanales Domecq, D.O. Rueda, 100% Sauvignon Blanc	5,5€	32€
PAZO SAN MAURO Albariño, D.O Rias Baixas		32€
CUNQUEIRO III MILENIUM Treixadura, Godello, Albariño, Loureira, D.O. Ribeiro		32€

LA REVELÍA. EMILIO MORO Barrica de Roble Frances, D.O. El Bierzo, 100% Godello		40€
VALLEGARCÍA VIOGNIER D.O.P. 100% Viognier		42€
NISSIA LAS SUERTES D.O. Rueda, 100% verdejo, 12 meses sobre lías en barrica de roble		48€
CHÂTEAU DU TRACY D.O. Loira, Château du Tracy, Sauvignon Blanc		54€
CHABLIS DOMAINE ALEXANDRE D.O. Borgoña, Domaine Aleixandre, Chardonnay		56€

## VINO ROSADO | ROSÉ WINE

	Copa/Glass	Botella/Bottle
FAMILIA VALDELANA ROSADO D.O. Rioja, Garnacha y Tempranillo	5€	26€
PINOT GRIGIO BLUSH Pinot Grigio, I.G.T. Delle Venezie		31€
LA CROIX DE PEYRASSOL D.O. Côtes de Provence, Commanderie Peyrassol Garnacha, cinsault y syrah		35€
LOU PEYRASSOL D.O. Côte de Provence, Commanderie Peyrassol Cinsault, Grenache, Syrah, Mourvedre		39€ Magnum 79€
CHÂTEAU DE PEYRASSOL D.O. Cotes de provence . 45% Cinsault, 25% Garnacha, 10% Syrah, 8% Mourvèdre, 4% Tibouren, 8% Vermentino		52€

## VINO TINTO | RED WINE

	Copa/Glass	Botella/Bottle
VALDELANA CRIANZA D.O. Rioja, Tempranillo 95% - 5% Mazuelo	5€	28€
VIÑA MAYOR ROBLE D.O. Ribera del Duero, Tempranillo 5% Cabernet Sauvignon	5€	28€
GLORIOSO CRIANZA D.O. Rioja, 100% Tempranillo		28€
AGNUS DE AUTOR. FAMILIA VALDELANA D.O. Rioja, Tempranillo	5€	30€
MONTELAGUNA VIÑAS DEL PÁRAMO 6,5€ D.O. Ribera del Duero, Valdelaguna, Tempranillo		30€
LA PODA TINTA DE TORO Bodegas Entrecanales Domecq, D.O., 6 meses en Barrica		31€
CONDE DE SAN CRISTÓBAL Cabernet Sauvignon, Merlot, D.O. Ribera del Duero		36€
PAGO EL ESPINO Petit Verdot, Merlot, Tempranillo, D.O. Sierras de Málaga		36€
MARQUÉS DE VARGAS RESERVA Tempranillo, Mazuelo, Garnacha tinta y otras, D.O. Rioja		38€
CEPA 21 D.O. Ribera del Duero, 100% Tempranillo		38€
COSME PALACIO RESERVA 2012 100% Tempranillo		44€
LA EMPERATRIZ VIÑEDO SINGULAR D.O. Rioja, Tempranillo, Garnacha y Viura		45€
MALABRIGO, BODEGA CEPA 21 D.O. Ribera del Duero, Tempranillo		50€
MALLEOLUS 2019 D.O. Ribera del Duero, Tinto fino 100%		62€
RODA I RESERVA 2017 D.O. Ribera del Duero, Tempranillo y Graciano		80€
MARQUES DE RISCAL 150 ANIVERSARIO D.O. Rioja, Tempranillo		95€

## TINTO DE VERANO & SANGRÍA

	Copa/Glass	Jarra/Jug
TINTO DE VERANO	6€	29€
SANGRÍA TINTA   RED	9€	35€
SANGRÍA BLANCA   WHITE	9€	35€
SANGRÍA CAVA	10€	37€
SANGRÍA SALDUNA	12€	45€
June, Grand Marnier, La Quintinye Blanc, Passoa y sirope de sandia		
June, Grand Marnier, La Quintinye Blanc, Passoa and watermelon syrup		

## CERVEZA | BEER

	26cl.	52cl.
CAÑA   DRAFT BEER	4€	5,5€
CERVEZA 0,0%		4€
CORONITA		5€
HEINEKEN		5€
BUDWEISER		5€
ALHAMBRA 1925		6€
CERVEZA SIN GLUTEN		5€

## CHUPITOS TEQUILA TEQUILA SHOTS

Patrón Silver	5€	Patrón Añejo	9€
Patrón Reposado	6€	Cazadores Silver	5€

## SUPLEMENTOS | SUPPLEMENTS

FEVER TREE TÓNICA   FEVER TREE TONIC	1€
RED BULL	2€
ZUMO DE NARANJA NATURAL FRESH ORANGE JUICE	3€

## APERITIVOS | APERITIFS

MARTINI ROSSO / BIANCO / DRY / FIERO	6€	OLOROSO PIMM'S	6€
MANZANILLA	6€	FERNET BRANCA	6€
CAMPARI	6€	PEDRO XIMÉNEZ	6€
PASTIS 51	6€		

## LICORES | LIQUEURS

PACHARÁN   LIMONCELLO   BAILEYS   AMARETO COINTREAU   JÄGERMEISTER   LICOR 43 LICOR DE HIERBAS   ORUJO BLANCO			
Chupito / Shot	3,5€	Copa / Glass	6€

## AGUA & REFRESCOS WATER & SOFT DRINKS

AGUA MINERAL   MINERAL WATER	3€
SAN PELLEGRINO	4€
COCA-COLA Normal, Light, Zero	4€
FANTA Naranja, limón / Orange, lemon	4€
AQUARADE Naranja, limón / Orange, lemon	4€
LIPTON / SPRITE / TÓNICA	4€
GINGER ALE   SODA	4,5€
FEVER TREE TONIC	5€
RED BULL	6€

## ZUMOS NATURALES FRESH JUICES

NARANJA   ORANGE	7,5€
MELÓN   MELON	7,5€
SANDÍA   WATERMELON	7,5€
LIMONADA FRESCA   FRESH LEMONADE	7,5€

## CAFÉ | COFFEE

EXPRESSO / EXPRESSO MACCHIATO	2€
CORTADO	2,5€
AMERICANO	2,5€
CAFÉ CON LECHE   COFFEE WITH MILK	3€
CAPPUCCINO	3,5€
LATTE MACCHIATO COFFEE & FOAM	4€
CHOCOLATE   MILKY CHOCOLATE	3€
IRISH COFFEE JAMESON, CREAM & COFFEE	6€
ICE COFFEE	3€

## TÉ | TEA

DARJEELING	4€
ROOIBOS MANGO	4€
PU ERH VAINILLA	4€
TÉ NEGRO SAN FRANCISCO BLACK TEA SAN FRANCISCO	4€
INFUSIÓN FRUTAS DEL BOSQUE RED BERRIES INFUSION	4€
TÉ VERDE PIÑA COLADA GREEN PINEAPPLE TEA	3,5€
TÉ MENTA   MINT TEA	3,5€
TÉ HIERBABUENA   PEPPERMINT TEA	3,5€
MANZANILLA   CHAMOMILE TEA	3,5€