

## **Grignotez et partagez**

	½ Portion	Portion
Pain de coca Folgueroles à la tomate		3,50€
Anchois au vinaigre, raisins, noix caramélisées		10,50€
Moules à la marinière		16,50€
Croquettes de jambon maison (4 ou 8 unités)	9,80€	16,75€
Croquettes de crevettes maison (4 ou 8 unités)	9,80€	16,75€
Beignets de morue	9,80€	16,75€
Filets d'Anchois de Cantabrie (3 ou 6 pièces)	9,80€	16,75€
Thon séché et amandes grillées		17,75€
Crevettes persillées		18,90€
Anguille fumée, foie mi-cuit et sa pomme rôtie		19,00€
Calamars à la romaine sauce tartare	11,90€	19,95€
Couteaux grillés		20,50€
Jambon ibérique de bellota Gran Reserva coupé au couteau	15,00€	25,00€
Palourdes en sauce marinara		25,50€
Poulpe de la côte galicienne avec « cachelos » et paprika de La Vera	16,50€	27,95€
Salade verte. Laitue fraîche, tomate, carotte, olives, oignon nouveau, asperges blanches et concombre		15,50€
Soupe de poisson de roche, lotte, crevettes et croûtons		14,80€
Carpaccio de crevettes, asperges blanches, pignons grillés et mayonnaise aromatisée aux crevettes		17,95€

## **Plateau de l'Amiral**

Poissons et fruits de mer grillés (Lotte, Merlu, Dorade, Langoustine, Crevette, Calamar, Couteau et Moules) (à partager)	48,50€
Plateau de Fruits de Mer Grillés (fruits de mer importés) <i>(1/2 Homard, Langoustines, Grosses Crevettes, Crevettes, Couteaux, Moules, Coques et Clovisses)</i>	86,00€/per

## **Nos "Crabes"**

Portion

Notre Cangreburger (élaboré à base de chair de crabe en mue frite, avec fromage scamorza, oignons caramélisés et sauce teriyaki)	19,50€
Tourteau « Buey de Mar » préparé (unité)	24,50€

## **Notre riz (Minimum 2 pers.)**

Paella aux légumes de saison	20,70€/per
Fideuà de la Barceloneta (vermicelles aux fruits de mer)	22,70€/per
Riz noir avec Seiches et Palourdes	24,70€/per
Riz de montagne aux légumes	24,70€/per
Paella aux fruits de mer « del Senyoret » (à la mode catalane)	24,90€/per
Marmite de morue	25,70€/per
Riz aux langoustines et aux pétoncles	28,70€/per
Paella aux fruits de mer et poisson	28,70€/per
Paella ou Marmite de Homard	39,70€/per

Nous cuisinons uniquement du riz de la variété Bomba, cultivé dans le Parc Naturel du Delta de l'Èbre.  
Tous nos plats de riz sont pour 2 personnes minimum. Prix par personne.

## **Notre passion, de la Mer à la Table**

Calamars grillés avec pommes de terre, ail et persil	19,95€
Daurade (pièce de ration) au Sel ou au Four	21,40€
Merlan du Nord grillé avec ail sauté, piment et vinaigre de Xérès	22,80€
Morue à la sauce aux champignons, châtaignes au sirop et ail frais	26,60€
Petite lotte au four et sa soubressade ibérique	27,75€
Sole meunière sur fond de cava et ses pommes de terre vitelottes	29,50€
Lotte à la Marinière	32,50€
Fricassée de pêcheurs "Suquet"	32,50€
Turbot au four, parmesan crémeux, chips de pommes de terre et oignons glacés avec réduction de viande	38,70€

### ***Les saveurs de la Terre***

Portion

Entrecôte de veau grillée, sauce aux poivres verts et pommes de terre rôties	19,50€
Cordon bleu de bœuf, jambon ibérique, œuf à basse température et truffe noire	24,25€
Ragout de queue de bœuf, parmentier au gorgonzola et crème de pâte de coing	25,50€
Filet de veau, légumes, pommes de terre rôties et sauce au porto	28,70€

### ***Fruit de mer***

Huître Gillardeau N°3 Naturelle (Unité)	6,30€/un.
Langoustines façon Ferrol (350 gr.)	s/m
Balanes cuites (200 gr.)	s/m
Crevette Rouge Arenys Grillée	s/m
Homard cantabrique (cuit ou grillé) (selon le poids)	s/m

### ***Poissons sauvages du marché***

Salé, cuit au four, façon Orio ou grillé	s/m
Daurade, Bar, Sole, Pageot et Turbot	

Renseignez-vous sur le poisson arrivé aujourd'hui auprès de notre équipe de réception. Nous vous recommandons de demander conseil afin de choisir le type et la taille qui correspondent le mieux à vos préférences.

Attention, les poissons sont servis entiers.

*Sauces supplémentaires : 1,50 €*

*Vous pouvez emporter tous les plats. Prix du contenant : 0,60 €/un.*

**Pour les plus doux ...**

Fruits de saison variés	6,50€
Crème catalane brûlée avec « carquiñoli »	6,75€
Cheesecake au four aux fruits des bois et son croustillant	7,75€
Pain perdu, horchata et glace à la cannelle	7,75€
Tiramisu artisanal à la crème de café	7,75€
Brownie de chocolat au sorbet mangue	7,75€
Glace artisanale (chocolat noir, vanille, sorbet fraise)	7,75€

**Pour accompagner les douceurs ...**

Moscatell Essència de Gerisena	4,90€
Pedro Ximénez Alvear 1927	6,50€

# VINOS POR COPAS

## VINS PER COPES

### WINE'S GLASSES

#### BLANCO / BLANC / WHITE

	PASEANTE LA CHARLA D.O. RUEDA Verdejo	4,25 €
	JUVE Y CAMPS ERMITA D'ESPIELLS D.O. PENEDES Xarel·lo, Macabeo	4,50 €
	PAZO PEGULLAL D.O. RÍAS BAIXAS Albariño	5,50 €
	MANUELA DE NAVERAN D.O. PENEDES Chardonnay	5,50 €
	LOUIS LATOUR, CHABLIS A.O.C. CHABLIS, BOURGOGNE, Chardonnay	9,50 €

#### TINTO / NEGRE / RED

	BERONIA D.O.Ca RIOJA Tempranillo	4,25 €
	SANTES DEL MONTSANT D.O. MONTSANT Garnatxa, Cariñena	4,50 €
	ALTUN COLECCIÓN DE PARCELAS D.O.Ca RIOJA Tempranillo	4,75 €
	RAIMAT CABERNET EL MOLI D.O. COSTERS DEL SEGRE Cabernet Sauvignon	5,50 €
	PAGOS DE ANGUIX, COSTALARA D.O. RIBERA DEL DUERO Tinto fino	7,50 €

#### ROSADO / ROSAT / ROSÉ

	AURORA ROSE D.O. PENEDES Pinot Noir	4,50 €
	Copa de Cava	4,25 €

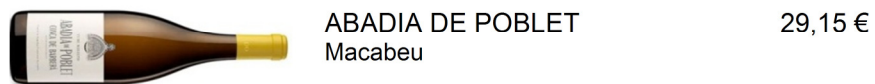
IVA INCLUIDO

## BLANCO / BLANC / WHITE

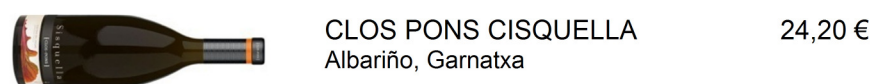
### D.O. ALELLA



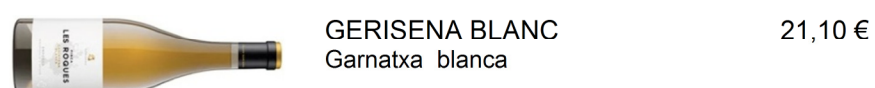
### D.O. CONCA DE BARBERA



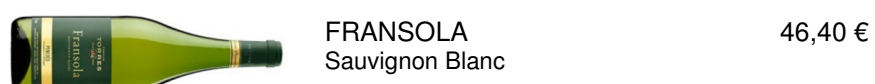
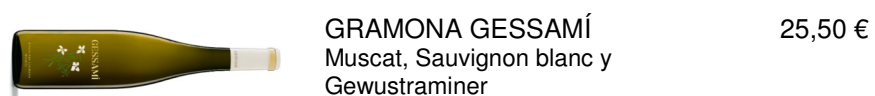
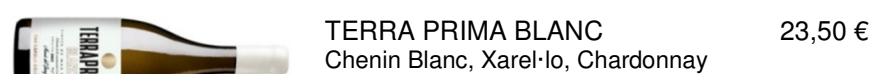
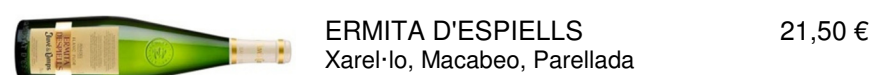
### D.O. COSTERS DEL SEGRE



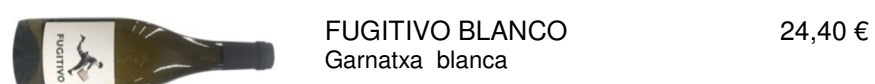
### D.O. EMPORDA COSTA BRAVA



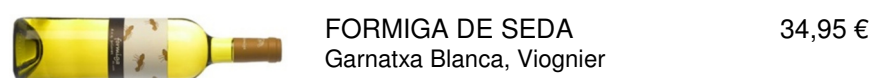
### D.O. PENEDES



### D.O. MONTSANT



### D.O. PRIORAT



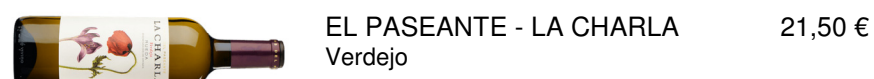
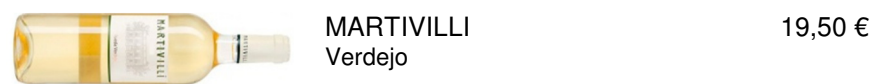
### D.O. TERRA ALTA



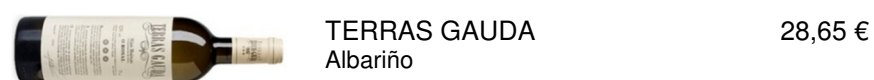
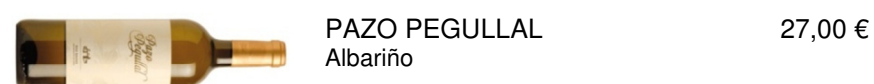
### D.O. Ca RIOJA



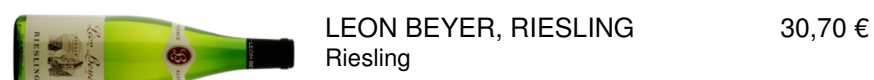
### D.O. RUEDA



### D.O. RÍAS BAIXAS



### A.O.C. ALSACE, FRANCE

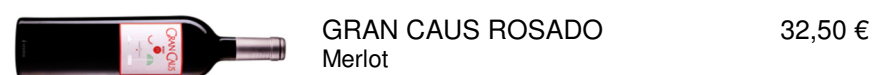
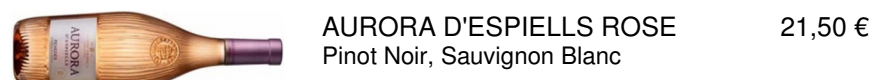
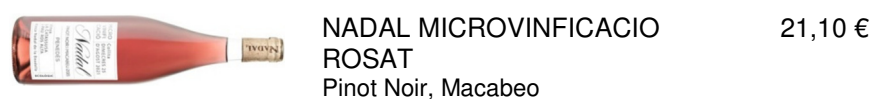


### A.O.C. CHABLIS, BOURGOGNE, FRANCE



## ROSADO / ROSAT / ROSÉ

### D.O. PENEDES




### D.O. RIOJA




IVA INCLUIDO

## TINTO / NEGRE / RED

### D.O. CATALUNYA

	COSTER DEL ANIMA PINOT NOIR Pinot Noir	38,40 €
---	---	---------

### D.O. CONCA DE BARBERA


	ABADIA DE POBLET TINTO Garnatxa, Garrut, Trepat, Tempranillo	32,40 €
---	---	---------

### D.O. COSTERS DEL SEGRE


	RAIMAT CABERNET EL MOLI Cabernet Sauvignon, Syrah	27,65 €
---	--	---------


	TURONS DE VALLCORBA Cabernet Sauvignon	29,00 €
---	---	---------


### D.O. EMPORDA - COSTA BRAVA

	GERISENA NEGRE Garnatxa tinta	21,40 €
---	----------------------------------	---------

### D.O. MONTSANT

	SANTES Garnatxa, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo	22,50 €
---	---	---------


	DOSTERRES EL NIÑO TINTO Syrah	25,40 €
---	----------------------------------	---------

	BRUNUS Garnatxa, Carinyena, Syrah	26,20 €
---	--------------------------------------	---------


### D.O. PENEDES


	GRAN CAUS Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon	33,60 €
---	---	---------


### D.O. PLA DEL BAGES

	BERNAT OLLER Merlot, Picapoll Negre	26,50 €
---	--	---------


### D.O.Q. PRIORAT

	SCALA DEI PRIOR Garnatxa, Cariñena, Cabernet Sauvignon y Syrah	37,50 €
---	---	---------


	CLOS GALENA Garnatxa, Cariñena, Cabernet Sauvignon y Syrah	57,20 €
---	---	---------


	SCALA DEI MASDEU Garnatxa,	132,00 €
---	-------------------------------	----------

### D.O. BIERZO

	LA ESCUCHA Mecía	21,60 €
---	---------------------	---------

### D.O. Ca. RIOJA


	BERONIA CRIANZA Tempranillo	19,50 €
---	--------------------------------	---------


	ALTUN COLECCIÓN DE PARCELAS Tempranillo	21,60 €
---	--	---------

	RAMON BILBAO RESERVA Tempranillo	26,50 €
---	-------------------------------------	---------

	ALTUN FINCA LA CICATERA Garnacha	34,55 €
---	-------------------------------------	---------

	LA VICALANDA RESERVA Tempranillo	44,50 €
--	-------------------------------------	---------


	VIÑA TONDONIA, RESERVA, LOPEZ DE HEREDIA Tempranillo	54,50 €
---	--	---------

	REMIREZ DE GANUZA RESERVA Tempranillo	99,50 €
---	---	---------

### D.O. RIBERA DEL DUERO


	FINCA RESALSO Tinto Fino	21,60 €
---	-----------------------------	---------

	MARTIN BERDUGO RESERVA Tinto Fino	26,50 €
---	---	---------

	PAGOS DE ANGUIX, COSTALARA Tinto Fino	38,00 €
---	---	---------

	PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA Tinto Fino	40,50 €
---	---	---------

	BOSQUE DE MATASNOS Tinto Fino	44,50 €
---	----------------------------------	---------


	PESQUERA RESERVA Tinto Fino, Merlot	46,50 €
---	--	---------

IVA INCLUIDO


#### D.O. CAVA

	CASTELL DE VILARNAU Macabeo, Xarel·lo, Parellada	21,25 €
	ANNA DE CODORNIU, BRUT NATURE Chardonnay	23,50 €
	JUVE Y CAMPS RESERVA DE FAMILIA Macabeo, Xarel·lo, Parellada	32,00 €
	ARS COLLECTA BLANC DE NOIRS, GRAN RVA, BRUT Pinot Noir, Trepal, Xarel·lo	33,20 €

#### D.O. CAVA DE PARATGE QUALIFICAT

	CAN SALA VINTES CAN SALA Macabeo, Parellada	55,20 €
---	--	---------






#### D.O. CLASSIC PENEDES

	A.T. ROCA BRUT Macabeo, Xarel·lo, Perellada	24,20 €
---	--	---------

#### CORPINAT

	TORELLO, BRUT NATURE, GRAN RESERVA Macabeo, Xarel·lo, Perellada	31,90 €
	NADAL SALVATGE, MILLESIME, GRAN RVA, BRUT NATURE Macabeo, Xarel·lo, Perellada	33,80 €
	RECAREDO TERRERS Macabeo, Xarel·lo, Perellada	43,85 €

#### A.O.C. CHAMPAGNE


	BERNARD ROBERT Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	44,95 €
	MOËT CHANDON BRUT Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	84,15 €
	LOUIS ROEDERER COLLECTION Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	98,30 €
	BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	112,05 €
	DOM PERIGNON, MILLESIME, BRUT Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	345,05 €

#### D.O. CAVA ROSADO


	JUVE Y CAMPS ESSENTIAL ROSAT Pinot Noir	27,40 €
---	---	---------

	PERLES ROSES Pinot Noir	30,20 €
---	----------------------------	---------

#### D.O. CLASSIC PENEDES ROSADO

	A.T. ROCA BRUT ROSE Garnatxa, Monastrell, Macabeo	26,40 €
---	--	---------

#### D.O. CHAMPAGNE ROSADO

	FREREJEAN FRERES PREMIER CRU ROSE Chardonnay, Pinot Noir	115,05 €
---	--	----------

**FRANCIA****BORDEAUX**

---

Château Paloumey 2004	95,00 €
Château Gazin 2001	190,00 €
Chateau Belair 2001 Premier Grand Cru Classé	250,00 €
Château de Valandraud 2001 Grand Cru	350,00 €
Château L'Evangile 2001	395,00 €
Ch. Cos d'Estournel 2001 Grand Cru Classé	450,00 €
Ch. Pichon Longueville Comtesse Lalande 1994	470,00 €
Château Palmer 2001	495,00 €
Château Trotanoy 1998	590,00 €
G. Vin de Léoville du Marquis de las Cases 2004	590,00 €
Ch. Haut Brion 2001 Pr. Grand Cru Classé	800,00 €
Château Lafleur 1997	800,00 €
Ch. Cheval Blanc 2001 Pr. Grand Cru Classé	1.000,00 €
Ch. Mouton-Rosthschild 2001 «R.Wilson»Pr.G.C.Cl.	1.200,00 €
Ch. Mouton-Rosthschild 1998 «R.Tamayo»Pr.G.C.Cl.	1.400,00 €
Ch. Latour 2001 Premier Grand Cru Classé	1.500,00 €
Ch. Margaux 2001 Premier Grand Cru Classé	1.600,00 €
Ch. Ausone 2001 Premier Grand Cru Classé	1.800,00 €
Château Lafite-Rosthschild 2001 Pr.G.Cru Cl.	1.900,00 €
Château Lafite-Rosthschild 1995 Pr.G.Cru Cl.	2.300,00 €
Château Petrus 1996	4.500,00 €
Château Petrus 1994	5.600,00 €
Château le Pin 2001	5.500,00 €
Château Petrus 2001	6.500,00 €
Château Petrus 1998	7.500,00 €

**VALLÉE DU RHÔNE**

---

Barbe Rac 2003	200,00 €
L'Ermite 2000	480,00 €
Le Pavillon 1998	550,00 €

**DOMAINE DE LA ROMANÉE CONTI**

---

Échéceaux Grand Cru 1999	5.074,00 €
Sain Vivant Grand Cru 1999	5.989,00 €
Richebourg Grand Cru 1999	6.535,00 €
La Tache Grand Cru 1999	9.895,00 €
Romanée-Conti Grand Cru 1999	29.999,00 €

**ITALIA**

Sassicaia 2016 (DOC Bolgheri)	725,00 €
-------------------------------	----------

## Aguas Minerales

Agua Mineral Font d'Or sin gas 1/2 l. Sant Hilari Sacalm (Girona)	2,80 €
Agua Mineral Vichy Catalán con gas 1/2 l. Caldes de Malavella (Girona)	3,30 €
Agua Mineral Font d'Or sin gas 1 l. Sant Hilari Sacalm (Girona)	5,60 €

## Refrescos, Zumos y Sangrías

Zumo de Naranja Natural	4,50 €
Zumo de Melocotón Granini	2,95 €
Zumo de Piña Granini	2,95 €
Zumo de Tomate Granini	2,95 €
Coca-Cola	3,50 €
Coca-Cola Zero	3,50 €
Sprite	3,50 €
Fuze tea	3,50 €
Fanta Limón	3,50 €
Fanta Naranja	3,50 €
Aquarius Limón	3,50 €
Schweppes Tónica	3,00 €
Schweppes Soda	3,00 €
Schweppes Ginger Ale	3,00 €
Sangría de Vino - Copa	7,50 €
Sangría de Vino - Jarra 1 l.	19,50 €
Sangría de Cava - Copa	9,00 €
Sangría de Cava - Jarra 1 l.	22,50 €

## Cerveza

La cerveza se obtiene a partir de cereales fermentados, fundamentalmente a partir de cebada malteada. El secreto principal son las levaduras, las cuales marcan su estilo. La cerveza ha marcado historia a lo largo de la vida: se asegura que hacia el 4000 a. de C. los propios babilonios (que heredaron de los sumerios las artes de elaboración de las cervezas) ya conocían casi dos decenas de tipos de cervezas distintas. Los egipcios popularizaron la cerveza o "vino de cebada" mezclando este cereal con el agua del Nilo.

Cerveza KönigPilsener Copa 0,2 lts.	3,00 €
Cerveza KönigPilsener Jarra 0,4 lts.	6,00 €
Cerveza Bitburger 0,0 Sin Alcohol Copa 0,2 lts.	2,95 €
Cerveza Bitburger 0,0 Sin Alcohol Jarra 0,4 lts.	5,90 €

## Aperitivos

Bitter Kas ( Sin Alcohol) - 20 cl.	3,00 €
Yzaguirre Rojo	6,30 €
Aperol	7,50 €
Campari, 25º Creado por Gaspere Campari, cerca de Milán, en 1862. Posiblemente es el aperitivo amargo italiano más popular y vendido del mundo. Se elabora con aguardiente, quina, cortezas de naranja, ruibarbo chino y jarabe azucarado.	7,50 €
Martini Bianco y Rosso, 15º	6,50 €

## Vinos generosos

Vino dulce natural del Rosellón (Francia), elaborado con moscatel de grano menudo y moscatel de Alejandria. Vino perfumado con aromas primarios.

Fino Tío Pepe de González Byass	5,50 €
Pedro Ximénez Alvear 1927	6,50 €
Gramona «Vi de Gel» Riesling	6,75 €
Moscatel Torres (Penedés)	5,50 €
Oporto Noval Tawny Port - Quinta do Noval Los oportos denominados «Tawny» se obtienen del coupage de vinos de distintas cosechas. Es un oporto de 3 años de envejecimiento en barrica de roble. Elegante, delicado y con aromas de frutas y flores del Douro.	6,75 €

## Vodka

El vodka es un aguardiente tradicional de los países nórdicos europeos como Finlandia, Suecia, Rusia o Polonia. Se obtiene por destilación de cereales, patatas y vegetales fermentados. No hay acuerdo sobre el origen histórico: se atribuye por una parte al siglo XIII en la ciudad rusa de Viatka, pero los polacos también reclaman para sí la paternidad del invento y otros afirman que los rusos ya destilaban la Zhiznennia Voda o agua de vida.

	Chupito	Copa	Comb.
Absolut (Suecia)	5,00 €	7,50 €	11,90 €
Grey Goose (Francia)	12,90 €	18,00 €	22,50 €

## Ron

Aguardiente obtenido por la destilación del jugo fermentado de la caña de azúcar. Probablemente fue la primera bebida alcohólica del nuevo mundo. Cristóbal Colón lo llevó a La Española. Se elabora en blanco, dorado y añejo.

	Chupito	Copa	Comb.
Pujol (Catalunya)	4,50 €	6,50 €	11,00 €
Havanna Club 3 Años (Cuba)	4,50 €	6,50 €	11,00 €
Havanna Club 5 Años (Cuba)	5,00 €	7,50 €	11,90 €
Havanna Club 7 Años (Cuba)	6,00 €	9,00 €	13,50 €
Zacapa Centenario 23 Años (Guatemala)	14,50 €	20,70 €	24,80 €

## Ginebra – Gin Tonics

Destilado que se obtiene a partir de la cebada malteada, centeno y maíz, enriquecido con aromas de enebro, a diferencia del brandy o del whisky tiene como base un alcohol neutro.

Beefeater	11,50 €
Seagram's	11,50 €
Puerto de Indias	11,50 €
Bombay Sapphire	12,50 €
Citadelle	12,50 €
Bloom	14,50 €
Hendrick's	14,50 €
Gin Mare	17,00 €

## Brandy

Es el más elegante de los aguardientes, se obtiene por destilación del vino y ennoblecido por la crianza en roble. El brandy español tiene una larga y culta tradición. Andalucía y Cataluña son las dos regiones que han producido algunos de los mejores brandies europeos.

	Chupito	Copa
Magno (Jerez)	4,50 €	6,20 €
Torres 5 (Penedés)	5,50 €	7,50 €
Cardenal Mendoza (Jerez)	7,80 €	10,90 €
Larios 1866 (Málaga)	14,80 €	20,70 €

## Cognac

Aguardiente de vino de doble destilación en alambique tradicional de crisol, similar al del whisky de malta escocés. Su crianza en barrica de roble y su lenta oxidación le confiere un envejecimiento único que permite suavizar los tonos ásperos iniciales. Las zonas de cognac son seis: Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bois Ordinaires y Bons Bois.

	Chupito	Copa
Remy Martin V.S.O.P.	12,90 €	18,00 €

## Calvados

El calvados es un aguardiente francés que se elabora por destilación a partir de la sidra y es originario de Normandía.

	Chupito	Copa
Calvados Pere Magloire	11,80 €	16,50 €

## Tequila

El tequila es una bebida alcohólica obtenida de la fermentación y destilado del jugo extraído de una planta del género Agave. Es la bebida más representativa de México.

	Chupito	Copa
Tequila Souza	5,80 €	8,00 €
Tequila Cuervo añejo	6,00 €	9,00 €

## Whisky Blended Escocés

	Chupito	Copa
Ballantines 5 Años	4,70 €	6,50 €
J.B.	4,70 €	6,50 €

## Whisky Americano

Jack Daniel's	7,70 €	10,80 €
---------------	--------	---------

## Whisky de Malta

El whisky de malta es la conjunción de agua, cebada malteada y la levadura. Procede esencialmente de los Highlands (Tierras Altas) de Escocia. La destilación se realiza en alambiques de crisol.

Cardhu 12 Años Gold Reserva (Speyside)	10,70 €	14,90 €
Glenfiddich 12 Años (Speyside)	10,70 €	14,90 €
Macallan 12 Años (Speyside)	14,50 €	20,70 €

## Licores y Cremas

	Chupito	Copa
Limoncello	4,50 €	7,50 €
Baileys Licor de malta irlandés. Se elabora con whisky, chocolate y crema leche.	5,00 €	8,00 €
Licor de Manzana Verde	4,50 €	7,50 €
Licor de Melocotón	4,50 €	7,50 €
Ratafia Licor obtenido por la maceración de frutos, en especial nueces verdes, hierbas y otras sustancias aromáticas en aguardiente.	4,50 €	7,50 €
Amaretto Disaronno (Italia)	4,50 €	7,50 €
Jägermeister (Baja Sajonia)	4,50 €	7,50 €
Licor 43 (Murcia)	5,00 €	8,00 €
Cointreau (Francia)	5,00 €	8,00 €
Frangelico (Italia)	5,00 €	8,00 €

## Aguardientes

	Chupito
Grappa Libarna (Italia)	5,50 €
Nonino Friulana (Italia)	6,80 €

## Anisados

Anís del Mono Dulce Este anís se creó a finales del siglo XIX, cuando Vicente Bosch creó su destilería en Badalona.	4,00 €	7,00 €
Pacharán Etxeco Licor navarro, derivado de alcoholes naturales en los que se maceran endrinos silvestres e incorporan aceites esenciales naturales de anís.	5,00 €	8,00 €

## Cafés e Infusiones

### Café

Café 100% tostado natural. Arabiga. 1,40% de cafeína. Composición del Blend: Brasil y Java. Gusto a la taza fino, delicado y equilibrado. Perfil aromático complejo.

Café Solo	2,00 €
Café Cortado	2,25 €
Café Americano	2,30 €
Café con Leche	2,30 €
Capuchino	2,90 €
Carajillo	2,90 €
Irish Coffe	8,80 €
Manzanilla	2,05 €
Poleo Menta	2,05 €
Tila	2,05 €
Té	2,05 €
Té Verde	2,05 €

### Infusiones «Sans y Sans»

Infusión Jengibre Limón	2,50 €
Infusión «Equilibrio»	2,50 €
Infusión Tarhib	2,50 €
Té «China Mai Feng» Té verde	2,50 €
Té «Earl Grey Luxus» Té negro	2,50 €