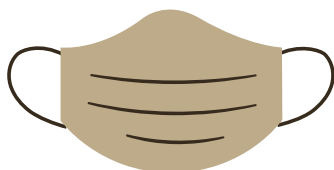


Purobeach

Oasis del mar
D É N I A

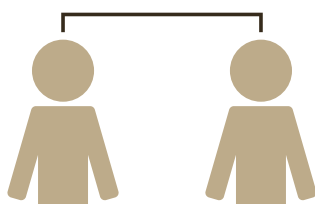
MEDIDAS DE SEGURIDAD / SAFETY MEASURES



USO DE MASCARILLA
USE OF MASK



HIGIENE DE MANOS
HAND HYGIENE



METROS DE DISTANCIA
DISTANCE METERS

DISFRUTA LA EXPERIENCIA
ENJOY YOUR EXPERIENCE

A quienes siguen
llenando la vida
de razones
para viajar y
comer bien

For those
lively souls who
eat well
and travel
often



Albert Amer

Chef



PURO DESAYUNO
PURO BREAKFAST

4

PARA COMPARTIR / BAR VEGGIE
TO SHARE / VEGGIE BAR

5

BARRA RAW / PURO SIGNATURE CLASSICS
RAW BAR / PURO SIGNATURE CLASSICS

6

PRINCIPALES Y A LA BRASA / GUARNICIONES
MAINS & GRILL / SIDES

7

ARROCES / RICES

8

POSTRES / DESSERTS

9

VINO WINE

10

CAVA & CHAMPAGNE
COCKTAILS

11

BEBIDAS DRINKS

14

PURO DESAYUNO PURO BREAKFAST

10

DE MIÉRCOLES A DOMINGO DE 10:30 A 12:00 H
WEDNESDAY TO SUNDAY FROM 10 AM TO 12 NOON

Selección de fruta fresca, muesli del chef con yogur griego, tosta de pan integral con aceite de oliva, aguacate y tomate cherry. Zumo de naranja natural y café o infusión.

Selection of fresh fruit, chef's granola with Greek yogurt, whole wheat toast with olive oil, avocado and cherry tomato. Natural orange juice and coffee or infusion.

PURO BRUNCH BRUNCH TIME

17

DE MIÉRCOLES A DOMINGO DE 11:00 A 13:00 H
WEDNESDAY TO SUNDAY FROM 11 AM TO 1 PM

Selección de fruta fresca, bol de yogur griego con muesli y miel, mini bollería, huevos revueltos, tostada del Chef. Una copa de Freixenet Ice Rosé, zumo de naranja natural de 50 cl, café o infusión y agua saborizada Puro de 50 cl.

Selection of fresh fruit, bowl of Greek yogurt with muesli and honey, mini pastries, scrambled eggs, special toast from our Chef. A glass of Freixenet Ice Rosé, 50 cl natural orange juice, coffee or tea and Puro flavored water of 50 cl.

MENÚ DE MERCADO MARKET MENU

18

DE MIÉRCOLES A VIERNES DE 12:00 A 16:00 H / NO INCLUYE BEBIDA
WEDNESDAY TO FRIDAY FROM 12 TO 4 PM / NO DRINKS INCLUDED

Menú especial basado en productos frescos de mercado. No dudes en pedir consejo a tu camarero para conocer más detalles. Incluye un entrante, un plato principal, un postre y un café o infusión.

Weekly special menu based on a wise choice of fresh market products. Do not hesitate to ask your waiter for advice and details. One starter, one main dish, one dessert and one coffee or tea included.

TEA TIME

12

DE MIÉRCOLES A DOMINGO DE 16:30 A 19:30 H
WEDNESDAY TO SUNDAY FROM 16.30 PM TO 19.30 PM

Incluye un café (sin alcohol) o infusión, agua saborizada Puro de 50cl, mini bollería y una toalla para derecho a baño en nuestra piscina. (Según disponibilidad)

Includes a coffee (without alcohol) or infusion, Puro flavored water of 50 cl, mini pastries and a towel to swim in our pool. (According to availability)

PARA COMPARTIR TO SHARE

1/2 1

CALAMARES FRITOS CRISPY SQUID 🌿🍷🍷🍷🍷🍷 8 15
Calamar frito con mayonesa de lima y verduras encurtidas.
Deep-fried calamari, with lime mayonnaise and pickled vegetables.

ENSALADA DE QUESO DE CABRA GOAT CHEESE SALAD 🌿🍷🍷🍷🍷🍷 9 17
Queso de cabra gratinado con miel, mézclum de lechugas, nectarina, tomate cherry, nueces garrapiñadas, aliñada con vinagreta de Módena y miel.
Goat's cheese with honey, mixed lettuce, nectarine, cherry tomatoes, caramelised walnuts, dressed with Modena vinegar and honey.

NACHOS 🌿🍷 8 15
Nachos con queso fundido, salsa pico de gallo, guacamole y jalapeños.
Nachos with melted cheese, pico de gallo sauce, guacamole and jalapeño chilies.

ENSALADA ASIÁTICA DE TERNERA ASIAN BEEF SALAD 🌿🐟🍷🍷🍷🍷🍷 10 18
Ternera marinada en aliño asiático, mézclum de lechugas, shimeji, fideos de calabacín, cacahuetes, togarashi, cebolla roja, brotes de soja, tomate cherry con vinagreta Melbourne.
Marinated beef in an Asian dressing, mixed lettuce, shimeji, courgette noodles, peanuts, togarashi, red onion, soya bean sprouts, cherry tomatoes with a Melbourne vinaigrette.

BURRATA CON CARPACCIO DE CALABACIN Y PESTO 🍷🍷🍷🍷 17
BURRATA WITH PUMPKIN AND PESTO CARPACCIO
Carpaccio de calabacín con queso burrata, pesto de albahaca, tomate y rúcula.
Courgette carpaccio pine nuts, burrata cheese, basil pesto, tomato and rocket salad.

GAMBAS TNT TNT PRAWNS 🍷🍷 18
Gambas en tempura, mayonesa picante y cebollino.
Shrimp in tempura, spicy Japanese mayonnaise and chives.

BAR VEGGIE VEGGIE BAR

HUMMUS DE BONIATO SWEET POTATOE HUMMUS 🌿 15
Boniato servido con crudites y pan de pita.
Sweet potatoe cream served with crudites and pita bread.

ENSALADA SUPERFOOD SUPERFOOD SALAD 17
Quinoa, kale, col lombarda, espinacas, aguacate, chili rojo fresco, semillas de chia, pipas de calabaza, brócoli, zanahoria, dressing de miel, jengibre y mostaza.
Quinoa, Kale, red cabbage, spinach, broccoli, carrots, avocado, fresh red chili, chia, pumpkin seeds with honey, ginger and mustard dressing.

FALAFEL DE LENTEJAS LENTILS FALAFEL 🌿🍷🍷🍷🍷 17
Pan pita, falafel de lentejas mézclum queso feta, tomate cherry, pepino, salsa de yogurt griego a la menta, aceituna de calamata y patata.
Pita bread, mixed lentil falafel, feta cheese, cherry tomato, cucumber, Greek yogurt sauce with mint, calamata olive and potatoes.

WOK VEGANO VEGAN WOK 🌿🍷🍷🍷🍷 17
Col china y verduras salteadas con bambú, edamame, chili fresco, sésamo, tofu frito, tallarines udon, cilantro fresco y salsa teriyaki.
White cabbage and mixed vegetable stir fried in a wok with bamboo, edamame, fresh chili, sesame seeds, fried tofu, "udon" noodles, fresh coriander and teriyaki sauce.

BARRA RAW RAW BAR

CARPACCIO SRIRACHA 🌿

Cebolla, sal, pimienta negra, aguacate, mézclum, mango, solomillo de vacuno y aceite de oliva.

Beef carpaccio with siracha dressing, avocado, mixed lettuce, spring onion, crispy onion and fresh mango cubes.

16

TIRADITO DE SALMÓN Y AGUACATE 🌿🐟 MARINATED SALMON WITH AVOCADO

Tiradito de salmón y aguacate, cilantro y salsa ají amarillo.

Marinated salmon with avocado, fresh coriander and yellow aji sauce.

20

POKE DE SALMÓN O ATÚN SALMON OR TUNA POKE 🌿🐟🥥🥕🌿

Arroz jazmín, salmón o atún y huevo marinado en ponzu, aguacate, edamame verduritas encurtidas, zanahoria, crema kimchi.

Jazmin rice, salmon or tuna and egg marinated in ponzu, with avocado, edamamme, pickled red onions, carrots, kimchi cream.

18

PURO SIGNATURE CLASSICS

ENSALADA CESAR DE ATUN TUNA CAESAR SALAD 🐟🥥🌿*

Atún rojo al grill con sésamo, cogollos, salsa Puro Cesar, escamas de parmesano y pipas de calabaza.

Grilled red tuna with sesame, baby romanie lettuce, Puro Caesar dressing, parmesan shavings and pumpkin seeds.

18

QUESADILLAS DE POLLO CHICKEN QUESADILLAS 🌿🥥🐔

Tortita de trigo, pollo campero al grill, queso mozzarella, ajo, tomate seco, comino, chile chipotle, guacamole, crema agria y pico de gallo.

Flour tortilla, grilled country chicken, mozzarella cheese, garlic, sun-dried tomato, cumin, chipotle chili, guacamole, sour cream and pico de gallo sauce.

16

PURO BURGER 🌿🐟🥥🥕🌿*🥔

200 gr. de hamburguesa de ternera al grill, pan de brioche, mayonesa de apio, tomate, cebolla, lechuga, bacon, queso y patatas fritas.

Grilled beef burger (200g) with brioche bread, celery mayonnaise, tomato, onion, lettuce, bacon and cheese served with chips.

18




TACOS DE PESCADO FISH TACOS 🌿🐟🥥🥕🌿

Tortita de trigo, gallo de san pedro marinado y frito, cebolla roja encurtida con maíz, col, aguacate, cilantro, mayonesa de chipotle y crema agria servido con chips de yuca y guacamole.

Flour tortilla filled with marinated and deep fried John Dory, pickled red onion with sweet corn, cabbage, avocado, coriander, chipotle mayonnaise and sour cream served with yuca chips and guacamole.

17

PRINCIPALES Y A LA BRASA MAINS AND GRILL

- PULPO A LA BRASA GRILLED OCTOPUS**  22
 Pulpo a la brasa 180 gr. con puré de patata ahumado, salsa Romesco y verduritas salteadas.
 Grilled octopus with smoked smashed potatoes, “Romesco” sauce and sauteed vegetables.
- WOK YAN PÖ**  19
 Col china y verduras salteadas con langostinos, pollo campero, bambú, edamame, chili fresco, sésamo, tofu frito, tallarines udon, cilantro fresco y salsa de ostras.
 White cabbage and mixed vegetable stir fried in a wok with prawns, grilled country chicken, bamboo, edamame, chili, sesame seeds, fried tofu, udon noodles, fresh coriander and oyster sauce.
- CAZUELA DEL CHEF CHEF’S CASSEROLE**  22
 Arroz bomba, cebolla blanca, ajo, laurel, vino blanco, aceite de oliva, perejil, sal, mejillones, contramuslo campero y filete de gallo San Pedro.
 Rice, white onion, garlic, bay leaf, white wine, fine beans, olive oil, parsley, salt, mussel, free-range chicken thigh and John Dory rooster fillet.
- TAGLIATA DE TERNERA BEEF TAGLIATA**  25
 Entrecot de ternera trinchado con ensalada de rúcula con tomates asados, aceite de oliva, balsámico y parmesano. Acompañado de patatas.
 Carved beef entrecôte with rucula salad, grilled tomatoes, parmesan, olive oil and balsamic vinegar. Served with fried homemade potatoes.
- POLLO CAMPERO ORGANIC CHICKEN** 18
 Pechuga de pollo campero a la parrilla, vinagreta de pimiento rojo, aguacate y cebolla, acompañado de quinoa y un salteado de kale, espárragos, tomate cherry y maíz baby.
 Grilled organic country chicken breast with herbs and garlic, red pepper, avocado and onions vinaigrette, served with sauteed kale, quinoa, cherry tomato and baby corn.

GUARNICIONES SIDES

1/2 1

- PATATAS FRITAS COUNTRY FRIES**  5
 Patatas fritas con mayonesa y ketchup.
 Deep fried potatoes with mayonnaise and ketchup dips.
- SELECCIÓN DE PANES BAKER’S BREAD SELECTION**  4 6
 Selección de pan multicereales, pan de tomate y albahaca, pan de aceitunas y pan rústico, servido con aceite de oliva y “all i oli” de lima.
 A selection of multigrain bread, tomato and basil bread, olive bread and mallorcan rustic bread with olive oil and lime “all i oli”.
- BOL DE ENSALADA SALAD BOWL** 5
 Rúcula, tomate cherry y aguacate laminado.
 Rocket salad, cherry tomato and sliced avocado.
- ARROZ TAI THAI RICE** 5
 Arroz jazmín, cilantro, aceite y sal.
 Jasmine rice, coriander, oil y salt.

ARROCES RICES

PAELLA A BANDA 18

Arroz bomba, calamares, mejillones, azafrán, gambas y salmorreta.
Todo pelado.

Bomba rice, squid, mussels, saffron and prawns and salmorreta.
All peeled.

FIDEUA A BANDA 18

Fideos rossejat, calamares, mejillones, azafrán, gambas y salmorreta.
Todo pelado.

Rossejat noodles, squid, mussels, saffron and prawns and salmorreta.
All peeled.

PAELLA NEGRA BLACK PAELLA 22

Arroz bomba, calamares, mejillones, azafrán, gambas rojas, salmorreta
y tinta de calamar. Todo pelado.

Bomba rice, squid, mussels, saffron, red prawns, salmorreta and
squid ink. All peeled.

FIDEUA NEGRA BLACK FIDEUA 22

Fideos rossejat, calamares, mejillones, azafrán, gambas rojas, salmorreta
y tinta de calamar. Todo pelado.

Rossejat noodles, squid, mussels, saffron, red prawns, salmorreta
and Squid ink. All peeled.

PAELLA SENYORET SELFIFH PAELLA 24

Arroz bomba, calamares, mejillones, azafrán, gambas rojas, salmorreta
y gallo de San Pedro. Todo pelado.

Bomba rice, squid, mussels, saffron, red prawns, salmorreta and
John Dory. All peeled.

FIDEUA SENYORET 24

Fideos rossejat, calamares, mejillones, azafrán, gambas rojas, salmorreta
y gallo de San Pedro. Todo pelado.

Rossejat noodles, squid, mussels, saffron, red prawns, salmorreta
and John Dory. All peeled.

PAELLA PAGESA 20

Arroz bomba, verduras de la huerta, azafrán y magro.

Bomba rice, garden vegetables, saffron and lean.

FIDEUA PAGESA 20

Fideos, verduras de la huerta, azafrán y magro.

Noodles, garden vegetables, saffron and lean.

POSTRES DESSERTS

GINO 🍌🍌

Fresa, kiwi y plátano gratinados con chocolate blanco y helado de vainilla.
Fresh fruits gratinated with white chocolate and vanilla ice cream.

8

PURO BROWNIE 🍌🍌🍌🍌

Brownie casero de chocolate y nueces sin gluten con helado de vainilla.
Homemade gluten-free chocolate and walnut brownie with vanilla ice cream.

8

TIRAMISSU 🌿🍌🍌🍌

Queso mascarpone, huevo, licor de almendras, cacao, panela, crema de leche y café arabico.

Mascarpone cheese, egg, almond liqueur, cocoa, panela, milk cream y arabic coffee.

8

TARTA DE MANZANA APPLE PIE 🍌🍌

Tarta de manzana caliente con helado de vainilla Bourbon.
Hot apple pie served with Bourbon vanilla ice cream.

8

FRUTA FRESCA FRESH FRUIT

Fruta fresca seleccionada por nuestro Chef.
Chunks of fresh fruits selected by the Chef.

8

HELADOS Y SORBETES ICE CREAMS AND SORBETS 🌿🍌🍌🍌🍌

A elegir: helado de vainilla, helado de chocolate belga, sorbete de frambuesa, sorbete de limón, sorbete de maracuyá.

To choose: vanilla ice cream, belgian chocolate ice cream, raspberry sorbet, lemon sorbet, passion fruit sorbet.

5

Precios en €, IVA incluido / Prices in €, VAT included

INFORMACIÓN ALÉRGENOS ALLERGEN INFORMATION

Purobeach tiene implantado un Plan de Control de Alérgenos y dispone de información de los alérgenos presentes en sus productos cumpliendo el Reglamento (UE) 1169/2011 de "Información alimentaria facilitada al consumidor".

Purobeach has implemented an Allergen Control Plan with allergen information on their products following the implementation of the 1169/2011 Regulation (EU) on "food information for consumers".

🌿 **Gluten** / Gluten

🍌 **Soja** / Soya bean

🌿 **Sésamo** / Sesame

🦀 **Crustáceos** / Crustaceans

🍌 **Leche** / Milk

🍌 **Sulfitos** / Sulphites

🍌 **Huevos** / Eggs

🍌 **Frutos secos** / Nuts

🍌 **Altramuz** / Lupin

🐟 **Pescado** / Fish

🌿 **Apio** / Celery

🍌 **Moluscos** / Molluscs

🍌 **Cacahuetes** / Peanuts

🌿 **Mostaza** / Mustard

VINOS BLANCOS WHITE WINES

Glass Bottle

PURO WHITE España D.O. Penedés. Xarello, Parellada, Macabeo Entrantes y Barra Raw / Starters & Raw Bar	5	25
ADN al desnudo España D.O. Valencia. Verdejo Ensaladas, mariscos y pescados blancos / Salads, sea food & white fish	6	30
AUDENTIA España D.O. Valencia. Chardonnay Entrantes y mariscos / Starters & sea food		32
YOU & ME España D.O. Rias Baixas. Albariño Mariscos y pescado a la plancha / Sea food & grilled fish		38
TRENEL France D.O Borgoña Mariscos y pescado a la plancha / Sea food & grilled fish		52

VINOS ROSADOS ROSÉ WINES

Glass Bottle

PURO ROSÉ España D.O.Catalunya. Tempranillo, Merlot and Monastrell Entrantes, barra Raw y comida picante / Starters, raw bar & spicy food	5	25
AUDENTIA ROSADO España D.O Valencia. Cabernet-Sauvignon Ensaladas y comida picante / Salads & spicy food	6	28
YOANA España D.O Rioja. Tempranillo, Viura and Sauvignon Ensaladas, mariscos y barra Raw / Salads, sea food & raw bar		32
CHÂTEAU DES FERRAGES France D.O Côtes de Provence. Syrah, Garanacha, and Cinsault Ensaladas, mariscos y barra Raw / Salads, sea food & raw bar		45

VINOS TINTOS RED WINES

Exsiten referencias fuera de carta. No duden en pedir consejo a nuestros camareros.
There are references outside the letter. Do not hesitate to ask our waiters for advice.

VALLOBERA JOVEN España D.O.Rioja. Tempranillo Carne / Meat	6	30
LA FINCA España D.O Valencia. Petit verdot, Syrah Carne / Meat		38
AVAN CRIANZA España D.O Ribera del Duero. Tempranillo Carne / Meat	8	45
VALLOBERA GRACIANO España D.O.Rioja. Graciano Carne asadas / Roast beef		52

CAVA & CHAMPAGNE

Glass Bottle Magnum

FREIXENET Blanc de Blancs España	7	28	
FREIXENET Ice Rose España	9	35	
MÖET CHANDON Brut Imperial France	18	120	180
MÖET CHANDON Brut Rosé France		135	
MÖET CHANDON Ice France		150	220
RUINART France		200	
DOM PERIGNON France		250	

JUICE THERAPY SUGAR FREE

6

AC3

Naranja, zanahoria and jengibre / Orange, carrots and fresh ginger

FRESH ORANGE XL 50 Cl.

Zumo de naranja natural / Fresh orange juice

VITAMINA

Piña y kiwi / Pineapple and kiwi

MELONBERRIES

Sandía, fresa y limón / Watermelon, strawberry and lemon

SAN FRANCISCO

Zumo natural de naranja, piña y granadina / Fresh orange juice, pineapple and grenadine

FROZEN SMOOTHIES NATURAL FLAVORS

8

EXOTIC FRUIT

Mango, piña y plátano / Mango, pineapple and banana

PASSION MINT

Fruta de la pasión, limón y menta / Passion fruit, lemon and wild mint

VIRGIN PIÑA COLADA

Piña natural, leche de coco y azúcar moreno / Natural pineapple, coconut milk and brown sugar

VIRGIN MOJITO

Lima, menta fresca, azúcar y gaseosa / Lime, fresh mint, sugar and soda

L'APÉRITIF

8

TINTO DE VERANO XL

Vino tinto, vermut rojo, cava y gaseosa 50 Cl / Red wine, red vermouth, cava and soda 50 Cl

MIMOSA

Zumo naranja natural y cava / Fresh orange juice and cava

RED SUMMER SPRITZ

Martini Fiero o Aperol o Campari, cava y soda / Martini Fiero or Aperol or Campari, cava and soda

NEGRONI SBLAGLIATA

Campari, bitter, vermut rojo y cava / Campari, bitter, red vermouth and cava

KIR ROYAL

Licor de cassis y cava / Cassis liqueur and cava

SUMMER COCKTAILS

11

PORN STAR MARTINI

Vodka flavoured with vanilla, passion fruit y Passoa
Vodka vainilla, fruta de la pasión and Passoa

CAIPIRINHA

Cachaça, lima y azúcar / Cachaça, lime and sugar

MOJITO CLASSIC

Ron, azúcar y menta / Rum, sugar and wild mint

MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer, lima y Angostura / Vodka, ginger beer, lime and Angostura

BLOODY MARY

Vodka, sal, pimienta, Worcester sauce, tabasco, zumo de tomate y limón
Vodka, salt, pepper, Worcester sauce, tabasco, tomato juice and lemon

FROZEN COCKTAILS

12

PASSION MARGARITA

Tequila, triple sec y fruta de la pasión
Tequila, triple sec y passion fruit

DAIQUIRI DE FRESA

Ron blanco, triple sec, fresa natural y zumo de lima
White rum, triple sec, natural strawberry and lime juice

MOJITO DE FRAMBUESA Y ALBAHACA

Ron blanco, frambuesa, albahaca, lima y azúcar
White rum, raspberry, basil, lime and sugar

CAIPIRINIHA DE FRUTOS ROJOS

Vodka, lima y frutos rojos / Vodka, lime and red berries

SPECIAL COLADA

Piña o plátano, ron y coco / Pineapple or banana, rum and coconut

JARRAS / BIG SIZE COCKTAILS (2L)

22

AGUA DE VALENCIA

Vodka, triple sec, zumo de naranja natural y cava
Vodka, triple sec, natural orange juice and cava

SANGRÍA CLASSIC CON CAVA

Vodka, brandy, vermut rojo, vino tinto y cava
Vodka, brandy, red vermouth, red wine and cava

SANGRÍA ICE ROSÉ

Vodka, brandy, Martini fiero y cava Ice Rosé
Vodka, brandy, Martini fiero and cava Ice Rosé

GINGER MOJITO

Ron blanco, lima, menta fresca, jengibre, ginger ale y gaseosa
White rum, lime, fresh mint, fresh ginger, ginger ale and soda

COMBINADOS / SPIRITS

Refresco incluido / Soft drink included

Shot Glass Bottle

VODKA

Absolut (Swedish)	9	120
Belvedere (Polish)	11	150
Grey Goose (French)	13	170

GIN

Tanqueray (London dry) - Seagram's (American)	8	100
Puerto de Indias (Spain)	9	100
Bombay Sapphire (London Dry)	10	120
G'Vine (French) - Hendricks (Scottish) - Brockman's (UK) - Martin Miller's (UK)	13	150

RUM

Bacardi (Cuba) - Barcelo (Rep. Dominicana) - Cacique (Venezuela)	9	100
Havana 7 (Cuba)	12	120
Zacapa 23 (Guatemala) - <i>Refresco no incluido</i>	14	150

TEQUILA

Jose Cuervo - Gold	5	10	100
Espolón - Reposado	7	12	150
Don Julio- Reposado	10	14	200

WHISKY

Dewar's White Label (Blended Scotch) - Johnnie Walker Red (Blended Scotch)	8	100
Jack Daniel's (American Bourbon) - Johnnie Walker Black 12 (Premium Blended)	10	120
Macallan 12 (Scottish Single Malt) - <i>Refresco no incluido</i>	12	150

BRANDY

Carlos I - Cardenal Mendoza (Brandy)	9	120
Remy Martin VSOP - Cognac	14	150
Magno - Brandy	6	

CERVEZAS / BEERS

Mahou 5 estrellas 0,42 cl	4
Mahou 5 estrellas 0,31 cl	3
Mahou clara / shandy 0,42 cl	4
Mahou clara / shandy 0,31 cl	3
Alhambra 1925 - Spain	6
Corona Extra - Mexico	6
Paulaner 50cl - Alemania	8
Mahou sin alcohol-España	5

APERITIVO / APERITIF

Refresco no incluido / Soft drink not included

Campari	6
Martini Rosso	6
Martini Blanco	6
Martini Fiero	6
Ricard	6
Cerol	6
Ladrón de manzanas	6

LIGORES / LIQUOR

Shot Glass

Amaretto - Tia Maria - Bailey's - Jägermeister 3 7

DIGESTIVE

Shot Glass

Pacharán - Fernet Branca - Anís dulce 3 7

Orujo de hierbas - Crema de orujo - Limoncello 3 7

CAFÉ / COFFEE

Espresso 2

Cortado 2,5

Americano 2,5

Café con leche 3

Cappucino 3,5

Latte Machiato 4

Chai Latte 4

CAFÉ CÓCTEL / ICED COFFEE

Puro Ice Coffee 5

Iced Mocaccino 5

Frozen Irish 8

Espresso Martini 8

Puro Milshake 8

INFUSIONES Y TÉS / INFUSIONS AND TEAS

Manzanilla 2,5

Menta poleo 2,5

Tila 2,5

English Breakfast 2,5

Early grey 2,5

Te verde 2,5

Te rojo Pu-Erh 2,5

Rooibos 2,5

AGUA Y REFRESCOS / WATER AND SOFT DRINKS

Solan still water 0,5L 5

Solan sparkling water 0,75L 6

Puro still water 0,5L 2

Puro sparkling water 0,5L 3

Regular soft drinks 3

Premium tonic (Fever Tree) 4

Bitter Rosso 3

Aquarius Limón 3,5

Ginger beer 4

Red Bull 5

PARROTTA