



Rogamos a los clientes que en caso de alergias o intolerancias informen a los miembros de nuestro equipo para facilitarle toda la información necesaria.

Customers are welcome to ask the members of our team in case of allergies or intolerances to provide all the necessary information.



Apto para celíacos
Gluten free

IVA incluido
VAT included






Vegano
Vegan



Vegetariano
Vegetarian




EMPEZAMOS CON ALGO PARA COMPARTIR, O NO

WE START WITH SOMETHING TO SHARE, OR NOT

	Jamón Ibérico de bellota D.O. Acorn-fed Iberian Ham D.O.	34,00€
V	Pan de cristal, AOVE y tomate de colgar raspado Cristal bread, extra virgin olive oil and scraped tomatoes	8,00€
	V Quesos Españoles, Manchego curado, Ibores, Mahón e Idiazábal Spanish cheeses, cured <i>Manchego</i> , <i>Ibores</i> , <i>Mahon</i> and <i>Idiazabal</i>	21,00€
	Croquetas cremosas de jamón Ibérico Creamy Iberian ham croquettes	16,00€
V	Tiras de berenjena frita, con jarabe de arce y piel de lima Fried eggplant strips, with maple syrup and lime peel	15,00€
	V Parrillada de verduras, aceite de oliva virgen extra y sal en escamas Grilled vegetables, extra virgin olive oil and flake salt	23,00€
	Alitas de pollo marinadas con salsa BBQ Chicken wings marinated with BBQ sauce	17,00€




DE NUESTRAS MARMITAS

SOUPS

	Crema de temporada Seasonal soup	15,00€
 V	Crema de tomates cherry y aceite verde de albahaca Cherry tomatoes soup and green basil oil	15,00€
	Consomé de ternera clarificado y perlas de la huerta Beef soup with garden pearls	16,00€

ENSALADAS

SALADS

 V	Ensalada verde de hojas tiernas con vegetales y vinagreta de Jerez Green salad of tender leaves with vegetables and Jerez sherry	18,00€
	Ensalada de salmón ahumado con aguacates, cebolla encurtida y alcaparras Smoked salmon salad with avocados, pickled onion and capers	21,00€
 V	Ensalada <i>caprese</i> de tomate, <i>mozzarella</i> y <i>pesto</i> genovés <i>Caprese</i> salad with tomato, <i>mozzarella</i> and Genovese <i>pesto</i>	19,00€
	Ensalada César con pollo de corral, salsa clásica, <i>croutons</i> y teja de parmesano Caesar salad with free-range chicken, classic sauce, <i>croutons</i> and parmesan cheese	19,00€

PASTAS

PASTA

V	<i>Penne rigatoni</i> napolitana, en salsa de tomate casera Neapolitan penne rigatoni, in homemade tomato sauce	17,00€
	Espaguetis en salsa boloñesa de ternera y queso parmesano Spaghetti in Bolognese beef sauce and parmesan cheese	19,00€

SÁNDWICHES Y BURGER

SANDWICH AND BURGER

	Club sándwich InterContinental con bacon y pollo InterContinental club sandwich with bacon and chicken	23,00€
	Hamburguesa de wagyu en pan de cristal con bacon y queso Wagyu burger in cristal bread with bacon and cheese	24,00€
	Sándwich mixto de jamón york y queso Edam Ham and Edam cheese sandwich	15,00€
	Sándwich de pollo de corral con tomate,lechuga romana y mahonesa Free-range chicken sandwich with tomato, romaine lettuce and mayonnaise	17,00€
V	Sándwich vegetal con lechuga, tomate,espárragos y pepino Vegetable sandwich with lettuce, tomato, asparagus and cucumber	15,00€
	Quesadilla de pollo de corral con verduras salteadas y guacamole <i>Quesadilla</i> with free range chicken, sautéed vegetables and guacamole	19,00€


PLATOS PRINCIPALES

MAIN COURSES

- | | | |
|---|--|--------|
|  | Curry de pollo thai, con arroz jazmín y matices orientales
Thai chicken curry, with jasmine rice and oriental nuances | 23,00€ |
|  | Solomillo madurado de cebón a la parrilla con patatas bravas (salsa de tomate picante)
Matured sirloin steak on the grill with <i>bravas</i> (spicy tomato sauce) potatoes | 34,00€ |
| | Paletilla de cordero lechal y cuscús de pasas y menta
Suckling lamb shoulder and couscous with raisins and mint | 31,00€ |
|  | Merluza de nuestras costas asada en la sartén y verduras al vapor
Hake from our coasts roasted in the pan and steamed vegetables | 34,00€ |
| | Lomo de salmón a la parrilla con verduras salteadas al wok
Grilled salmon loin with vegetables sautéed in a wok | 27,00€ |
|  | Lubina con salsa molinera y patatitas de campo cocidas
Sea bass with <i>molinera</i> sauce (butter sauce with parsley and lemon) and cooked field potatoes | 34,00€ |

POSTRES

DESSERTS

V	Tarta de queso con salsa de frutos rojos Cheesecake with red berries coulis	12,00€
V	Bomba de chocolate Chocolate bomb	12,00€
V	Tarta de manzana y helado de vainilla Apple pie and vanilla ice cream	12,00€
 V	Plato de fruta preparada Prepared fruit plate	12,00€
V	Helados (Yogur con grosellas, chocolate y vainilla) Ice creams (Yoghurt with currants, chocolate and vanilla)	12,00€
V	Sorbetes (Limón y jengibre, frambuesa y mango) Sorbets (Lemon and ginger, raspberry and mango)	12,00€

BEBIDAS

DRINKS

AGUA Y REFRESCOS

WATER AND SOFT DRINKS

Solán de Cabras – ½ litro nacional Solán de Cabras – Mineral water 500 ml	6,00€
Vichy Catalán – ½ litro nacional Vichy Catalán – Sparkling water 500 ml	6,00€
Perrier – 1/3 litro francesa Perrier – Sparkling water 330 ml	6,00€
San Pellegrino – ½ litro italiana San Pellegrino – Sparkling water 500 ml	8,50€
Refrescos (Coca-Cola, Schweppes, Seven Up, Ginger Ale, Bitter Kas) Soft drinks (Coca-Cola, Schweppes, Seven Up, Ginger Ale, Bitter Kas)	8,50€
Zumo de Frutas – (Manzana, Melocotón, Piña, Tomate) Fruit juice – (Apple, Peach, Pineapple, Tomato)	8,50€
Zumo Natural – Naranja, Pomelo, Limón Natural juice – Orange, Grapefruit, Lemon	9,50€

INFUSIONES, CAFÉS Y CHOCOLATE

TEA COFFEE AND CHOCOLATE

Selección de Tés – Tea selection (English Breakfast, Earl Grey, Roibsoh Vainilla, Japan)	6,00€
Manzanilla – Camomile	6,00€
Menta – Peppermint	6,00€
Lemon Sky	6,00€
Capuccino – Capuccino	6,00€

Espresso, Café Descafeinado Espresso, Decaffeinated coffee	6,00€
Chocolate – Chocolate	6,00€
Latte – Latte	6,00€
Café Irlandés (Whisky Irlandés, Café, Nata) Irish Coffee (Irish whisky, coffee, cream)	12,00€
Café Vienés (Café, Nata) Viennese coffee	10,00€
Carajillo (Café, Baileys, anís, whisky o Kahlúa) <i>Carajillo (Coffee, Baileys, anise drink or Kahlúa)</i>	10,50€

CERVEZAS **BEERS**

Mahou 5 estrellas Barril Caña (Nacional / Spain)	8,50€
Mahou 5 estrellas 1/3(Nacional /Spain)	8,50€
San Miguel 1/3 (Nacional / Spain)	8,50€
Mahou 5 estrellas Barril Pinta (Nacional / Spain)	9,50€
Alhambra 1/3 (Nacional / Spain)	9,50€
Heineken 1/3 (Holanda / Netherlands)	9,50€
Corona (México / Mexico)	9,50€
Guinness (Irlanda / Irish)	9,50€
Ladron de Manzanas (Sidra España / Spanish cider)	8,50€
Mahou Sin / Mahou O'O Tostada(Nacional / Spain)	8,50€
Heineken O'O (Holanda / Netherlands)	8,50€
Mahou Sin Gluten (Nacional / Spain)	8,50€

APERITIVOS

APPETIZERS

Martini Extra Dry, Rosso, Blanco y Cinzano Rosso, Blanco, y Yzaguirre	8,50€
Carpano Punt E Mes, Dubonnet	8,50€
Campari, Pernod, Ricard	8,50€
Noilly Prat Dry	8,50€
Aperol	8,50€

OPORTO

PORT WINE

Taylor's 10 years old Tawny, Graham's LBV	12,50€
Noval Old Tawny 10 years old	14,50€
Taylor's 20 years old Tawny	18,50€
Osborne Ruby	14,50€
Sandeman Ruby	12,50€

JEREZ

SHERRY

Manzanilla La Guita, Solear (Muy seco/Very dry)	8,50€
Solera 47 (Oloroso/Odororous)	8,50€
Pedro Ximenez (Muy dulce/Very sweet)	8,50€
DrySack (Medio/Médium)	8,50€
La Ina, Tio Pepe (Muy seco/Very dry)	8,50€
Fino Quinta (Muy seco/Very dry)	8,50€
Río Viejo (Oloroso/Odororous)	8,50€
Pedro Ximenez Noe (Oloroso/Odororous)	20,00€
Del Duque (Amontillado/Amontillado)	20,00€

VINOS DULCES SWEET WINES

Sauternes Chateau Saint Michel	12,50€
Tokaji Aszú 3 Puttonyos	12,50€

CÓCTELES CLÁSICOS CLASSIC COCKTAILS

Bloody Mary (Ketel One Vodka, Zumo de Tomate Picante) (Ketel One Vodka, Spicy Tomato Juice)	14,25€
Daiquiri (Ron, Azúcar, Zumo de Limon) (Rum, Sugar, Lemon Juice)	14,25€
Gin Fizz (Tanqueray Gin, Zumo de Limón, Azúcar, Soda) (Tanqueray Gin, Lemon Juice, Sugar Soda)	14,25€
Long Island Ice Tea (Vodka, Ron, Tanqueray Gin, Tequila, Limón y Cola) (Vodka, Rum, Tanqueray Gin, Tequila, Lemon and Cola)	14,25€
Mai Tai (Ron Negro, Grand Marnier, Zumo de Piña y Naranja, Granadina) (Dark Rum, Grand Marnier, Pineapple and Orange Juice, Grenadine)	14,25€
Manhattan (Bulleit Bourbon, Vermouth, Angostura servido dulce, seco o perfecto) (Bulleit Bourbon, Vermouth, Angostura served sweet, dry or perfect)	14,25€
Margarita (Tequila Don Julio Blanco, Grand Marnier Triple Sec, Zumo de Limón) (Don Julio White Tequila, Grand Marnier Triple Sec, Lemon Juice)	14,25€
Mojito (Ron, Zumo de Limón, Menta Fresca, Azúcar, Angostura) (Rum, Lemon Juice, Fresh Mint, Sugar, Angostura)	14,25€

Negroni (Tanqueray Gin, Campari, Martini Rosso)	14,25€
Old Fashioned (Bourbon o Scotch o Brandy, Angostura, Azúcar, Piel de Naranja) (Bourbon or Scotch or Brandy, Angostura, Sugar, Orange Peel)	14,25€
Piña Colada (Ron, Zumo de Piña, Leche de Coco) (Rum, Pineapple Juice, Coconut Milk)	14,25€
Pisco Sour (Pisco, Zumo de Limón, Azúcar, Angostura) (Pisco, Lemon Juice, Sugar, Angostura)	14,25€
White Russian (Vodka, Kahlua, Nata) (Vodka, Kahlua, Cream)	14,25€
Whisky Sour (Bourbon, Zumo de Limón, Azúcar) (Bourbon, Lemon Juice, Sugar)	14,25€
Tom Collins (Gin, Zumo de Limón, Azúcar, Soda) (Gin, Lemon Juice, Sugar, Soda)	14,25€
Gimlet (Gin, Cordial Lima) (Gin, Cordial Lime)	14,25€
Paloma (Tequila, Zumo de Lima, Azúcar, Pomelo) (Tequila, Lime Juice, Sugar, Grapefruit)	14,25€

CÓCTELES MARTINI MARTINI COCKTAILS

Dirty Martini (Tanqueray Gin, Jugo de Olivas, Vermouth Seco) (Tanqueray Gin, Olive Juice, Dry Vermouth)	14,25€
Expresso Martini (Ketel One Vodka, Café, Kahlua, Azúcar) (Ketel One Vodka, Coffee, Kahlua, Sugar)	14,25€
Martini Clásico (Tanqueray Gin o Vodka, Vermouth Seco) (Tanqueray Gin or Vodka, Dry Vermouth)	14,25€

Cosmopolitan Martini 14,25€
(Vodka, Cointreau, Zumo de Limon, Arándano)
(Vodka, Cointreau, Lemon Juice, Cranberry)

Lemon Drop Martini 14,25€
(Vodka Citron, Cointreau, Zumo de Limón)
(Vodka Citron, Cointreau, Lemon Juice)

CÓCTELES CONTEMPORÁNEOS CONTEMPORARY COCKTAILS

Berry Cípirinha 14,25€
(Cachaça, Lima, Frutos Rojos, Azúcar)
(Cachaça, Lime, Red Fruits, Sugar)

Mint Julep 14,25€
(Whisky Bourbon, Hojas de Menta, Azúcar)
(Bourbon Whiskey, Mint Leaves, Sugar)

Moscow Mule 14,25€
(Vodka, Zumo de Lima, Hojas de Menta, GingerBeer)
(Vodka, Lime Juice, Mint Leaves, GingerBeer)

Blue Lagoon 14,25€
(Vodka, Blue Curaçao, Zumo de limón, Azúcar)
(Vodka, Blue Curaçao, Lemon juice, Sugar)

Sex on the Beach 14,25€
(Vodka, Licor de Melocotón, Zumo de Naranja, Arándanos)
(Vodka, Peach Liqueur, Orange Juice, Blueberries)

Tequila Sunrise 14,25€
(Tequila, Zumo de Naranja, Granadina)
(Tequila, Orange Juice, Grenadine)

Hurricane 14,25€
(Ron, Zumo de Naranja, Piña, Melocotón, Amaretto, Granadina)
(Rum, Orange juice, Pineapple, Peach, Amaretto, Grenadine)

Bahama Mama 14,25€
(Ron, Malibu, Zumo de Naranja, Piña, Granadina)
(Rum, Malibu, Orange Juice, Pineapple, Grenadine)

CÓCTELES CHAMPAGNE CHAMPAGNE COCKTAILS

Bellini (Melocotón, Champagne) (Peach, Champagne)	19,35€
Kir Royal (Crema de Cassis, Champagne) (Cream of Cassis, Champagne)	19,35€
Champagne Cocktail (Cognac, Grand Marnier, Angostura, Azúcar, Champagne) (Cognac, Grand Marnier, Angostura, Sugar, Champagne)	19,35€
Rossini (Champagne, Puré de Fresas) (Champagne, Strawberry Puree)	19,35€
Aperol Spritz (Aperol, Champagne, Soda)	19,35€
Mimosa (Champagne, Zumo de Naranja) (Champagne, Orange Juice)	19,35€
French 75 (Gin, Zumo de limón, Azúcar, Champagne) (Gin, Lemon juice, Sugar, Champagne)	19,35€

CÓCTELES SIN ALCOHOL NON - ALCOHOLIC COCKTAILS

Virgin Mojito (Zumo de Limón, Menta Fresca, Soda, Azúcar) (Lemon Juice, Fresh Mint, Soda, Sugar)	12,00€
San Francisco (Zumo de Naranja, Piña, Melocotón, Arándanos) (Orange Juice, Pineapple, Peach, Blueberries)	12,00€
Shirley Temple (Granadina, 7 up) (Grenadine, 7 up)	12,00€
Berrilicious (Zumo de Naranja, Limón, Fresa, Plátano) (Orange Juice, Lemon, Strawberry, Banana)	12,00€
Banana Summer (1/2 Platano, Zumo de Naranja, Limón) (1/2 Banana, Orange Juice, Lemon)	12,00€
ApricolFizz (Zumo de Melocotón, Limón, 7 up) (Peach Juice, Lemon, 7 up)	12,00€

WHISKY ESCOCÉS BLENDED

SCOTH BLENDED

Johnnie Walker Red Label	14,50€
Johnnie Walker Black	18,50€
Johnnie Walker Gold Reserve	26,50€
Johnnie Walker Blue	48,00€
J&B Rare	14,50€
Ballantine's	14,50€
Ballantine's Blue 12 years	26,50€
Cutty Sark	14,50€
Dewar's	14,50€
ChivasRegal	18,50€
Chivas Royal Salute	43,00€
Buchannans	18,50€
Old Parr	18,50€

WHISKY MALTA

MALT WHISKY

Cardhu 12 years (Speyside)	16,50€
Dalwhinnie 15 years (Highlands)	22,50€
Glenkinchie 12 years (Lowlands)	22,50€
Lagavulin 16 years (Islay)	32,00€
Oban 14 years (West Highlands)	29,00€
Talisker 10 years (Isle of Skye)	22,50€
Knockando 12 years (Speyside)	18,50€

Glenfiddich 12 years (Speyside)	16,50€
The Glenlivet Founder's Reserve 12 years (Highlands)	16,50€
Glenmorangie 10 years (Highlands)	22,50€
Glenmorangie 18 years (Highlands)	34,00€
Macallan 15 years (Speyside)	23,50€
Macallan 18 years (Speyside)	32,00€
The Glenlivet 15 years (Speyside)	22,50€
The Glenlivet 18 years (Speyside)	34,00€

WHISKY IRLANDÉS, CANADIENSE Y BOURBÓN IRISH, CANADIAN WHISKY AND BOURBON

BulleitRye (Estados Unidos/United States of America)	18,50€
Bulleit Bourbon (Estados Unidos/United States of America)	16,50€
Canadian Club (Canadá/Canada)	15,50€
Jim Beam (Estados Unidos/United States of America)	14,00€
Four Roses (Estados Unidos/United States of America)	15,50€
Jack Daniels (Estados Unidos/United States of America)	18,50€
Maker's Mark (Estados Unidos/United States of America)	18,50€
Jamenson (Irlanda/Ireland)	14,00€
Jack Daniels (Barril único/Single barrel)	19,00€
Crown Royal (Canadá/Canada)	18,50€
Monkey Shoulder (Escocia/Scotland)	18,50€
Woodford Reserv (Estados Unidos/United States of America)	18,50€

WHISKY JAPONES JAPANESE WHISKY

Hibiky 17 (Japón/Japan)	43,00€
Yamakazi 12 (Japón/Japan)	48,00€

VODKA VODKA

Cîroc (Francia/France)	19,50€
Ketel One (Holanda/Netherlands)	16,50€
Smirnoff (Gran Bretaña /United Kingdom)	14,00€
Stolichnaya (Rusia/Russia)	14,00€
Absolut (Suecia /Sweden)	16,50€
Absolut Citron (Suecia /Sweden)	17,50€
Belvedere (Polonia/Poland)	19,50€
Grey Goose (Francia/France)	20,50€
Absolut Elyx (Suecia /Sweden)	20,50€
Beluga (Rusia /Russia)	19,50€
Titós Vodka (Estados Unidos/United States of America)	14,00€

GINEBRA GIN

Puerto de Indias (España /Spain)	14,50€
Tanqueray London Gin (Gran Bretaña /United Kingdom)	14,50€

Nordés (España /Spain)	14,50€
Beefeater (Gran Bretaña /United Kingdom)	14,50€
Larios (España /Spain)	14,50€
Seagram's (Estados Unidos/United States of America)	14,50€
Brockmans (Canadá/Canada)	14,50€
Tanqueray Rangpur (Gran Bretaña /United Kingdom)	14,50€

GINEBRA PREMIUM PREMIUM GIN

Monrey 47 (Alemania /Germany)	18,00€
G. Vine (Francia /France)	18,00€
Tanqueray N° TEN (Gran Bretaña /United Kingdom)	18,00€
Beefeater 24 (Gran Bretaña /United Kingdom)	18,00€
London N° 1 (Gran Bretaña /United Kingdom)	18,00€
Hendrick's (Gran Bretaña /United Kingdom)	18,00€
Bombay Sapphire (Gran Bretaña /United Kingdom)	18,00€
Gin Mare (España /Spain)	18,00€
Citadelle 4 Destilaciones (Francia /France)	18,00€
Beefeater Burrough's (Gran Bretaña /United Kingdom)	18,00€
Bulldog (Gran Bretaña /United Kingdom)	18,00€
Martin Miller (Gran Bretaña /United Kingdom)	18,00€
Roku (Japón /Japan)	18,00€

RONES RUMS

Zacapa 23 (Guatemala/Guatemala)	26,50€
Zacapa XO (Guatemala/Guatemala)	36,00€
Cacique 500 (Venezuela/Venezuela)	17,50€
Pampero Aniversario (Venezuela/Venezuela)	17,50€
Santa Teresa Gran Reserva (Venezuela/Venezuela)	17,50€
Santa Teresa 1796 (Venezuela/Venezuela)	26,50€
Bacardi (Puerto Rico/Puerto Rico)	14,50€
Bacardi 8 (Puerto Rico/Puerto Rico)	17,50€
Brugal Añejo (R.Dominicana/Dominican Republic)	14,50€
Brugal Extra Viejo (R.Dominicana/Dominican Republic)	17,50€
Barceló Añejo (R.Dominicana/Dominican Republic)	14,50€
Barceló Imperial (R.Dominicana/Dominican Republic)	17,50€
Havana 3 (Cuba/Cuba)	14,50€
Havana 7 (Cuba/Cuba)	17,50€
Clément Charles 6 (Martinica/Martinique)	26,50€
Cacique Añejo (Venezuela/Venezuela)	14,50€
Diplomático 12 (Venezuela/Venezuela)	26,50€
Matusalem 15 (Cuba/Cuba)	17,50€
Captain Morgan Spiced (Jamaica/Jamaica)	14,50€

BRANDY
BRANDY

Carlos I, Cardenal Mendoza, Carlos III	13,50€
Larios 1866	21,50€
Luis Felipe	26,50€
Jaime I	24,50€

COGNACS Y ARMAGNACS
COGNACS & ARMAGNACS

Hennessy VSOP	15,50€
Hennessy XO	30,00€
Hennessy Paradis	57,00€
Remy Martin VSOP	15,50€
Bas Armagnac Dartigalonge Reseva	25,50€
Calvados 8 años	11,00€

AGUARDIENTES Y LICORES
LIQUEURS

Sambula	10,50€
Grand Marnier Cordon Rouge	10,50€
Licor de Manzana s/a, Melocotón s/a y Avellana sin alcohol Apple Liqueur w/a, Peach w/a and Hazelnut without alcohol	8,50€
Orujo Blanco, aguardiente de hierbas White <i>orujo</i> , herbal hard liquor	9,50€
Licor Manzana c/a, Melocotón c/a, Crema de Orujo Apple and peach liquor with alcohol, <i>Orujo</i> cream	9,50€

Drambuie, Baileys, Southern Comfort	10,50€
Amaretto	10,50€
Tía María	10,50€
Kahlua	10,50€
Benedictine	10,50€
Chartreuse Verde	10,50€
Cointreau	10,50€
Galliano	10,50€
Frangelico	10,50€
Fernet Branca	10,50€
Licor 43	10,50€
Grappa	10,50€
Baines Oro Pacharán	10,50€
Limoncello	10,50€
TEQUILAS	
TEQUILAS	
La Herradura Antiguo Reposado 100% (Jalisco)	14,50€
José Cuervo Especial (Jalisco)	8,50€
Patron Silver (100% Agave)	14,50€
Patron Reposado (100% Agave)	16,00€
Mezcal Montelobos (100% Agave Espadín)	14,50€
1800 Reposado (Agave Azul / Blue Agave)	14,50€