

GRUPO EL RINCÓN

# CARTA VICEVERSA

ESPAÑOL

ENGLISH



GRUPO EL RINCÓN

GRUPO EL RINCÓN  
**CARTA  
VICEVERSA**

COMIDA • BEBIDAS • COCKTAILS

Todos los precios tienen un incremento de 1€ en terraza.



GRUPO EL RINCÓN

# DESAYUNOS

<b>Andaluz</b>	4 €
Café/infusión + Tostada aceite y tomate	
<b>Ibérico</b>	5,5 €
Café/Infusión + Tosta jamón con tomate	
<b>Noruego</b>	5,5 €
Café/Infusión + Tosta salmón con queso crema	
<b>Clásico</b>	4 €
Café/Infusión + Tostada mantequilla y mermelada	
<b>Guacamole</b>	5,5 €
Café/Infusión+ Tostada guacamole y queso cabra	
<b>Sandwich Mixto</b>	5 €
Café/Infusión + sandwich jamon y queso	
Zumo naranja (vaso grande)	2,75 €

# TAPAS Y RACIONES

	1/2	Ración
Jamón	5 €	8 €
Queso semicurado	4,5 €	7 €
Tabla de embutidos	-	11 €
Tabla de quesos	-	11 €
Patatas bravas	-	7,5 €
Gazpacho (según temporada)	-	4,5 €
Pincho de tortilla individual	-	3,75 €
<i>Trufada + 1 €</i>		
Pan con tomate	-	6 €
Nachos con guacamole	-	8 €
Anchoas	-	9 €
Boquerones en vinagre	5 €	8,5 €
Sardinas	-	6 €
Gilda duo: Piparra de Guipúzcoa y lomo de anchoa del Cantábrico (2 unidades acompañadas de patatas chips)	-	5,5 €
Sándwich mixto	-	5 €
Croquetas caseras de jamón (8 unidades)	-	7,5 €
Croquetas caseras de bacalao (8 unidades)	-	7,5 €
Huevos camperos con chorizo	-	10,5 €
Huevos camperos con jamón ibérico	-	10,5 €
Huevos camperos con morcilla Artesana de Autor (Burgos)	-	10,5 €
Alcachofas en flor a la plancha con crujiente de jamón o parmesano gratinado	-	13 €

# TOSTAS

Jamón con tomate	4,5 €
Queso semicurado	4,5 €
Ventresca con tomate	4,5 €
Salmón con queso crema	4,5 €
Provolone con jamón	4,5 €

Ración de pan: 1 €

Todos los precios tienen un incremento de 1€ en terraza.

## ENSALADAS

Ensalada de lechuga viva con cebolleta y su vinagreta	8 €
Ensalada de ventresca con tomate	8,5 €
Ensalada de piparra y sardina ahumada:	
Tomate de la huerta, aguacate, zumo de lima, AOVE, piperrak (guindilla en vinagre de vino) y sardina ahumada	10,5 €
Ensaladilla rusa casera con bonito del norte:	
Con pepinillos agrios y picos	7 €
Ensalada de burrata	13,5 €
Poke vegetariano	10 €

## CAZUELITAS

Alitas de pollo barbacoa	7 €
Gulas al ajillo	9 €
Choricitos a la sidra	9,5 €
Champiñones al ajillo	6,5 €
Provolone gratinado con tomate natural	7 €

## MAR Y TIERRA

<b>Pulpo a la plancha con parmentier de boniato:</b>	
kale frito y kimchie	23€
<b>Bacalao con pisto de hierbas</b>	18€
<b>Hamburguesa clásica con patatas fritas:</b>	
Nuestras hamburguesas son de cárnicas GUIKAR	
Carne 180g 100% de vaca sin aditivos ni añadidos, lechuga, tomate, queso cheddar, cebolla caramelizada y panceta ibérica	12,5€
<b>Hamburguesa ibérica con patatas fritas:</b>	
80g de carne de vaca, salmorejo, queso curado y jamón ibérico	13,5€
<b>Carrillera de ternera:</b>	
Con reducción de salsa de vino tinto y parmentier	13,5€
<b>Rabas de calamar salvaje:</b>	
Con salsa de reducción de ajo blanco o salsa Mayokimchie	14,5€
<b>Solomillo:</b>	
Con reducción de vino tinto y guarnición de patata y cherry cocidos a baja temperatura	19,5€

## DULCES

Tarta de queso casera	5,5 €
Coulant de chocolate con helado de vainilla	5 €
Brownie con helado de vainilla	5 €

## BEBIDAS

Refrescos	2,5 €
Agua	2,5 €
Agua con gas: Aquabona singular	2,5 €
Zumos	2,5 €
Zumo naranja natural	4 €



Ración de pan: 1 €

Todos los precios tienen un incremento de 1€ en terraza.

# CAFÉS



Café sólo, cortado, con leche

1,8 €

## CAFÉS ESPECIALES

### Café Bombón

Café Fortaleza con leche condensada

2,8 €

### Café Irlandés

Café Fortaleza con whisky, azúcar y nata

4 €

### Café Cappuccino

Café Fortaleza con espuma de leche decorado con canela

2,8 €

### Café Carajillo

Café Fortaleza combinado con Orujo

2,8 €

## INFUSIONES

1,8 €


### English breakfast

Té negro (Camelia Sinensis)   


### Té rojo

Té rojo Pu Erh (Camelia sinensis)  

### Té verde

Té verde Misty Green (Camelia Sinensis) 

### Jengibre limón Ecológico

Manzana ecológica, jengibre ecológico y limón ecológico **SIN TEÍNA**  

### Rooibos canela

Rooibos, canela, aroma **SIN TEÍNA**    

### Té Chai

Te negro OP (Camelia Sinensis), canela cassia (cinnamon cassia), jengibre, aroma nata, aroma spicy   

...



Té clásico

Té con Leche

Té Americano

Iced Tea

Iced Tea con leche

**Alérgenos:** Todas las referencias de esta carta pueden contener trazas de frutos de cáscara, leche y soja

## CERVEZA



Caña de Mahou (no disponible en terraza)

1,8 €

Doble de Mahou

2,7 €

Jarra 1/2 litro Mahou

5 €

1/3 Mahou 5 Estrellas

2,8 €

1/3 Mahou sin Alcohol

2,8 €

1/3 Mahou Tostada 0,0

2,8 €

1/3 Mahou Maestra

3 €

1/3 Mahou Maestra Dunkel

3 €

1/3 Mahou Barrica

3,75 €

1/3 Mahou IPA (artesana)

4 €

1/3 Alhambra Gran Reserva 1925

3,5 €

Corona

3,5 €

Todos los precios tienen un incremento de 1€ en terraza.

## VINO TINTO

### D.O. RIOJA

Finca Marquesado Crianza

Copa	Botella
2,6 €	14 €

Ortega Ezquerro Crianza  
(Vendimia seleccionada 70% Tempranillo, 30% Garnacha)

3,5 €	18 €
-------	------

### D.O. RIBERA DEL DUERO

Palomo Cazador 100% Tinta del País  
Mataveras Crianza

3 €	16 €
3,5 €	21,5 €

## VINO BLANCO

### RÍAS BAIXAS

Albariño Pontellon (100% Albariño)  
Pato Mareado (100% Albariño)

Copa	Botella
2,6 €	14 €
3 €	16 €

### D.O. RUEDA

Larrua (Verdejo/Viura)  
Palomo Cojo (100% Verdejo)

2,6 €	14 €
3 €	16 €

### VT EXTREMADURA

García De la Peña (Gewurtraminer)

3 €	16 €
-----	------

## VINO ROSADO

Conde Ansúrez 100% Garnacha

Copa	Botella
3 €	16 €

## CAVA

Rigol Brut  
Puerta de Palma Rose

Copa	Botella
3 €	16 €
-	16,5 €

## APERITIVOS

Vermut  
Tinto de Verano  
Jarra de Sangría  
Jarra de Sangría de Cava  
Aperol Spritz

3 €
3,75 €
16 €
17 €
4,5 €



# COCKTAILS 9 €

## **Margarita**

Sweet & sour, tequila y Cointreau  
Sabores disponibles: fresa, melocotón, fruta de la pasión, frambuesa, arándanos y sandía

## **Caipiroska**

Lima, azúcar, vodka y soda

## **Daikiri**

Sweet & sour, ron, Cointreau y soda

## **Cosmopolitan**

Vodka, Cointreau y zumo de arándanos

## **Bloody Mary**

Vodka, sal, tabasco, pimienta y zumo de tomate

## **Sex on the beach**

Granadina, licor de melocotón, arándanos, naranja y vodka

## **Piña Colada**

Piña, crema de coco, leche condensada y ron de coco

## **Mojito diablo**

Lima, hierbabuena, azúcar moreno, tequila, arándanos y casera

## **Mojito tradicional**

Hierbabuena, lima, azúcar moreno, ron y casera

## **Chuequita**

Sweet & sour, licor de melón, vodka, licor de banana, ron de coco y zumo de piña

## **Caipirinha**

Lima, sweet & sour, azúcar, cachaça y soda

## **San Francisco**

Granadina, zumo de melocotón, naranja y piña

## **Red sea Sunrise**

Zumo de limón, zumo de naranja y granadina

## **Fresa espumante**

Cava, sirope de fresa, pulco y azúcar

## **Negroni**

Ginebra, vermut y campari

## **Bellini**

Zumo de melocotón, sirope de melocotón y cava

# ALCOHOL

## GINEBRAS

Tanqueray / Larios 12 / Larios Rosé / Beefeater  
Seagrams / Mombasa Berry / Puerto de Indias



7 €

## GINEBRAS PREMIUM

Brockmans / Hendrick's / Tanqueray Ten  
Tanqueray Sevilla / Tanqueray / Tanqueray Rangpur  
Beefeater 24 / Bombay Sapphire / Mombasa  
Martin Millers

11 €

11 €

11 €

13 €

**GIN DE  
LA SEMANA**

7 €

## RON

Barceló / Santa Teresa / Brugal / Cacique / Ron Miel Areucas

7 €

## RON BLANCO

Malibú / Bacardí

7 €

## RON PREMIUM

Havana 7  
Cacique 500  
Zacapa 23

11 €

11 €

13 €

## WHISKY

Ballantines / Johnnie Walker Red Label  
White Label / J&B

7 €

## WHISKY PREMIUM

Johnnie Walker Black Label  
Jameson  
Jack Daniels  
Macallan 12 años  
Cardhu 12 años

11 €

11 €

11 €

13 €

13 €

## VODKA

Absolut / Stolichnaya / Smirnoff / Sky

7 €

## VODKA PREMIUM

Absolut Elix  
Ciroc  
Grey Goose

11 €

11 €

13 €

## BOURBON

Four Roses / Jin Beam

7 €

## BOURBON PREMIUM

Bulleit Bourbon

11 €



GRUPO EL RINCÓN  
**CARTA  
VICEVERSA**

FOOD • DRINKS • COCKTAILS

All prices have an increase of 1€ on the terrace.



GRUPO EL RINCÓN

# BREAKFAST

<b>Andaluz</b>	4 €
Coffee/tea + oil and tomato toast	
<b>Iberian</b>	5,5 €
Coffee/tea + ham toast with tomato	
<b>Norwegian</b>	5,5 €
Coffee/tea + salmon toast with cream cheese	
<b>Classic</b>	4 €
Coffee/tea + toast with butter and jam	
<b>Guacamole</b>	5,5 €
Coffee/tea + toast with guacamole and goat cheese	
<b>Mixed Sandwich</b>	5 €
Coffee/tea + ham and cheese sandwich	
Orange juice (large glass)	2,75 €

# TAPAS AND RATIONS

	1/2	Ration
Ham	5 €	8 €
Semi-cured cheese	4,5 €	7 €
Charcuterie board	-	11 €
Cheeseboard	-	11 €
Bravas potatoes	-	7,5 €
Gazpacho (according to season)	-	4,5 €
Tortilla skewer (individual)	-	3,75 €
<i>Truffled + 1 €</i>		
Bread with tomato	-	6 €
Nachos with guacamole	-	8 €
Anchovies	-	9 €
Anchovies in vinegar	5 €	8,5 €
Sardines	-	6 €
Gilda dio: Guipuzcoa's piparra and Cantabrian anchovy loin (2 units accompanied by potato chips)	-	5,5 €
Mixed Sandwich	-	5 €
Homemade ham corquettes (8 units)	-	7,5 €
Homemade cod croquettes (8 units)	-	7,5 €
Free-range eggs with chorizo sausage	-	10,5 €
Free-range eggs with Iberian ham	-	10,5 €
Eggs with black pudding Artisan Author (Burgos)	-	10,5 €
Grilled artichokes in flower with crunchy ham or gratin parmesan	-	13 €

# TOASTS

Ham with tomato	4,5 €
Semi-cured cheese	4,5 €
Ventresca with tomato	4,5 €
Salomon with cream cheese	4,5 €
Provolone with ham	4,5 €

Bread ration: 1 €

All prices have an increase of 1€ on the terrace.

## SALADS

Live lettuce salad with spring onion and vinaigrette	8 €
Ventresca salad with tomato	8,5 €
Pepper and smoked sardine salad: Tomato from the garden, avocado, lime juice, EVOO, Piperrak (chili pepper in wine vinegar) and smoke sardin	10,5 €
Homemade Russian salad with white tuna: with sour gherkins and peppers	7 €
Burrata salad	13,50 €
Veggie Poke	10 €

## SMALL CASSEROLES

Barbecue chicken wings	7 €
Gulas with garlic	9 €
Choricitos sausages in cider	9,5 €
Garlic mushrooms	6,5 €
Provolone au gratin with natural tomatoes	7 €

## SURF AND TURF

<b>Grilled octopus with sweet potato Parmentier:</b> fried kale and kimchie	23€
<b>Cod with a ratatouille of herbs</b>	18€
<b>Classic burger with french fries:</b> Our hamburgers are from GUIKAR meat, 100% beef 180g without additives, lettuce, tomato, cheddar cheese, caramelized onion and Iberian bacon	12,5€
<b>Iberian burger with french fries:</b> 80g beef, salmorejo, cured cheese and Iberian jam	13,5€
<b>Iberian cheeks (Guijuelo):</b> With a reduction of red wine sauce and Parmentier	13,5€
<b>Rabas of wild squid:</b> With white garlic reduction sauce or mayo-kimchee sauce	14,5€
<b>Sirloin steak:</b> With red wine reduction and potato and cherry garnish cooked at low temperature	19,5 €

## DESSERTS

Homemade Cheesecake	5,5 €
Chocolate coulant with vainilla ice cream	5 €
Brownie with vainilla ice cream	5 €

## BEVERAGES

Soft drinks	2,5 €
Water	2,5 €
Sparkling water	2,5 €
Juices	2,5 €
Natural orange juice	4 €



Bread ration: 1 €

All prices have an increase of 1€ on the terrace.

# COFFEES



Black coffee, chopped coffee, coffee with milk

1,8 €

## SPECIAL COFFEES

### Bonbon

Coffee with condensed milk

2,8 €

### Irish

Coffee with whisky, sugar and cream

4 €

### Cappuccino

Coffee with milk foam and cinnamon

2,8 €

### Carajillo

Coffee with pomace

2,8 €

# INFUSIONS

1,8 €

### English breakfast

Black tea (Camelia Sinensis)



### Red tea

Pu Erh red tea (Camelia sinensis)



### Green tea

Misty Green tea (Camelia Sinensis)



### Ecologic Ginger and lemon

Ecologic apple, ecologic ginger and ecologic lemon



### Rooibos cinnamon

Rooibos and cinnamon scent



### Chai

OP black tea (Camelia Sinensis), cassia cinnamon (cinnamon cassia), ginger, cream and spicy scent



...



Classic tea   Tea with milk   American tea   Iced Tea   Iced Tea with milk

**Allergens:** All references may contain traces of nuts, milk and soy

# BEERS



Mahou beer (not available on the terrace)

1,8 €

Double of Mahou

2,7 €

Pitcher 1/2 liter Mahou

5 €

1/3 Mahou 5 stars

2,8 €

1/3 Mahou without alcohol

2,8 €

1/3 Mahou toasted 0,0

2,8 €

1/3 Mahou Maestra

3 €

1/3 Mahou Maestra Dunkel

3 €

1/3 Mahou Barrica

3,75 €

1/3 Mahou IPA (artisan)

4 €

1/3 Alhambra Gran Reserva 1925

3,5 €

Corona

3,5 €

Bread ration: 1 €

All prices have an increase of 1€ on the terrace.

## RED WINES

### D.O. RIOJA

Finca Marquesado Crianza

Glass	Bottle
2,6 €	14 €

Ortega Ezquerro Crianza  
(Selected harvest 70% Tempranillo, 30% Grenache)

3,5 €	18 €
-------	------

### D.O. RIBERA DEL DUERO

Palomo Cazador 100% Tinta del País  
Mataveras Crianza

3 €	16 €
3,5 €	21,5 €

## WHITE WINES

### RÍAS BAIXAS

Albariño Pontellon (100% Albariño)  
Pato Mareado (100% Albariño)

Glass	Bottle
2,6 €	14 €
3 €	16 €

### D.O. RUEDA

Larrua (Verdejo/Viura)  
Palomo Cojo (100% Verdejo)

2,6 €	14 €
3 €	16 €

### VT EXTREMADURA

Garcia De la Peña (Gewurtranimer)

3 €	16 €
-----	------

## ROSE WINE

Conde Ansúrez 100% Grenache

Glass	Bottle
3 €	16 €

## CAVA

Rigol Brut  
Puerta de Palma Rose

Glass	Bottle
3 €	16 €
-	16,5 €

## APERITIF

Vermouth  
Tinto de Verano  
Pitcher of sangria  
Pitcher of cava sangria  
Aperol Spritz

3 €
3,75 €
16 €
17 €
4,5 €



# COCKTAILS 9 €

## **Margarita**

Sweet and sour, tequila and Cointreau.

Available flavors: strawberry, peach, passion fruit, raspberry, blueberry and watermelon.

## **Caipiroska**

Lime, sugar, vodka and club soda

## **Daikiri**

Sweet & sour, rum, Cointreau and soda

## **Cosmopolitan**

Vodka, Cointreau and cranberry juice

## **Bloody Mary**

Vodka, salt, tabasco, pepper and tomato juice

## **Sex on the beach**

Grenadine, peach liqueur, cranberry, orange and vodka

## **Piña Colada**

Pineapple, coconut cream, condensed milk and coconut rum

## **Devil Mojito**

Lime, mint, brown sugar, tequila, blueberry and tonic water

## **Traditional Mojito**

Mint, lime, brown sugar, rum and tonic water

## **Chuequita**

Sweet & sour, melon liqueur, vodka, banana liqueur, coconut rum and pineapple juice

## **Caipirinha**

Lime, sweet & sour, sugar, cachaça and soda

## **San Francisco**

Grenadine, peach, orange and pineapple juice

## **Red sea Sunrise**

Lemon juice, orange juice and grenadine

## **Sparkling Strawberry**

Cava, strawberry syrup, pulque and sugar

## **Negroni**

Gin, vermouth and campari

## **Bellini**

Peach juice, peach syrup and champagne

# ALCOHOL

## GINs

Tanqueray / Larios 12 / Larios Rosé / Beefeater  
Seagrams / Mombasa Berry



7 €

## PREMIUM GINs

Brockmans / Hendrick's / Tanqueray Ten  
Tanqueray Sevilla / Tanqueray / Tanqueray Rangpur  
Beefeater 24 / Bombay Sapphire / Mombasa  
Martin Millers

11 €

11 €

11 €

13 €

**GIN OF  
THE WEEK**

7 €

## RUM

Barceló / Santa Teresa / Brugal / Cacique / Ron Miel Areucas

7 €

## WHITE RUM

Malibú / Bacardí

7 €

## PREMIUM RUM

Havana 7  
Cacique 500  
Zacapa 23

11 €

11 €

13 €

## WHISKY

Ballantines / Johnnie Walker Red Label  
White Label / J&B

7 €

## PREMIUM WHISKY

Johnnie Walker Black Label  
Jameson  
Jack Daniels  
Macallan 12 años  
Cardhu 12 años

11 €

11 €

11 €

13 €

13 €

## VODKA

Absolut / Stolichnaya / Smirnoff / Sky

7 €

## PREMIUM VODKA

Absolut Elix  
Ciroc  
Grey Goose

11 €

11 €

13 €

## BOURBON

Four Roses / Jin Beam

7 €

## PREMIUM BOURBON

Bulleit Bourbon

11 €

All prices have an increase of 1€ on the terrace.