

DESAYUNOS

Andaluz	4,00 €
Cafe/infusion + Tostada aceite y tomate	
Ibérico	5,50 €
Café/Infusión + Tosta jamón con tomate	
Noruego	5,50 €
Café/Infusión + Tosta salmón con queso crema	
Clásico	4,00 €
Café/Infusión + Tostada mantequilla y mermelada	
Guacamole	5,50 €
Cafe/Infusión+ Tostada guacamole y queso cabra	
Zumo naranja (vaso grande)	4,00 €

TAPAS Y RACIONES

	1/2	Racion
Jamón	5,0 €	8,00 €
Lomo	4,5 €	7,00 €
Queso semicurado	4,5 €	7,00 €
Tabla de embutidos	-	11,00 €
Tabla de quesos	-	11,00 €
Provolone: gratinado con tomate o miel manzana	-	7,00 €
Patatas bravas	-	9,50 €
Gazpacho	-	4,50 €
Pincho de tortilla	-	4,00 €
Pan con tomate	-	6,00 €
Nachos con Guacamole	-	8,00 €
Anchoas	-	9,00 €
Boquerones en vinagre	5,0 €	8,50 €
Sardinas	-	6,00 €
Berberechos	-	7,00 €
Sandwich mixto	-	5,00 €

ENSALADA

Ensalada con tomate aliñado	7,00 €
Tomate con ventraca	8,50 €
Tomate cn mozarella	8,50 €
Ensaladilla rusa	7,00 €
Piquillos con ventraca	8,50 €
Ensalada mixta: Lechuga, tomate, maiz y atun	8,50 €
Ensalada templada de gulas	9,50 €

CAZUELITAS

Alitas de pollo barbacoa	7,00 €
Gulas al ajillo	9,00 €
Choricitos a la sidra	9,50 €
Champiñones al ajillo	6,50 €
Champiñones al roquefort	6,50 €

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

PAELLAS

Vegana	17,50 €
Mariscos "el señoret"	17,50 €
Pollo	17,50 €
Arroz negro	17,50 €

TOSTAS

jamon con tomate	4,50 €
lomo con brie	4,50 €
" La chuequita" jaon york con salsa de miel y mostaza	4,50 €
Queso de cabra con pimientos	4,50 €
Caprese	4,50 €
Queso semicurado	4,50 €
Matrimonio	4,50 €
Ventreza con pimientos	4,50 €
Salmon con brie fundido	4,50 €
Salmon con queso y crema	4,50 €
Bacalao con tomate	4,50 €
Anchoas con tomate	4,50 €
Anchoas con guacamole	4,50 €
Brie fundido con mermelada de frambuesa	4,50 €
queso cabara con mousse de cebolla de tropea	4,50 €
Gulas al alioli	4,50 €
Provolone con jamon	4,50 €
Bacalao con pimientos	4,50 €
Foie con mermelada de frambuesa	5,50 €
Foie con mousse de cebolla de tropea	5,50 €

DULCE

Tarta de queso casera	5,00 €
Coulant de chocolate con helado de vainilla	5,00 €
Brownie con helado de vainilla	5,00 €

BEBIDAS

Refrescos	2,50 €
Aqua	2,50 €
Aqua con gas singular	2,50 €
Zumos	2,50 €
Zumo naranja natural	4,00 €



CAFÉS



Café sólo y cortado	2,00 €
Café con leche	3,00 €

CAFÉS ESPECIALES

Café Bombón	3,50 €
Café Fortaleza con leche condensada	
Café Cappuccino	3,00 €
Café Fortaleza con espuma de leche decorado con canela	
Café Carajillo	3,50 €
Café Fortaleza combinado con Orujo	

INFUSIONES

2,00 €

English breakfast

Té negro (Camelia Sinensis)

Té rojo

Té rojo Pu Erh (Camelia sinensis)

Té verde

Jengibre limón Ecológico (+0,50€)

Manzana ecológica, jengibre ecológico y limón ecológico

Rooibos canela

Rooibos, canela, aroma

Té Chai

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

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)	2,00 €
Doble de mahou	3,10 €
Jarra 1/2 litro mahou	5,50 €
1/3 Mahou 5 estrellas	3,00 €
1/3 Mahou sin alcohol	2,80 €
1/3 Mahou tostada 0,0	2,80 €
1/3 Mahou maestra	3,00 €
1/3 Mahou maestra dunkel	3,50 €
1/3 mahou barrica	3,75 €
1/3 mahou IPA (artesana)	4,20 €
1/3 mahou sin gluten	3,50 €
1/3 Alhambra gran reserva	3,50 €
Corona	3,50 €
Radler	3,00 €

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

VINO TINTO

D.O. RIOJA

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

copa botella

3,6 € 18,00 €
4,0 € 20,00 €

D.O. RIBERA DEL DUERO

Palomo Cazador 100% Tinto del País
Mataveras Crianza

4,0 € 22,00 €
5,0 € 30,00 €

VINO BLANCO

RÍAS BAIXAS

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

copa botella
4,2 € 25,00 €
4,5 € 27,00 €

D.O. RUEDA

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

2,6 € 16,00 €
3,1 € 19,00 €

VT EXTREMADURA

Garcia De la Peña (Gewurztraminer)

3,0 € 16,00 €

VINO ROSADO

Conde Ansúrez 100% Garnacha

copa botella
2,5 € 15,00 €

CAVA

Puerta de Palma
Puerta de Palma Rose

copa botella
3,0 € 16,00 €
3,2 € 16,50 €

APERITIVOS

Vermut
Tinto de Verano
Copa sangria
Jarra de sangria
Jarra de sangria y cava
Aperol Spritz

3,5€ - 5,5€
4,00 €
4,50 €
16,00 €
18,00 €
5,50 €



COCKTAILS 11€



Margarita

Sweet & sour, tequila y Cointreau

Sabores disponibles: fresa, melocotón, fruta de la pasión, framboesa, 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

Negróni

Ginebra, vermut y campari

Bellini

Zumo de melocotón, sirope de melocotón y cava

PREGUNTA POR NUESTROS COCTELES SIN ALCOHOL

ALCOHOL

GINEBRA

7€ - 8€

GINEBRA PREMIUM

11€ - 13€

RON

7€ - 8€

RON PREMIUM

11€ - 13€

WHISKY

7€ - 8€

WHISKY PREMIUM

11€ - 13€

VODKA

7€ - 8€

VODKA PREMIUM

11€ - 13€

BOURBON

7€ - 8€

BOURON PREMIUM

11€ - 13€

GIN DE LA SEMANA

7 €