

RESTAURANTE ITALIANO LA SCALA

TODOS LOS PAGOS SON EN TARJETA

ALL THE PAYMENTS ARE BY CARD / ALLE ZAHLUNGEN ERFOLGEN MIT KREDITKARTE



CUP

FOCACCIA'S

Aceite de oliva, sal, pimienta negra y orégano / Olive oil, salt, black pepper and oregano / Olivenöl, Salz, schwarzer Pfeffer und Oregano

990,00



Aceitunas negras y romero / Black olives and rosemary / Schwarze Oliven und Rosmarin

1155,00



Cebolla y Grana Padano / Onion and Grana Padano / Zwiebel und Grana Padano

1155,00



Tomates secos y Provolone / Dried tomatoes and Provolone cheese / Sonnengetrocknete Tomaten und Provolone

1585,00



Napolitana (Aceituna, tomate, orégano, cebolla, jamón serrano en pan casero)

1715,00



Napolitana (Olive, tomato, oregano, onion, serrano ham on homemade bread)

Napolitana (Olive, Tomato, Oregano, Zwiebel, Serrano-Schinken auf hausgemachtem Brot)

BRUSCHETTA'S

(Pan, tomate, aceite de oliva, albahaca) / (Bread, tomato, olive oil, basil) / (Brot, Tomato, Olivenöl, Basilikum)

· Tradicional / Traditional / Tradizionale

795,00



· Queso gratinado / Gratin cheese / Gratinierter Käse

1055,00



· Jamón serrano / Serrano ham / Serrano-Schinken

1255,00



· Mixta (tradicional, queso gratinado, jamón serrano) / · Mixed (traditional, gratin cheese, Serrano ham) / Mixta (traditionell, gratinierter Käse, Serrano-Schinken)

1320,00



PRIMI PIATTI FREDDI

TAVOLA DI ANTIPASTI MISTI "CASA NOSTRA" / 2 personas / 2 people / 2 personen

2640,00

TAVOLA DI ANTIPASTI MISTI "CASA NOSTRA" / 4 personas / 4 people / 4 personen

4800,00

INSALATE "CASA NOSTRA"

1385,00

Tomate seco, pepino, pimienta, cebolla, espárragos, atún en aceite, aceitunas, huevo cocido, palmitos, aliñados con emulsión de vinagre de manzana, aceite de oliva y albahaca

Dry tomato, cucumber, pepper, onion, asparagus, tuna in oil, olives, boiled egg, hearts of palm, seasoned with an emulsion of apple cider vinegar, olive oil and basil

Getrocknete Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Spargel, Thunfisch in Öl, Oliven, gekochtes Ei, Palmherzen, gewürzt mit einer Emulsion aus Apfelessig, Olivenöl und Basilikum



INSALATE "CESAR"

1320,00

CARPACCIO DI MANZO CON RÚCULA Y PARMESANO

2900,00

Filete de res, jugo de limón, aceite de oliva virgen, rúcula y parmesano

Beef fillet, lemon juice, olive oil, arugula and parmesan

PRIMI PIATTI CALDI

ZUPPA MINESTRONE

595,00



ARANCCINO DI RISO ALLA NAPOLITANA	465,00	  
Croqueta de arroz, guisantes, jamón, queso, salsa de tomates / Rice croquette, peas, ham, cheese, tomato sauce / Reiskrokette, Erbsen, Schinken, Käse, Tomatensauce		
PARMIGIANA DI MELANZANE	1125,00	
Berenjenas fritas y gratinadas / Fried aubergines and gratin		
PASTA		
<u>PASTAS FRESCAS TRADICIONALES Y SECAS "CASA NOSTRA"</u>		
SPAGHETTI " FRUTTI DEL MARE "	1915,00	    
Mariscos, tomate natural, albahaca / Seafood, natural tomato, basil / Meeresfrüchte, natürliche Tomate, Basilikum		
SPAGHETTI " A LA CARBONARA "	1650,00	  
Bacón, huevo, crema de leche / Bacon, egg, milk cream / Speck, Ei, Milchcreme		
SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO	1385,00	 
Ajos, aceite de oliva y peperoncino / Garlic, olive oil and peperoncino / Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino		
PENNETTE ALLA ARABIATA	1455,00	 
Salsa de tomate, peperoncino / Tomato sauce, pepperoncino / Tomatensoße, Peperoncino		
PENNETTE QUATTRO FORMAGGI	1650,00	  
Queso gorgonzola, parmesano, mozzarella, asiago, crema de leche / Gorgonzola cheese, parmesan, mozzarella, asiago, milk cream / Gorgonzola-Käse, Parmesan, Mozzarella, Asiago, Sahne		
TAGLIATELLE AL PESTO CON GAMBERI (pasta fresca)	1980,00	  
Salsa pesto y camarones / Pesto sauce and shrimp / Pesto-Sauce und Garnelen		
CASARECCE AL POMODORO E BASILICO (pasta fresca)	1320,00	 
Salsa de tomate y albahaca / Tomato and basil sauce / Tomatensauce und Basilikum		
CASARECCE ALLA BOLOGNESE (pasta hecha eb	1845,00	 
casa / Homemade / hausgemacht)		
Salsa de tomate, carne / Bolognese-Sauce		
FARFALLE AL SALMONE CON LIMONE	1980,00	   
Salsa de salmón, limón y crema de leche / Salmon sauce, lemon and milk cream / Lachs-Zitronen-Milch-Sahne-Sauce		
GNOCCHI DE PATATE NOCI E GORGONZOLA	1716,00	  
Gnocchi hechos en casa con salsa de queso azul y nueces / Homemade gnocchi with blue cheese sauce and walnuts / Hausgemachte Gnocchi mit Blauschimmelkäsesauce und Walnüssen		
GNOCCHI DE PATATA ALLA SORRENTINA	1255,00	  
Gnocchi hechos en casa con salsa de tomate, queso y albahaca / Homemade gnocchi with tomato sauce, cheese and basil / Hausgemachte Gnocchi mit Tomatensauce, Käse und Basilikum		
RAVIOLIS DI SPINACI CON BURRO AROMATICO	1385,00	  
Raviolis caseros de espinacas salteadas con mantequilla / Homemade spinach ravioli sautéed with butter / Hausgemachte sautierte Butter-Spinat-Ravioli		  

LASAGNA ALA BOLOGNESE	1785,00	
CANNELLONI DELLA VECCHIA ITALIA Canelones rellenos de espinacas, carne y queso crema / Cannelloni stuffed with spinach, meat and cream cheese / Cannelloni gefüllt mit Spinat, Fleisch und Frischkäse	1845,00	  
PIZZAS		
MARGHERITTA (salsa tomate, mozzarella y orégano) / (tomato sauce, mozzarella and oregano) / (Tomatensauce, Mozzarella und Oregano)	1385,00	 
SICILIANA (salsa tomate mozzarella, queso pecorino, tomate fresco, anchoas, alcaparras, aceitunas, albahaca) / (mozzarella tomato sauce, pecorino cheese, fresh tomato, anchovies, capers, olives, basil) / (Mozzarella-Tomatensauce, Pecorino-Käse, frische Tomaten, Sardellen, Kapern, Oliven, Basilikum)	1650,00	 
4 STAGIONI (salsa tomate, mozzarella, alcachofas, champiñones, prosciutto, aceitunas negras y albahaca) / (tomato sauce, mozzarella, artichokes, mushrooms, prosciutto, black olives and basil) / (Mozzarella-Tomatensauce, Pecorino-Käse, frische Tomaten, Sardellen, Kapern, Oliven, Basilikum)	1650,00	 
GIARDINIERE (salsa tomate, mozzarella, tomate natural, cebolla asada, pimientos asados, berenjenas, calabacín, espárragos verdes, champiñones y orégano) / (tomato sauce, mozzarella, natural tomato, roasted onion, roasted peppers, aubergines, courgette, green asparagus, mushrooms and oregano) / (Tomatensauce, Mozzarella, natürliche Tomate, geröstete Zwiebel, geröstete Paprika, Auberginen, Zucchini, grüner Spargel, Champignons und Oregano)	1650,00	 
4 FORMAGGI (salsa tomate, mozzarella, queso azul, grana padano, montasio y orégano) / (tomato sauce, mozzarella, blue cheese, grana padano, montasio and oregano) / (Tomatensauce, Mozzarella, Blauschimmelkäse, Grana Padano, Montasio und Oregano)	1716,00	 
HAWAIANA (salsa tomate, mozzarella, jamón, piña y albahaca) / (tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple and basil) / (Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas und Basilikum)	1650,00	 
CALZONE (salsa tomate, mozzarella, jamon cocido, champiñones, chorizo, albahaca) / (tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms, chorizo, basil) / (Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Champignons, Chorizo, Basilikum)	1845,00	 
DIAVOLA (salsa tomate, mozzarella, salami picante, albahaca) / (tomato sauce, mozzarella, spicy salami, basil) / (Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Basilikum)	1715,00	 
ITALIANE (mozzarella, tomate natural, jamón serrano, rucula, albahaca) / (mozzarella, natural tomato, serrano ham, arugula, basil) / (Mozzarella, Naturtomate, Serranoschinken, Rucola, Basilikum)	1650,00	 
FRUTTI DI MARE (salsa tomate, mozzarella, camaron, calamar, mejillones, orégano) / (tomato sauce, mozzarella, shrimp, squid, mussels, oregano) / (Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Tintenfisch, Muscheln, Oregano)	1980,00	  
BIANCA (salsa blanca, mozzarella, salmón ahumado, albahaca) / (white sauce, mozzarella, smoked salmon, basil)	2045,00	
VEGETARIANA (salsa de tomate, champiñón, aceituna, alcachofa, pimienta asado) / (tomato sauce, mushroom, olive, artichoke, roasted pepper) / (Tomatensauce, Champignons, Oliven, Artischocken, geröstete Paprika)	1650,00	
Adiciónale de los ingredientes a su elección		
Cebolla / Onion / Zwiebeln	165,00	
Alcaparras / Capers / Kapern	165,00	
Espinacas / Spinach / Spinat	165,00	
Piña / Pineapple / Apfel	165,00	
Pimiento / Pepper / Paprika	165,00	
Atún en aceite / Tuna fish in oil / Thunfisch in Öl	165,00	
Aceitunas negras / Black olives / Schwarze Oliven	165,00	

Champiñones /Mushroom / Champignon	165,00	
Alcachofas / Artichokes / Artischocken	195,00	
Salami /Salami	195,00	
Bacon / Bacon / Speck	195,00	
Jamón cocido /Cooked ham / Gekochter Schinken	265,00	
Anchoas /Anchovies / Sardellen	265,00	
Queso Azul /Blue cheese / Blauer Käse	265,00	
Chorizo / Sausage / Spanish wurst	265,00	
Salmon ahumado / Smoked salmon / Räucherlachs	330,00	
Jamón Serrano/Cured ham / Serrano Schinken	395,00	
Camarones/ Shrimps / Garnelen	525,00	
<u>RISOTTO</u>		
FUNGHI PORCINI CREMA DE TRUFA	1915,00	
Arroz Carnaroli, fungi porcini, crema de trufas / Carnaroli rice, porcini fungi, truffle cream / Carnaroli-Reis, Steinpilze, Trüffelcreme		
FRUTTI DI MARE	1980,00	 
Arroz Carnaroli con frutos del mar y camarones / Carnaroli rice with seafood and shrimp / Carnaroli-Reis mit Meeresfrüchten und Garnelen		 
LANGOSTA		
Arroz Carnaroli con langosta caribeña / Carnaroli rice with Caribbean lobster / Carnaroli-Reis mit karibischem Hummer	3430,00	 
<u>I SECONDI DI PESCE</u>		
LOMBATA DI TONNO ROSSO	2575,00	
Fusión de tarta y tataki de atún rojo / Red tuna tartar and tataki fusion / Fusion von Tartar und Tataki Thunfisch		
FILETTO DI SALMONE CON SALSA PESTO	2500,00	 
Filete de salmón grillado con nocchis de calabaza en salsa pesto / Grilled salmon fillet with pumpkin nocchis in pesto sauce / Gegrilltes Lachsfilet mit Kürbis-Nocchis in Pesto-Sauce		
TATAKI DI SALMONE SU EMULSIONE DI ZUCCA		 
Filete de salmón grillado sobre emulsión de calabaza y queso fundido / Salmon tataki on pumpkin emulsion / Lachs-Tataki auf Kürbisemulsion		
CHIPIRON A LA GORGONZOLA	1980,00	 
Calamar a la plancha sobre salsa de queso Gorgonzola / Grilled squid with Gorgonzola cheese sauce / Gegrillter Tintenfisch auf Gorgonzola Käse Sauce		
FILETTO DI LOMO DE BACALAO ALLA LIVORNESA	2700,00	
Lomo bacalao confitado en aceite de oliva acompañado de vegetales / Cod loin confit in olive oil accompanied by vegetables / Konfitierter Kabeljaufilet in Olivenöl, begleitet von Gemüse		
<u>SECONDO DI CARNE</u>		
PETTO DI POLLO ALLA " MILANESE"	2040,00	  
Pechuga de pollo empanada, acompañada de espagueti con salsa de tomate y parmesano / Breaded chicken breast, accompanied by spaghetti with tomato sauce and Parmesan / Panierte Hähnchenbrust, begleitet von Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan		
Angello lombardo con puré de patatas	3000,00	
MAIALE AL ROSMARINO	2245,00	
Solomillo de cerdo marinada en ajo y romero, cocinado a la parrilla y servido con vegetales grillados / Pork tenderloin marinated in garlic and rosemary, cooked on the grill and served with grilled vegetables / Mariniertes Schweinefilet In Knoblauch und Rosmarin , auf dem Grill mit gegrilltem Gemüse serviert		

TAGLIATA DI MANZO CON PARMIGIANO

2700,00



Filete de res a la parrilla, servida con parmesano y papas al aceite de oliva / Grilled beef fillet, served with parmesan and potatoes in olive oil / Gegrilltes Rindersteak serviert mit Parmesan und Olivenölkartoffeln

POSTRES

TIRAMISU TRADIZIONALE

395,00



Clásico, con bizcocho, café, licor Amaretto, queso y chocolate / Classic, with sponge cake, coffee, Amaretto liqueur, cheese and chocolate

CHEESECAKE

460,00



Tarta de queso / Cheesecake

BROWNIE

395,00



Bizcocho de chocolate y nueces con cobertera de chocolate / chocolate and walnut cake with chocolate coating

CENAS INCLUIDA POR PENSIÓN

ENTRANTE / STARTERS

FOCCACIA NATURAL



Aceite de oliva, sal, pimienta negra y orégano / Olive oil, salt, black pepper and oregano / Olivenöl, Salz, schwarzer Pfeffer und Oregano

FOCCACIA ACEITUNAS NEGRAS Y ROMERO



Aceitunas negras y romero / Black olives and rosemary / Schwarze Oliven und Rosmarin

BRUSCHETTA TRADIZIONALE



(Pan, tomate, aceite de oliva, albahaca) / (Bread, tomato, olive oil, basil) / (Brot, Tomate, Olivenöl, Basilikum)

INSALATE "CAPRESE "



ZUPPA MINISTRONE

ARANCCINO DI RISO ALLA NAPOLITANA



Croqueta de arroz, guisantes, jamón, queso, salsa de tomates / Rice croquette, peas, ham, cheese, tomato sauce / Reiskrokette, Erbsen, Schinken, Käse, Tomatensauce

PLATO FUERTE / MAIN DISH

SPAGHETTI " A LA CARBONARA "



Bacón, huevo, crema de leche / Bacon, egg, milk cream / Speck, Ei, Milchcreme

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO



Ajos, aceite de oliva y peperoncino / Garlic, olive oil and peperoncino / Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino

PENNETTE ALLA ARABIATA



Salsa de tomate, peperoncino / Tomato sauce, pepperoncino / Tomatensoße, Peperoncino

GNOCCHI DE PATATA ALLA SORRENTINA



Gnocchi hechos en casa con salsa de tomate, queso y albahaca / Homemade gnocchi with tomato sauce, cheese and basil / Hausgemachte Gnocchi mit Tomatensauce, Käse und Basilikum

MARGHERITTA (salsa tomate, mozzarella y orégano) / (tomato sauce, mozzarella and oregano)
/ (Tomatensauce, Mozzarella und Oregano)



DIAVOLA (salsa tomate, mozzarella, salami picante, albahaca) / (tomato sauce, mozzarella, spicy salami, basil) / (Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Basilikum)



ITALIANE (mozzarella, tomate natural, jamón serrano, rucula, albahaca) / (mozzarella, natural tomato, serrano ham, arugula, basil) / (Mozzarella, Naturtomate, Serranoschinken, Rucola, Basilikum)



VEGETARIANA (salsa de tomate, champiñón, aceituna, alcachofa, pimiento asado) / (tomato sauce, mushroom, olive, artichoke, roasted pepper) / (Tomatensauce, Champignons, Oliven, Artischocken, geröstete Paprika)



4 STAGIONI (salsa tomate, mozzarella, alcachofas, champiñones, prosciutto, aceitunas negras y albahaca) / (tomato sauce, mozzarella, artichokes, mushrooms, prosciutto, black olives and basil) / (Mozzarella-Tomatensauce, Pecorino-Käse, frische Tomaten, Sardellen, Kapern, Oliven, Basilikum)



PESCE AL LIMONE (Al horno con salsa de limón) / (baked fish with lemon sauce) / (Überbacken mit Zitronensauce)



PETTO DI POLLO ALLA "MILANESE"

Pechuga de pollo empanada, acompañada de espagueti con salsa de tomate y parmesano / Breaded chicken breast, accompanied by spaghetti with tomato sauce and Parmesan / Panierte Hähnchenbrust, begleitet von Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan



Angello lombardo con puré de patatas

POSTRES / DESSERT



TIRAMISU TRADIZIONALE

Clásico, con bizcocho, café, licor Amaretto, queso y chocolate / Classic, with sponge cake, coffee, Amaretto liqueur, cheese and chocolate

BROWNIE

Bizcocho de chocolate y nueces con cobertera de chocolate / chocolate and walnut cake with chocolate coating



Contiene
glúten



Huevo



Leche



Frutos
secos



Soja



Sulfitos



Pescado



Marisco



Crustaceos

BEBIDAS

TODOS LOS PAGOS SON EN TARJETA

ALL THE PAYMENTS ARE BY CARD / ALLE ZAHLUNGEN ERFOLGEN MIT KREDITKARTE



AGUAS MINERALES / MINERAL WATERS

CUP



SAN PELLEGRINO 500ML

420,00

PANNA 500ML

420,00

REFRESCOS Y JUGOS / SOFT DRINKS AND JUICES

REFRESCO IMPORTADO / IMPORTED SOFT DRINK

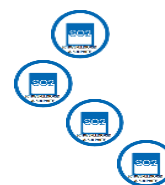
360,00

REFRESCO Guess Cola 0,5 ltr

540,00



REFresco NACIONAL / NATIONAL SOFT DRINK	264,00
MALTA / MALT	300,00
TÓNICA IMPORTADA / IMPORTED TONIC WATER	480,00
TÓNICA NACIONAL / NATIONAL TONIC WATER	300,00
ENERGIZANTE / ENERGY DRINK	660,00
JUGOS DE FRUTAS / FRUIT JUICES / FRUCHTSAFT	360,00



CERVEZAS / BEERS / BIER

NACIONAL / NATIONAL	360,00
IMPORTADA / IMPORTED	480,00

VINO DE LA CASA / HOUSE WINES / HAUSWEIN



COPA VINO BLANCO / WHITE WINE GLASS / GLAS ROTWEIN	480,00
COPA VINO TINTO / RED WINE GLASS / GLAS WEISSWEIN	480,00
COPA VINO ROSADO / ROSÉ WINE GLASS / GLAS ROSENWEIN	480,00

* Para más información sobre nuestros vinos dirijase a la bodega para ver nuestra variación

* For more information about our wines, go to the wine cellar to see our variation

* Für weitere Informationen über unsere Weine gehen Sie zum Weinkeller, für unsere Variation zu sehen

CAVAS Y CHAMPANES / CAVAS AND CHAMPAGNES



FREIXENET CARTA NEVADA CAVA	3000,00
FREIXENET CORDON NEGRO CAVA	3600,00
FREIXENET ICE CAVA	5400,00
FREIXENET CORDON ROSADO CAVA	5700,00

COCTELES APERITIVOS / COCKTAILS APPETIZERS

SANGRÍA

600,00



Vino Tinto, Brandy, azúcar, jugo de limón y naranja, soda y frutas / Red Wine, Brandy, sugar, lemon and orange juice, soda and fruits / Rotwein, Brandy, Zucker, Zitronen- und Orangensaft, Soda und Obst

DRY MARTINI O VODKATINI

480,00

Vermouth extra seco y ginebra o vodka / Extra dry vermouth and gin or vodka / Extra trockener Wermut und Gin oder Wodka

CAMPARI ORANGE

660,00

Campari con jugo de naranja / Campari and orange juice / Campari mit Orangensaft

TINTO DE VERANO

600,00



Vino tinto y Sprite / Red wine and Sprite / Rotwein und Sprite

CÓCTELES CUBANOS / CUBAN COCKTAILS

MOJITO

420,00



Ron HC, limón, azúcar, soda, hierba buena / HC rum, lemon, sugar, soda, peppermint / HC-Rum, Zitrone, Zucker, Soda, Minze

RON COLLINS

420,00



Ron HC 3 años, limón, azúcar / HC rum 3 years, lemon, sugar / Ron HC 3 Jahre, Zitrone, Zucker



CUBA LIBRE

Ron HC 3 años, cola y limón / HC rum 3 years, cola and lemon / Ron HC 3 Jahre, Cola und Zitrone

540,00

**CUBATA**

Ron HC 7 años, cola y limón / Rum HC 7 years, cola and lemon / Ron HC 7 Jahre, Cola und Zitrone

720,00

**APERITIVOS / APPETIZERS**

RICARD

420,00

VERMOUTH BIANCO, ROSSO Y DRY

480,00

CAMPARI

480,00

RONES CUBANOS / CUBAN RUMS

HAVANA CLUB CARTA BLANCA 3 AÑOS

360,00

HAVANA CLUB ESPECIAL

420,00

HAVANA CLUB AÑEJO RESERVA

456,00

HAVANA CLUB AÑEJO 7 AÑOS

480,00

HAVANA CLUB SELECCIÓN D' MAESTROS

720,00

PACTO NAVIO

720,00

HAVANA CLUB 15 AÑOS

1740,00

RON SANTIAGO 8 AÑOS

540,00

RON SANTIAGO 11 AÑOS

720,00

RON SANTIAGO 12 AÑOS

840,00

WHISKYS

JAMESON

480,00

J & B

600,00

BALLANTINES

504,00

BALLANTINES 12 AÑOS

720,00

JOHNNIE WALKER RED LABEL

600,00

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

780,00

GLENLIVET MALT 12 AÑOS

600,00

CHIVAS REGAL 12 AÑOS

720,00

CHIVAS REGAL 18 AÑOS

960,00

BUCHANAN'S 12 AÑOS

960,00

CÓCTELES INTERNACIONALES / INTERNATIONAL COCKTAILS**MARGARITA / FRAPPÉ**

660,00

Tequila, jugo de limón, Triple sec y sal / Tequila, lemon juice, Triple sec and salt /

Tequila, Zitronensaft, Triple Sec und Salz

MICHELADA NACIONAL

420,00

Cerveza nacional, sal, salsa inglesa y limón / National beer, salt, Worcestershire sauce and lemon / Nacionales Bier, Salz, englische Soße und Zitrone

MICHELADA IMPORTADA

540,00

Cerveza importada, sal, salsa inglesa y limón / Imported beer, salt, Worcestershire sauce and lemon / Importiertes Bier, Salz, Worcestershire-Sauce und Zitrone

**WHISKY SOUR**

660,00

Whisky, limón y azúcar / Whisky, lemon and sugar / Whisky, Zitrone und Zucker



CÓCTELES SIN ALCOHOL / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

MELIÁ HABANA 420,00

Jugo piña, jugo naranja y granadina / Pineapple juice, orange juice and grenadine /
Ananassaft, Orangensaft und Grenadine

SAN FRANCISCO 360,00

Jugo naranja, granadina / orange juice, grenadine / Orangensaft, Grenadine

SHIRLEY TEMPLE 360,00

Granadina y Sprite / Grenadine and Sprite / Grenadine und Sprite



GINEBRAS

BEEFEATER 480,00

TANQUERAY 720,00

VODKAS

ABSOLUTE 480,00

BELVEDERE 720,00

CIROC 1140,00

TEQUILAS

HERRADURA BLANCO 480,00

HERRADURA REPOSADO 504,00

BRANDY, COGNAC & ARMAGNAC

TORRES 15 AÑOS 600,00

CARLOS I 960,00

LICORES & AGUARDIENTES / SPIRITS

AMARETTO DISARONNO 480,00

FRANGELICO 540,00

KALHUA 456,00

SAMBUCA 456,00

BAILEYS 600,00

MALIBÚ 456,00

JÄGERMEISTER 720,00

GRAPPA 480,00

FERNET BRANCA 480,00

COINTREAU 480,00

LICOR 43 480,00

CAFÉ & TE / COFFEE & TEA

VASO DE LECHE / GLASS OF MILK / GLAS MILCH 240,00

EXPRESSO 300,00

AMERICANO 330,00

DESCAFEINADO CON LECHE / DECAFFEINATE WITH MILK / ENTKOFFEINIERT MIT MILCH 348,00

DESCAFEINADO CON AGUA / DECAFFEINATE WITH WATER / ENTKOFFEINIERT MIT WASSE 336,00

CORTADO / ESPRESSO WITH MILK 348,00

CAPUCCINO 420,00



CON LECHE / WITH MILK / MIT MICH
TÉ & INFUSIONES / TEA & INFUSIONS / TEE & INFUSIONEN
IRISH COFFEE

360,00
264,00
480,00



Contiene
glúten



Huevo



Leche



Frutos
secos



Soja



Sulfitos



Pescado



Marisco



Crustaceos