

BIENVENIDO A LA BARRA DE CÓCTELES

Si eres diurno, acomódate en nuestra barra con quien tú quieras y disfruta de un vermut acompañado de tapas, salazones, quesos... Y si eres nocturno, recreáte con el arte de nuestros bármanes mientras preparan tu cóctel preferido.

WELCOME TO THE COCKTAIL BAR

If you are more of an early bird, settle in our bar with whoever you want and enjoy a vermouth served with tapas, cheeses... And if you are more of a night owl, enjoy the art of our bartenders while they prepare your favourite cocktail.

CURADOS Y QUESOS | CURED AND CHEESES

Tabla de jamón ibérico Jamón ibérico de bellota (80 g) D.O. Guijuelo Iberian cured ham platter Acorn-fed Iberian ham (80 g) D.O. Guijuelo	26,00 €
Surtido de embutidos Selection of cured meats and sausages	16,00 €
Cecina Curado de carne de vacuno Cured beef	17,00 €
Surtido de quesos Selection of cheeses	16,50 €

VERMUTERÍA | APPETISERS

Pinchos El Nacional El Nacional skewers	3,50 €
Pincho de tortilla Spanish omelette tapa	3,50 €
Aperitivo de aceitunas Appetiser of olives	3,50 €
Patatas chips Crisps	2,50 €
Almendras saladas Salted almonds	3,00 €
Tartar de atún rojo del mediterráneo Mediterranean bluefin tuna tartare	17,50 €
Ostras, surtido del mundo 6 unidades Oysters, worldwide selection 6 units	30,00 €
Spéciale de Claire Gillardeau n° 2 Unidad/Unit	6,25 €
Pan de coca tostado con tomate de colgar, aceite y sal Toasted flat bread with ripe tomato, oil and salt	3,75 €

BEBIDAS | DRINKS

Agua mineral 0,50 l Water	2,60 €
Refrescos Soft drinks	2,75 €
Zumos Juices	3,90 €

ES | EN

IVA INCLUIDO. Este establecimiento cumple con la normativa sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de pesca. Algunos productos contienen gluten, crustáceos, huevo, pescado, cacahuètes, soja, leche, frutos secos, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfites, altramuces, moluscos y derivados. En caso de alergia comuníquelo a nuestro personal. Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información de los platos que ofrece. Este establecimiento facilita a sus clientes que puedan llevarse sin coste adicional los alimentos que no hayan consumido.

VAT INCLUDED. This establishment complies with the regulations on the prevention of parasitism by anisakis in fishery products. Some products contain gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, dried fruit and nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfites, lupin, molluscs and by-products. In case of allergy, please inform our staff. This establishment has at your disposal information on the dishes it offers. This establishment makes it easy for its customers to take away food that they have not consumed at no additional cost.

COCTELERÍA DE AUTOR | SIGNATURE COCKTAILS

	TRUE LOVE AMARETTO Amaretto, fruta de la pasión, limón, clara de huevo y azúcar <i>Amaretto, passion fruit, lemon, egg white and sugar</i>	10,00 €
	APEROL SOUR APEROL Aperol, zumo de naranja, clara de huevo y azúcar <i>Aperol, orange juice, egg white and sugar</i>	7,00 €
	EVENING STAR CACHAZA Cachaza, fruta de la pasión, lima, uva y miel <i>Cachaça, passion fruit, lime juice, grape and honey</i>	11,00 €
	BABY SHARK CACHAZA Cachaza, vino rosado, melón, lima, kiwi y agave <i>Cachaça, rosé wine, melon, lime, kiwi and agave</i>	10,00 €
	BLESSED CAMPARI Campari, Cinzano blanco, brandi, miel y Chocolate Bitters <i>Campari, Cinzano bianco, brandy, honey and Chocolate Bitters</i>	11,00 €
	RED FLOWER CAMPARI Campari, Pisco, zumo de zanahoria y naranja, puré de maracuyá, clara de huevo y vainilla <i>Campari, Pisco, carrot and orange juice, passion fruit purée, egg white and vanilla</i>	10,00 €
	BAILEYS ESPRESSO BAILEYS Baileys, brandi, espresso y sirope de canela <i>Baileys, brandy, espresso and cinnamon syrup</i>	10,00 €
	EL NACIONAL GIN Tanqueray Ten, Cinzano blanco, lima y canela <i>Tanqueray Ten, Cinzano bianco, lime and cinnamon</i>	10,00 €
	GREEN TEN GIN Tanqueray Ten, té verde, menta, zumo de limón y azúcar <i>Tanqueray Ten, green tea, mint, lemon juice and sugar</i>	10,00 €
	SPLASH GIN Tanqueray Ten, zumo de limón, pepino y azúcar <i>Tanqueray Ten, lemon juice, cucumber and sugar</i>	10,00 €
	FRENCH GIN Bulldog, Chartreuse verde, zumo de limón, zumo de manzana, cardamomo, pimienta y azúcar <i>Bulldog, green Chartreuse, lemon juice, apple juice, cardamom, pepper and sugar</i>	10,00 €
	AL-ÁNDALUS GIN Tanqueray Sevilla, Appleton, falerno, amontillado, zumo de mandarina, jarabe de azahar y azúcar <i>Tanqueray Sevilla, Appleton, falernian, amontillado, mandarin juice, orange blossom syrup and sugar</i>	10,00 €
	MARENOSTRUM GIN Gin Mare, fresa, pomelo, zumo de limón, azúcar, albahaca y romero <i>Gin Mare, strawberry, grapefruit, lemon juice, sugar, basil and rosemary</i>	12,00 €
	AZTEKA MEZCAL Aperol, mezcal, oporto, zumo de pomelo y naranja <i>Aperol, mezcal, port wine, grapefruit and orange juice</i>	10,00 €
	RASCA Y PICA MEZCAL Mezcal, piña, agave, lima y chili verde <i>Mezcal, pineapple, agave, lime and green chilli</i>	11,00 €
	MIA MEZCAL Mezcal, pomelo, agave, lima, melón cantalupo <i>Mezcal, grapefruit, agave, lime, cantaloupe melon</i>	10,00 €
	SMOKED KISSES MEZCAL Mezcal, triple seco, zumo de pomelo, mandarina, flor de hibiscus y Peychaud's Bitters <i>Mezcal, triple sec, grapefruit juice, tangerine, hibiscus flower and Peychaud's Bitters</i>	10,00 €
	PLATA O PLOMO WHISKY/RON Ron blanco, rye whiskey, absenta, lichi y espresso <i>White rum, rye whiskey, absinthe, lychee and espresso</i>	10,00 €
	THE JUNGLE RON Sailor Jerry, plátano, zumo de piña, lima, falerno y azúcar <i>Sailor Jerry, banana, pineapple juice, lime, falernian and sugar</i>	11,00 €
	THAILAND DREAMS RON Captain Morgan, fruta de la pasión, lima, jarabe de chili, vainilla y azúcar <i>Captain Morgan, passion fruit, lime, chilli syrup, vanilla and sugar</i>	10,00 €
	SAMBO RON Ron añejo, lichi, caramelo, lima y cerveza de jengibre <i>Aged rum, lychee, caramel, lime and ginger beer</i>	10,00 €
	FIGA RON Ron añejo, Bénédicte, zumo de naranja, lima, higo y canela <i>Aged rum, Bénédicte, orange juice, lime, fig and cinnamon</i>	11,00 €
	DON THE BEACHCOMBER RON Zacapa, zumo de piña, pomelo, falerno, ras el hanout y angostura <i>Zacapa, pineapple juice, grapefruit, falernian, ras el hanout and angostura</i>	11,00 €
	NAIROBI TEQUILA Tequila, pomelo, zumo de naranja, zumo de arándanos, hibiscus, Orange Bitters y Cherry Bitters <i>Tequila, grapefruit, orange juice, cranberry juice, hibiscus, Orange Bitters and Cherry Bitters</i>	11,00 €
	MOULIN ROUGE VODKA Ketel One, triple seco, fruta de la pasión, mora, pomelo y champagne Mumm <i>Ketel One, triple sec, passion fruit, blackberry, grapefruit and Mumm champagne</i>	14,00 €
	CURA DI BERGAMO VODKA Ketel One, Italicus, lima, azúcar y Celery Bitters <i>Ketel One, Italicus, lime, sugar and Celery Bitters</i>	11,00 €
	FIFTY SHADES VODKA Ketel One, vainilla y zumo de pomelo <i>Ketel One, vanilla and grapefruit juice</i>	10,00 €
	EL ESCOCÉS WHISKY Talisker, Cinzano blanco, limón, lichi, miel y regaliz <i>Talisker, Cinzano vermouth, lemon, lychee, honey and liquorice</i>	14,00 €
	BOURMAN WHISKY Bulleit, licor de melocotón, mango, té verde, lima y azúcar <i>Bulleit, peach liqueur, mango, green tea, lime and sugar</i>	10,00 €

ALÉRGENOS DE NUESTROS PLATOS
ALLERGENS OF OUR DISHES

DICIEMBRE 2022
DECEMBER 2022

NOMBRE DEL PLATO NAME OF THE DISH	 Gluten Gluten	 Crustáceos Crustaceans	 Huevos Eggs	 Pescado Fish	 Cacahuetes Peanuts	 Soja Soya	 Lácteos Dairy	 Frutos de cáscara Nuts	 Apio Celery	 Mostaza Mustard	 Sésamo Sesame	 Dióxido de azufre y sulfitos Sulfur dioxide and sulphites	 Moluscos Molluscs	 Altramuces Lupin	
CURADOS Y QUESOS CURED AND CHEESES															
Tabla de jamón ibérico <i>Iberian cured ham platter</i>															
Surtido de embutidos <i>Selection of cured meats and sausages</i>	X								T				X		
Cecina <i>Cured beef</i>													X		
Surtido de quesos <i>Selection of cheeses</i>	X							X					X		
VERMUTERÍA APPETISERS															
Pinchos El Nacional <i>El Nacional skewers</i>	X	T		X				X	T		T	T	X	X	
Pincho de tortilla <i>Spanish omelette tapa</i>	X		X										X		
Aperitivo de aceitunas <i>Appetiser of olives</i>													T		
Patatas chips <i>Crisps</i>													T		
Almendras saladas <i>Salted almonds</i>					T			X							
Tartar de atún rojo del mediterráneo <i>Mediterranean bluefin tuna tartare</i>				X				X				X	T		
Ostras, surtido del mundo <i>Oysters, worldwide selection</i>		T		X										X	
Spéciale de Claire Gillardeau n° 2		T		X										X	
Pan de coca tostado con tomate de colgar, aceite y sal <i>Toasted flat bread with ripe tomato, oil and salt</i>	X		T		T	X	X	T				T			
															
TRUE LOVE			X												
APEROL SOUR			X												
RED FLOWER			X												