



**activate**  
*sports club*

# CARTA MENU

**08.30H - 22.00H**

**FUEL**  
RESTO BAR

# CARTA MENU

Estimado cliente,

Su salud es muy importante para nosotros, por lo que hemos puesto especial énfasis en el contenido nutricional de los platos para ayudarle a su elección. En este menú encontrará un selección de platos que se incluyen en nuestro nuevo programa de alimentación natural y saludable, que le permitirá disfrutar de una vida más plena, con una abundancia de energía.

También somos más que felices de satisfacer cualquier dieta especial, adaptando un plato para satisfacer sus necesidades.

Dear Guest,

Your health is very important to us, so we have put special emphasis on the nutritional content of the dishes to help you with your choice. In this menu you will find a selection of dishes that are included in our new natural and healthy eating which will allow you to enjoy a fuller life with an abundance of energy.

We are also more than happy to oater for any special dietary requirements, adapting a dish to suit your needs.



Gluten Free  
Sin gluten



Dairy Free  
Sin lactosa



Chef's Recommendation  
Recomendación del Chef



Vegetarian  
Vegetariano



Spicy  
Picante



Heart Friendly  
Corazón saludable



PESCADO  
FISH



HUEVO  
EGG



CRUSTÁCEOS  
CRUSTACEAN



GLUTEN  
GLUTEN



MOSTAZA  
MUSTARD



MOLUSCOS  
SHELLFISH



SÉSAMO  
SESAME



ALTRAMUZ  
LUPIN



CACAHUETES  
PEANUTS



LECHE  
MILK



FRUTOS SECOS  
NUTS



APIO  
CELERY



SULFITO  
SULPHITE



SOJA  
SOYA

Los platos que se elaboran en este establecimiento pueden contener alérgenos o trazas de estas. Si usted es alérgico a algún alimento comuníquenoslo al solicitar el pedido. (reglamento UE 1169/2011)

The dishes prepared in this establishment may contain allergens or traces of them. If you are allergic to any food Please let us know when ordering. (EU regulation 1169/2011)

# DESAYUNO FUEL RESTOBAR

## FUEL RESTOBAR BREAKFAST

08.30h - 11.30h

COMENZAMOS CON SABOR  
LET'S START WITH FLAVOUR

### DESAYUNO INGLÉS · ENGLISH BREAKFAST

A elegir entre huevos fritos, huevos revueltos o tortilla francesa, bacon ahumado, salchichas, alubias con tomate, tostadas, tomate cherry, mantequilla, miel, confitura de fruta, zumo natural de naranja, café, té o infusión

To choose between fried eggs, scrambled eggs or french omelette, smoked bacon, sausages, baked beans, toasts, cherry tomatoe, butter, honey, fruit jam, natural orange juice, coffee, tea or infusion

12.90 €



### DESAYUNO SALUDABLE · HEALTHY BREAKFAST



Fruta cortada de temporada, yogur griego acompañado de pasas, cereales de avena, nueces y miel, tоста de pan integral de semillas, rúcula, salmón ahumado, zumo natural de naranja, café, té o infusión

Fresh fruit, greek yogurt with raisins, oat cereal, nuts, honey, wholemeal mixed seed toast, rocket, smoked salmon, fresh orange juice, coffee tea or herbal tea.

11.50 €



### AÑADE A TU DESAYUNO · ADD TO YOUR BREAKFAST

**Fruta variada de temporada**  
5 variedades

**Seasonal mixed fruit**  
5 varieties

7.00 €



**Pancakes esponjosos**

Sirope de chocolate, caramelo, confitura de fruta, miel

**Pancakes**

Chocolate syrup, caramel, fruit jam, honey

7.00 €



**Sandwich mixto**

**Ham & cheese sandwich**

4.00 €



**Croissant de jamón y queso**

**Ham & cheese croissant**

4.50 €



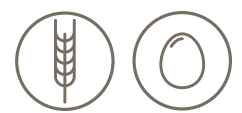
**Tortilla francesa**

Acompañado con tostadas y Aceite de oliva virgen extra

**Omelette**

With toasts and extra virgin olive oil

7.00 €



**Smoothie bowl**

Yogurt griego, frutas de temporada, semillas, frutos secos

**Smoothie bowl**

Greek yogurt, seasonal fruit, seeds, nuts

7.50 €



**Special Waffle**

Crema de cacao o frutos rojos y nata

**Waffle**

Cocoa cream o red berries and chantilly

6.00 €





# Carta de comidas

FUEL RESTOBAR

11.30h - 22.00h

## ENSALADAS SALADS

### Ensalada de la huerta con atún /Garden Salad with tuna

11.00 €

Mézclum de lechugas, tomate, pepino, zanahoria, cebolla, espárragos, huevo, atún  
Mix of lettuce, tomato, cucumber, carrot, onion, asparagus, egg, tuna



### Ensalada de Langostinos con aguacate y salsa al whisky

15.90 €

King Prawn salad with avocado and a whisky dressing



### Ensalada César con pollo a la plancha

14.90 €

Mézclum de lechugas, pechuga de pollo plancha, tomate Cherry, tortillas de trigo crujientes, salsa César, queso parmesano, bacon crujiente

### Caesar salad with grilled chicken

Mix of lettuce, grilled chicken breast, Cherry tomato, crunchy wheat tortilla, Caesar salad dressing, Parmesan Cheese, Crunchy bacon



### Ensalada templada de rulo de cabra con vinagreta de frutos secos

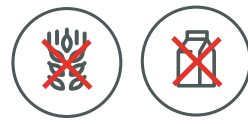
14.90 €

Goat cheese roll in a warm salad with a dried fruit vinaigrette



# PARA COMPARTIR TO SHARE

**Langostinos al ajillo estilo FUEL /  
Fuel garlic King Prawns**



13.90 €



**Calamares a la romana / Fried Calamari**

8.50 €



**Croquetas de Pollo(8 ud) / Chicken croquettes(8 ud)**

11.00 €



**Croquetas de Jamón(8 ud) / Ham croquettes(8 ud)**

10.50 €



**Croquetas de Bacalao(8 ud) / Cod fish croquettes(8 ud)**

10.00 €



**Tacos mexicanos de carrillera de cerdo  
con alga wakame y salsa thai**

**Pork cheek Mexican tacos**

**with Wakame seaweed and Thai sauce**

13.00 €



**Tabla de paleta Ibérica con tostas y tumaca /  
Iberian ham platter with toasts and "tumaca"**

16.00 €



**Selección de Quesos y frutos secos /  
Selection of cheese with nuts**

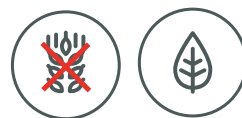
4 variedades / 4 different types

11.50 €



## PICOTEO FINGER FOOD

**Aceitunas marinadas /  
Marinated olives**



3.50 €



**Tartar de atún y aguacate  
con crujiente de tortilla de maíz**

Atún ,guacamole especiado, aceite de sésamo, salsa de soja, crujiente de tortilla de maíz

**Tuna and avocado tartare  
with crunchy corn tortilla**

Tuna, spiced guacamole, sesame oil and crunchy corn tortilla

15.90 €

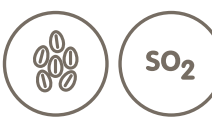


**Edamame hummus /**

Vainas de soja verde (EDAMAME), aguacate, aceite de oliva, sésamo, Tahini, comino molido, zumo de lima, pimentón dulce ahumado, tortillitas de maíz, deeps de pimiento rojo , pimiento verde y zanahoria

Green soybean pods (EDAMAME), avocado, olive oil, sesame, Tahini, ground cumin, lime juice, smoked sweet paprika, corn chips, red pepper, green pepper and carrot deeps

8.00 €



**Tartar de salmón y aguacate /  
Salmon and avocado tartar**

Salmón fresco, aguacate, cebolla roja, alcaparras, lima, mostaza antigua, salsa de soja , sésamo

Fresh salmon, avocado, red onion, capers, lime, old mustard, soy sauce, sesame

17.90 €



**Palitos de pollo crujientes /  
Crunchy chicken fingers**



9.00 €



**Papas fritas / French fries**



3.50 €





# PASTAS Y PIZZAS PASTAS & PIZZAS

## Tagliatelle de espinacas con pisto de verduras Spinach tagliatelle with vegetable ratatouille

Nuestra pasta vegetal con pisto casero de verduras frescas  
Our vegetable pasta with fresh vegetable ratatouille

11.50 €



## Espaguetis Boloñesa / Spaguetti Bolognese

Vegetales con ragú de carne, salsa de tomate natural  
Vegetable with ragout meat, natural tomato sauce

12.00 €



## Penne Rigate a la parmesana con langostinos

Rigatoni, Langostinos, crema de Parmesano, Tomates confitados, albahaca  
Rigatoni, King prawn, Parmesan cheese, candied tomatoes, basil

15.90 €



## Crema o sopa del día / Soup of the day

Consulta a nuestro camarero Ask our waiter

6.00 €



## Pizza Ibérica

Base de pizza artesana, tomate natural casero, jamón serrano, lomo,  
salchichón, tomate cherry, mozzarella y orégano

12.00 €



## Iberian Pizza

Artisan pizza base, homemade natural tomato, Serrano ham, pork loin, salami,  
cherry tomato, mozzarella and oregano

## Pizza Suprema Especial Fuel

Base de pizza artesana, salsa de tomate casera, pollo mechado, bacon,  
pimiento rojo y verde, cebolla morada, champiñones y mozzarella

14.00 €



## Special Fuel Supreme

Artisan pizza base, homemade tomato sauce, shredded chicken, bacon, red  
and green pepper, red onion, mushrooms and mozzarella

## Focaccia con aceite de albahaca, rúcula y parmesano Focaccia with basil oil, arugula and parmesan

10.00 €



# ARROCES Y PAELLAS RICES AND PAELLA

## Paella Valenciana / Valencian Paella

Arroz, pollo, cerdo, verduras Rice, chicken, pork and vegetables



15.00 €  
x persona

## Paella de Marisco / Seafood Paella

Arroz, pescado, langostinos, almejas, mejillones  
Rice, fish, king prawns, clams and mussels



18.00 €  
x persona

## Arroz Caldoso de Mariscos / Soupy rice

Arroz Bomba, pescado, langostinos almejas, mejillones  
Bomba rice, fish, king prawns, clams, mussels



22.00 €  
x persona

## Arroz Negro / Black Rice

Arroz Bomba, chipirones, gambas, tinta de calamar, alioli  
Bomba rice, baby squid, prawns, squid ink, alioli



24.00 €  
x persona

**Estos platos deberán ser solicitados por encargo (mínimo para 2 pax)**

Consulte con nuestro camarero.

**The dishes above must be ordered on request. (2 pax minimum)**

Check with our waiter.



# HAMBURGUESAS BURGERS

## Crispy Chicken Burger /

12.50 €

Pan de hamburguesa de sésamo blanco, Pollo empanado en nachos, guacamole, pico de gallo estilo Fuel, totopos de maíz, salsa de queso velveeta, aros de cebolla natural en panko  
Sesame burger bun with nachos breaded chicken, guacamole, "pico de gallo" Fuel Style, corn chips, Velveeta cheese sauce and fried panko coated fresh onion rings



## Double Beef Burger Fuel Restobar /

14.90 €

Pan de hamburguesa de sésamo blanco, carne de ternera, bacon, queso Cheddar, cebolla caramelizada, lechuga, tomate, papas gajos naturales

Sesame burger bun, beef burger, bacon, Cheddar cheese, caramelised onion, lettuce, tomato and potato wedges



## Veggie Beyond Burger /



15.90 €

Hamburguesa vegetal, verduras a la parrilla, hojas de la huerta  
Vegetarian burger, grilled vegetables and garden salad



# ENTREPANES BETWEEN BREAD

## Baguette de atún / Tuna Baguette



11.00 €

Baguette de cinco tipos de semillas, atún, pimientos de piquillo asados, lechuga, papas fritas  
Grain baguette, tuna, roasted piquillo pepper, lettuce and French fries



## Bikini Fuel /

8.00 €

Pan de sándwich, jamón cocido, queso Edam, mostaza de miel, papas fritas  
Sandwich bread with ham, Edam cheese, honey mustard and French fries



## Cool Salmon Wrap /



11.00 €

Tortilla de trigo, queso Philadelphia, lechuga Iceberg, tomate, pepino, zanahoria, salmón ahumado

Wheat tortilla, Philadelphia cheese, Iceberg lettuce, tomato, cucumber, carrot and smoked salmon



## Hot Chicken Wrap /

10.50 €

Tortilla de trigo, pollo, puerro, zanahoria, pepino, salsa mayonesa Hoisin, papas fritas  
Wheat tortilla, chicken, leek, carrot, cucumber, Hoisin sauce and French fries



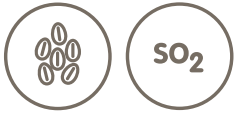


# FUEL BOWLS & POKES

## TIERRA SALVAJE /

Arroz basmati, Pollo salteado en salsa barbacoa, alubias rojas, aguacate, ensalada de la huerta, lino, salsa BBQ de frutos rojos

Basmati rice, sautéed BBQ chicken, red beans, avocado, garden salad, flax seed and red fruit BBQ sauce



16.90 €

## HONEY MUSTARD BEEF FUEL BOWL /

Dados de solomillo de ternera salteadas con miel y mostaza, hojas nobles, rúcula, tomates Cherry, col lombarda, aguacate, Garbanzos rostizados, arroz basmati, semillas de lino, chía, salsa de yogurt especiada

Dice of beef tenderloin sautéed with honey mustard, noble leaves, arugula, cherry tomatoes, red cabbage, avocado, roasted chickpeas, basmati rice, flax seeds, chia, spiced yogurt sauce

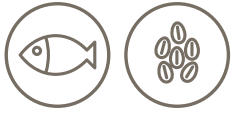


18.90 €

## OCEAN POKE /

Bulgur, alga wakame, Salmón marinado, hojas de la huerta, rabanitos, aguacate, chía, sésamo

Bulgur, Wakame seaweed, marinated salmon, garden leaves, radishes, avocado, chia, sesame



18.50 €

## DAIMYO POKE /

Soja verde (EDAMAME), aguacate, col lombarda, alga wakame, papaya, rúcula, quinoa, tataki de atún marinado, sésamo blanco y negro tostado en vinagreta

Green soybeans (EDAMAME), avocado, red cabbage, wakame seaweed, papaya, arugula, quinoa, marinated tuna tataki, toasted black and white sesame in vinaigrette



18.50 €

## KAMUI SHRIMP POKE /

Hojas nobles, pepino, rabanito, aguacate, Langostinos, Mango en dados, Edamame, Quinoa, Nueces, Crispy alga nori, Chia, salsa sweet chili con coco

Noble leaves, cucumber, radish, avocado, prawns, diced mango, edamame, quinoa, walnuts, crispy nori seaweed, chia, sweet chili sauce with coconut



18.90 €

## VEGAN POKE BOWL /

Hojas nobles, col lombarda, aguacate, pepino, tomate cherry, quinoa, tofu, seitán, cebolla encurtida y Chia

Noble leaves, red cabbage, avocado, cucumber, cherry tomato, quinoa, tofu, seitan, pickled onion and Chia



16.00 €



# PESCADOS FISH

**Bacalao confitado con verduritas salteadas**  
Confit cod with sauteed vegetables



21.00 €



**Salmón al papillote /**



19.90 €



**Lomo de merluza a la Bilbaina**

con dados de zanahoria, tomate cherry y papas salteadas.

**Hake loin to bilbain vinagrette**

with carrot diced, cherry tomatoes and sauteed potatoes.

22.00 €



SO<sub>2</sub>

# CARNES MEAT

**Entrecote al grill / Grilled Sirloin**



20.50 €

**Solomillo a la plancha / Grilled Fillet Steak**



21.50 €

**Solomillo de cerdo ibérico a la plancha /**  
Grilled Iberian pork tenderloin



22.90 €

Todas nuestras carnes se acompañan de:  
Verduras salteadas, papas arrugadas  
o papas fritas (a elegir uno)

All our meats are accompanied by:  
Sauteed vegetables, canarian potatoes  
or French fries (to choose one)

# PARA NUESTROS PEQUES FOR THE LITTLE ONES

**Hamburguesa con queso y papas fritas /**  
Cheese burger with French fries

9.00 €



**Pechuga de pollo a la plancha y papas fritas /**  
Grilled Chicken breast with French fries



9.50 €

**Espaguetis Boloseña /**  
Spaguetti Bolognese

8.50 €



SO<sub>2</sub>

**Pizza Margarita /**  
Marguerita Pizza

10.00 €



# POSTRES DESSERTS

**Mix de frutas de temporada / Seasonal Fruit Mix**

8.00 €



**Tarta del día / Cake of the day**

6.00 €



SO<sub>2</sub>

**Tarta de queso con arándanos /**  
Cheesecake with blueberries

7.00 €



**Tiramisú /**

6.90 €



SO<sub>2</sub>

**Bizcocho de zanahoria con helado de vainilla /**  
Carrot cake and vanilla ice cream

5.90 €



**Pancakes esponjosos con Nutella y Chantilli /**  
Pancakes with Chantilli and Nutella

8.00 €



**Brownie de chocolate con helado de vainilla**  
Chocolate Brownie with vanilla ice cream

7.00 €



## BEBIDAS · DRINKS

### Refrescos · Soft drinks

Agua sin/con gas / Still water or sparkling water .....	2.00€
Agua sin/con gas 75 cl. / Still water or sparkling water 75 cl.	3.00€
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite .....	2.90€
Nestea, Aquarius, Appleteiser .....	3.20€
Tonic Fever Tree .....	3.20€

### Zumos, Batidos y Smoothies · Juices, Shakes & Smoothies

Zumo de piña, manzana o melocotón / ..... Pineapple, apple or peach juice	2.90€
Zumo de naranja natural / Fresh orange juice .....	3.90€
Batido de proteínas (preguntar sabores) / ..... Protein Shake (ask for flavours)	4.25 €
Smoothie Detox ..... (Naranja, zanahoria, jengibre y papaya) Detox Smoothie (Orange, carrot, ginger and papaya)	5.90€
Smoothie Antioxidante ..... (Frutos rojos, Stevia, yogurt natural) Antioxidant Smoothie (Berries, Stevia, natural yogurt)	5.90€
Smoothie Energético ..... (Chía, plátano, aguacate, coco) Energetic Smoothie (Chia, banana, avocado, coconut)	5.90€
Smoothie Proteico ..... (Espirulina, Kiwi, espinaca, plátano) Protein Smoothie (Spirulina, Kiwi, Spinach, Banana)	5.90€



## BEBIDAS · DRINKS

### Cervezas · Beers

Caña / Small beer .....	2.30€
Jarra / Large beer .....	3.50€
Estrella Damn 33 cl. ....	2.60€
Estrella Damn 33 cl. sin alcohol / non alcoholic .....	2.60€
Estrella Damm limón .....	3.15€
Duvel .....	4.90€
Leffe Blonde .....	3.50€
Leffe Donker .....	3.80€
Liefmans Frutisse .....	3.90€
Cubo de Estrella Damm .....	12.00€
Corona Botella .....	4.00€

### Aperitivo · Cava · Champagne

Caña tinto de verano .....	3.00€
Jarra tinto de verano .....	5.00€
Vermuth .....	6.00€
Campari .....	6.00€
Ricard .....	6.00€
Campari y Zumo Naranja Natural / Campari & Fresh Orange Juice	9.00€
Copa de Sangría clásica / Glass of Classic Sangría .....	6.00€
Litro de Sangría clásica/ Classic Sangría 1 l. ....	19.00€
Copa de Sangría de Cava / Glass of Sangria's Cava .....	8.00€
Litro de Sangría de Cava / Sangria's Cava 1 l. ....	23.00€
Kir Royal .....	7.00€
Copa de Cava .....	6.00€
Colet Tradicional .....	30.00€
Colet Rosado .....	34.00€
Colet Grand Cuvee .....	36.00€
Astoria Velére .....	35.00€
Möet & Chandon .....	90.00€
Möet & Chandon Rose .....	125.00€
Veuve Clicquot .....	105.00€

# BEBIDAS · DRINKS

## Carta de vinos · Wine menu

### BLANCO · WHITE WINES

Copa .....	4.00€
Vino de la Casa .....	21.00€

#### NACIONALES

Descripción

Denominación de Origen

ROBERT VEDEL

Verdejo

D.O. Rueda

31.00 €

JANINE VEDEL ECOLÓGICO

Verdejo

D.O. Rueda

27.00 €

JANINE VEDEL

Suavignon Blanc

Vino de la Tierra

24.00 €

URKIZAHAR TXAKOLIN  
EKOLOGIKOA

Hondarrabi Zuri

D.O Getariako Txakolina

29.00 €

FINCA LEGARDETA

Chardonnay

D.O. Navarra

35.00 €

NENO

Godello

D.O Valdeorras

29.00 €

AS 2 LADERIAS

Godello

D.O Valdeorras

39.00 €

LAFONT

Malvasía

D.O Valencia

30.00 €

LA CANDELERA

Garnacha Blanca,  
Viura, Malvasía

D.O. Rioja

37.00 €

#### INTERNACIONALES

ALISIA

Pinot Grigio

Delle Venezia

31.00 €

HENRI GERMAIN

Chardonnay

Bourgogne

65.00 €

DOMAINE VACHERON

Suavignon Blanc

Sancerre

73.00 €

TABARES 4

Riesling

Holanda

41.00 €

#### CANARIOS

VALLE DEL MALPASO

Malvasía Volcánica,  
Listán, Diego

D.O. Lanzarote

44.00 €

FINCA GUATISEA

Malvasía Volcánica

D.O. Lanzarote

49.00 €

EL GRIFO SECO

Malvasía Volcánica

D.O. Lanzarote

30.00 €

VIÑATIGO GUAL

Vijariego blanco

D.O.P Islas Canarias

25.00 €



## ROSADO · ROSE WINES

COPA: 4.00€ / VINO DE LA CASA 21.00€

NACIONALES	Descripción	Denominación de Origen	
ROSELITO	Tinto Fino	Soria	27.00 €
LAS FINCAS	Tempranillo, Garnacha	D.O. Navarra	26.00 €
INSPIRATION	Garnacha Tinta, Syrah	Provence	50.00 €

## TINTO · RED WINES

COPA: 4.00€ / VINO DE LA CASA 21.00€

NACIONALES	Descripción	Denominación de Origen	
LOMBA DOS ARES	Mencía	D.O. Ribera Sacra	35.00 €
NÓMADA	Tempranillo	D.O. Rioja	38.00 €
RINCÓN LOS ENEBROS	Tempranillo, Graciano	D.O. Rioja	27.00 €
SITIO DE VALDEHERMOSO	Tinta fina	D.O. Ribera del Duero	22.00 €
DE CHIRIPA	Tinto Fino	D.O. Ribera del Duero	31.00 €
VALDERIZ	Tinto Fino, Albillo	D.O. Ribera del Duero	48.00 €
ABÉS VENDIMIA SELECCIONADA	Tinto Fino	D.O. Ribera del Duero	28.00 €
JUEGABOLOS	Tempranillo	D.O. Ribera del Duero	67.00 €
SAGESSE	Cariñena, Garnacha Vieja	D.O. Priorat	51.00 €
EL MOLAR	Garnacha	D.O. Jumilla	33.00 €
VALTOSCA	Syrah	D.O. Jumilla	39.00 €
CASA CASTILLO DE FINCA	Monastrell	D.O. Jumilla	30.00 €

## CANARIOS

TAJINASTE TRADICIONAL	Listán negro	D.O. Valle de la Orotava	25.00 €
ENSAMBLAJE TINTO VIÑATIGO	Baboso Negro, Tintilla, Vijariego Negro, Negramoll	Islas Canarias	44.00 €
EL NATERO	Baboso negro, Listan negro	Islas Canarias	41.00 €

## INTERNACIONALES

BACHELET MONNOT BOURGOGNE-ROUGE	Pinot Noir	Borgogna	59.00 €
DOMAINE CHARVIN COTES DU RHONE	Garnacha, Syrah, Cariñena, Monastrell	Rodano	44.00 €

## BEBIDAS · DRINKS

### Espirituosos · Spirits

Vodka Smirnoff, Eristoff .....	7.00€
Vodka Grey Goose, Belvedere, Beluga .....	10.00€
Gin Gordons, Bombay Sapphire, Tanqueray .....	7.00€
Gin Hendriks, Brockmans, Bull Dog, Martin Miller .....	10.00€
Ron Aldea Orgánico, Aldea Dorado .....	10.00€
Ron Havana 7 .....	8.50€
Ron Diplomático .....	9.00€
Whisky Dewar's, Johnnie Walker Red .....	7.50€
Whisky Johnny Walker Black Label .....	9.00€
Whisky Laphroaig 10 years .....	10.00€
Cognac Carlos I .....	7.50€
Cognac Martell V.S .....	8.50€
Cognac Remy Marttin VSOP .....	10.50€
Licores Baileys, Cointreau, Amaretto .....	7.00€

### Cócteles · Cocktails

Virgin Mojito .....	6.50€
San Francisco .....	6.00€
Sex on the Beach .....	10.00€
Mojito .....	10.00€
Caipirinha Clásica / Classic .....	10.00€
Caipirinha de sabores / Different flavours .....	11.00€
Aperol Spritz .....	10.00€
Velere Spritz .....	9.00€

### Café · Coffee

Espresso .....	2.00€
Cortado .....	2.10€
Americano / American .....	2.00€
Cortado leche y leche .....	2.50€
Café con leche / Coffee with milk .....	2.50€
Cappuccino .....	3.90€
Café Latte .....	3.75€
Barraquito .....	4.75€
Café Irlandés .....	5.00€
Infusiones .....	2.20€
Té de Jengibre y Limón / Ginger-Lemon Tea .....	2.90€