

**P A R A   L O S   M Á S**  
**S I B A R I T A S**



*Gin-tonics*

**BEEFEATER**

Servido con piel de limón  
Inglaterra, sabor intenso y cítrico, un clásico de la noche.

8€

**BEEFEATER 24**

Servida con pomelo rojo y perejil es insuperable. Elaborado con aguardiente de té sencha japonés, té verde chino y piel de pomelo, junto a los cítricos tradicionales, cuenta con un toque de lo más sugerente.

9€

**BEEFEATER PINK**

Servida con fresa. Es una ginebra elaborada mediante la fusión de fresas cítricos y enebro. Sabor y aroma fresco y con notas a fresas.

8€

**BOMBAY**

Pruébala con mandarina y cilantro.  
Inglaterra, suave y agradable al paladar

8€

**TANQUERAY**

Escocia, la ginebra más premiada del mundo y la preferida entre los expertos, sólo necesita una piel de lima para ser perfecta.

8€

**BOMBAY SHAPPHIRE**

Servida con piel de lima. Inglaterra, Premium 47°, con un intenso sabor a enebro y especias.

10€

**SEAGRAM'S**

Servida con twist de limón y cardamomo.

8€

**PLYMOUTH**

Servida con una ramita de hierbabuena y unas bayas de enebro. Una ginebra de 41,2° obtenida por destilación tradicional en alambique de cobre, con enebro, corteza de naranja y limón, cilantro, raíz de angélica, raíz de Florencia y cardamomo.

11€

**BULLDOG**

Se sirve con una barrita de regaliz. Ginebra tipo "London dry" con la singularidad de incluir entre sus componentes amapola y ojo de dragón, dicen que de propiedades afrodisíacas.

10€

**CITADELLE**

Servida con frutos rojos y bayas de enebro. Francia, 19 especias le dan un sabor único, a la vez que sus cuatro destilaciones hacen de esta ginebra una de las mejores que puedes llevar a tu paladar.

10€

**MARTIN MILLER'S**

Servida con piel de lima y enebro.

11€

**HENDRICK'S**

Se sirve con rodaja de pepino. Escocia, ginebra elaborada de manera artesanal, de calidad excelente, con aroma a rosas de Bulgaria y pulpa de pepino.

12€

**MASTER'S**

Servida con manzana ácida y uva está excelente. España, elaborada con triple destilación al estilo "London Dry".

8€

\*Todas las ginebras combinadas con tónica Premium tendrán un suplemento de 1,50 euros.

**MICRO**

C  
O  
C  
T  
I  
L  
E  
S

M  
E  
N  
Ú

C  
O  
M  
I  
D  
A

# PARA COMERTE

## MEJOR



### Empanadas caseras

Pollo al curry y manzana

3,60€

Ternera con aceitunas, pimientos y pasas

3,60€



### Burritos

Pollo, cebolla, tomate natural, guacamole, crema de leche y cilantro

4,50€

Ternera con verduritas, tomate y mozzarella fundida

4,50€



### Tostas

Queso brie con cebolla caramelizada

4,50€

Jamón serrano con tomate

4,50€



### Micros

Provolone con base de tomates cherry

9€

Hummus casero\*

7,5€

Plato vegetariano.

NO contiene gluten.

\*Opción con crudités sin gluten

SUPLEMENTO DEL 10% EN TERRAZA



### Pizzas

Margarita (tomate, mozzarella y orégano)

10€

Pollo, champiñones, aceitunas negras, tomate

12€

Setas y aceite de trufa

13€

Calabacín, queso de cabra, cebolleta y tomate

12€

Jamón, tomate cherry y parmesano

13€



### Los nachos de Microteatro

Totopos de maíz dorados al horno con queso, crema de leche, guacamole, tomate y cilantro

1/2 Ración

7,50€

1 Ración

11€



### Ensaladas

Caprese (tomate, mozzarella y albahaca con crema balsámica de Módena).

7,50€

Canónigos con queso de cabra, frutos secos y vinagreta de miel.

8,50€



CUPCAKES (sábados y domingos)

1,50€

# PARA BRINDAR

## POR LA VIDA



### Cócteles

#### MOJITO

RON HAVANA 3, AZÚCAR, LIMÓN, HIERBABUENA Y SODA. Se inventó en la época de la ley seca, cuando quienes querían beber alcohol de forma legal tenían que ir fuera de EEUU, por ejemplo a Cuba.

8€

#### CAIPIRINHA

CACHAÇA O AGUARDIENTE DE CAÑA, AZÚCAR, LIMA CORTADA

Se suele presentar con pajita ya que el secreto de la caipirinha está en beber el líquido de la parte inferior, pues todo el jugo de la lima y el azúcar queda al fondo.

8€

#### MARGARITA

TEQUILA, TRIPLE SEC, LIMÓN Y AZÚCAR

Cuenta la leyenda que un barman mexicano estaba enamorado de una actriz estadounidense y elaboró este exquisito cóctel para ella.

8€

#### DAIQUIRI

RON HAVANA 3, LIMÓN, AZÚCAR

Nombrado como una playa cerca de Santiago de Cuba y fue inventado por Jennings Cox, un ingeniero que para no servir ron local a solas, añadió azúcar y limón. Puede servirse con fresas y frambuesa.

8€

#### CAIPIROSKA

ABSOLUT VODKA, AZÚCAR, LIMA CORTADA

Es una variante de la Caipirinha. En algunas partes se prepara con azúcar moreno en vez de blanco y se sustituye la cachaça por el vodka.

8€

#### BLOODY MARY

ABSOLUT VODKA, ZUMO DE TOMATE, SAL, PIMIENTA, TABASCO, LIMÓN Y SALSA PERRIN'S

Este fue el sobrenombre popular que los ingleses dieron a la reina María I de Inglaterra, María Tudor, por la dura represión que sufrieron los protestantes en su intento de restaurar el catolicismo.

8€

#### TREMENDO

ZUMO DE NARANJA, FRESAS, FRAMBUESAS, ZUMO DE LIMÓN Y ZUMO DE PLÁTANO

Nuestro cóctel sin alcohol.

7€