

## STARTERS / ENTRADAS

<b>MIXTAS</b> – corn tortillas with chorizo, guacamole, cabbage	<b>229,-</b>
MIXTAS – tortillas de maíz con chorizo, guacamole y ensalada	
<b>YUCA CON CHICHARÓN</b>	<b>229,-</b>
CASAWA WITH FRIED PORK BELLY „CHICHARON“	
<b>GRILLED NACHOS WITH CHEESE</b>	<b>229,-</b>
NACHOS CON QUESO GRATINADO. ( 7 )	
<b>NACHOS WITH SALSA</b>	<b>189,-</b>
⊗ NACHOS CON SALSA	
<b>NACHOS WITH GUACAMOLE</b>	<b>199,-</b>
⊗ NACHOS CON GUACAMOLE	
<b>NACHOS WITH CHICKEN, TOMATO SAUCE AND CHEESE</b>	<b>259,-</b>
⊗ NACHOS CON POLLO, SALSA Y QUESO ( 7 )	
<b>NACHOS WITH BEEF, TOMATO SAUCE AND CHEESE</b>	<b>319,-</b>
⊗ NACHOS CON TERNERA, SALSA Y QUESO (7)	
<b>EXTRA CHEESE OR GUACAMOLE</b>	<b>89,-</b>
⊗ EXTRA QUESO O GUACAMOLE	
<b>EXTRA REFRIED BLACK BEANS OR TOMATO SAUCE</b>	<b>69,-</b>
⊗ EXTRA FRIJOLES REFritos O SALSA DE TOMATE	

## SOUPS / SOPAS

⊗ <b>SOPA AZTECA</b> – chicken soup with nachos a guacamole ( 7 )	<b>129,-</b>
⊗ <b>SOPA DE MARISCOS</b> – seafood soup	<b>249,-</b>
<b>SOPA DE TERNERA CON VERDURAS</b>	<b>169</b>

## SALADS / ENSALADAS

⊗ <b>MIXED FRESH VEGETABLES SALAD WITH AVOCADO</b>	<b>229,-</b>
ENSALADA MIXTA CON AGUACATE	
⊗ <b>SALAD WITH TUNA FISH AND EGGS</b>	<b>259,-</b>
ENSALADA CON ATÚN Y HUEVOS ( 3 )	

## ALLERGENS

1. CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN / CEREALS CONTAINING GLUTEN (TRIGO, CENTENO, CEBADA, AVENA, ESPELTA, KAMUT O SUS VARIETADES HI; BRIDAS) / (WHEAT, RYE, BARLEY, OATS OR THEIR HYBRIDISED STRAINS)
2. CRUSTÁCEOS / CRUSTACEANS
3. HUEVOS / EGGS
4. PESCADO / FISH
5. CACAHUETES / PEANUTS
6. SOYA / SOYA
7. LECHE / MILK

8. FRUTOS DE CÁSCARA / TREE NUTS ( ALMENDRAS, AVELLANAS, NUECES, ANACARDOS, PACANAS, NUECES DE BRASIL, ALFÓNCIGOS, NUECES MACADAMIA O NUECES DE AUSTRALIA ) / ( ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEW, PECANS, BRASIL'S, PISTACHIOS, MACADAMIA NUTS OR QUEENSLAND NUTS )
9. APIO / CELERY AND CELERIAC
10. MOSTAZA / MUSTARD
11. GRANOS DE SÉSAMO / SESAME SEEDS
12. DIOXÍDO DE AYUFRE Y SULFITOS / SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES
13. ALTRAMUCES / LUPIN
14. MOLUSCOS / MOLUSCS

## MAIN COURSES / PLATOS PRINCIPALES

⊗	<b>QUESA BÍRRIA CON CONSOMÉ</b> beef consomé w. tortillas filled w. beef and cheese (7)	<b>375,-</b>
<b>CHICKEN TACOS WITH 4 DIPS</b>		<b>259,-</b>
⊗	TACOS FRITOS DE POLLO CON CUATRO SALSAS.	(7)
<b>CHICKEN TACOS WITH MOLE SAUCE</b>		<b>259,-</b>
	TACOS FRITOS DE POLLO CON SALSA MOLE	( 1, 6, 8, 11 )
<b>BEEF TACOS WITH 4 DIPS</b>		<b>329,-</b>
⊗	TACOS FRITOS DE TERNERA CON CUATRO SALSAS	(7)
<b>BEEF TACOS WITH MOLE SAUCE</b>		<b>329,-</b>
	TACOS FRITOS DE TERNERA CON SALSA MOLE	( 1, 6, 8, 11 )
<b>⊗ CORN EMPANADAS FILLED WITH BEEF OR CHEESE WITH 4 DIPS</b>		<b>339,-</b>
	DOBLADAS DE QUESO Y DE TERNERA CON CUATRO SALSAS	(7)
<b>⊗ PLATO CHAPÍN – chicken tacos, beef and cheese empanadas, guacamole</b>		<b>399,-</b>
-	tacos de pollo, dos dobladas, nachos y salsas (7)	
<b>VEGETARIAN BURGER WITH FRIED CASAWA</b>		<b>299,-</b>
⊗	HAMBURGUESA VEGETARIANA EN PAN DE MAÍZ Y YUCA FRITA	( 7 )
<b>BEEF BURGER WITH CORN BREAD AND FRIED CASAWA</b>		<b>349,-</b>
⊗	HAMBURGUESA DE TERNERA EN PAN DE MAÍZ Y YUCA FRITA	( 7 )
<b>MARINATED CHICKEN BREAST, RICE, GUACAMOLE AND CORN</b>		<b>299,-</b>
⊗	POLLO ADOBADO CON ARROZ, GUACAMOLE Y MAÍZ	
⊗	<b>PEPIAN – Chicken, salsa pepian, rice / (11)</b>	<b>339,-</b>
<b>MOLE – chicken pieces in „Mole“ sauce (tomato and chocolate), rice</b>		<b>339,-</b>
	- Pollo con salsa Mole y arroz ( 1, 6, 8, 11 )	
<b>PORK SIRLOIN WITH HONEY SAUCE AND GOAT CHEESE, POTATO</b>		<b>389,-</b>
⊗	SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE MIEL Y QUESO DE CABRA, PATATAS ( 7 )	
<b>PORK SIRLOIN WITH MOLE SAUCE, RICE</b>		<b>389,-</b>
⊗	SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA MOLE, ARROZ	( 1, 6, 8, 11 )
<b>⊗ HILACHAS – Pulled beef, tomato sauce, rice</b>		<b>389,-</b>
-	Carne tirada de ternera, arroz	
<b>GRILLED FILET MIGNON, CASAWA</b>		<b>599,-</b>
⊗	BISTEC A LA PLANCHA, YUCA	
<b>MARINATED CHICKEN SKEWER, FRIED CASAWA</b>		<b>339,-</b>
⊗	BROCHETA DE POLLO MARINADO CON YUCA FRITA	
<b>SKEWER EL CENTRO WITH MARINATED BEEF, PORK AND CHICKEN, CASAWA</b>		<b>439,-</b>
⊗	BROCHETA EL CENTRO DE TERNERA, CERDO Y POLLO MARINADO CON YUCA FRITA	
<b>SALMON WITH SPINICH SAUCE, SAUTED VEGETABLES</b>		<b>469,-</b>
⊗	SALMÓN CON SALSA DE ESPINACAS, VERDURAS SALTEADAS	

**SPANISH SPECIALITIES / ESPECIALIDADES ESPANOLAS**  
**TAPAS**

⊗ <b>OLIVES - ACEITUNAS</b>	<b>89,-</b>
⊗ <b>PATATAS BRAVAS</b> – fried potato with hot tomato sauce	<b>99,-</b>
<b>SPANISH OMELETTE - TORTILLA ESPANOLA ( 3 )</b>	<b>139,-</b>
⊗ <b>GRILLED AUBERGINE ( EGGPLANT ) WITH TOMATO AND MOZZARELA</b>	<b>189,-</b>
BERENJENA CON MOZZARELA Y TOMATO	( 7 )
⊗ <b>PRAWNS AL TÍO PEPE</b> – Peeled prawns and champinones on garlic and sherry	<b>339,-</b>
GAMBAS AL TÍO PEPE	( 2, 12 )
⊗ <b>OCTOPUS A LA „GALLEGA“</b>	<b>479,-</b>
PULPO A LA GALLEGA	( 14 )
<b>CHORIZO AL VINO</b>	<b>249,- ( 12 )</b>

**TAPAS FRÍAS** – jamon serrano, Manchego, Chorizo, pan con tomate, olives **479,-**

**TAP. MARISCOS** – gril. prawns, fried sépia rings and green mussels, seafood sal. **479,-**  
Gambas a la plancha, mejillones y calamares fritos, ens. Mariscos (2,4,14)

**PAELLAS for two persons / para dos personas**

We can do for more persons / posibilidad de paella para mas personas

⊗ <b>PAELLA EL CENTRO with seafood and safron rice</b>	<b>1.300,-</b>
PAELLA EL CENTRO CON MARISCOS Y AZAFRAN	( 2, 4, 14 )
⊗ <b>PAELLA WITH BLACK RICE AND SEAFOOD</b>	<b>1.200,-</b>
PAELLA NEGRA CON MARISCOS	( 2, 4, 14 )
⊗ <b>PAELLA MIXTA WITH SEAFOOD AND CHICKEN</b>	<b>1.100,-</b>
PAELLA MIXTA CON POLLO Y MARISCOS	( 2, 4, 14 )

**DESSERTS / POSTRES**

⊗ <b>CREMA CATALANA</b>	<b>129,-</b>
<b>CHURROS WITH CHOCOLATE / CON CHOCOLATE</b>	<b>149,-</b>
<b>POSTRE DEL CHEF / CHEF SPECIAL</b>	<b>149,-</b>

**SIDE DISHES / ACOMPAÑAMIENTOS**

<b>RICE, FRENCH FRIES OR BREAD</b>	<b>70,-</b>
ARROZ, PATATAS FRITAS O PAN	
<b>CASAWA, SAUTED VEGETABLES</b>	<b>100,-</b>
YUCA O VERDURAS SALTEADAS	

## SOFT DRINKS / REFRESCOS

<b>SOLAN DE CABRAS – still mineral water</b>	<b>0,5L / 1L</b>	<b>85,-/ 160,-</b>
SOLAN DE CABRAS – AQUA MINERAL SIN GAS		
<b>AQUILA – still water</b>	<b>0,33L</b>	<b>55,-</b>
AQUILA – AQUA SIN GAS		
<b>VICHY CATALAN – sparkling mineral water</b>	<b>0,25L / 1L</b>	<b>75,-/ 169,-</b>
VICHY CATALAN – AQUA MINERAL CON GAS		
<b>MATTONI – sparkling mineral water</b>	<b>0,33L / 0,7L</b>	<b>55,-/ 95,-</b>
MATTONI – AQUA MINERAL CON GAS		
<b>ICE TEA – lemon or peach</b>	<b>0,33L</b>	<b>65,-</b>
TÉ FRÍO – LEMON O MELOCOTON		
<b>INDIAN TONIC WATER premium 0,2L</b>		<b>75,-</b>
<b>SCHWEPES GINGER ALE / JENGIBRE 0,25L</b>		<b>65,-</b>
<b>COCA COLA, ZERO, FANTA, SPRITE 0,33L</b>		<b>65,-</b>
<b>BIRELL light nonalcoholic beer 0,5L</b>		<b>70,-</b>
BIRELL – cerveza rubia sin alcohol		
<b>HOME MADE LIMONADE – guayaba, tamarindo, lemon w. chia</b>	<b>0,4L / 1L</b>	<b>80,-/ 170,-</b>
REFRESCOS CASEROS - guayaba, tamarindo o limón con chia		
<b>TAP WATER</b>		<b>0,5L / 1L 30,-/ 55,-</b>
AQUA DE GRIFO		
<b>JUICE – orange, apple, pear, strawberry, pineapple</b>	<b>0,2L</b>	<b>70,-</b>
ZUMOS DE naranja, manzana, pera, fresa o piña		

## HOT DRINKS AND COFFEE / CAFES Y BEBIDAS CALIENTES

<b>WHITE PEONY – premium tea</b>		<b>99,-</b>
WHITE PEONY – Té natural		
<b>FRESH MINT OR GINGER TEA</b>		<b>99,-</b>
INFUSIÓN DE HIERBA BUENA O JENGIBRE		
<b>ZUMO CALIENTE - hot apple and pear juices with cinnemon</b>		<b>85,-</b>
ZUMO CALIENTE – zumo de pera y manzana caliente con canela		
<b>HOT CHOCOLATE / CHOCOLATE CALIENTE</b>		<b>100,-</b>
<b>HOT CHOCOLATE with Brandy de Jeréz</b>		<b>145,-</b>
<b>GROG</b>		<b>95,-</b>
GROG – Aqua caliente con licor „Tuzemák“ y limon		
<b>MULLED WINE / VINO CALIENTE</b>		<b>100,-</b>

<b>ESPRESSO</b>	<b>59,-</b>
<b>CORTADO – small espresso with milk</b>	<b>65,-</b>
<b>AMERICANO</b>	<b>55,-</b>
<b>ESPRESSO DOBLE - double espresso</b>	<b>65,-</b>
<b>ESPRESSO DOBLE - double espresso</b>	<b>90,-</b>
<b>CAFE CON LECHE – large espresso with milk</b>	<b>70,-</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>80,-</b>
<b>CAFE LATTÉ</b>	<b>90,-</b>
<b>CARAJILLO – small espresso with brandy de jerez</b>	<b>110,-</b>
<b>CARAJILLO BAILEY’S – small espresso with Bailey’s</b>	<b>110,-</b>
<b>BARRAQUITO - espresso with condensed milk, Licor 43 and milk foam</b>	<b>145,-</b>
BARRAQUITO – espresso con leche condensada, Licor 43 y espuma de leche	
<b>BAILEY’S CAFE – double espresso with Bailey’s and whipped cream</b>	<b>145,-</b>
CAFE BAILEY’S – espresso doble con Bailey’s y nata	
<b>SPANISH COFFEE - double espresso with Licor 43 and whipped cream</b>	<b>145,-</b>
CAFE ESPANOL – espresso Licor 43 y nata	
<b>IRSKÁ KÁVA – double espresso with whisky and whipped cream</b>	<b>145,-</b>
CAFE IRLANDES – espresso doble con whisky y nata	

## ALCOHOLIC DRINKS / BEBIDAS ALCOHÓLICAS

### BEER / CERVEZA

<b>PILSNER URQUELL on the tap / de barril</b>	<b>0,3L / 0,5L</b>	<b>45,- / 70,-</b>
<b>MASTER dark on the tap / negra de barril</b>	<b>0,4L</b>	<b>75,-</b>
<b>ESTRELLA DAMM Barcelona bottle / de botella</b>	<b>0,33L</b>	<b>90,-</b>
<b>SAN MIGUEL Fresca bottle / de botella</b>	<b>0,33L</b>	<b>90,-</b>
<b>CLARA beer w. lemonade / cerveza con limonada</b>	<b>0,3L / 0,5L</b>	<b>50,- / 75,-</b>
<b>F.H PRAGER CIDER/ Cidra</b>	<b>0,3L</b>	<b>75,-</b>
<b>F.H PRAGER CIDER sour cherry/ Cidra -cereza agria</b>	<b>0,3L</b>	<b>75,-</b>
<b>BERNARD Gluten free bottle / sin gluten de botella</b>	<b>0,5L</b>	<b>85,-</b>

### APERITIVES / APERITIVOS

<b>CAMPARI</b>	<b>0,05L</b>	<b>85,-</b>
<b>MARTINI – EXTRA DRY, BIANCO, ROSSO</b>	<b>0,1L</b>	<b>95,-</b>
<b>FINO C.B. – white dry sherry / Vino Jerez seco</b>	<b>0,1L</b>	<b>120,-</b>
<b>ALVEAR VERMOUTH</b>	<b>0,1L</b>	<b>145,-</b>

## GUATEMALAN RUMES / RONES DE GUATEMALA

<b>BOTRAN RESERVA BLANCA</b> – white aged rum / ron blanco	<b>0,04L</b>	<b>135,-</b>
<b>BOTRAN 15 YEARS / 15 AÑOS</b>	<b>0,04L</b>	<b>145,-</b>
<b>BOTRAN 18 YEARS / 18 AÑOS</b>	<b>0,04L</b>	<b>165,-</b>
<b>MIRACIELO</b> – spiced	<b>0,04L</b>	<b>165,-</b>
<b>ZACAPA CENTENARIO 23 YEARS / 23 AÑOS</b>	<b>0,04L</b>	<b>200,-</b>
<b>BOTRAN COBRE</b> – spiced	<b>0,04L</b>	<b>225,-</b>

## BRANDY DE JEREZ

<b>GRAN DUQUE DE ALBA XO</b>	<b>0,04L</b>	<b>220,-</b>
<b>MIGUEL TORRES 20 YEARS / 20 años</b>	<b>0,04L</b>	<b>200,-</b>
<b>MIGUEL TORRES 10 YEARS / 10 años</b>	<b>0,04L</b>	<b>100,-</b>
<b>GRAN DUQUE DE ALBA</b>	<b>0,04L</b>	<b>150,-</b>
<b>MARQUES DE MISA</b>	<b>0,04L</b>	<b>80,-</b>

## SPIRITS / LICORES

<b>ABSINTH ST. ANTOINE</b>	<b>70%</b>	<b>0,04L</b>	<b>140,-</b>
<b>PLUM BRANDY ŽUFÁNEK</b>	<b>50%</b>	<b>0,04L</b>	<b>90,-</b>
ORUJO DE CIRUELAS			
<b>PEAR BRANDY ŽUFÁNEK</b>	<b>45%</b>	<b>0,04L</b>	<b>90,-</b>
ORUJO DE PERA			
<b>APRICOT BRANDY ŽUFÁNEK</b>	<b>45%</b>	<b>0,04L</b>	<b>90,-</b>
ORUJO DE ALBARICOQUE			
<b>BECHEROVKA</b> – Herb sweet liquer / licor de hierbas dulce		<b>0,04L</b>	<b>55,-</b>
<b>FERNET STOCK</b> – bitter herb liquer / licor de hierbas amargo		<b>0,04L</b>	<b>55,-</b>
<b>ABSOLUTE</b> – vodka		<b>0,04L</b>	<b>65,-</b>
<b>CABRITO TEQUILA</b> silver or reposado		<b>0,04L</b>	<b>90,-</b>
CABRITO TEQUILA de Plata o Reposado			
<b>CENTINEL</b> – blue agave reposado		<b>0,04L</b>	<b>180,-</b>
<b>QUIÉREME MUCHO</b> – MEZCAL		<b>0,04L</b>	<b>240,-</b>
<b>LARIOS GIN</b>		<b>0,04L</b>	<b>75,-</b>
<b>XIBAL</b> – Guatemalan Gin		<b>0,04L</b>	<b>140,-</b>
<b>XIBAL rosado</b> - Guatemalan Rose Gin			<b>150,-</b>

## WHISKY

LAGAVULIN 16 – years old single malt	0,04L	240,-
JOHNY WALKER DOUBLE BLACK	0,04L	110,-
J&B RARE	0,04L	90,-
BUSHMILL'S	0,04L	90,-
JAMESON'S	0,04L	90,-
TULAMORE	0,04L	90,-
JACK DANIEL'S	0,04L	90,-
REDBREAST	0,04L	140,-


## SWEET LIQUORS / LICORES DULCE

TEQUILA ROSE	0,04L	90,-
COINTREAU	0,04L	100,-
LICOR 43	0,04L	90,-
JACK DANIEL'S HONEY	0,04L	95,-
BAILEY'S	0,04L	90,-
SAMBUCA	0,04L	90,-
AMARETTO	0,04L	90,-
JAGERMEISTER	0,04L	80,-

## HOUSE WINE / VINO DE LA CASA ( 12 )

SAVIGNON BLANC white, moravian / blanco de moravia	0,15L	60,-
CHARDONNAY dry, spanish / de españa, seco	0,15L	85,-
PROSECCO fizzy, italian / vino espumoso	0,15L	85,-
ALVEAR MOSCATEL sweet / dulce	0,15L	135,-
ALVEAR VERMOUTH	0,1L	145,-
PELIRROJA MACABEO rosé D.O. YECLA	0,15L	89,-
CABERNET SAVIGNON red moravian / tinto de moravia	0,15L	60,-
MERLOT dry, spanish / de españa, seco	0,15L	85,-
SANTIAGO Tempranillo crianza D.O.Ca RIOJA	0,15L	135,-
PACHEGO DULCE Monastrell sweet D.O.JUMILLA	0,15L	135,-
TINTO VERANO red wine w. Fanta / vino tinto con Fanta limón	0,2L	65,-
SANGRÍA	0,3L / 0,5L / 1L	130,- / 210,- / 350,-

## CAVA – SEKT / VINOS ESPUMANTE ( 12 )

RENAIXENCA cava brút	0,7L	650,-
SUMARROCA cava semi-seco / rosé / rosado	0,7L	750,-
JANÉ VENTURA RESERVA DE LA MUSICA cava brút nature	0,7L	850,-
CORPINNAT HUGUET DE CAN FEIXES Extra brút	0,7L	1.250,-
GANCIÁ PROSECCO  BRÚT / růžové / rosado	0,7L	560,-

## MORAVIAN WINE / VINOS DE MORAVIA ( 12 )

SPĚVÁK Veltlínské zelené/Gruner veltliner dry/seco Velké Bílovice		395,-
SPĚVÁK Rulandské šedé / Pinot gris polosuché / semiseco Mor.Žižkov		395,-
AMPELOS Svatovavř. / St.Lauren suché červené / tinto seco Znojmo		395,-

## SPANISH WHITE WINES / VINOS BLANCOS ( 12 )

MARQUES DE CACERES Verdejo D.O. RUEDA 0,375L	330,-
CASA ROJA Viura D.O.Ca RIOJA 0,7L	395,-
EL JARDIN DE LA EMPERATRIZ Viura D.O.Ca RIOJA 0,7L	590,-
ILUSIONISTA Verdejo D.O. RUEDA 0,7L	620,-
MARQUES DE CACERES EXCELLENCE Sauvignon blanc D.O. RUEDA 0,7L	690,-
EL JARDIN DE LA EMPERATRIZ Viura D.O.Ca RIOJA 0,7L	600,-
MARQUES DE CACERES EXCELLENCE Sauvignon blanc D.O. RUEDA. 670,-	
PAZO DE VILLAREI Albariño D.O. RIAS BAIXAS 0,7L	700,-
EIRA DOS MOUROS Treixadura D.O. RIBEIRA 0,7L	720,-
FRAGA DO CORVO Codello D.O. BIERZO 0,7L	750,-
ODA. Chardonnay / Macabeo D.O. RIBEIRA 0,7L	720,-

## SPANISH ROSÉ WINES / VINOS ROSADOS ( 12 )

LAS CAMPANAS Garnacha D.O. Navarra 0,7L	490,-
JANÉ VENTURA Tempranillo, Sumoll, Merlot D.O. PENEDES	590,-



## RED SPANISH WINES / VINOS TINTOS ( 12 )

**MARQUES DE CACERES Crianza Tempranillo D.O.Ca RIOJA 0,375L 380,-**

**PACHECO ORGANIC Monastrell D.O. RUEDA 0,7L 495,-**

**VIÑA ALEZA Tinta de Toro D.O. TORO 0,7L 550,-**

**VERTIS ECOLOGICO Garnacha D.O. Yecla. 0,7L 520,-**

**FINCA DEL MARQUESADO Crianza Tempranillo D.O.Ca RIOJA 0,7L 575,-**

**EL JARDIN DE LA EMPERATRIZ Crianza Tempr. D.O.Ca RIOJA. 0,7L 750,-**

**REAL RUBIO Crianza Tempranillo D.O.Ca RIOJA. 0,7L 850,-**

**MARQUES DE CACERES Crianza Tempranillo D.O.Ca RIOJA. 0,7L 695,-**

**TOBELOS Crianza Tempranillo D.O.Ca RIOJA 0,7L 820,-**

**TOBELOS Garnacha D.O.Ca RIOJA. 0,7L 850,-**

**REAL RUBIO Reserva Tempranillo D.O.Ca RIOJA. 0,7L 850,-**

**PACHECO SELECCION Monastrell D.O. JUMILLA 0,7L 800,-**

**CRETA ROBLE Tempranillo D.O.RIBERA DEL DUERO 0,7L 690,-**

**PETIT HIPERIA VdP MONTES DE TOLEDO 0,7L 875,-**

Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauv., Petit verdot, Syrah

**RITME NEGRE Cariñena, Garnacha D.O.Ca PRIORAT 0,7L 900,-**

**COMENGE EL ORIGEN Crianza Tempranillo. D.O.RIBERA DEL DUERO 0,7L 990,-**

**MADAI – MENCÍA SOBRE LÍAS Mencía D.O. BIERZO 0,7L 1.000,-**

**TAHON DE TOBELOS Crianza. Tempranillo D.O.Ca RIOJA. 0,7L 1.100,-**

**BALCON DE PILATOS Maturana. D.O.Ca RIOJA. 0,7L 1.200,-**

**MARQUES DE CACERES Gran reserva Tempranillo D.O.Ca RIOJA. 0,7L 1.400,-**

**MAURO Tempranillo, Syrah VdIT CASTILLA Y LEON 0,7L 1.600,-**

## COCKTAILS / CÓCTELES

<b>VIRGEN MOJITO</b>	<b>100,-</b>
<b>CAMPARI &amp; SODA</b>	<b>130,-</b>
<b>CAMPARI &amp; ORANGE</b>	<b>145,-</b>
<b>CUBA LIBRE</b>	<b>150,-</b>
<b>GIN &amp; TONIC</b>	<b>150,-</b>
<b>RON &amp; TONIC</b>	<b>150,-</b>
<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>150,-</b>
<b>MOJITO</b>	<b>160,-</b>
<b>FROZEN MARGARITA</b>	<b>175,-</b>
<b>FROZEN MARGARITA with fruit / con fruta</b>	<b>195,-</b>
<b>CLASIC MARGARITA ( on the rocks )</b>	<b>165,-</b>

**El Centro**  
restaurante latino

