



## CÓCTELES

### VERMOOD DE LA NOBIA | €7

La Nobia se reserva la receta.  
A veces va con Gilda.

### GIN&TONIC DE LA NOBIA | €9

Buen gin macerado con piel de lima y enebro.

### SMASH DE LA NOBIA | €9

De temporada: fruta, licor, hielo picado y burbujas.  
Pregunta y te contamos.

### MICHELADA | €6

Cerveza, salsa Perrins, Maggie, Valentina, Tabasco,  
zumo lima y zumo de tomate.

### LA PALOMA | €9

Zumo de pomelo y limón, tequila Patrón, burbujas.

### VESTIDA Y ALBOROTADA | €10

Buen mezcal, aperitivo Select, licor de madroño, zumo  
de limón, sal de chapulín y aquafaba casera.  
Dulce, amarga, cítrica, aterciopelada.

### JARANA GADITANA | €8

Manzanilla del Puerto de Santa María con Licor 43,  
zumo de lima, hierbabuena y clavo.  
Mineral, cítrico, avainillado y fresquito.

### MANILA PUNCH ROYALE | €10

Buen Ron, infusión de hibisco, oleo saccharum, cordial  
de pomelo y... cava!  
Fresco, especiado y con un punto amarescente.

### BONITO BURRITO | €9

Tequila blanco macerado con jalapeño y cilantro, pe-  
pino, sirope de jengibre y soda.

### GB IRISH COFFEE FROZEN | €8

Whiskey, que no whisky, irlandés, sirope de cerveza  
negra, cold brew, licor de café y nata fresca.

### ESPIRITUS DEL MAL (SIN ALCOHOL) | €7

Martini Vibrante aperitivo sin alcohol, sirope de jengi-  
bre, zumo de lima, soda y Tabasco.  
Ácido y picante.

## POSTRES

### ESPONJA DE CHOCOLATE | €7

Con crema de chai y jengibre

### TARTA DE QUESO | €7

Con un toque de azul

### LEMON PIE | €7

## CAFETERÍA

### CAFÉ SOLO/CORTADO | €1.70

### CAFÉ CON LECHE/AMERICANO | €2

### CAFÉ BOMBON/CAPUCCINO/CARAJILLO | €3

### INFUSIONES | €2.20

Chai, negro, rojo, verde, rooibos, poleo, manzanilla

