

# CÓCTELES

## ESPECIAL DOSROMBOS

Nuestros cócteles de autor representan la fusión del mundo de la heladería artesana y la alta coctelería, combinando sorbettos, granitas y helados con destilados premium.

**Agua de Jamaica** 15€

Granita artesana de hibiscus con mezcal Unión y nube ligera de sal, lima y Tajín.

**Gavilán o Paloma** 15€

Sorbetto de pomelo, tequila Patrón Reposado y Licor de St-Germain.

**Pequeño Coraje** 14€

Helado de Vainilla de Madagascar, bourbon Marker's Mark, Licor 43 y café espresso.

**Bloody Marino** 15€

Sorbetto de Bloody Mary con vodka Grey Goose, infusionado en salicornia y espuma cítrica.

**Sueños de Asia** 15€

Helado de té matcha, con Shochu Kensho, Amazake.

**El Crush de Bellini** 16€

Sorbetto de melocotón infusionado con haba tonka, Drambuie y champagne rosé.

**Mule Glacée** 15€

Sorbetto de lima y jengibre, vodka Grey Goose y ginger beer, acabado con sedosa crema cítrica.





## LOS CLÁSICOS

<b>Aperol Spritz</b>	10€
Aperol, Prosecco y golpe de soda.	
<b>Aviation</b>	13€
Gin, licor de maraschino, zumo de limón y crema de violeta.	
<b>Boulevardier</b>	14€
Bourbon, Campari y vermouth rojo.	
<b>Bramble</b>	13€
Ginebra, sirope de azúcar, zumo de limón y crema de mora.	
<b>Cosmopolitan</b>	13€
Vodka, Cointreau, zumo de arándanos y zumo de lima fresca.	
<b>Dark and Stormy</b>	13€
Ron negro, ginger beer y zumo de lima.	
<b>Dirty Martini</b>	13€
London dry gin, vermouth extra dry y salmuera de las aceitunas.	
<b>Dry Martini</b>	13€
London dry gin y vermouth extra dry.	
<b>Espresso Martini</b>	13€
Vodka, licor de café, espresso y un toque de vainilla.	
<b>French 75</b>	15€
Gin, champagne, zumo de limón y azúcar.	
<b>Gimlet</b>	11€
Gin y cordial de lima.	
<b>Gin Fizz</b>	13€
Gin, zumo de limón, sirope de azúcar y soda.	





<b>Hugo</b>	10€
Licor de St-Germain, cava y hojas de menta.	
<b>Manhattan</b>	14€
Whisky Rye, vermut rojo y Angostura.	
<b>Margarita</b>	14€
Tequila, Cointreau y zumo de limón.	
<b>Martínez</b>	14€
Gin, vermouth rojo, licor de maraschino y Angostura.	
<b>Mezcal Negroni</b>	14€
Mezcal, vermouth rojo y Campari.	
<b>Mojito</b>	12€
Ron blanco, zumo de limón, hojas de menta fresca, soda y Angostura.	
<b>Negroni</b>	14€
Gin, vermouth rojo y Campari.	
<b>Old Fashioned</b>	14€
Bourbon, azúcar impregnado de Angostura y agua.	
<b>Pisco Sour</b>	12€
Pisco, zumo de limón, sirope de azúcar y clara de huevo.	
<b>Pimm's Cup</b>	11€
Pimm's, ginger ale, naranja, lima, pepino, fresa y hierbabuena.	
<b>Pornstar Martini</b>	15€
Vodka, maracuyá, vainilla, lima, clara de huevo y shot de champagne rosé.	
<b>Sazerac</b>	14€
Whisky Rye, cognac, Peychaud's, Angostura y absenta.	
<b>Whisky Sour</b>	12€
Scotch whisky, sirope de azúcar, zumo de limón y clara de huevo.	





# VINOS

## ORANGE

Sin Filtros Altolandon 19€

D.O Manchuela  
Garnacha Blanca

## BLANCO

JAP Valtuille de Abajo 4,50€ 19€

D.O Bierzo  
Godello y Doña Blanca

## TINTO

Altos de La Rioja 5€ 21€

D.O Ca. Rioja  
Tempranillo

Luis Oliván Ainzon 21€

D.O.P Campos de Borja  
Garnacha

JAP Unculin Valtuille de Abajo 5€ 21€

D.O Bierzo Vino de Villa  
Mencia

## ESPUMOSO

Parés Baltá Cava Brut Nature 7€ 29€

D.O Penedés  
Xarel·lo, Macabeo y Parellada  
Crianza 24 meses







Parés Baltá Cava Historic Brut Nature 38€

D.O Penedés  
Xarel·lo, Macabeo y Parellada  
Crianza 36 meses

Marteux Oliver et Laëtitia Brut Réserve 45€

AOC Champagne  
Champagne Marteaux Brut Réserve  
Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir

Marteux Oliver et Laëtitia Rosé 12€ 49€

AOC Champagne  
Champagne Marteaux Rosé  
Pinot Meunier

## CERVEZAS

Brutus 4,50€

Mahou Clásica 4€

Mahou Tostada 0,0 4€

Nómada Naturepils 5€

Ogánica. Sin gluten.

Alhambra 4,70€





# DE PICOTEO

Hummus de temporada 12€

Labneh 14€

Acompañado con anacardos al zàatar y mix de especias mediterráneas.

Bruschetta de tomates con óleo de hierbas y straciatella a la pimienta negra 10€

Bruschetta con gorgonzola DOP, cereza amarena y vinagre balsámico anejo 12€

Tabla DOSROMBOS de embutidos 24€

JAMÓN IBÉRICO CORTADO A CUCHILLO  
Salamanca, España

CHORIZO PICANTE  
Salamanca, España

CECINA  
León, España

SALAME FINOCCHIONA  
Toscana, Italia

Tabla DOSROMBOS de quesos 26€

BRAVERDER  
Leche de Cabra  
Veenhuizen, Holanda  
6 meses

OLAVIDIA  
Leche de Cabra  
Jaén, España  
30 días

BLOSSOM HORNKÄSE  
Leche de Vaca  
Allgäu, Alemania  
8 meses

MANCHEGO DOP CURADO  
Leche cruda de Oveja  
Ciudad Real, España  
8 meses

Tabla DOSROMBOS combinado 25€

Elegir entre dos quesos y dos embutidos (consultar arriba).





# CAFÉ

Ristretto	2,50€
Espresso	2,50€
Doble Espresso	3€
Cortado	2,70€
Latte	2,90€
Capuccino	3€
Té VER CARTA	4,50€



