

Refrescos

Sodas



Pepsi/ Light	4,00€
Schweppes Naranja/ Limón	4,00€
Aquarade Naranja/ Limón	4,00€
Bitter Kas	4,00€
Seven-Up	4,00€
Lipton Tea	4,00€
Agua Solán de Cabras 500ml	4,00€
Agua con gas Solán de Cabras	4,00€
Zumos de bote: naranja, melocotón, tomate...	4,00€
Zumo de naranja natural	7,30€
Granizados de Limón y Fresa	4,50€

Cervezas, Sidras Cafés e infusiones

Beers, Ciders, Coffees and Tea



Cervezas / Beers	Caña	Tanque [480ml]	
Mahou.....	4,00€	5,50€	
Con Granizado.....	4,50€	7,00€	Botella
Alhambra Verde.....			5,00€
Mahou 5 estrellas			4,50€
San Miguel Sin.....			4,50€
Coronita.....			5,50€
Franziskaner.....			7,00€
Radler o similar.....			4,50€
Tinto de verano botella.....			4,50€
Cerveza Sin Gluten.....			4,50€
Sidras / Ciders			
Strongbow.....			5,50€
Cafés e infusiones / Coffees and teas			
Expreso.....	3,00€	Té/verde/rojo.....	3,00€
Café bombón.....	3,50€	Manzanilla.....	3,00€
Cortado.....	3,50€	Poleo.....	3,00€
Con Leche.....	4,00€		
Cappuccino.....	5,00€		
Carajillo.....	4,50€		
Carajillo Premium.....	5,50€		

*Con hielo + 0,50 € / With ice + 0,50 €

Cócteles

Cocktails



Mojito 12,50€

Ron, lima, hierbabuena, soda y azúcar
Rum, lime, mint, soda and sugar

Mojito de fruta 13,50€

[Mojito - Piña, Fresa o Mango]
[Mojito - pineapple, strawberry, mango]

Caipirinha 12,50€

Cachaça, lima, azúcar
Cachaça, lime, sugar

Caipiroska 12,50€

Vodka, lima, azúcar
Vodka, lime, sugar

Caipiroska de fresa 13,50€

Vodka, fresas, azúcar
Vodka, fresh strawberry, sugar

Margarita 12,50€

Triple seco, tequila y lima
Triple sec, tequila and lime

Margarita de fresa 13,50€

Triple seco, tequila y zumo de fresa
Triple sec, tequila and strawberry juice

Piña Colada 19,50€

Ron, batido de coco y zumo de piña (servido dentro de una piña)
Rum, coconut and pineapple juice (served inside a pineapple)

Cócteles

Cocktails



Bloody Mary	11,50€
--------------------	---------------

Vodka y zumo de tomate con especias
Vodka and tomato juice with mixed spices

Daiquiri	13,50€
-----------------	---------------

Ron, azúcar y lima
Rum, sugar and lime

Daiquiri de fruta	14,50€
--------------------------	---------------

Elige la fruta (fresa, plátano, piña, kiwi, mango...)
Choice of fresh fruit (strawberries, banana, pineapple, kiwi, mango..)

Agua de Valencia	13,50€
-------------------------	---------------

Zumo de naranja natural, cointreau, cava, vodka... 680ml
Orange fresh juice, cointreau, cava, vodka... 680ml

Copa de tinto de verano	8,00€
--------------------------------	--------------

Cold red wine and sparkling lemonade 680ml

Copa de sangría	9,50€
------------------------	--------------

A glass of sangria 680ml

Plato de frutas variadas	19,50€
---------------------------------	---------------

Mixed fresh fruits

Plato pequeño de frutas variadas	14,50€
---	---------------

Small plate of fruit

Cócteles Sin

Cocktails without



San Francisco

11,50€

Zumo de piña, naranja y melocotón con granadina
Pineapple, orange and peach juice with grenadine

Sun Breaker

11,50€

Granizado de limón, lima y zumo de naranja natural
Lemon slush, lime and fresh orange juice]

Mojito sin alcohol

10,50€

Hierbabuena, azúcar, lima y soda
Mint, sugar, lime and soda

Red Thing

11,50€

Zumo natural de fresa, plátano y naranja
Strawberry juice, banana and fresh orange juice

Piña Colada

18,50€

Leche de coco, piña natural, (servido dentro de una piña).
Coconut and pineapple juice (served inside pineapple).

Aperitivos

Appetizer



Cualquier zumo o combinado de fruta natural

9,50€

Dry Martini

Ginebra y Martini seco
Gin and dry Martini

13,00€

Rossato

Martini Rossato, granizado de limón y ginebra
Martini Rossato, lemon slush and gin

14,00€

Martini

Blanco, Rojo y Rossato

13,00€

Aperol

Campan

8,00€

Aperol Sprite (680ml)

Cava brut, Aperol

9,50€

Zumo de Naranja natural

Fresh orange juice

18,50€

13,50€

Cinebras

Gins



10,50€ *Tanqueray Ten*
47,3%. Los botánicos son madurados 18 meses.
Final limpio, percibiéndose cítricos, aromas herbáceos
y sabor largo de flor de manzanilla.
The botanicals are matured for 18 months.



10,50€ *Gin Mare*
47%. Tomillo, albahaca, romero, oliva.
Se destilan individualmente los botánicos para una
posterior mezcla. Sabor de hierbas equilibrado y muy
mediterráneo
Thyme, basil, rosemary, olive. Individually distilled.



10,50€ *Martin Miller's*
40%. Los Botánicos se remojan en agua procedente
de glaciares en Islandia, filtrada en roca volcánica.
The botanicals are soaked in water from the icelandic
glaciers, and filtered in volcanic rock. Juniper, orange,
lemon, coriander.



10,50€ *The London n°1*
47%. Cilantro, regaliz, canela, cassia, angélica, tomi-
llo, almendras, raíz de lirio y aceite de vergamota.
Coriander, liquorice, cinnamon, cassia, angelica,
thyme, almond and lily root



10,00€ *Bulldog*
40%. Enebro, hojas de loto, corteza de cítricos, cilan-
tro, regaliz, cassia, angelica, raíz de orris, semilla de
amapola y ojo de dragón.
Juniper, lotus leaves, citrus peels, coriander, liquorice
angelica, orris root, poppy seed, dragons eye.



8,00€ *Seagrams Distillers*
35,5%. Se conserva en barriles de roble blanco
americano. Clásica limpia oleosa con cuerpo, aromas
especiados, pino, cítricos
Conserved in white american oak barrels. Classic,
clean, full bodied. Spice Aromas, pine and citrus.



11,00 *Brockman's*
40%. Diez productos botánicos, destacando aran-
danos, moras. Aromas cítricos y de frutos rojos muy
suave al paladar.
Ten varieties of botanicals cranberry, Blackcurrant.
Citrus aromas.



11,00€ *G Vine Florasion*
40%. Obtenida con el alcohol de uva ugni de la zona
de cognac que se destila con flores de vid.
Alcohol obtained from white grape from cognac
region.



10,50€ *Citadelle*
44%. De los 19 botánicos que lo componen resaltan el
pino, anís, violeta, pimienta, ejedrea, hinojo.
Of the 19 botanicals that make it up, the most noticea-
ble are pineapple, anise, violet, almonds, pepper.



10,50€ *Hendricks*
44%. La extracción aromática de los botánicos se
realiza por vapor. Enebro, cítricos, cilantro, angélica
y comino.
The aromatic extraction of the botanicals is achieved
with vapour. Juniper, citrus, coriander.



10,00€ *Ampersand*
bayas de enebro, semillas de cilantro, raíz de
angélica, cortezas de naranjas y limones
Juniper, coriander and angelica, Orange, Lemon.



11,00€ *Plymouth Gin.*
Enebro, corteza de naranja y limón, cilantro, raíz de
angélica, raíz de flor de lino y cardamomo.
Juniper, coriander and angelica.



9,00€ *Tanqueray*
43%. Enebro, regaliz, cilantro y angélica.
Juniper, licorice, coriander and angelica.



7,00€ *Beefeater*
40% Bayas de enebro, junto a cáscara de naranja
amarga y limón, almendras, raíz de lirio, semillas de
cilantro, raíz y semillas de angélica y regaliz.
Juniper berries, along with bitter orange peel and
lemon, almond, orris root, coriander seeds, angelica
root and seed and licorice.



10,50€ *Nordés*
Hierbaluisa, laurel, toxo, hierba caraleira o el eucalipto,
cáscara de limón, junípero, cardamomo, té.
Lemon peel, juniper, cardamom, quinine, ginger,
hibiscus, licorice, tea.

Elige tu combinación

Tónicas Tonics



Suplemento / Supplement

Schweppes

4,50€

Fever-tree (frutas)

5,00€

Fever-tree

5,00€

Bebidas Especiales

Special Drinks



Malt Whiskies

Knockando.....	12,00€ solo
Macallan 12.....	14,00€ solo
Glenfiddich.....	9,00€ solo
Jameson.....	9,00€ solo

Cognaes y Brandy especial (8cl)

Veterano.....	5,50€ solo
Terry.....	5,50€ solo
Gran Duque de Alba.....	8,50€ solo
Lepanto.....	10,00€ solo
Torres 10.....	5,00€ solo
Cardenal Mendoza.....	11,00€ solo
Courvoisier Napoleon.....	9,00€ solo
Carlos I.....	8,00€ solo

Ron especial (8cl)

Bacardi Blanco.....	6,00€
Bacardi 5.....	8,00€
Bacardi 8.....	9,00€
Bacardi Reserva.....	10,00€
Ritual.....	6,00€
Negrita 8 años.....	7,00€
Cacique 500.....	7,00€
Santa Teresa selecto.....	9,00€
Havana 3.....	7,00€
Havana 5.....	7,00€
Havana 7.....	9,00€
Barceló.....	7,00€
Barceló Imperial.....	10,00€
Brugal Añejo.....	7,00€
Brugal Extraviejo.....	9,00€

Matusalén 7 años.....	9,00€
Matusalén extra añejo.....	10,00€
Zacapa solera 23.....	15,00€

Vodka especial (8cl)

Smirnoff.....	7,00€ solo
Absolut.....	7,00€ solo
Ciroc.....	12,00€ solo
Imperia.....	15,00€ solo
Grey Goose.....	15,00€ solo
Belvedere.....	16,00€ solo
Exquisite.....	18,00€ solo

Scotch Wiskies (8cl)

Chivas Real.....	10,00€ solo
JW Black Label.....	10,00€ solo
JW Red Label.....	8,00€ solo
JW Gold Label.....	16,00€ solo
JW Green Label.....	14,00€ solo
Ballantines.....	6,00€ solo

Bourbon Wiskies (8cl)

Four Roses.....	9,00€ solo
Jack Dannel's.....	11,00€ solo

Otros (5cl)

Ricard.....	4,50€ solo
Orujo.....	4,50€ solo
Pacharán.....	5,00€ solo
Amaretto.....	5,00€ solo
Chupitos.....	4,00€
Chupitos Premium.....	7,50€

*Con refresco + 3,80 € / With mixer + 3,80 €

Vinos Tintos / Red wines

Copa de vino	4,50€
Aradon - Botella de vino de la casa (Rioja) / Bottle of house wine	22,00€
Artadi (R. Duero)	40,00€
Muga Crianza (R. Duero)	28,00€
Teófilo Reyes - Crianza (Ribera del Duero)	35,00€
Tamiz (Ribera del Duero)	30,00€

Vinos Rosados / Rose wines

Juvé & Camps (Brut Rose - Cava)	30,00€
Aradon - Botella de vino de la casa (Rioja) / Bottle of house wine	25,00€
Muga (Rioja)	27,00€

Vinos Blancos / White wines

Aradon - Botella de vino de la casa (Rioja) / Bottle of house wine	24,00€
Castillo de Miraflores (Verdejo)	25,00€
Pazo Señorans (Albariño)	27,00€
Pepe Luis (Rias Baixas)	38,00€
José Pariente (Rueda)	31,00€
El Henhebro (Valencia)	24,00€
Soldadito Marinero (Valencia)	25,00€

Champagne y Cavas

Champagne and Cavas



Copa de Cava de la casa Brut Glass of Cava Brut	6,50€
Moët & Chandon Brut Imperial D.O. Francia	95,00€
Veuve Clicquot D.O. Francia	100,00€
Dom Perignon Vintage D.O. Francia	300,00€
Moët & Chandon Brut Imperial Rose D.O. Francia	110,00€
Moët & Chandon Ice D.O. Francia	130,00€
Juvé & Camps (Reserva) Familia Ecológico	45,00€
Idilicum Brut D.O. Dominio de la Vega	35,00€
Idilicum Brut Rosado D.O. Dominio de la Vega	38,00€
Botella de Cava de la casa	30,00€



Comidas

Foods

Pregunta por nuestras cenas!!!

Comidas

Foods



Brochetas de aceitunas:

- Boquerón.....	3,00€
- Anchoa.....	3,00€
- Pulpo.....	3,00€
- Queso.....	3,00€

Mejillones en escabeche 4,00€

Berberechos..... 5,50€

Papas..... 2,00€

Aceitunas..... 2,50€

Tabla de quesos..... 11,00€

Tortilla con patatas y cebolla..... 9,50€

Ensaladilla de cangrejo con piña..... 9,50€

Guacamole con palitos de zanahoria..... 10,00€

Guacamole con nachos..... 12,00€

Ensaladas / Salads

1º Tomate de la huerta con ventresca..... 19,00€

2º Ensalada del día (Preguntar / To ask) 18,00€

Pastas

1º Lasagna carne..... 18,00€

2º Lasagna verduras..... 18,00€

3º Spaghetti bolognesa..... 18,00€

*Pan con all i oli 6,50€

Nuestro servicio de comidas se realiza a través de catering, por ello nuestras comidas se servirán en bols de comida para llevar y platos de plástico.

Por circunstancias ajenas a nosotros y por exceso de demanda es posible que en ocasiones se produzcan retrasos en el envío, no depende de nosotros, les rogamos tengan paciencia, intentaremos tener la máxima puntualidad posible.

“Disfrute de sus vacaciones”. **Carpe diem**

Comidas

Foods



[Mínimo **3** personas, precio por ración/min. 3pax, price per person]

Arroces / Salads

1º Arroz a banda.....	23,50€
Calamar o sepia, gambón, caldo de pescado/Prawns and squids	
2º Arroz al horno de verano en paella.....	23,00€
Judías verdes, tomate, garrofón, atún/Green beans, tomatoes, tuna	
3º Paella valenciana.....	23,00€
Verduras, pollo, conejo, costillas/Vegetables, chicken, rabbit, ribs	
4º Paella de verduras.....	23,00€
Variedad de verduras de temporada/ Variety of seasonal vegetables	
5º Paella de cebolla y bacalao.....	23,00€
Mucha cebolla, bacalao, boqueron y patata/ Onion, cod, boqueron and potato	
6º Paella de la abuela.....	23,00€
Carne de cerdo, costillas, morcilla, patata, garbanzos, tomate y napicol	
7º Paella de col y garbanzos.....	23,00€
Col, garbanzos, costillas, pollo/Cabbage, chickpeas, ribs, chicken	
8º Fideuá de pescado.....	24,00€
Sepia, cigala, tropezon de pescado, caldo de pescado/Squid, fish, crayfish	
9º Arroz negro.....	24,00€
Calamar, tinta de calamar, pescado, sofrito/Squid, squid ink, fish fumet	
10º Arroz del senyoret.....	25,00€
Gamba pelada, calamar, rape, fumet de pescado/prawn, squid, monkfish, fish fumet	
11º Arroz con bogavante en paella.....	29,50€
Bogavante, fumet de pescado, calamar/Lobster, fish fumet, squid	
12º Paella de marisco.....	26,00€
Calamar, gambón, cigala, mejillón, rape y fumet de pescado	
13º Pollo y conejo al ajillo (servido en paella).....	22,00€
Pollo, conejo y ajos / Chicken, rabbit and garlic	

nava Retinto

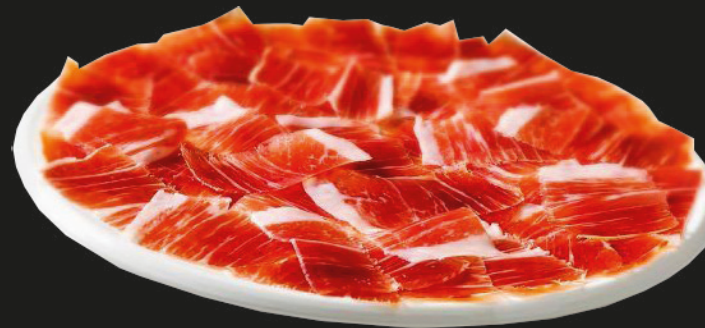
...bocado real, bocatto di cardinale

Bellota 100% Ibérico

PATA NEGRA



JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA



SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA



PRESA IBÉRICA DE BELLOTA



navarRetinto

...bocado real, bocatto di cardinale

Bellota 100% Ibérico

PATA NEGRA



telf. **916250228**

navarretintoibéricos.com

info@navarretintoibéricos.com

Avda. de La Industria, 6/8
28108 Alcobendas - Madrid



Alquiler *Rental*

Pergola 70€

Balinesa 90€

Balinesa doble ... 150€

Hamaca 15€

Sombrilla 15€

2 Hamacas
+
1 Sombrilla

40€