

Bebidas y Comidas
Drinks and Foods

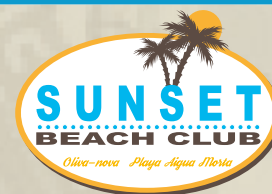




WELCOME
MAYONGPANG-ABOT
DEGEMER MAI
BON BINTO
WOLKOM
WILKOM
BENVENUTO
TAFETALI
SALVE
AH LA SAHLA
BIENVENUE
WELCOME
Bienvenidos
CROESO
WOEZUR
MAEVA
WILLKOMEN
BONVENON
HIRE SEVJEN
BENVINDO
BINVINUTU
TALITAU FIFIA
RAXIMITEGEZ
MAUYA

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€

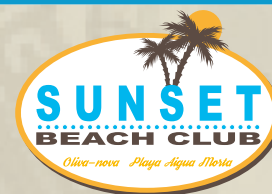
Cafés e infusiones / Coffees and teas

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€		
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

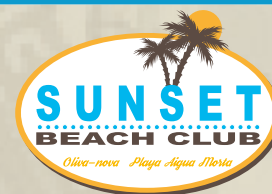
Plato pequeño de frutas variadas

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

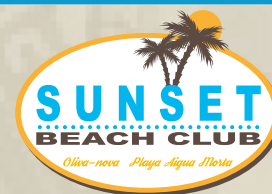
Appetizer



Cualquier zumo o combinado de fruta natural	9,50€
Dry Martini Ginebra y Martini seco Gin and dry Martini	9,50€
Rossato Martini Rossato, granizado de limón y ginebra Martini Rossato, lemon slush and gin	8,50€
Martini Blanco, Rojo y Rossato	5,00€
Aperol Solo	7,00€
Campan	7,00€
Aperol Sprite (680ml) Cava brut, Aperol	11,00€
Zumo de Naranja natural Fresh orange juice	7,30€

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, tomillo, 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, cilantro, 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
Coserved in white american oak barrels. Classic, clean, fukk bodied. Spice Aromas, pine and citrus.



11,00



Brockman's

40%. Diez productos botánicos, destacando arandanos, 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 noticeable are pineapple, anis, 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 florencia 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 caralleira 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

Cognacs 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€
Negrta 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 Danniel'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 + 4,00 € / With mixer + 4,00 €

Vinos Tintos / Red wines

Copa de vino	4,50€
Aradon - Botella de vino de la casa (Rioja) / Bottle of house wine	22,00€
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€
José Pariente (Rueda)	31,00€
Soldadito Marinero (Valencia)	25,00€
Descomunal (Verdejo)	24,00€
Bahía de Dénia (Moscatel)	26,00€

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€
MUMM D.O. Francia	99,00€
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€
Idilicium Brut D.O. Dominio de la Vega	35,00€
Idilicium 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	7,80€
Berberechos.....	8,00€
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.....	19,90€
---	--------

Pastas

1º Lasagna carne.....	18,00€
2º Lasagna verduras.....	18,00€
3º Spaghetti bolognesa.....	18,00€
*Pan con all i oli	6,50€

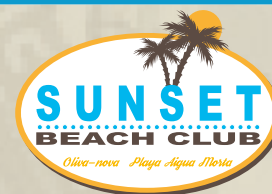
Nuestro servicio de comidas se realiza a través de catering, por ello nuestras comidas se servirán en bols de comida para llevar y platos de plástico.

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 / Rice

1º Arroz a banda.....	25,40€
Calamar o sepia, gambón, caldo de pescado/Prawns and squids	
2º Paella valenciana.....	24,90€
Verduras, pollo, conejo, costillas/Vegetables, chicken, rabbit, ribs	
3º Paella de verduras.....	24,90€
Variedad de verduras de temporada/ Variety of seasonal vegetables	
4º Fideuá de pescado.....	25,90€
Sepia, cigala, tropezon de pescado, caldo de pescado/Squid, fish, crayfish	
5º Arroz negro.....	25,90€
Calamar, tinta de calamar, pescado, sofrito/Squid, squid ink, fish fumet	
6º Arroz del senyoret.....	26,90€
Gamba pelada, calamar, rape, fumet de pescado/prawn, squid, monkfish, fish fumet	
7º Arroz con bogavante en paella.....	31,40€
Bogavante, fumet de pescado, calamar/Lobster, fish fumet, squid	
8º Paella de marisco.....	27,90€
Calamar, gambón, cigala, mejillón, rape y fumet de pescado	

nava Retinto

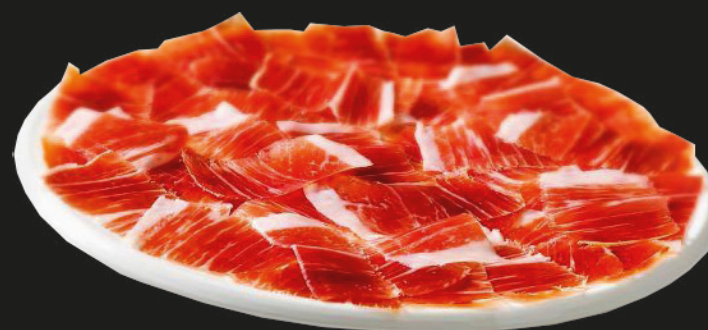
...bocado real, bocatto di cardinale

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€



Eventos

Events



SUNSET

.....
BEACH CLUB

www.chiringuitosunsetoliva.com