

# Refrescos

Sodas



Coca-Cola/ Light	3,80€
Fanta Naranja/ Limón	3,80€
Aquarius Naranja/ Limón	3,80€
Bitter Kas.	3,80€
Sprite	3,80€
Nestea	3,80€
Agua 500ml	2,80€
Agua con gas	3,80€
Zumos de bote: naranja, melocotón, tomate...	3,80€
Zumo de naranja natural	7,30€
Granizados de Limón y Fresa	4,30€

# Cervezas, Sidras Cafés e Infusiones

*Beers, Ciders, Coffees & Tea*



## *Cervezas / Beers*

	<i>Caña</i>	<i>Tanque</i>
Mahou.....	3,50€	5,30€ [480ml]
Con Granizado.....	3,80€	6,80€ [480ml]

Alhambra Verde.....

4,30€

Mahou 5 estrellas .....

3,80€

San Miguel Sin.....

3,80€

Coronita.....

4,70€

Franziskaner.....

6,50€

Radler o similar.....

3,80€

Tinto de verano botella.....

3,80€

Cerveza Sin Gluten.....

3,80€

## *Sidras / Ciders*

Strongbow.....	5,30€
----------------	-------

## *Cafés / Coffees*

Expreso.....	2,70€
Café bombón.....	3,20€
Cortado.....	3,20€
Con Leche.....	3,70€
Cappuccino.....	4,70€
Carajillo.....	4,20€
Carajillo Premium.....	5,20€

## *Té / Tea*

Té/verde/rojo.....	2,70€
Manzanilla.....	2,70€
Poleo.....	2,70€

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

# Cócteles

Cocktails



## *Mojito:*

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

11,80€

## *Mojito de fruta:*

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

12,80€

## *Caipirinha:*

Cachaça, lima, azúcar.  
Cachaça, lime, sugar.

11,80€

## *Caipiroska:*

Vodka, lima, azúcar.  
Vodka, lime, sugar.

11,80€

## *Caipiroska de fresa:*

Vodka, fresas, azúcar.  
Vodka, fresh strawberry, sugar.

12,80€

## *Margarita:*

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

11,80€

## *Margarita de fresa:*

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

12,80€

# Cócteles

Cocktails



## *Piña colada:*

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

18,50€

## *Bloody Mary:*

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

10,80€

## *Daiquiri:*

Ron, azúcar y lima  
Rum, sugar and lime

12,80€

## *Daiquirí de fruta:*

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

13,80€

## *Agua de Valencia*

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

12,80€

## *Copa de tinto de verano*

Cold red wine and sparkling lemonade 680ml

7,80€

## *Copa de sangría*

A glass of sangria 680ml

9,30€

## *Plato de frutas variadas*

Mixed fresh fruits

17,50€

## *Plato pequeño de frutas variadas*

Small plate of fruit

12,80€

# Cócteles Sin

Cocktails without



## *San Francisco*

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

10,80€

## *Sun breaker*

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

10,80€

## *Mojito sin alcohol*

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

9,80€

## *Red thing*

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

10,80€

## *Piña colada*

Leche de coco, piña natural, [servido dentro de una piña].  
Coconut and pinneapple juice [served inside pinneapple].

17,80€

# Aperitivos

Appetizer



*Cualquier zumo o combinado de fruta natural* 9,30€

*Dry Martini* 9,30€

Ginebra y martini seco

Gin and dry Martini

*Rossato* 8,30€

Martini Rossato, granizado de limón y ginebra

Martini Rossato, lemon slush and gin

*Martini* 4,80€

Blanco, Rojo y Rossato

*Aperol* 6,80€

*Campari* 6,80€

*Aperol Sprite (680ml)* 11,00€

Cava brut, aperol

*Zumo de naranja natural* 7,00€

Fresh orange juice

# Ginebras *Gins*



## 10,50€ *Tanqueray Ten*

47,3%. Los botánicos son madurados 18 meses. Final limpio, percibiendo 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 glaciarios 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 No. 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 Conserved in white american oak barrels. Classic, clean, full bodied. Spice Aromas, pine and citruses.



## 11,00€ *Brockmans*

40%. Diez variedades de 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 Floraison*

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, cituses, 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, juniper, cardamom, té, Lemon peel, juniper, cardamom, quinine, ginger, hibiscus, licorice, tea.

Elige tu combinación!

Jonicas  
Tonics



Suplemento / Supplement

<i>Schweppes</i>	+ 3,80€
<i>Fever-tree (Frutas)</i>	+ 4,00€
<i>Fever-tree</i>	+ 4,00€

# Bebidas Especiales

Special Drinks



## Malt Whiskies (8 cl)

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 (8 cl)

Bacardi Blanco.....	6,00€
Bacardi 5.....	8,00€
Bacardi B.....	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€

## Tequilas (4 cl)

Olmeca.....	3,50€
-------------	-------

## 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
Exquisita.....	18,00€	solo

## Scotch Whiskies (8 cl)

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 Whiskies (8 cl)

Four Roses.....	9,00€	solo
Jack Daniels.....	11,00€	solo

## Otros (5 cl)

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

Con refresco + 3,80€

With mixer + 3,80€

# Vinos

Wines



## Vinos Tintos / Red Wine

Copa de vino	4,00€
Aradon - Botella de vino de la casa (Rioja) / Bottle of house wine	22,00€
Artadi (R. Duero)	40,00€
Muga Crianza (R. Duero)	38,00€
Antídoto (R. Duero)	30,00€
La Bienquerida (Bierzo D.O)	49,00€
El Cepón (Bierzo D.O)	45,00€
El Sequé (Alicante D.O)	33,00€
Teófilo Reyes - Crianza (Ribera del Duero)	35,00€
Tamiz (Ribera del Duero)	30,00€

## Vinos Rosados / Rose wines

Juvé & Camps (Brut Rose - Cava)	27,00€
Aradon - Botella de vino de la casa (Rioja) / Bottle of house wine	22,00€
Muga (Rioja)	25,00€

## Vinos Blancos / White wines

Aradon - Botella de vino de la casa (Rioja) / Bottle of house wine	22,00€
Castillo de Miraflores (Verdejo)	24,00€
Pazo Señorans (Albariño)	26,50€
Pepe Luis (Rias Baixas)	35,00€
José Pariente (Rueda)	29,90€
El Henhebro (Valencia)	23,00€
Soldadito Marinero (Valencia)	24,00€

# Champagne y Cavas

Champagne and Cavas



<i>Copa de Cava de la casa Brut</i> <i>Glass of Cava Brut</i>	6,00€
<i>Moët &amp; Chandon Brut Impérial</i> <i>D.O. Francia</i>	90,00€
<i>Veuve Clicquot</i> <i>D.O. Francia</i>	100,00€
<i>Dom Pérignon Vintage</i> <i>D.O. Francia</i>	300,00€
<i>Moët &amp; Chandon Brut Impérial Rosé</i> <i>D.O. Francia</i>	110,00€
<i>Moët &amp; Chandon Ice</i> <i>D.O. Francia</i>	130,00€
<i>Juvé &amp; Camps (Reserva)</i> <i>Familia ecológico</i>	45,00€
<i>Idílicum Brut</i> <i>D.O. Dominio de la Vega</i>	33,00€
<i>Idílicum Brut Rosado</i> <i>D.O. Dominio de la Vega</i>	35,00€
<i>Botella de Cava de la casa</i>	26,00€



# Comidas

Foods

*Pregunta por nuestras cenas!!!*

# Comidas

Foods



## Brochetas de aceitunas:

- Boquerón.....	2,90€
- Anchoa.....	2,90€
- Pulpo.....	2,90€
- Queso.....	2,90€

Mejillones en escabeche ..... 4,00€

Berberechos ..... 5,50€

Papas ..... 2,00€

Aceitunas ..... 2,50€

Tabla de quesos ..... 8,90€

Tortilla con patatas y cebolla ..... 6,90€

HUMMUS (Puré de garbanzos con crema de sésamo + nachos) ..... 8,90€

Ensaladilla de cangrejo con piña ..... 8,90€

Guacamole con palitos de zanahoria ..... 9,90€

Guacamole con nachos ..... 9,90€

## Ensaladas / Salads

1º Tomate de la huerta con ventresca ..... 16,90€

2º Ensalada del día (Preguntar / To ask) ..... 15,90€

## Pastas

1º Lasagna carne ..... 16,80€

2º Lasagna verduras ..... 16,80€

3º Spaghetti bolognesa ..... 16,80€

\* Pan con all i oli ..... 6,50€

Nuestro servicio de comidas se realiza a través de catering, por ello nuestras comidas se servirán en bolsas 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.

# Comidas

Foods



## Arroces / Rices

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

1º Arroz a banda.....	20,50€
Calamar o sepia, gambón, caldo de pescado/ Prawns and squids	
2º Arroz al horno de verano en paella.....	20,50€
Judías verdes, tomate, garrofón, atún/ Green beans, tomatoes, tuna	
3º Paella valenciana .....	19,50€
Verduras, pollo, conejo, costillas/Vegetables, chicken, rabbit, ribs	
4º Paella de verduras.....	19,50€
Variedad de verduras de temporada/ Variety of seasonal vegetables	
5º Paella de cebolla y bacalao.....	20,50€
Mucha cebolla, bacalao, boquerón y patata/ Onion, cod, boquerón and potato	
6º Paella de la abuela .....	19,50€
Carne de cerdo, costillas, morcilla, patata, garbanzos, tomate y napicón	
7º Paella de col y garbanzos.....	19,50€
Col, garbanzos, costillas, pollo/Cabbage, chickpeas, ribs, chicken	
8º Fideuá de pescado .....	20,50€
Sepia, cigala, tropezón de pescado, caldo de pescado/ Squid, fish, crayfish	
9º Arroz negro.....	20,50€
Calamar, tinta de calamar, pescado, sofrito/Squid, squid ink, fish fumet	
10º Arroz del senyoret.....	23,00€
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 .....	23,50€
Calamar, gambón, cigala, mejillón, rape y fumet de pescado	
13º Pollo y conejo al ajillo (servido en paella) .....	19,50€
Pollo, conejo y ajos / Chicken, rabbit and garlic	

Todos nuestros arroces están elaborados con productos de temporada.  
Se informa a los clientes que el establecimiento dispone de la información relativa a los ingredientes susceptibles de causar alergias y/o intolerancias alimentarias.

# nava Retinto

...bocado real, bocatto di cardinale

Bellota 100% Ibérico

PATA NEGRA



## JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA



## SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA



12€

## PRESA IBÉRICA DE BELLOTA



13€

# navaR Retinto

...bocado real, bocatto di cardinale

Bellota 100% Ibérico  
PATA NEGRA



telf. 916250228

[navarretintoibéricos.com](http://navarretintoibéricos.com)

[info@navarretintoibéricos.com](mailto:info@navarretintoibéricos.com)

Avda. de La Industria, 6/8

28108 Alcobendas - Madrid

# Alquiler Rental



- Pergola ..... 60€
- Balinesa ..... 80€
- Balinesa doble ... 150€
- Hamaca ..... 14,50€
- Sombrilla ..... 14,50€

2 Hamacas

+

1 Sombrilla

35€