

# Cúpula

## GASTRO BAR



Escaneja el codi per a veure el llistat d'al·lèrgens  
Escanea el código para ver el listado de alérgenos  
Scan de code to see the list of allergens  
Scannez le code pour voir la liste des allergènes

# Cúpula

GASTRO BAR

## COCKTAILS

### OLD SCHOOL

13.00 €

#### Daiquiri

Ron, Limón y azúcar.

#### Mojito

Ron, menta, azúcar y lima.

#### Margarita

Tequila, Triple seco, zumo de limon.

#### Cosmopolitan

Vodka, zumo de Arándanos y triple seco.

#### Boulevardier

Bourbon, Campari, Vermouth.

#### Moscow mule/Pink Mule

Vodka, zumo de limón /zumo de arándanos y ginger beer.

#### Piña Colada

Malibú, mangaroca y zumo de piña.

#### Espresso Martini

Vodka, tia María y café espresso.

#### Blody Mary

(vodka /cerveza y zumo de tomate aderezado)

#### Americano

(Campari Vermouth rosso)

#### Negroni

(Campari, gin y vermouth rosso)

#### Manhatan

(Bourbon, vermouth Rosso y angostura)

### NEW SCHOOL

13.00 €

#### Lemon Pie

Gin, almíbar, leche sin láctosa y pulco.

#### Disaronno Mule

Amareto, ginger beer y zumo de limón.

#### French Martini

Vodka, zumo de piña y zumo de arándanos.

#### Black old Fashioned

Whiski, licor de café, angostura.

#### Tiramisú Martini

Tia María,Vodka, Bailays, Café y sirope chocolate.

#### Gennaros Sidecar

Brandy, Limoncello, Triple seco, jugo limon y agua.

## SIN ALCOHOL

8.00 €

### ALCOHOL FREE

#### Piña colada

zumo piña, almíbar de coco y leche.

#### Pink Panther

Leche, almíbar de coco y granadina .

#### Red fizz

Zumo de arándanos, zumo de naranja y limón.

#### San Francisco

Zumos de naranja, limón y granadina .



## GASTRO BAR

### TAPAS FRÍAS

Olivas rotas aliñadas, receta de la abuela

4.50€ 

Pan de cristal con tomate roseta y AOVE

4.50€ 

Selección de quesos locales

18€ 

Paletilla Ibérica de bellota (50 o 100 gr)  
con picos de pan

13 / 25€

Nachos con queso, guacamole, pico de gallo  
y jalapeños

14€ 

Steak tartar de ternera semi curada, encurtidos,  
yema trufada y pan carasau

18€

Sashimi de salmón soasado a la llama, tomates  
salteados, vinagreta y sésamo

14€

### TAPAS CALIENTES

Bravas Havana y sus dos salsas

8.50€

Croquetas caseras de Jamón Ibérico y pollo

9€ | 4 uni

Langostinos crujientes con mayonesa de kimchi

16€ | 6 uni

Pimientos del padron 

8€

Rabas fritas acompañada de mayonesa citrica

11€

Quesadilla de mozzarella y parmesano, tomates frescos,  
guacamole, pico de gallo y berros

13€ 

Chicken and chips y salsa tártara suave para mojar

12€

Wok de ternera marinada, verduritas, soja y sesamo

16€

## ENSALADAS

### Cogollo César con pollo frito

mayonesa de anchoa, pan crujiente,  
cebolla frita, tomates cherris  
y abundante parmesano

16 €

### Nuestra clásica ensalada de tomates

De tomates de temporada, perlas de  
mozzarella, ventresca de atún, cebolla tierna,  
piparras en vinagre, olivada y pistachos

15€

### Poke bowl de arroz basmati

salmón ahumado, guacamole,  
edamames, tomates variados,  
pepino, zanahoria y sésamo

18 €

## FOCACCIAS Y PASTAS

### Tagliatelles al gusto

Crema de parmesano,  
boloñesa o pesto

15 €

### Focaccia de mortadela

mozzarella,  
pistachos y rucula

12€

### Focaccia de mozzarella


y peperoni

11 €

## ENTRE DOS PANES

Nuestro mixto "bikini" en pan de Brioche  
8.50€

Bocadillo de paletilla ibérica de bellota, rúcula y parmesano  
en pan de cristal  
15€

Brioche de salmón ahumado, salsa tártara, lechuga,  
tomate y cebolla frita  
16€ 

Brioche vegetal con guacamole, lechuga, tomate,  
calabacín a la plancha y mayonesa de kimchi  
14€

Nuestro sándwich club Havana en pan de semillas con pollo  
crujiente, beicon, tomate, lechuga, huevo frito y mayonesa  
15€

Double Smashed burger de ternera, beicon, salsa de queso cheddar, cebolla  
frita y salsa barbacoa  
17€

Hamburguesa vegetal acompañada de lechuga, tomate, compota de  
cebollas, salsa de yogurt y pepinillos en vinagre  
13€ 

TODOS ACOMPAÑADOS DE PATATAS FRITAS O ENSALADA

## MOMENTO DULCE

**Gofre tibio con helado**  
de dulce de leche y salsa de chocolate

7€

**Tarta cremosa de queso manchego**  
y helado de frambuesa

7€

**Brownie de chocolate y caramelo**  
acompañado de helado de vainilla

7€

**Donut de azúcar a la plancha,**  
helado de bailsys y piña liofilizada

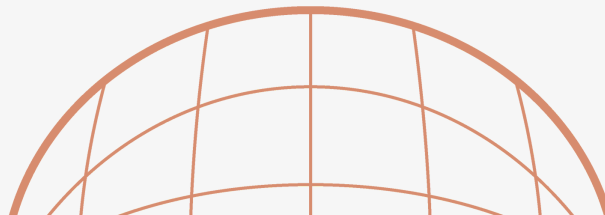
7€

**American apple pie**  
con helado de vainilla

7€

**Ensalada de frutas de temporada**

7€



# Cúpula

GASTRO BAR

## CAFÉS

### COFFEES

Espresso	2,30 €
Cortado	2,50 €
Con leche/ with milk	2,70 €
Carajillo	3,50 €
Capuccino	3,50 €
Infusiones / Tea	2,70 €

## AGUAS Y REFRESCOS

### WATER AND SOFT DRINKS

Agua 0.33l	2,00 €
San Pellegrino	3,30 €
Refrescos	3,75 €
Alhambra Roja	5,00 €
Zumo naranja natural	5,00 €
Zumo de Frutas	3,75 €

## CERVEZAS

### BEER

Caña/ Clara	4,50 €
Jarra 0.5L/ Pinta	5,80 €
Alhambra Roja	5,00 €
Alhambra 1925	4,50 €
Mahou 0'0 Tostada	4,50 €
Mahou sin gluten	4,50 €

## APERITIVOS

### APERITIFS

Martini blanco/ rosso	6,00 €
Campari	6,00 €
Petroni Blanco/Rojo	6,00 €
Sangría Copa	7,50 €
Sangría 1L	22,00 €

## SPRITZ

<b>Aperol spritz</b>	12,00 €
Aperol, cava y soda	
<b>Watermelon Spritz</b>	12,00 €
Vodka, lima, sirope sandía y cava	
<b>Frangelico Spritz</b>	12,00 €
Frangelico, cava y soda	



# Cúpula

GASTRO BAR

## WHISKYS

### BLENDED

J&B / Ballantines 10.00 €

### IRISH

Jameson 12.00 €

### CANADA

Canadian Club 12.00 €

### JAPON

Hibiki 20.00 €

### MALTS

Glenn Livet 15.00€

Glenrothes 15.00€

Macallan 18.00€

Chivas Regal 12 15.00€

### BOURBON

Jim Beam 10.00€

Jack Daniels 11.50€

Four Roses 10.00€

## BRANDYS

### COGNACS

Carlos III 7,50 €

Carlos I 11.00 €

Lepanto 11.00 €

Larios 1866 11.00 €

Rémy Martin 14.00 €

Courvoisier 14.50 €

## VODKA

Absolut / Smirnoff 9.50 €

Grey Goose 14.00 €

## GIN TONICS

Beefeater 13.50 €

Seagrams 13.50 €

Gordons 13.50 €

Puerto de Indias 13.50 €

Tanqueray 14.00 €

Bombay Sapphire 14.00 €

Citadelle 15.50 €

Macaronesian 14.00 €

Monkey 47 16.00 €

Hendricks 15,00 €

Tanqueray 0' 0 14,00 €

Servido con tónica Schweppes Premiun o Hibiscus  
Served with Schweppes Premium Tonic or Hibiscus

## LICORES

7.00 €

### LIQUORS

Orujo, Ratafia, Patxarán, Amaretto,  
Limoncello, Grappa, Crema de Orujo ,Oporto,  
Licor de frutas, Armagnac, Calvados. Frangelico

## RON

### RHUM

Havana 3 9.00 €

Havana 7 10.50 €

Bacardi 9.00 €

Brugal / Cacique 10.50 €

Flor de Caña 11.00 €

Zacapa 23 centenário 16.00 €

## TEQUILA

José Cuervo 8.50 €

José Cuervo reposado 10.00 €

El Jimador 8.50 €