



# hola!

Has probado nuestra carta?  
Todo elaborado por nosotros

## Crepes y Gofres



**Azúcar**

3,00€



**Azúcar**

3,00€

### Topping

1,00€

Nutella  
 Chocolate negro o blanco  
 Dulce de leche/ toffee  
 Mermelada de fresa  
 Nata montada

**Helado**

2,50€

## Helados y Sorbetes Artesanales

Café  
 Cheese cake frambuesa  
 Chocolate  
 Dulce de leche  
 Frambuesa  
 Fresa  
 Limón  
 Mango  
 Menta choco

Mojito  
 Nougat / Turrón  
 Oreo  
 Pistacho  
 Pitufo  
 Regaliz  
 Smart Ice  
 Stracciatella  
 Vainilla con cookies

Infantil 2,50€		Mediano 3,00€		Grande 3,50€	
Infantil 5,00€		Mediano 6,00€		Grande 7,00€	

## Ensaladas

<b>Tomates</b> "aliñaos" (ECO)	9,00€
De tomate con <b>bonito</b> y pimiento	10,00€
De tomate, <b>sandía, feta</b> y <b>pesto</b>	10,00€
De la <b>huerta</b>	9,00€
Verde con <b>queso de cabra</b> , nueces y membrillo	11,00€
<b>César</b>	11,00€
<b>Escarola, bacalao y romesco</b>	11,00€

---

PATATAS	<b>Fritas</b>	7,00€
	<b>Bravas</b>	7,50€
	<b>Allioli</b>	7,50€
	<b>Romesco</b>	7,50€

---

## Tapas

CROQUETAS	<b>Jamón Ibérico</b>	2,00€/ud
	<b>Bacalao</b>	2,00€/ud
	<b>Calamares en su tinta</b>	2,00€/ud

---

<b>Pulpo</b> a feira	17,00€
<b>Mejillones</b> al vapor	10,00€
<b>Mejillones Romesco</b>	11,00€
<b>Salmorejo</b> con huevo y jamón	9,00€
<b>Gazpacho</b> (para beber)	5,00€/vaso
<b>Boquerones</b> adobados fritos	10,00€
<b>Sepia a la plancha con alioli</b>	10,00€
<b>Calamares</b> con alioli	8,00€
<b>Fingers</b> con miel y mostaza	10,00€

---

## Pizzas

<b>Jamón</b>	12,00€
<b>Jamón, bacón y queso</b>	12,50€
<b>Margarita</b>	11,00€
<b>4 quesos</b>	12,00€
<b>Pepperoni</b>	12,00€
<b>Barbacoa</b>	12,00€
<b>Atún + cebolla</b>	11,50€
<b>Atún y bacón</b>	12,00€
<b>Vegetariana</b>	11,50€

---

## Bocadillos

<b>Lomo</b> y queso	8,50€
<b>Bacón</b> y queso	8,50€
<b>Bratwurst</b>	8,50€
<b>Pepito</b> con queso	9,50€
<b>Calamares</b> con alioli	9,50€
<b>Lomo con pimiento</b> , queso y jamón	9,50€
<b>Pulpo</b> , rúcula, tomate seco y mayonesa de chile	9,50€
<b>Vegetal con pollo</b>	8,50€
<b>Vegetal con atún</b> , anchoas y aceitunas	8,50€
<b>Bikini</b>	7,50€
<b>Butifarra</b> con setas y romesco	8,50€
<b>Bikini sobrassada</b> y brie	8,50€
<b>Salmón</b> , aguacate y queso	9,50€

<b>Tenera</b>	10,00€
<b>Angus</b>	12,00€
<b>Cordero</b>	10,00€
<b>Cerdo ibérico</b>	10,00€
<b>Vegetariana</b>	9,00€
<b>Pollo frito</b>	9,50€
<b>Doble Smash Burger</b>	12,00€

## Hamburguesas

<b>Clásica*</b>	-
Lechuga, tomate y cebolla	
<b>Clásica* +</b>	+ 1,00€
Lechuga, tomate, cebolla, queso y bacón	
<b>Mexicana</b>	+ 1,00€
Aguacate, frijoles, cebolla y mayonesa de chile	
<b>Japo</b>	+ 1,00€
Rúcula, shiitake y mayonesa de soja	
<b>Campera*</b>	+ 1,00€
Tomate, pimiento verde, queso de cabra y cebolla	
<b>Italiana*</b>	
Rúcula, cebolla, tomate seco y parmesano	
<b>Patatas fritas</b>	+ 3,50€
Caseras	

**\*Salsa Boya**  
(mayonesa, mostaza Dijon y salsa Perrins)

## Bebidas

<b>Tinto</b> de la casa	14,00€
<b>Blanco</b> de la casa	14,00€
<b>Rosado</b> de la casa	14,00€
<b>Cava</b> de la casa	14,00€
<b>Raret Blanco/Tinto</b> (Priorat)	17,00€
<b>Sangría 1l</b>	14,00€
<b>Sangría 1,5l</b>	16,00€
<b>Copa de sangría</b>	3,50€
<b>Copa de tinto de verano</b>	3,50€

## Cocktails

RON	<b>Mojito</b>	8,50€
	Ron Santa Teresa, lima y azúcar moreno	
	<b>Mojito +</b>	8,50€
	Ron Santa Teresa, sabor a escoger (fresa, fruta de la pasión, melocotón o frambuesa) y azúcar moreno	
	<b>Blue Hawaii</b>	8,50€
	Ron , blue curaçao, zumo de piña y naranja	
CACHAÇA	<b>Mai tai</b>	8,50€
	Ron negro, ron blanco y zumo de maracuyá	
	<b>Piña Colada</b>	8,50€
	Ron blanco, leche de coco y zumo de piña	
	<b>Caipiriña</b>	8,50€
	Cachaça, lima, ron y azúcar	
VODKA	<b>Caipiriña +</b>	8,50€
	Cachaça, sabor a escoger (fresa, fruta de la pasión, melocotón o frambuesa), ron y azúcar	
	<b>Caipiroska</b>	8,50€
	Vodka, lima, ron y azúcar	
	<b>Caipiroska +</b>	8,50€
	Vodka, sabor a escoger (fresa, fruta de la pasión, melocotón o frambuesa), ron y azúcar	
TEQUILA	<b>Sex on the beach</b>	8,00€
	Vodka, Schnapps, zumo de naranja y arándanos	
	<b>Cosmopolitan</b>	8,50€
	Vodka, cointreau, zumo de arándanos y lima	
GINEBRA	<b>Margarita</b>	8,50€
	Tequila, zumo de limón y Cointreau	
	<b>Gin Tonic</b>	8,50€
SIN	Ginebra, tónica y naranja	
	<b>Gin Tonic Premium</b>	10,00€
	<b>Gin Tonic + con Red Bull</b>	10,50€
SIN	<b>San Francisco</b>	7,00€
	Zumo de piña, melocotón, naranja y granadina	
	<b>Mamadeta de Tarragona</b>	8,50€
	Garanzado de limón con Chartreuse verde y amarillo	

<b>Amanida</b>	<b>Tomàquets</b> "aliñaos" (ECO)	9,00€
	Amb tomàquet, <b>tonyina</b> i pebrot	10,00€
	De tomàquet, <b>síndria, feta i pesto</b>	10,00€
	De l' <b>hort</b>	9,00€
	Verda amb <b>formatge de cabra</b> amb nous i codony	11,00€
	<b>Cèsar</b>	11,00€
	Escarola, bacallà i romesco	11,00€

PATATES	<b>Fregides</b>	7,00€
	<b>Braves</b>	7,50€
	<b>Allioli</b>	7,50€
	<b>Romesco</b>	7,50€

<b>Tapes</b>	CROQUETES	<b>Pernil Ibèric</b>	2,00€/ud
		<b>Bacallà</b>	2,00€/ud
		<b>Calamars a la seva tinta</b>	2,00€/ud

	<b>Pop</b> a feira	17,00€
	<b>Musclos</b> al vapor	10,00€
	<b>Musclos Romesco</b>	11,00€
	<b>Salmorejo</b> amb ou i pernil	9,00€
	<b>Gaspaxo</b> (per beure)	5,00€/vaso
	<b>Seitons</b> adobats fregits	10,00€
	<b>Sèpia a la planxa</b> amb allioli	10,00€
	<b>Calamars</b> amb allioli	8,00€
	<b>Fingers</b> amb mel i mostassa	10,00€

<b>Pizzes</b>	<b>Pernil</b>	12,00€
	<b>Pernil, bacó i formatge</b>	12,50€
	<b>Margarita</b>	11,00€
	<b>4 formatges</b>	12,00€
	<b>Pepperoni</b>	12,00€
	<b>Barbacoa</b>	12,00€
	<b>Tonyina</b>	11,50€
	<b>Tonyina i bacó</b>	12,00€
	<b>Vegetariana</b>	11,50€

<b>Entrepans</b>	<b>Llom</b> i formatge	8,50€
	<b>Bacó</b> i formatge	8,50€
	<b>Frankfurt</b>	8,50€
	<b>Pepito</b> amb formatge	9,50€
	<b>Calamars</b> amb allioli	9,50€
	<b>Llom amb pebrots</b>	9,50€
	<b>Pop</b> , ruca, tomàquet sec i maionesa de xile	9,50€
	<b>Vegetal amb pollastre</b>	8,50€
	<b>Vegetal amb tonyina</b> , anxoves i olives	8,50€
	<b>Bikini</b>	7,50€
	<b>Botifarra</b> amb bolets i romesco	8,50€
	<b>Bikini sobrassada</b> i brie	8,50€
	<b>Salmó</b> , alvocat i formatge	9,50€

## Hamburgueses

<b>Vedella</b>	10,00€
<b>Angus</b>	12,00€
<b>Xai</b>	10,00€
<b>Porc ibèric</b>	10,00€
<b>Vegetariana</b>	9,00€
<b>Pollastre fregit</b>	9,50€
<b>Doble Smash Burger</b>	12,00€

---

<b>Clàssica*</b>	-
Enciam, tomàquet i ceba	
<b>Clàssica* +</b>	+ 1,00€
Enciam, tomàquet, ceba ,formatge i bacó	
<b>Mexicana</b>	+ 1,00€
Alvocat, fesols, ceba i maionesa de xile	
<b>Japo</b>	+ 1,00€
Ruca, sihitake i maionesa de soja	
<b>Campera*</b>	+ 1,00€
Tomàquet, pebrot verd, formatge de cabra i ceba	+ 1,00€
<b>Italiana*</b>	
Ruca, ceba, tomàquet sec i parmesà	
<b>Patates fregides</b>	+ 3,50€
Casolanes	

---

**\*Salsa Boya**  
(maionesa, mostassa Dijon i salsa Perrins)

---

## Begudes

<b>Negre</b> de la casa	14,00€
<b>Blanc</b> de la casa	14,00€
<b>Rosat</b> de la casa	14,00€
<b>Cava</b> de la casa	14,00€
<b>Raret Blanc/Negre</b> (Priorat)	17,00€

---

<b>Sangria 1l</b>	14,00€
<b>Sangria 1,5l</b>	16,00€
<b>Copa de sangria</b>	3,50€
<b>Copa de "tinto de verano"</b>	3,50€

---

## Cocktails

ROM	<b>Mojito</b>	8,50€
	Rom Santa Teresa, llima i sucre de canya	
	<b>Mojito +</b>	8,50€
	Rom Santa Teresa, gust a escollir (maduixa, fruita de la passió, préssec o gerds) i sucre de canya	
	<b>Blue Hawaii</b>	8,50€
	Rom , blue curaçao, suc de pinya i taronja	
CACHAÇA	<b>Mai tai</b>	8,50€
	Rom negre, rom blanc i suc de fruita de la passió	
	<b>Pinya Colada</b>	8,50€
	Rom blanc, llet de coco i suc de pinya	
	<b>Caipirinya</b>	8,50€
	Cachaça, llima, rom i sucre	
VODKA	<b>Caipirinya +</b>	8,50€
	Cachaça, gust a escollir (maduixa, fruita de la passió, préssec o gerds), rom i sucre	
	<b>Caipiroska</b>	8,50€
	Vodka, llima, rom i sucre	
	<b>Caipiroska +</b>	8,50€
	Vodka, gust a escollir (maduixa, fruita de la passió, préssec o gerds), rom i sucre	
TEQUILA	<b>Sex on the beach</b>	8,00€
	Vodka, Schnapps, suc de taronja i nabius	
	<b>Cosmopolitan</b>	8,50€
	Vodka, cointreau, suc de nabius i llima	
	<b>Margarita</b>	8,50€
	Tequila, suc de llimona i Cointreau	
GINEBRA	<b>Gin Tònic</b>	8,50€
	Ginebra, tònica i taronja	
	<b>Gin Tònic Premium</b>	10,00€
SENSE	<b>Gin Tònic + amb Red Bull</b>	10,50€
	<b>San Francisco</b>	7,00€
	Suc de pinya, préssec, taronja i granadina	
	<b>Mamadeta de Tarragona</b>	8,50€
	Granissat de llimona amb Chartreuse verd i groc	



<b>Salade</b>	<b>Tomates</b> de saison à l'huile d'olive	9,00€
	De tomate, <b>thon</b> et poivrons	10,00€
	De tomate, <b>pastèque, feta et pesto</b>	10,00€
	<b>Du jardin</b>	9,00€
	Verte avec <b>fromage de chèvre</b> , noix et coings	11,00€
	<b>Cesar</b>	11,00€
	Endive, <b>cabillaud</b> et romesco	11,00€

PATATES	<b>Frites</b>	7,00€
	<b>Bravas</b>	7,50€
	<b>Sauce "aioli"</b>	7,50€
	<b>Sauce "romesco"</b>	7,50€

CROQUETTES	<b>Jambon ibérique</b>	2,00€/ud
	<b>Morue</b>	2,00€/ud
	<b>Calmar à l'encre</b>	2,00€/ud

<b>Tapas</b>	<b>Poulpe</b> « feira »	17,00€
	<b>Moules</b>	10,00€
	<b>Moules sauce "romesco"</b>	11,00€
	<b>"Salmorejo"</b> avec des œufs durs et du jambon	9,00€
	<b>"Gazpacho"</b> (à boire)	5,00€/vaso
	<b>Anchois</b> marinés frits	10,00€
	<b>Seiche</b> grillée à l'aioli	10,00€
	<b>Calamars</b> à l'aioli	8,00€
	<b>"Fingers"</b> au miel et moutarde	10,00€

<b>Pizzas</b>	<b>Jambon</b>	12,00€
	<b>Jambon, bacon et fromage</b>	12,50€
	<b>Margarita</b>	11,00€
	<b>4 fromages</b>	12,00€
	<b>Pepperoni</b>	12,00€
	<b>Barbecue</b>	12,00€
	<b>Thon</b>	11,50€
	<b>Thon et bacon</b>	12,00€
	<b>Végétarienne</b>	11,50€

<b>Sandwichs</b>	<b>Lomo</b> et fromage	8,50€
	<b>Bacon</b> et fromage	8,50€
	<b>Saucisse de francfort</b>	8,50€
	<b>Pepito</b> au fromage	9,50€
	<b>Calamars</b> à l'aioli	9,50€
	<b>Lomo et poivrons</b>	9,50€
	<b>Poulpe</b> , roquette, tomates séchées et la mayonnaise chili	9,50€
	<b>Végétal au poulet</b>	8,50€
	<b>Végétal avec thon</b> , anchois et olives	8,50€
	<b>Croque monsieur</b>	7,50€
	<b>Saucisse</b> aux champignons et romesco	8,50€
	<b>Croque "sobrassada"</b> et brie	8,50€
	<b>Saumon</b> , avocat et fromage	9,50€

	<b>Boeuf</b>	10,00€
	<b>Angus</b>	12,00€
	<b>Agneau</b>	10,00€
	<b>Ibérique (Porc)</b>	10,00€
	<b>Végétarien</b>	9,00€
	<b>Poulet frit</b>	9,50€
	<b>Doble Smash Burger</b>	12,00€
	<hr/>	
<b>Hamburgers</b>	<b>Classique*</b>	-
	Laitue, tomate et oignon	
	<b>Classique* +</b>	+ 1,00€
	Laitue, tomate, oignon, fromage et bacon	
	<b>Mexicain</b>	+ 1,00€
	Avocat, haricots, oignon et mayonnaise au piment	
	<b>Japo</b>	+ 1,00€
	Roquette, je shiitake et mayonnaise à la sauce soja	
	<b>Campera*</b>	+ 1,00€
	Tomate, poivre vert, fromage de chèvre et l'oignon	+ 1,00€
<b>Italien*</b>		
Arugula, l'oignon, la tomate et parmesan sec		
<b>Frites</b>	+ 3,50€	
Maison		
	<hr/>	
	<b>*Sauce Boya</b>	
	(mayonnaise, Perrins sauce moutarde Dijon)	
	<hr/>	
<b>Boissons</b>	<b>Rouge</b>	14,00€
	<b>Blanc</b>	14,00€
	<b>Rose</b>	14,00€
	<b>Cava</b>	14,00€
	<b>Raret Blanc/Rouge (Priorat)</b>	17,00€
	<hr/>	
	<b>Sangria 1 l</b>	14,00€
<b>Sangria 1,5l</b>	16,00€	
<b>Verre sangria</b>	3,50€	
<b>Verre "tinto de verano"</b>	3,50€	
	<hr/>	

## Cocktails

RHUM	<b>Mojito</b>	8,50€
	Rhum Santa Teresa, citron vert et sucre roux	
	<b>Mojito +</b>	8,50€
	Rhum Santa Teresa, sucre roux et parfum à choisir (Fraise, fruit de la passion, pêche ou framboise)	
	<b>Blue Hawaii</b>	8,50€
	Rhum, curaçao bleu, jus d'ananas et d'orange	
CACHAÇA	<b>Mai tai</b>	8,50€
	Rhum noir, rhum blanc et le jus de fruit de la passion	
	<b>Piña Colada</b>	8,50€
	Rhum blanc, lait de coco et jus d'ananas	
VODKA	<b>Caipirina</b>	8,50€
	Cachaça, citron vert, sucre et rhum	
	<b>Caipirina +</b>	8,50€
	Cachaça, rhum, sucre et parfum à choisir (Fraise, fruit de la passion, pêche ou framboise)	
TEQUILA	<b>Caipiroska</b>	8,50€
	Vodka, citron vert, rhum et sucre	
	<b>Caipiroska +</b>	8,50€
	Parfum à choisir, rhum et sucre (Fraise, fruit de la passion, pêche ou framboise)	
GINEBRA	<b>Sex on the beach</b>	8,00€
	Vodka, Schnapps, jus d'orange et myrtilles	
	<b>Cosmopolitan</b>	8,50€
	Vodka, Cointreau, Jus de Canneberge et Citron Vert	
SANS ALCOHOL	<b>Margarita</b>	8,50€
	Tequila, Cointreau et jus de citron	
	<b>Gin Tonique</b>	8,50€
	Ginebra, tonic et orange	
	<b>Gin Tonique Premium</b>	10,00€
	<b>Gin Tonique + avec Red Bull</b>	10,50€
	<b>San Francisco</b>	7,00€
	Jus d'ananas, de pêche, d'orange et grenadine	
	<b>Mamadeta Tarragona</b>	8,50€
	Garniture de citron à la Chartreuse verte et jaune	

<b>Salad</b>	<b>Tomatoes</b> "aliños" (season)	9,00€
	Tomato salad with <b>tuna</b> and pepper	10,00€
	Tomato, <b>watermelon, feta and pesto</b>	10,00€
	<b>Orchard's</b> salad	9,00€
	Green salad with <b>goat cheese</b> , walnuts and quince	11,00€
	<b>Cesar</b>	11,00€
	<b>Endive, cod and romesco</b>	11,00€

POTATOES	<b>Fried</b>	7,00€
	<b>Bravas</b>	7,50€
	<b>"Alioli" sauce</b>	7,50€
	<b>"Romesco" sauce</b>	7,50€

CROQUETTES	<b>Iberian Ham</b>	2,00€/ud
	<b>Cod</b>	2,00€/ud
	<b>Calamari in ink</b>	2,00€/ud

<b>Tapas</b>	<b>Octopus</b> feira	17,00€
	Steamed <b>Mussels</b>	10,00€
	Marinera <b>Mussels</b>	11,00€
	<b>"Salmorejo"</b> with egg and ham	9,00€
	<b>"Gazpacho"</b> (to drink)	5,00€/vaso
	Fried marinated <b>anchovies</b>	10,00€
	Grilled <b>cuttlefish</b> with alioli sauce	10,00€
	<b>Calamari</b> with alioli sauce	8,00€
	<b>Fingers</b> with honey and mustard	10,00€

<b>Pizzas</b>	<b>Ham</b>	12,00€
	<b>Ham, bacon and cheese</b>	12,50€
	<b>Margarita</b>	11,00€
	<b>4 cheeses</b>	12,00€
	<b>Pepperoni</b>	12,00€
	<b>Barbecue</b>	12,00€
	<b>Tuna</b>	11,50€
	<b>Tuna and bacon</b>	12,00€
<b>Vegetarian</b>	11,50€	

<b>Sandwiches</b>	<b>Loin</b> and cheese	8,50€
	<b>Bacon</b> and cheese	8,50€
	<b>Frankfurt</b>	8,50€
	<b>Pepito</b> with cheese	9,50€
	<b>Calamari</b> with alioli sauce	9,50€
	<b>Loin with peppers</b>	9,50€
	<b>Octopus</b> , ruccula, dried tomatoes and chili mayonnaise	9,50€
	<b>Vegetable chicken</b>	8,50€
	<b>Vegetal with tuna</b> , anchovies and olives	8,50€
	<b>Bikini</b> ham and cheese sandwich	7,50€
	<b>"Butifarra"</b> with mushrooms and romesco	8,50€
	<b>Bikini "sobrasada"</b> and brie	8,50€
	<b>Salmon</b> , avocado and cheese	9,50€

<b>Beef</b>	10,00€
<b>Angus</b>	12,00€
<b>Lamb</b>	10,00€
<b>Ibérica (Pork)</b>	10,00€
<b>Vegetarian</b>	9,00€
<b>Fried chicken</b>	9,50€
<b>Doble Smash Burger</b>	12,00€

---

## Hamburgers

<b>Classic*</b>	–
Lettuce, tomato and onion	
<b>Classic* +</b>	+ 1,00€
Lettuce, tomato, onion, cheese and bacon	
<b>Mexican</b>	+ 1,00€
Avocado , beans, onion and chili mayonnaise	
<b>Japan</b>	+ 1,00€
Ruccula, shiitake and soy sauce	
<b>Campera*</b>	+ 1,00€
Tomato, green pepper, goat cheese and onion	+ 1,00€
<b>Italian*</b>	
Arugula, onion, dried tomatoes and parmesan	
<b>Chips</b>	+ 3,50€

---

**\*Boya sauce**  
(mayonnaise, Dijon mustard sauce Perrins)

---

## Drinks

<b>Black</b> house wine	14,00€
<b>White</b> house wine	14,00€
<b>Rose</b> house wine	14,00€
<b>Cava</b> house wine	14,00€
<b>Raret White/Black (Priorat)</b>	17,00€

---

<b>Sangria 1l</b>	14,00€
<b>Sangria 1,5l</b>	16,00€
<b>Glass of sangria</b>	3,50€
<b>Glass of “tinto de verano”</b>	3,50€

---

## Cocktails

RUM	<b>Mojito</b>	8,50€
	Rum Santa Teresa, lime and sugar cane	
	<b>Mojito +</b>	8,50€
	Rum Santa Teresa, choose taste and sugar cane (Strawberry, passion fruit, peach or raspberry)	
	<b>Blue Hawaii</b>	8,50€
Rum, blue curacao, pineapple juice and orange		
	<b>Mai tai</b> Black rum, white rum and passion fruit juice	8,50€
	<b>Piña Colada</b>	8,50€
	White rum, coconut milk and pineapple juice	
<hr/>		
CACHAÇA	<b>Caipiriña</b>	8,50€
	Cachaça, lime, rum and sugar	
	<b>Caipiriña +</b>	8,50€
	Cachaça, choose your flavour, rum and sugar (Strawberry, passion fruit, peach or raspberry)	
<hr/>		
VODKA	<b>Caipiroska</b>	8,50€
	Vodka, lime, rum and sugar	
	<b>Caipiroska +</b>	8,50€
	Vodka taste to choose, rum and sugar (Strawberry, passion fruit, peach or raspberry)	
	<b>Sex on the beach</b>	8,00€
Vodka, Schnapps, orange juice and blueberries		
	<b>Cosmopolitan</b>	8,50€
	Vodka, Cointreau, cranberry and lime juice	
<hr/>		
TEQUILA	<b>Margarita</b>	8,50€
	Tequila, Cointreau and lemon juice	
<hr/>		
GINEBRA	<b>Gin Tònic</b>	8,50€
	Ginebra, tonic and orange	
	<b>Gin Tònic Premium</b>	10,00€
	<b>Gin Tònic + with Red Bull</b>	10,50€
<hr/>		
WITHOUT	<b>San Francisco</b>	7,00€
	Pineapple juice, peach, orange and grenadine	
<hr/>		
	<b>Mamadeta Tarragona</b>	8,50€
	Lemon Garnish with Green and Yellow Chartreuse	