



Para empezar



ENTREN QUE CABEN 100

# #PicaAquíPicaAllá

## Tequeños

10€

Deditos de masa de trigo rellenos de queso latino, acompañados de reducción de papelón.

Crunchy breaded cheese sticks with sugar cane reduction.

## Coquitos

12€

Rellenos de salmón, cangrejo, aguacate, queso crema y cebollin, con salsa de curry con coco y anguila.

Sacks filled with salmon, cream cheese chives and avocado sitting on a duo of curry-coconut and eel sauce.

## Degustación mini arepitas

15€

Arepitas asadas rellenas:

**Pelúa:** carne mechada y queso. **Catira:** pollo mechado y queso. **Reina:** Pollo y aguacate. **Dominó:** queso latino y frijoles negros.

Mini arepas slider: **Pelúa:** Shredded beef and cheese. **Catira:** Shredded chicken and cheese. **Reina:** Chicken and avocado. **Mexicana:** white cheese and black beans.

## Gyozas

10€

Empanadillas de pollo y vegetales al vapor o fritas con salsa de anguila.

Chicken and vegetables steamed or fried with eel sauce.

## Tostones de playa

15€

Plátano macho verde frito acompañado de queso latino, ensalada rallada y salsa cocktail.

Extra: **pollo guisado, carne mechada o mixto +2€**

Twice-fried plantain slices with sides of coleslaw salad, latin cheese and cocktail sauce.

Extra shredded beef, chicken or mixed +2€

## Rompe colchón

16€

Ceviche de mariscos al estilo venezolano, acompañado de crujientes tostones y dados de aguacate. Plato típico de las playas de Venezuela y famoso por ser afrodisíaco.

Refreshing seafood ceviche venezuelan style, originally from the caribbean coast of Venezuela, this dish is often sold at the beaches and offered to tourists as a powerful aphrodisiac that is why is called: **ROMPE COLCHÓN > BED BREAKER.**

## Empanaditas

10€

6 unidades rellenas de carne mechada o queso blanco.

6 empanadas filled with shredded beef or latin cheese.

## Entren que caben 100

30€

Barco de madera con: 4 tequeños, 6 gyozas, 6 japan crunch, 4 coquitos, wakame y edamame

Served on a wooden boat: 4 tequeños, 6 gyozas 6 japan crunch, 4 salmon coquitos, wakame and edamame.

## Cesta criolla

30€

Degustación criolla: 4 yucas, 4 empanaditas, 4 tequeños, 4 tostones y 4 arepitas.

Acompañado de guasacaca, papelón, salsa rosada, ensalada rallada, y queso latino. A elegir entre: carne o pollo mechado.

Sample platter: 4 empanadas, 4 deep fried cassavas, 4 cheese fingers, 4 green fried plantains, 4 bite size arepas, all with green mojo, sugar cane reduction, cocktail sauce, coleslaw salad, latin cheese and your choice of shredded beef or chicken.



# Principales



FUJI ROLL

# Un poco de sabor #japopotropical y caribeño

## Parrilla mixta

Para 1 persona 25€

Entrecot black angus, pechuga de pollo, chorizo criollo acompañados de tostones, yuca o patatas fritas y su mojo tradicional.

Entrecot black angus, grilled chicken, chorizo, french fries or cassava, fried plantains and traditional mojo.

## Pabebowl

15€

Carne mechada, plátano frito, frijoles negros, arroz blanco, queso blanco rallado y arepitas.

**Extra: Aguacate +2€**

Shredded beef, sweet plantains, black beans, rice, white cheese and mini arepas.

**Extra: Avocado +2€**

## Fuji 🔥

16€

Roll de sushi tempurizado relleno de salmón, aguacate, queso crema con topping de cangrejo, wakame, mayo masago y salsa fuji.

Tempura roll filled with salmon, avocado, cream cheese, topped with kani crab, wakame, masago on fuji sauce.

## Parrilla GRAMA

Para 2 personas 38€

Entrecot black angus, pechuga de pollo, y chorizo criollo con arepitas, queso de mano, tostones, yuca o patatas fritas, ensalada mixta, y su mojo tradicional.

Entrecot black angus, grilled chicken, chorizo, french fries or cassava, arepitas, latin cheese, fried plantains, avocado and heart palm salad and traditional mojo.

## Sancocho de costilla

15€

Acompañado de 2 mini arepitas, servida con res, costillas, yuca, papa y mazorca.

Beef ribs soup served with cassava, potatoes and corn in the cob accompanied with 2 mini arepitas.

## Tiger 🔥

15€

Roll de sushi tempurizado relleno de salmón, queso crema y aguacate con salsa de anguila.

Tempura roll filled with salmon, cream cheese, avocado and topped with eel sauce.

## Gramma burger

15€

200 gr. carne de vacuno, triple queso cheddar, mermelada de bacon, cebolla frita casera y salsa de mostaza y cerveza, acompañado de patatas.

**Extra: Tequeños + 2€ / Huevo + 1€**

Burger beef, triple cheddar cheese, bacon jam, home-fried onion rings and special beer and mustard sauce with a side of potatoes.

**Extra: Tequeños + 2€ / Fried egg +1€**

## Buffalo wings

14€

Alitas de pollo B.B.Q estilo americano servidas con potatoes skins rellenos de crema agria, queso fundido y sticks de apio.

B.B.Q chicken wings with loaded potatoes skins, celery sticks and sour cream.

## Dinamita

16€

Relleno de cangrejo, wakame y mayo especial, envuelto en arroz con topping de masago.

Roll filled with crab, wakame and special mayo, wrapped on sushi rice and topped with masago.

 Tempurizado



# Arepas



AREPA LA TUYA  
CARNE MECHADA QUESO BLANCO LATINO AGUACATE Y TOMATE

## Pelúa

10€

Carne mechada y queso amarillo.

Shredded beef and gouda cheese.

## Catira

10€

Pollo guisado y queso amarillo.

Shredded chicken and gouda cheese.

## Dominó

10€

Frijoles negros y queso latino.

Black beans and white cheese.

## Reina Pepiada

10€ 

Pollo mechado con mayonesa de la casa y aguacate.

Shredded chicken, avocado and our special mayonnaise.

## Sifrina

10€

Reina pepiada con queso latino o queso amarillo.

Shredded chicken, avocado, special mayonnaise and white or gouda cheese.

## Caribe

11€

Plátano frito, bacon, queso de mano y aguacate.

Fried sweet plantain, bacon, hand cheese "Mozarella like" and avocado.

## De la Casa

10€

Bacon, aguacate y queso latino.

Bacon, avocado and white cheese.

## Llanera

11€

Ternera al grill, aguacate, tomate y queso latino.

Grilled beef, avocado, tomatoes and white cheese.

## Ávila

11€

Pollo al grill, queso amarillo y cebolla caramelizada.

Grilled chicken, cheddar cheese and caramelized onions.

## Tentación

10€

Cochino frito y queso amarillo

Fried pork and gouda cheese.

## Mexicana

11€

Pollo guisado, queso amarillo, guacamole y pico de gallo.

Shredded chicken, gouda cheese, sour cream, guacamole and pico de gallo.

## Pabellón

11€

Carne mechada, frijoles negros, plátano frito y queso latino.

Shredded beef, black beans, fried sweet plantain and white cheese.

## La tuya

10€

Crea tu arepa

Incluye 1 ingrediente/ ingrediente extra +1€

Queso amarillo, blanco latino, de mano, aguacate, cebolla caramelizada, tomate, frijoles negros, plátano frito, cochino frito, carne mechada, pollo guisado o al grill, carne a la parrilla, bacon, pico de gallo, guacamole.

 Gluten free



# Cachapas



CACHAPA LA TUZA  
CARNE MECHADA QUESO DE MANO AGUACATE Y TOMATE



La cachapa es un plato típico venezolano,  
es una torta delgada hecha de maíz pilado

## Manuela

15€

Queso de mano.

Extra: aguacate + 2€

Corn pancakes with hand cheese  
"mozzarella like".

Extra: avocado + 2€

## La desmechada

16€

Queso de mano y carne  
mechada.

Extra: aguacate + 2€

Corn pancakes with hand cheese  
"mozzarella like" and shredded beef.

Extra: avocado + 2€

## La rubia

16€

Queso amarillo y pollo  
guisado.

Extra: aguacate + 2€

Corn pancakes with gouda cheese,  
and shredded chicken.

Extra: avocado + 2€

## La ardiente

16€

Queso de mano flambeado  
y plátano frito.

Extra: aguacate + 2€

Corn pancakes with fried latin  
cheese and fried sweet plantains.

Extra: avocado + 2€

## La sabrosa

16€

Queso de mano y cochino  
frito.

Extra: aguacate + 2€

Corn pancakes with hand cheese  
"mozzarella like" and fried pork.

Extra: avocado + 2€

## La pija

16€

Queso de mano y mezcla  
de reina pepiada.

Extra: aguacate + 2€

Corn pancakes with hand cheese  
"mozzarella like" and Reina Pepiada  
(Mix of shredded chicken, avocado  
and our special mayonnaise).

Extra: avocado + 2€

## La Criolla

18€

Queso de mano, carne  
mechada, plátano frito y  
frijoles negros.

Extra: aguacate + 2€

Corn pancakes with hand cheese  
"mozzarella like", shredded beef,  
black beans and fried sweet plantain.

Extra: avocado + 2€

## Tu Cachapa

16€

Crea tu cachapa con tus  
ingredientes favoritos.

Incluye 1 ingrediente/ ingrediente extra +1€

Queso amarillo, blanco latino, de mano,  
aguacate, cebolla caramelizada, tomate,  
frijoles negros, plátano frito, cochino frito  
carne mechada, pollo guisado o al grill,  
carne a la parrilla, bacon, pico de gallo,  
guacamole.



Brunch



TOSTADA DE AGUACATE

# Aquí todos los días son de Brunch



## Brunch Americano

18€

Bowl de frutas de temporada (manzana, piña, kiwi y naranja)  
2 pancakes o french toast, huevos revueltos o fritos, bacon, potato skins con crema agria, queso fundido y cebollino. Con una bebida y café o té.

**Extra: Nutella + 2€ · aguacate + 2€**

One bowl of seasonal fruits (green apple - kiwi - pineapple - orange)  
2 pancakes or french toast, scrambled or fried eggs, bacon, potato skins with sour cream, melted cheese and chives.  
One drink and coffee or tea.

**Add extra: Nutella + 2€ · avocado + 2€**

## Brunch Venezolano

18€

Bowl de frutas de temporada (manzana, piña, kiwi y naranja) con nuestras famosas arepitas asadas o fritas acompañadas de clásicos huevos revueltos, queso blanco, frijoles negros, plátano frito, nata criolla y carne mechada. Con una bebida y café o té.

**Extra: aguacate + 2€**

One bowl of seasonal fruits (green apple - kiwi - pineapple - orange)  
Our famous fried or baked arepitas, with classic scrambled eggs, latin cheese, black beans, sour cream, sweet plantains and shredded beef.  
One drink and coffee or tea.

**Add extra: avocado + 2€**

## Tostada de aguacate

10€

Bowl de frutas de temporada (manzana, piña, kiwi y naranja)  
2 Tostadas de pan con cremoso aguacate fresco, huevos poché, un toque de lima y sal y semillas de sésamo. Con una bebida y café o té.

**Extra: Bacon crujiente + 1€**

One bowl of seasonal fruits (green apple - kiwi - pineapple - orange)  
2 Loaves of bread with creamy and fresh avocado, poached eggs, salt, lime and sesame seeds. One drink and coffee or tea.

**Extra: Bacon + 1€**



# Postres



TRES LECHEs

# #ChúpateLosDedos Sin vergüenza



## Tres leches

7€

Bizcocho bañado en tres leches, y coronado con dulce de leche.

Milk sponge cake topped with toffee.

## Coulant de chocolate

6€

Acompañado de helado.

Chocolate coulant with ice cream

## Tequeños de Nutella

7€

Tequeños relleno de nutella acompañados con helado

Nutella hot fingers with ice cream.



# Bebidas y Zumos












ZUMO DE SANDÍA ZUMO DE MANGO Y PAPELÓN

# Bebidas / Drinks

<b>AGUA</b> Water	2,5€	<b>AGUA CON GAS</b> Sparkling water	2,5€	<b>NESTEA</b>	2,5€
<b>REFRESCO</b>	2,5€	<b>FRESCOLITA</b>	3€	<b>MALTA</b> Malt	3€
<b>CAFÉ</b> Coffee	2€	<b>INFUSIÓN</b> Hot tea	2€		

## Zumos

	PEQUEÑO / SMALL	4€	GRANDE / BIG	6€
 <b>PAPELÓN CON LIMÓN</b> Sugar cane & lemon	 <b>PIÑA</b> Pineapple		 <b>MARACUYÁ</b> Passion fruit	
 <b>MANGO</b> Mango	 <b>FRESA</b> Strawberry		 <b>SANDÍA</b> Watermelon	
 <b>LIMONADA</b> Lemonade	 <b>KIWI</b> Kiwi		 <b>GUANÁBANA</b> Soursop	

Todos los zumos son hechos al momento, con frutas o pulpas, 100% Naturales, sin aditivos ni concentrados

## Zumos Favoritos

GRANDE / BIG

6,5€

 <b>MARACUMANGO</b> Maracuyá y mango Passion fruit & mango	 <b>MANGOFRESA</b> Mango y fresa Mango & strawberry	 <b>LIMONADA FRESH</b> Limonada con fresa y hierbabuena. Lemonade with strawberry & peppermint
 <b>PAPELÓN TWIST</b> Papelón, limón, hierbabuena y piña Sugar cane, lime, peppermint & pineapple	 <b>DETOX</b> Pepino, limón, jengibre, manzana, hierbabuena y edulcorante. Cucumber, lime, ginger, apple, peppermint & sweetener	 <b>MUNCHY'S</b> 9€ Batido de galleta maría, oreo, helado de vainilla, leche de coco y nata montada acompañada de bizcocho casero con dulce de leche. Cookies, oreo, coconut milk, cream and vanilla ice cream with cake topped with toffee.
 <b>SANDÍA REFRESH</b> Sandía, lima y miel Watermelon, lime & honey	 <b>ACTIVO</b> Piña, kiwi y proteína vegetal de cañamo Pineapple, kiwi & vegan hemp protein	

Zumos disponibles según la temporada de frutas, preguntar al camarero



# Cocktails y otros



WHITE SANGRÍA CAYO SOMBRERO Y SEXY MADRID



# Cervezas / Beers

## SAN MIGUEL ESPECIAL

CAÑA 2,5€ | DOBLE 4€

Lager

5,4% Alc. | España • Spain

## SAN MIGUEL CLARA

Lager con zumo de limón

3,2% Alc. | España • Spain

## MAHOU 5 ESTRELLAS

5,5% Alc. | España • Spain

## FRANZISKANER Hefe-Weissbier Naturtrüb

DOBLE 5€ | JARRA 7€

Weissbier - Cerveza de trigo

5% Alc. | Alemania • Germany

## MAHOU SIN

España • Spain

## POLAR

Pilsen

5% Alc. | Venezuela

## ALHAMBRA RESERVA 1925

Extra Lager

6,4% Alc. | España • Spain

## MAHOU IPA

Lager

4,5% Alc. | España • Spain

## ZULIA

Pilsen

4,5% Alc. | Venezuela

# Cocktails de autor

**DIVA** 10€  
Vodka, fresa, lima y maracuyá.  
Vodka, strawberry, lime y passion fruit.

**SAFRISCA** 10€  
Ron blanco, vodka, aperol, lima, mango, maracuyá y fresa.  
White rum, vodka, aperol, lime, mango, passion fruit & strawberry.

**PAPEL-RON** 10€  
Papelón, ron, lima, naranja y fanta limón.  
Sugar cane, rum, lime, orange & lemon fanta.

**CAYO  
SOMBRERO** 10€  
Ron, malibú, lima, piña, blue curaçao y licor 43.  
Rum, malibú, lime, pineapple, blue curaçao & Licor, 43.

**PATILLA** 10€  
Ginebra, sandía, lima, ginger ale.  
Gin, watermelon, lime & ginger ale.

**TROPICANA** 10€  
Ron blanco, lima, naranja y zumo de maracuyá.  
White rum, lime, orange & passion fruit.

**JEVA** 10€  
Vodka, fresa, lima, cointreau y zumo de naranja.  
Vodka, strawberry, lime, cointreau & orange juice.

**PAPELÓN  
FRESH** 10€  
Ron, papelón, hierbabuena, lima, amaretto y agua con gas.  
Rum, sugar cane, peppermint, lime, amaretto & sparkling water.

**COCO SUNRISE** 10€  
Naranja, lima, mango y malibú.  
Orange, lime, mango & malibú.

**SEXY MADRID** 10€  
Fresa, sandía, lima, vodka, cointreau, zumo de arándanos.  
Strawberry, watermelon, lime, vodka, cointreau & cranberry juice.

**KIWI KISS** 10€  
Kiwi, lima, vino blanco, triple sec y soda.  
Kiwi, lime, white wine, triple sec and soda.

**APEROL  
SOUR DE MANGO** 10€  
Ron blanco, lima, aperol y mango.  
White rum, lime, aperol & mango.



# Cocktails clásicos

## MOJITO 9€

Ron, azúcar morena, soda, lima, hierbabuena. Elige el sabor +0,5€

Rum, brown sugar, soda, lime, peppermint. Choose flavor + 0,5€.

## DAIKIRI 9€

Ron, lima y cointreau.

Elige tu sabor + 0,5€

Rum, lime, cointreau. Choose flavor + 0,5€.

## LONG ISLAND 9€

### ICED TEA

Tequila, vodka, ron, gin, triple sec, lima y cocacola.

Tequila, vodka, rum, gin, triple sec, lime & cocacola.

## PISCO CARIBE 9€

Pisco, lima, maracuyá, amargo de angostura y clara de huevo.

Pisco, lime, passion fruit, angostura bitters, lime & egg white.

## CUBANO 9€

Lima, azúcar morena, ron y coca cola.

Lime, brown sugar, rum & coca cola

## GINGER FRESH 9€

Pisco, piel de lima y naranja, ginger ale, coronado con manzana verde.

Pisco, lime and orange skin, ginger ale, topped with green apple.

## CAIPIROSKA 9€

Vodka, lima, azúcar morena y soda. Elige el sabor + 0,5€

Vodka, lime, brown sugar, soda. Choose flavor + 0,5€

## CAIPIRINHA 9€

Cachaça, lima y soda.

Elige el sabor + 0,5€

Cachaça, lime & soda. Choose flavor + 0,5€

## BLANCO DE VERANO 9€

Cava, vino blanco, cointreau, zumo de naranja y maracuyá.

Cava, white wine, cointreau, orange juice & maracuyá.

## BLOODY MARY 9€

Vodka, zumo de tomate, lima, condimentos y tabasco.

Vodka, tomato juice, lime, condiments & tabasco.

## DARK N'STORMY 9€

Ron especiado, ginger beer, lima y hierbabuena.

Rum, ginger beer, lime & peppermint.

## MOSCOW 9€

### MULE

Vodka, lima, ginger beer y soda.

Vodka, lime, ginger beer & soda.

## PIÑA COLADA 9€

Ron, malibú, leche de coco, piña y leche condensada.

Rum, malibú, coconut milk, pineapple, & condensed milk.

## COSMOPOLITAN 9€

Vodka, cointreau, lima y zumo de arándanos.

Vodka, cointreau, lime, cranberry juice.

## MARGARITA 9€

### FROZEN/SHAKEN

Tequila, cointreau y lima.

Elige tu sabor + 0,50€

Tequila, cointreau, lime. Choose flavor + 0,5€.

## TINTO TROPICAL 9€

Vino tinto, fanta de limón, fresas y zumo de maracuyá.

Red wine, fanta lemon, strawberry & passion fruit juice.

## WATERMELON 9€

### MARTINI

Vodka, sandía y lima.

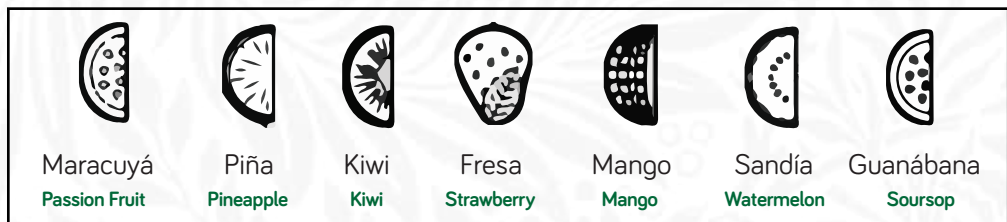
Vodka, watermelon & lime.


## APEROL 9€

### SPRITZ

Cava, aperol y soda.

Cava, aperol & soda.



 Sin azúcar  
sugar free

## Jarras / Pitchers



### SANGRÍA GRAMA

20€

Fresa, manzana, lima, naranja, vermú, vodka, gin, triple sec, vino tinto y fanta.

Strawberry, apple, lime, orange, vermouth, vodka, gin, triplesec, red wine & fanta lemon.



### SALTO ÁNGEL

20€

Manzana, lima, naranja, fresa, zumo de naranja, zumo de maracuyá, vino blanco, cava y blue curaçao.

Apple, lime, orange, vermouth, strawberry, orange juice, passion fruit juice, white wine, cava & blue curaçao.



### WHITE OR PINK SANGRÍA

20€

Fresa, manzana, lima, naranja, vodka, gin, triple sec, vino blanco o rosado y cava.

Strawberry, apple, lime, orange, vodka, gin, triplesec, white or rosé wine & cava.



### MARGARITA FROZEN

20€

Tequila, triple sec, lima. Elige el sabor.

Tequila, triple sec, lime. Choose flavor.



### GUARAPITA

20€

Ron blanco, gin, vodka, triple sec.

Elige el sabor.

Rum, gin, vodka, triple sec. Choose flavor.

ELIGE EL SABOR: Maracuyá, piña, kiwi, fresa, mango, sandía, guanábana

Choose flavor: Passion fruit, pineapple, kiwi, strawberry, mango, watermelon, sourso

## Peceras / Fishbowls

GRANDE / BIG 30€

GIGANTE / GIANT 60€

### LOS ROQUES

Vodka, tequila, gin, triple sec, fanta limón, blue curaçao, lima y fruta picada.

Vodka, tequila, gin, triple sec, fanta, blue curaçao, sliced fruits & lime.

### PETARE

Ron, triple sec, lima y fruta a elegir.

Rum, triple sec, lime and fruit of your choice.

### SABANA GRANDE

Vodka, tequila, gin, ron, triple sec, soda, midori y fruta picada.

Vodka, tequila, gin, rum, triple sec, soda, midori & sliced fruits.

## Ron

### BRUGAL

8€

### BARCELÓ

8€

### BACARDÍ

8€

### CACIQUE

8€

### CACIQUE 500

10€

### SANTA TERESA

8€

### CAPTAIN

8€

### MORGAN SPICED

### SANTA TERESA 1796 SOLERA

SHOT 4€ | COPA 11€

### ZACAPA 23

SHOT 4€ | COPA 11€

### MALIBÚ

8€



## Whisky

**JACK DANIEL`S  
TENNESEE**

SHOT 4€ | COPA 9€

**BLACK LABEL** 10€

**DEWAR`S** 8€

**JACK DANIEL`S  
HONEY**

SHOT 4€ | COPA 9€

**RED LABEL** 8€

**J&B** 8€

**JAMESON`S  
IRISH WHISKY**

9€

**CHIVAS REGAL** 12€

**BALLANTINE`S** 8€

## Gin Premium

**GINEBRA  
PREMIUM DEL MES** 10€

**MARTIN  
MILLERS** 10€  
Enebros, lima y naranja.

**GIN MARE** 10€  
Enebros y laurel.

**NORDÉS** 10€  
Cardamomo, laurel y limón.

**BULLDOG** 10€  
Lima, limón y naranja.

**PUERTO DE  
INDIAS** 10€  
Fresas y hierbabuena.

**BROCKMANS** 11€  
Tónica, fresa y hierbabuena.

**HENDRICKS** 10€  
Pepino y naranja.

**BOMBAY  
SAPPHIRE** 10€  
Enebros y limón.

**G`VINE** 11€  
Manzana y lima.

## Gin

**SEAGRAMS** 8€  
Lima y naranja.

**TANQUERAY** 8€  
Lima.

**BEEFEATER** 8€  
Limón.

## Vodka

**ABSOLUT** 8€

**SMIRNOFF** 8€

**GREY GOOSE** 11€



## Vinos / Wines

### SOLAR DE ESTRAUNZA

TINTO COPA 3€ | BOTELLA 20€  
Rioja / Tempranillo (100%)  
13% Alc. | España • Spain

### ANTONIO MONTERO COLLEIDA

BLANCO COPA 3€ | BOTELLA 20€  
Ribeiro / Treixadura y Jerez  
11,5% Alc. | España • Spain

### CANTABURROS

TINTO COPA 3€ | BOTELLA 20€  
Ribera del duero  
Tempranillo (100%)  
13,5% Alc. | España • Spain

### COVA SERODIA

BLANCO COPA 4€ | BOTELLA 25€  
Rias Baixas / Albariño (100%)  
11,5% Alc. | España • Spain

### VIÑALDENA

BLANCO COPA 3€ | BOTELLA 20€  
Rueda / Verdejo (100%)  
13% Alc. | España • Spain

### TAMPESTA PRIETO PICUDO

ROSÉ COPA 3€ | BOTELLA 22€  
Rioja / Verdejo (100%)  
13% Alc. | España • Spain

## Cava

### ROGER DE FLOR

COPA 3€ | BOTELLA 20€  
Brut  
Parellada / Xarello y Macabeo.

## Otros

MARTINI  
BLANCO 5€

COGNAC  
COURVOISIER 4€

TEQUILA  
SHOT 3€ | COPA 5€

VERMÚ 5€

KAHLÚA 5€

CREMA  
DE ORUJO  
SHOT 1€ | COPA 3€

MARTINI  
ROSSO 5€

BRANDY GRAN  
DUQUE DE ALBA 6€

LICOR 43 8€

PACHARÁN 4€

LIMONCELLO  
SHOT 1€ | COPA 3€

LICOR DE  
HIERBAS  
SHOT 1€ | COPA 3€

MARTINI  
DRY SEC 5€

TEQUILA 1800  
100% Agave - Reposado  
SHOT 4€ | COPA 9€

BAILEY`S  
Original 6€

DISARONNO 5€

JÄGERMEISTER  
SHOT 4€ | COPA 7€







[www.gramabar.com](http://www.gramabar.com)



[www.sakalemadrid.com](http://www.sakalemadrid.com)

 @gramabar  
@sakalemadrid

 Gramabar  
Sākale Restaurant

 +34 912 405 587

# Nuestras Promociones



## MENÚ DEL DÍA

Incluye entrante, principal, postre, café y bebida.  
Disponible de lunes a viernes  
hasta las 16.30h por 15€

## 2X1 EN AREPAS

Arepas de la promo: Reina Pepiada · Sifrina · Catira  
Pelúa · Dominó. Disponible de lunes a miércoles x 10€



## 2X1 EN FROZEN DRINKS

Happy hour de lunes a jueves de 17h a 20h



@GRAMABAR