

COFFEE & TEA

Espresso with brandy.....	2,70 €	Premium Infusions.....	1,60 €
Espresso with brandy and condensed milk.....	2,80 €	au lait.....	1,70 €
Irish coffee.....	5,00 €	with liqueurs.....	2,10 €
		Glass of milk.....	1,30 €
		Nesquick.....	2,10 €

SOFT DRINKS & MINERAL WATER



Mineral water (still) 1/2.....	1,60 €	Small Soft drinks (from dispenser).....	2,50 €
Mineral water (fizzy) 1/2.....	1,80 €	Soft drinks (bottle).....	2,70 €
Gaseosa (sweet fizzy drink) 1/2.....	1,60 €	Appletiser.....	2,50 €
Bitter sin.....	2,30 €	Soft drinks Premium.....	3,00 €
Smoothies of: cocoa, strawberry or vanilla.....	2,30 €	Fruit juices 20 cl: orange, pinea- pple, apple and peach.....	2,50 €
Grape juice.....	2,30 €	Fresh orange juice.....	2,70 €
Nestea 30 cl.....	2,80 €	Crushed ice drinks.....	2,70 €
Aquarius 30 cl.....	2,80 €		
Monster Regular.....	3,30 €		

BEER



Small Cruzcampo.....	1,60 €	Cruzcampo bottle.....	2,60 €
With gaseosa or lemonade.....	1,60 €	Radler bottle.....	2,60 €
Glass Cruzcampo.....	2,10 €	Free Gluten ☒.....	2,60 €
Jug Cruzcampo.....	2,80 €	Aguila sin filtrar bottle.....	3,10 €
With gaseosa or lemonade.....	2,80 €	Heineken.....	3,10 €
Supplement		Heineken 0,0.....	3,10 €
Small glass / jug syrup.....	0,30 €	Coronita.....	3,10 €
		Guinness.....	4,80 €

CAVA & WINE & CIADER



Vino casa Nuviana (B / T / R)		Viña Paceta (Rioja) Crianza 3/8.....	10,00 €
Glass.....	2,00 €	Cava Codorniu Benjamin.....	3,20 €
Bottle.....	9,00 €	Cava Codorniu Clásico.....	9,50 €
Vino Barbadillo		Cava Anna	
Glass.....	2,50 €	Sleever Rose Brut.....	18,00 €
Bottle.....	10,00 €	Blanc de Blancs Brut Reserva.....	18,00 €
Bach Extrísimo Blanco Seco 3/8.....	7,00 €	Glass Tinto de verano.....	2,50 €
Verdejo Frizzante 5,5°.....	14,50 €	Jug Tinto verano 1/2 l.....	2,90 €
Bach Viña Extrísimo Rosado 3/8.....	7,00 €	Jug Tinto verano 1 l.....	5,00 €
Viña Pomal (Rioja)		Magners sidra.....	6,30 €
Glass.....	3,50 €		
Bottle.....	15,00 €		
Vino Legaris Roble (Ribera del Duero)			
Glass.....	3,50 €		
Bottle.....	16,00 €		

LIQUEURS & MIXED DRINKS



GIN

	spirits	mixed drinks	shots
Larios	4,00 €	6,00 €	2,50 €
Beefeater	5,00 €	7,00 €	3,00 €
Puerto de Indias Strawberry	5,00 €	7,00 €	3,00 €
Puerto de Indias Classic	5,00 €	7,00 €	3,00 €
Seagram's	6,00 €	8,00 €	3,50 €
Bombay Sapphire	7,00 €	9,00 €	4,00 €
Bulldog's	7,00 €	9,00 €	4,00 €
Martin Miller's	7,00 €	9,00 €	4,00 €
Hendrick's	8,00 €	10,00 €	4,50 €
Gin Mare	8,00 €	10,00 €	4,50 €
G'Vine Floraison	8,00 €	10,00 €	5,50 €

RUN

Negrita	4,00 €	6,00 €	2,50 €
Bacardi	5,00 €	7,00 €	3,00 €
Brugal	5,00 €	7,00 €	3,00 €
Cacique	5,00 €	7,00 €	3,00 €
Barcelo Añejo	5,00 €	7,00 €	3,00 €
Havana 7	7,00 €	9,00 €	4,00 €
Barcelo Imperial	8,50 €	10,00 €	5,50 €

VODKA & TEQUILA

Smirnoff	5,00 €	7,00 €	3,00 €
Absolut	6,00 €	8,00 €	3,50 €
Tequila Jose Cuervo	5,00 €	7,00 €	3,00 €
Tequila Espolon reposado	6,00 €	8,00 €	3,50 €

WHISKY

Dyc	4,00 €	6,00 €	2,50 €
Southern Comfort	5,00 €	7,00 €	3,00 €
Ballantine's	5,00 €	7,00 €	3,00 €
J & B	5,00 €	7,00 €	3,00 €
Johnnie Walker Red	5,00 €	7,00 €	3,00 €
White Label	5,00 €	7,00 €	3,00 €
Jameson	7,00 €	9,00 €	4,00 €
Wild Turkey Bourbon	7,00 €	9,00 €	4,00 €
Jack Daniel's	7,00 €	9,00 €	4,00 €
Johnnie Walker Black	8,00 €	10,00 €	4,50 €
Cardhu	8,00 €	10,00 €	4,50 €

BRANDY

Veterano	3,00 €	5,00 €	2,00 €
Torres 10	4,00 €	6,00 €	2,50 €
Carlos I	6,00 €	8,00 €	3,50 €
Rémy Martin	8,00 €	10,00 €	4,50 €

ANISE

Del Mono sweet	3,00 €	5,00 €	2,00 €
Del Mono dry	3,00 €	5,00 €	2,00 €
Marie Brizard	3,00 €	5,00 €	2,00 €

APERITIFS/CAKE SHOP ★ ★ ★

Olives stuffed with anchovies
Almonds / pistachios / peanuts
Crisps individual pack

Muesly cookies
Chocolat cookie

1,70 €
unidad

COCKTAILS ★ ★ ★

6,50 €

MOJITO (rum, lime & soda)

PIÑA COLADA (rum, cream of coconut & pineapple juice)

OH!TELS (Amaretto, lime, pineapple juice & redcurrant)

LOVE ON THE BEACH (vodka, peach liqueur, orange juice)

LEMON DAIQUIRI / STRAWBERRY DAIQUIRI (rum, lemon & sugar / Strawberry)

MARGARITA (tequila, triple sec, lemon juice)

Non-Alcoholic Cocktails

San Francisco (Multifruit juice & redcurrant)..... 5,50 €

LIQUEURS



	spirits	mixed drinks	shots
Pippermint.....	3,00 €	4,50 €	2,00 €
Liqueur peach, apple, strawberry			
With alcohol.....	3,00 €	4,50 €	2,00 €
Without alcohol.....	2,50 €	4,00 €	1,50 €
Pacharán.....	3,50 €	5,00 €	2,50 €
Ponche.....	3,50 €	5,00 €	2,50 €
Limoncello.....	3,50 €	5,00 €	2,50 €
Grapa.....	3,50 €	5,00 €	2,50 €
Orujo.....	3,50 €	5,00 €	2,50 €
Herb orujo.....	3,50 €	5,00 €	2,50 €
Orujo crème.....	3,50 €	5,00 €	2,50 €
Catalan crème brûlée.....	3,50 €	5,00 €	2,50 €
Honey ron.....	3,50 €	5,00 €	2,50 €
Batida de Coco Mangaroca.....	4,50 €	6,00 €	3,00 €
Malibú.....	4,50 €	6,00 €	3,00 €
Cointreau.....	4,50 €	6,00 €	3,00 €
Frangelico.....	4,50 €	6,00 €	3,00 €
Amaretto.....	4,50 €	6,00 €	3,00 €
Baileys.....	4,50 €	6,00 €	3,00 €
Licor 43.....	4,50 €	6,00 €	3,00 €
Tia María.....	4,50 €	6,00 €	3,00 €
Jägermeister.....	4,50 €	6,00 €	3,00 €
Grand Marnier Cordón Rojo.....	6,50 €	8,00 €	4,00 €

APERITIFS & SHERRIES

	spirits	mixed drinks
Aperol Spritz (aperol, soda and cava).....		5,50 €
Cinzano (rojo / blanco).....	3,50 €	5,00 €
Campari.....	4,00 €	5,50 €
Moscatel.....	2,00 €	3,50 €
Málaga.....	2,50 €	4,00 €
Tio Pepe.....	2,50 €	4,00 €
Ricard.....	4,00 €	

COFFEES

Coffee	1,80 €
Americano	1,80 €
Iced coffee	1,80 €
Coffee with milk	2,20 €

HOT RECIPES



ESPRESSO MACCHIATO (Dash of milk) 2,00 €
Ristretto or Espresso coffee covered with a dash of milk froth.



CAPPUCCINO 2,50 €
Classic coffee recipe covered in creamy milk froth.



LATTE MACCHIATO 3,00 €
A soft mix of milk, milk froth and Espresso or Ristretto coffee.



BOMBÓN NESPRESSO 4,10 €
Coffee and cacao with creamy milk froth and sweet condensed milk.



CHOCO SURPRISE 4,10 €
A coffee recipe with a chocolate base and a creamy hot milk froth.

COLD RECIPES & COCKTAILS



ICED MACCHIATO 3,00 €
Ristretto or Espresso on a base of crushed ice and topped with velvety cold milk froth.



MACCHIATO DOWNTOWN 4,10 €
A mixture of cream textures made by notes of nuts and the sweetness of jam.



CAIPIRINHA NESPRESSO 6,50 €
A citric, refreshing and carioca drink!
Celebrate the roots of Rio de Janeiro in this recipe inspired by the classic Capirinha.