

TAPIOCA

Chill & Cocina

PARA PICAR Y COMPARTIR

- Tempura de Verduras - 8,50€*
- Nachos con Guacamole - 8,90€*
- Kibes Árabes (croquetas de carne 4 uni) - 7,90€*
- Humus con Pan Árabe - 8,50€*
- Croquetas de Bacalao 6 uni - 7,90€*
- Croquetas de Jamón 6 uni - 7,90€*
- Croquetas de Espinacas y Roquefort - 7,90€*
- Coxinha Brasileña de Pollo (croquetas 4 uni) - 7,90€*
- Tabla de Quesos - 11,90€*
- Morcilla de Burgos 5 uni - 6,90€*
- Falefel 5 uni - 7,50€*
- Samosas Vegetal 2 uni - 7,50€*
- Surtido de la casa (Coxinha, Kibe, Falafel, Samosas, Croqueta de Bacalao) - 13,90€*

ENSALADAS

- Ensalada Caprese (Tomate, Mozzarella Fresca, Vinagre Balsámico) - 8,90€*
- Ensalada Caprina (Mezclum, Queso de Cabra, Nueces, Tomate Seco, Mostaza y Miel) - 8,90€*
- Parrillada de Verduras: Calabacín, Berenjenas, Champiñones, Tomate, Espárragos - 10,90€*

HUEVOS ROTOS ESPECIALIDADES

- Huevos Rotos con Jamón - 9,90€*
- Huevos Rotos con Chistorra Ibérica - 10,90€*
- Huevo rotos con Jamón y Morcilla - 10,90€*

Huevos Rotos con Boletus y Foie – 13,90€
Huevos Rotos con Gulas y Gambas - 13,90€

PASTAS Y ARROCES

Corazones de Pera con Salsa Gorgonzola – 13,90€
Medallones Rellenos de Boletus - 13,90 €
Arroz Cremoso con Boletus y Parmesano - 13,90€

PLATOS ESPECIALES

Bacalao a La Portuguesa (Acompañado de Puré de Patatas y Hierbas) –
14,90€

Salmón al Maracuyá - 13,90€
(Con Arroz a la griega y Ensalada Mezclum)

Solomillo de Ternera con Salsa Roquefort o Chimichurri 200g – 19,90€
(Con Patatas Dipper)

Picanha Brasileña – 14,90€
(Con Vinagreta, Harina Tostada de Yuca y Patatas Dipper)

HAMBURGUESAS ARTESANAS

Primavera: Rucula Fresca, Tomate Seco y Láminas de Parmesano –
10,90€

La Latina: Queso Cheddar , Cebolla Caramelizada y Mezclum– 10,90€
Paulista: Rucula Fresca, Provolone Fundido, Mayonesa con Chimichurri –
10,90€

Tapioca: Salsa de Boletus, Parmesano, Foie ,Patatas Dipper , Mezclum -
13,90€

POSTRES

Tarta Red Velvet: *Con queso mascarpone y mermelada de frambuesa - 4,90€*
Tarta de Zanahoria: *Con queso mascarpone y un ligero toque de canela- 4,90€*

Tarta Duo Choco: Con choco blanco, choco negro, coco y ciruelas - 4,90€
Tarta Sensación: Crema de chocolate negro y fresas naturales – 5,50€
Brownie de Banana: Con Pepitas de Chocolate, Servido en Tulipas Bañadas de Chocolate Negro, Con Helado de Vainilla y Suave Salsa de Dulce de Leche – 5,90€

BEBIDAS

Refrescos - 2,50€
Caña Mahou - 1,40€
Cerveza Mahou - 2,80€
Tercio Mahou - 3,00€
Tercio Sin Mahou - 3,00€
Pinta Mahou - 4,50€
Tercio Alhambra Reserva – 3,50€
Tinto de Verano Vaso – 3,50€
Jarra de Sangría 1l – 9,90€
Zumos (Piña, Melocotón, Mosto, Naranja y Tomate) - 2,50€
Cordoniu 1551 Benjamin– 5€
Limonada - 4€

VINOS

***Glárima Roble Tinto**

Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sirah – **Botella 14,50€**

***Glárima Roble Blanco**

Gewurztraminer, Chardonnay – **Botella 14,50€**

***Glárima Rosado**

100% Sirah – **Copa 2,80€ Botella 13,50€**

***Platea 5 Roble**

D.O Ribera del Duero , 100 % Tempranillo, 5 Meses en Barrica. **Copa – 2,80€**

Botella - 13,50€

***Rioja Vega Crianza**

D.O.C Rioja: Tempranillo, Mazuelo, Garnacha, 12 Meses en Barrica. **Copa – 2,80€**

Botella – 13,50€

***Señorío de Garci Grande Rueda**

D.O.C Rueda: 80% Verdejo y 20% Viura. **Copa – 2,50€ Botella – 12,90€**

***Nietro**

D.O Calatayud: 100% Garnacha Tinta de Viña Viejas, Crianza 6 Meses en Roble Francés.

Botella – 13,50€

***Vino do Porto Osborne Tawny – Envejecido en Madera, elegante y versátil. Botella – 16,90€**

***Lambrusco - Botella – 12,00€**

Cafés

Solo o Cortado con Leche – 1,80€
C/Leche – 2,00€
Cortado con Baileys – 2,50€
Bombón – 2,50€
Vienés (Café y Nata Montada) - 2,50€

Latte (Café, Leche y Baileys) - 3,00€
Cappuccino (Café, Chocolate y Crema Leche) – 3,00€
Caribeño (Café, Ron, Azúcar Moreno y Nata) – 4,00€
Irlandés (Café, Whisky, Azúcar Moreno y Nata) – 4,00€

Tés y Infusiones*

Té Rojo, Té Verde o Té Clásico – 2,00€
Manzanilla* – 2,00€
Poleo Menta* – 2,00€
Frutas del Bosque* – 2,00€
Marroquí (Hierbabuena , Té verde Chino y Azúcar Moreno) – 2,50€
Pakistání (Té Negro , Vainilla , Canela, Cardamomo) - 2,50€
1001 Noches (Té Negro. Pétalos de Flores, Girasol, Jazmin, Rosas) – 2,50€
Chai Tea (Té Negro, Pimienta , Canela, Clavo, Jengibre, Cardamomo) - 2,50€
Rooibos y Vainilla* - 2,50€

COCTELES – 7€

** con o sin alcohol*

CAIPIRINHA FROZEN TAPIOCA

Cachaça, lima, azúcar, sorbete de limón.

MOJITO* (LIMA, FRESA o FRUIT DE LA PASION)

Ron, lima, hierbabuena, azúcar y hielo.

CAIPIRINHA (LIMA, FRESA o FRUIT DE LA PASION)

Cachaça, lima, azúcar y hielo.

CAIPIROSKA (LIMA, FRESA o FRUIT DE LA PASION)

Vodka, lima, azúcar y hielo.

SAKEROSKA (LIMA, FRESA o FRUIT DE LA PASION)

SaKe, azúcar y hielo.

MARGUERITA FROZEN (LIMA, FRESA o FRUIT DE LA PASION)

Tequila, triple sec, lima, azúcar y hielo.

DAIKIRI FROZEN (LIMA, FRESA o FRUIT DE LA PASION)

Ron, lima, azúcar y hielo.

SEX ON THE BEACH*

Vodka, zumo naranja, licor melocotón, zumo piña, granadina y hielo.

PIÑA COLADA*

Ron, piña, leche de coco, leche condensada, mangaroca y hielo.

TOM COLINS

Ginebra, limón, soda, azúcar y hielo.

BLODY MARY*

Vodka, zumo tomate, lima, pimienta negra, tabasco, salsa perrins, sal y hielo.

DRY MARTINI

Ginebra, martini seco y aceitunas.

WHITE RUSSIAN

Vodka, licor de café, nata líquida y hielo.

AMARETTO SOUR

Amaretto, lima, limón, azúcar y hielo.

BLACK MOJITO

Vodka negra, lima, hierbabuena, azúcar y hielo.

SAN FRANCISCO *

Vodka, zumo melocotón, licor de mora, licor de plátano, granadina y hielo.

JÄGERBOMB

Red bull, Jägermeister y hielo.

LA ESPAÑOLA

Vino Tinto, Zumo de Piña, Leche Condensada.

MOJITO BEER 8 €

Cerveza, Vino Blanco, Azúcar Moreno, Limón, Hierba Buena.