



TIRAMISÚ

elaborado con café ecológico de comercio justo de Café Angélica 7

TARTA DE CHOCOLATE CRUJIENTE

al estilo del Hotel Crillon de París 7

SÁNDWICH PARISINO *de galleta de almendra 6*

TARTA DE QUESO VEGANA

elaborada con crema anacardos 7

MACEDONIA *de fruta bio recién cortada 6*

COOKIE SIN COMPLEJOS

caliente y blandita con helado de vainilla y chocolate con receta del maestro heladero Fernando Sainz 7

postres

QUESO ESPECIAL DEL PASTOR

de Santa Gadea, de cabras de las montañas salvajes de Burgos 6

Helados caseros de la casa

Avellana 6

Dulce de leche 6

Café de etiopía 6

Yogur de cantabria 6

helados

Sorbetes

Lima limón 6

Naranja ecológico 6

**cócteles en
la vaquería montañesa**

Para cenar

**MOJITO CON
FRUTOS ROJOS**

*con ron ecológico de la cooperativa
Papagayo, de Comercio Justo 8*

MOJITO TRADICIONAL

con ron a la carta 8

CAIPIRIÑA

con cachaza orgánica brasileña 8

MARGARITA

*con tequila orgánico, triple seco
de curaçao y limón 8*

DAIQUIRI

*ron y limón. Relájate sentado
en La Floridita 8*

**Para hacer la digestión
y para hablar de la vida**

GIN FIZZ

*la versión sofisticada de un gin tonic
agitado en coctelera 8*

GIN TONIC

de una de nuestras ginebras:

209, Gin Koval o Siderit 9

*Jupiner orgánica, Beefeater,
Seagrams o Puerto de Indias 8*

RON

*Brugal, Barceló, Santa Lucía
reserva o Pantalion Dark 2004 8*

VODKA TONIC

elige entre Absolut y Siderit Vodka 8

FUCK ME UP

*El cóctel que hizo famoso a Dick
Bradsell. Dick era y es el barman más
famoso de Londres. Trabajamos a sus
órdenes hace 15 años en el Pharmacy
de Damian Hirst. lleva: Kalhua + Tía
María + Vodka + Café expresso 7,5*

WHISKY

*blend bueno, Glenfarclas single malt
doce años, Highland Harvest organic
Prince of Wales, bourbon whiskey de
Koval de Chicago 11*

JW Red Label 8

WHISKEY SOUR

*bourbon Kovac de Chicago,
zumo de limón y sirope 8*

DRY MARTINI

straight up o en las rocas con Siderit 8