

## Bar 30° hotels

### Cócteles con alcohol Alcohol with cocktails

#### **Tiki Tiki**

Ron especiado, zumo de piña, zumo de uva, lima, sirope de miel y fruta de la pasión

*Spiced rum, pineapple juice, grape juice, lime, honey syrup and passion fruit*

PVP

| 9,00€

#### **Sweet Cuba**

Ron blanco, azúcar, hierbabuena, lima, soda y cordial de chocolate

*White rum, sugar, mint, lime, soda and chocolate cordial*

| 9,00€

#### **Smokey Negroni**

Ginebra, campari y vermouth rosso

*Gin, campari and rosso vermouth*

| 7,50€

#### **No Pica Passion**

Ron añejo, mango, lima y sirope falernum

*Aged rum, mango, lime and falernum syrup*

| 9,00€

#### **Sangría pirata**

Vino tinto, ron, zumo de melocotón, Martini, sirope de miel y coco

*Red wine, rum, peach juice, Martini, honey and coconut syrup*

| 7,00€

#### **Mojito**

Ron blanco, lima, hierbabuena, azúcar blanco y soda

*White rum, lime, mint, white sugar and soda*

| 7,00€

#### **Moscow Mule**

Vodka, cerveza de jengibre y lima

*Vodka, ginger beer and lime*

| 7,00€

#### **Aperol Spritz**

Aperol, espumoso, agua con gas

*Aperol, sparkling wine, sparkling water*

| 7,00€

#### **Sweet mango (sin alcohol)**

Sirope de mango, zumo de piña, granadina y puré de fruta de la pasión

*Mango syrup, pineapple juice, grenadine and passion fruit puree*

| 6,00€

# Bar 30° hotels

## Cafés Coffees

	PVP
<b>Espresso</b>	1,50€
<b>Café americano</b> <i>Large black coffe</i>	1,60€
<b>Cortado</b> <i>Small coffe with a drop of milk</i>	1,60€
<b>Café con leche</b> <i>Coffe with milk</i>	2,00€
<b>Capuccino</b>	2,50€
<b>Carajillo</b> <i>Small coffe with liqueur</i>	2,80€
<b>Cacao en polvo con leche</b> <i>Cocoa and milk based drink</i>	2,20€
<b>Vaso de leche</b> <i>Glass of milk</i>	1,80€
<b>Café bombón</b> <i>Espresso with condensed milk</i>	2,00€
<b>Café irlandés</b> <i>Irish coffe</i>	6,10€

## Cervezas Beers

	PVP
<b>Caña</b> <i>Small draft beer</i>	2,20€
<b>Jarra</b> <i>Pint</i>	3,50€
<b>Shandy (gaseosa o limón)</b> <i>Shandy (with soda water or lemon)</i>	2,50€
<b>Cerveza sin</b> <i>Alcohol free beer</i>	2,50€
<b>Cerveza sin gluten</b> <i>Gluten free beer</i>	2,50€
<b>Mahou 5*****</b>	2,50€
<b>Coronita</b>	3,50€
<b>Budweisser</b>	3,50€
<b>Leffe Blonde</b>	4,00€
<b>Beck's 0,50L</b>	5,00€

## Refrescos Soft drinks

	PVP
<b>Agua 0,5L</b> <i>Water 0,5L</i>	2,00€
<b>Agua con gas</b> <i>Sparkling water</i>	2,20€
<b>Zumo manzana Mooma</b>  <i>Apple juice Mooma</i>	3,00€
<b>Refresco en botella</b> <i>Bottle soft drink</i>	2,50€
<b>Bitter Kas</b>	2,50€
<b>Ginger ale</b>	2,50€
<b>Red Bull</b>	3,50€
<b>Tónica Schweppes</b>	2,80€
<b>Tónica Royal Bliss</b>	3,00€
<b>Tónica Fever Tree</b>	3,00€
<b>Tónica Nordic Mist</b>	2,50€
<b>Nestea</b>	2,80€
<b>Aquarius</b>	2,80€

## Tés e infusiones Tea & Infusions

	PVP
<b>Té bolsita</b> <i>Tea bag</i>	1,60€
<b>Té negro inglés</b> <i>English breakfast tea</i>	1,60€
<b>Manzanilla</b> <i>Chamomile tea</i>	1,60€
<b>Menta Poleo</b> <i>Peppermint tea</i>	1,60€
<b>Té rojo</b> <i>Red tea</i>	1,60€
<b>Té verde</b> <i>Green tea</i>	1,60€

## Bar 30° hotels

### Gin & Tonic

	PVP
<b>Gordon's</b>	4,00€
<b>Beefeater</b>	4,50€
<b>Tanqueray</b>	5,10€
<b>Puerto de Indias strawberry</b>	5,10€
<b>Bombay Sapphire</b>	6,10€
<b>Bulldog</b>	6,50€
<b>Botanic premium</b>	7,30€
<b>Suplemento de refresco botella</b>	2,50€
<i>Mixer bottle supplement</i>	
<b>Tónica Schweppes</b>	2,80€
<i>Mixer bottle supplement</i>	
<b>Tónica Royal Bliss</b>	2,80€
<i>Royal Bliss tonic water</i>	
<b>Tónica Fever Tree</b>	3,00€
<i>Fever Tree tonic water</i>	
<b>Tónica Nordic Mist</b>	2,50€
<i>Nordic Mist tonic water</i>	

### Ron Rum

	PVP
<b>Cacique</b>	4,80€
<b>Brugal Añejo</b>	4,80€
<b>Barceló Añejo</b>	4,80€
<b>Bacardi</b>	4,20€
<b>Malibu coco</b>	4,20€
<b>Legendario</b>	6,90€
<b>Habana club 7</b>	6,90€
<b>Cacique 500</b>	8,20€
<b>Suplemento de refresco botella</b>	2,50€
<i>Mixer bottle supplement</i>	

### Brandy & Cognac

	PVP
<b>Soberano</b>	3,40€
<b>Veterano</b>	3,40€
<b>Magno</b>	3,70€
<b>Torres 10</b>	3,70€

### Licores Liqueurs

	PVP
<b>Marie Brizard</b>	4,20€
<b>Pacharán Zoco</b>	4,20€
<b>Poncho Caballero</b>	4,20€
<b>Peppermint</b>	4,20€
<b>Baileys</b>	4,20€
<b>Apricot Brandy</b>	4,20€
<b>Chupito licor</b> <i>Liqueur shot</i>	2,80€
<b>Suplemento refresco de botella</b>	2,50€
<i>Mixer bottle supplement</i>	

### Vodka

	PVP
<b>Smirnoff</b>	4,20€
<b>Absolut</b>	4,50€
<b>Cîroc</b>	11,00€
<b>Suplemento de refresco</b>	1,80€
<i>Mixer supplement</i>	
<b>Suplemento de refresco botella</b>	2,50€
<i>Mixer bottle supplement</i>	

# Bar 30° hotels

## Whisky, Tennessee & Bourbon

	PVP
<b>J&amp;B</b>	4,20€
<b>Jhonny Walker Red Label</b>	4,20€
<b>Ballentine's</b>	4,20€
<b>Jim Beam Bourbon</b>	4,20€
<b>Jack Daniel's Tennessee</b>	7,50€
<b>Johnnie Walker Black Lable</b>	7,50€
<b>Cardhu TM</b>	8,80€
<b>Suplemento de refresco botella</b>	2,50€
<i>Mixer bottle supplement</i>	

## Vino & Sangría Wine

	PVP
<b>Copa de vino de la casa</b>	2,50€
<i>Glass of house wine</i>	
<b>Tinto de verano (gaseosa o limón)</b>	2,80€
<i>Glass of wine (with soda water or lemon)</i>	
<b>Copa de sangría de vino</b>	3,30€
<i>Glass of wine sangría</i>	
<b>Copa de sangría de cava</b>	3,80€
<i>Glass of cava sangría</i>	
<b>Jarra de sangría de vino</b>	15,50€
<i>Pitcher of wine sangría</i>	
<b>Jarra de sangría de cava</b>	16,30€
<i>Pitcher of cava sangría</i>	

## Digestivos Digestifs

	PVP
<b>Orujo blanco</b>	3,50€
<b>Orujo de hierbas</b>	3,50€
<b>Limoncello</b>	4,00€
<b>Suplemento de refresco botella</b>	2,50€
<i>Mixer bottle supplement</i>	

## Cava

	PVP
<b>Copa de cava</b>	3,10€
<i>Glass of cava</i>	
<b>Copa de cava rosado</b>	3,10€
<i>Glass of rosé cava</i>	
<b>Cava brut Dubois</b>	13,30€
<b>Freixenet Brut Nature</b>	20,40€
<b>Elyssia Pinot Noir Brut Nature</b>	25,40€

## Tequila

	PVP
<b>Jose Cuervo Silver</b>	4,90€
<b>Chupito Tequila, limón y sal</b>	3,00€
<b>Suplemento de refresco botella</b>	2,50€
<i>Mixer bottle supplement</i>	

## Aperitivos Aperitifs

	PVP
<b>Martini Blanco</b>	4,20€
<b>Martini Rosso</b>	4,20€
<b>Campari</b>	4,20€
<b>Aperol</b>	4,20€
<b>Suplemento de refresco botella</b>	2,50€
<i>Mixer bottle supplement</i>	