































# FOOD















## BITES

· Croquetas de jamón (6u.)	12 €	 
· Croquetas de trufa (6u.)	12 €	 
· Hummus	10 €	   
· Langostinos robouchon (6u.)	12 €	    
· Nachos con queso	8 €	
· Quesadilla de pollo borracho	10 €	 
· Tacos de cochinita pibil (2u.)	9 €	
· Tacos de pollo poblano (2u.)	9 €	 
· Chilaquiles con tinga de ternera	14 €	
· Rollitos de queso canario con chutney de tomate (6u.)	10 €	  
· Rollitos de morcilla (6u.)	10 €	
· Mini pizza con trufa	12 €	 
· Mini pizza ibérica	12 €	 
· Gnocchi al pesto	15 €	  
· Falso risotto de carbonara	15 €	  

## SWEETS

· Carrot Cake	8 €	   
· Banoffee	8 €	   

Descripción de los iconos de alérgenos:\*

 Cereales con gluten	 Crustáceos / Marisco	 Soja	 Mostaza	 Apio
 Lácteos	 Moluscos	 Huevo	 Cacahuetes	 Altramucos
 Sésamo	 Sulfitos	 Frutos secos	 Pescado	

\* En cumplimiento de la Ley, se indican los alérgenos de cada plato. La información sobre alérgenos se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores. Debido a los procesos de elaboración de los productos, no es posible excluir la presencia accidental de otros alérgenos distintos a los detallados en la presente carta. Ni Teatro Barceló ni Europea de Explotaciones SA se hacen responsables de la información facilitada por sus proveedores, no garantizando la no presencia de otros alérgenos en origen o por contaminación cruzada durante las distintas fases de elaboración.



# WINE

## RED

<b>Añares Reserva</b> 75cl. <i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano</i> Rioja	35 €
<b>Conde de San Cristóbal 2016</b> 75cl. <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Tinta Fina</i> Ribera del Duero	50 €
<b>Marqués de Vargas Reserva 2015</b> 75cl. <i>Tempranillo</i> Rioja	50 €

## WHITE

<b>Pazo de San Mauro 2019</b> 75cl. <i>Albariño</i> Rias Baixas	50 €
---	------

## PINK

<b>Conde de San Cristóbal Flamingo Rosé 2019</b> 75cl. <i>Tempranillo</i> Ribera del Duero	75 €
--	------





# DRINKS



## BEVERAGES

	NORMAL	RESERVA	PREMIUM
· Chupito	5 €	7 €	9 €
· Copa / Combinados	10 €	12 €	14 €
· Botellas	125 €	200 €	250 €

## VODKA

· Grey Goose	125 €
· Grey Goose 1,75 L	350 €
· Grey Goose 3 L	600 €
· Grey Goose 4,5 L	900 €
· Grey Goose 6 L	1200 €

## LIQUOR

· Fireball 0,7 L	125 €
· Malavita 0,7 L	125 €
· Martini Bianco 1 L	125 €
· Martini Rosso 1 L	125 €
· Malibu	125 €
· Baileys	125 €
· Licor 43	125 €
· Ponche Caballero	125 €

## GIN

· Larios 12	125 €	· Bombay	125 €
· Larios Citrus	125 €	· Bombay Sapphire	200 €
· Larios Rosé	125 €	· Oxley	250 €
· Beefeater	125 €	· Hendricks 0,7 L	200 €
· Beefeater Pink	125 €	· Plymouth	200 €
· Beefeater 24	200 €	· Bulldog	300 €
· Masters	125 €	· G'Vine Floraison 0,7 · L	350 €
· Master's Pink 0,7 L	125 €	· Martin Miller's	300 €
· Seagram's	125 €		

## TEQUILA

· Sauza	125 €	· Patrón Añejo	250 €
· Olmeca Chocolate	125 €	· Patrón Café	200 €
· Patrón Silver	250 €	· Cenote	250 €
· Patrón Reposado	250 €		





# DRINKS



## WHISKEY

## RUM

· Jameson	125 €
· Dewar's	125 €
· Ballantine's	125 €
· DyC 8 años	125 €
· Jim Beam	125 €
· Maker's Mark	125 €
· Four Roses	125 €
· Southern Comfort	125 €
· The Macallan Amber	300 €
· Glenfiddich 12 años	250 €
· Chivas Regal 12 años	200 €
· Chivas Regal 18 años	250 €
· Johnnie Walker Black	300 €
· Johnnie Walker Gold	400 €
· Johnnie Walker Blue	600 €

· Bacardi 8 años	200 €
· Bacardi Carta Blanca 1 L	150 €
· Santa Teresa	125 €
· Santa Teresa 1796	250 €
· Brugal Extraviejo	125 €
· Brugal 1888	250 €
· Barceló	125 €
· Barceló Imperial	200 €
· Barceló Imperial 1.75 L	400 €
· Havana Club 7 años	200 €
· Zacapa 23	350 €
· Zacapa XO	600 €

## CHAMPAGNE

· Moët & Chandon	125 €
· Moët & Chandon 1,5 L	350 €
· Moët & Chandon 3 L	900 €
· Moët & Chandon <b>Rosé</b>	215 €
· Moët & Chandon <b>Rosé</b> 1,5 L	700 €
· Moët & Chandon <b>Rosé</b> 3 L	1300 €
· Moët & Chandon ICE Impérial	150 €
· Moët & Chandon ICE Impérial 1,5 L	400 €
· Moët & Chandon ICE Impérial 3 L	900 €
· Moët & Chandon <b>N.I.R. Nectar</b>	150 €
· Moët & Chandon <b>N.I.R. Nectar</b> 1,5 L	400 €
· Moët & Chandon <b>N.I.R. Nectar</b> 3 L	900 €

· G.H. Mumm <b>Cordon Rouge</b>	150 €
· Dom Pérignon Luminous	350 €
· Dom Pérignon Luminous 1,5 L	900 €
· Dom Pérignon Luminous 3 L	2000 €
· Dom Pérignon Luminous <b>Rosé</b>	700 €
· Dom Pérignon Luminous <b>Rosé</b> 1,5 L	1500 €
· Dom Pérignon Luminous <b>Rosé</b> 3 L	6000 €
· Veuve Clicquot <b>Yellow Label</b>	175 €
· Veuve Clicquot <b>Rosé</b>	215 €
· Louis Roederer Cristal Brut	500 €
· Louis Roederer Cristal <b>Rosé</b>	1000 €

