LOUNGE BAR

LAS CALDAS

Algo para empezar / *To start with*

Jamón Joselito Gran Reserva con pan soplao y tomate rallado con aceite de oliva virgen extra — 36,00€
Joselito Gran Reserva Iberian Ham with crispy artisan bread, grated tomato and extra virgin olive oil

Surtido de quesos asturianos con dulce de manzana, frutos secos y sus grissinis — 24,00€
Selection of Asturian cheeses with apple paste, nuts and grissini breadsticks

Boquerones en vinagre "HAZAS" artesanos, con picadita de ajo y perejil con virgen extra — 14,00€
Artisan HAZAS marinated anchovies with garlic, parsley and extra virgin olive oil

Bocados crujientes de maíz con mousse de pescado de roca y emulsión de oricios (4 uds.) — 14,00€
Crispy corn bites with rockfish mousse and sea urchin emulsion (4 pcs.)

Pintalo de verde / *Go green*

Guacamole a mano con pico de gallo, edamame, pipas de girasol y totopos artesanos — 18,00€
Handmade guacamole with pico de gallo, edamame, sunflower seeds and artisan tortilla chips

Ensalada de tomates con crema agria de albahaca y sus hojitas frescas — 16,00€
Handmade guacamole with pico de gallo, edamame, sunflower seeds and artisan tortilla chips

Nuestros cogollitos de ensalada César — 16,00€
Little Gem Caesar Salad

Ensalada de algas con edamame, pepino y aliño especial de sésamo tostado — 15,00€
Seaweed salad with edamame, cucumber and toasted sesame dressingsunflower seeds and artisan tortilla chips

Para Abrir Boca / *To Start*

¿Compartimos? / *Made for sharing*

Langostinos crujientes con albahaca y salsa kimchi 24,00€
Crispy prawns with basil and kimchi sauce

Lubina soasada en amarillo con alga nori 18,00€
Pan-seared sea bass in yellow sauce with nori seaweed

Fritos de pixín con ali oli verde 22,00€
Crispy monkfish bites with green aioli

Poké bowl con alga wakame, láminas de pepino, mango en dados y salmón fresco 19,00€
Poké bowl with wakame seaweed, cucumber ribbons, diced mango and fresh salmon

Croquetas cremosas de jamón 14,00€
Creamy Iberian ham croquettes

Ensaladilla rusa con ventresca de atún, piparras y polvo de aceituna negra 18,00€
Traditional Russian salad with tuna belly, piparras and black olive powder

Nuestras patatas bravas, sin tonterías y con pique 12,00€
Our signature patatas bravas, simple and spicy

Crujientes de pollo con emulsión de pimientos picantes 18,00€
Crispy chicken bites with spicy pepper emulsion

Al Centro de la Mesa / *For the Table*

El rincón del pan / *Bread corner*

Mini brioches de pulled pork, emulsión picantita y cebolla roja cítrica — 16,00€
Mini pulled pork brioche buns with spicy emulsion and citrus red onion

Tosta de hogaza de masa madre con crema de aguacate, salmón marinado, tomate seco y rúcula — 14,00€
Sourdough toast with avocado cream, marinated salmon, sun-dried tomatoes and rocket

Sandwich club en pan brioche con salsa de yema curada y patatas fritas — 16,00€
Brioche club sandwich with cured egg yolk sauce and French fries

Hamburguesa de ternera asturiana con queso ahumado de Pría, cebolla caramelizada, lechuga fresca y salsa trufada, con patatas fritas — 20,00€
Asturian beef burger with smoked Pría cheese, caramelised onion, fresh lettuce, truffle sauce and French friesFrench fries

Nuestros postres caseros / *Homemade desserts*

Tarta de queso "Cueva de Llonín" con coulis de frambuesa — 9,00€
"Cueva de Llonín" Cheesecake with raspberry coulis

Mousse de chocolate negro 72% con una suave chantilly al ron — 9,00€
72% Dark Chocolate Mousse with light rum Chantilly cream

Cocktail de frutas con gelatina de Malibú — 7,00€
Fresh Fruit Cocktail with Malibu jelly

Para Continuar & Para Terminar / *Keep Enjoying & Sweet Endings*

Bebidas calientes / *Hot drinks*

Café solo	2,25€
Café con leche / Cortado / Americano	2,50€
Descafeinado / Decaf. sobre	2,50€
Cola Cao	2,50€
Café con hielo	2,70€
Capuchino / Latte / Mocca	3,00€
Bombón	3,50€
Carajillo	4,00€
Barraquito / Irish coffee / French coffee	7,00€
Vaso de leche	1,75€

Milkshakes y Smoothies

Cookies & Cream *(Galleta de chocolate y nata)*	7,00€
Mocha *(Café y chocolate negro)*	7,00€
Strawberry *(Fresa natural)*	7,00€
Watermelon Summer *(Semillas de chia, mango, fresa y sandía)*	7,50€
Berries Paradise *(Mango, cereza, arándanos y fresa)*	7,50€
Aguacate Mix *(Plátano, aguacate, limón y col rizada)*	7,50€
Caribbean Passion *(Mango, papaya y piña)*	7,50€
Squeeze Natura *(Mango, zanahoria, piña y fruta de la pasión)*	7,50€
Delightful *(Plátano, arándanos, mango y açai)*	7,50€

Tés e Infusiones

Té negro vainilla y caramelo	2,60€
Té rojo pu-erh & fresas	2,60€
Earl grey	2,60€
Té verde ecológico	2,60€
Masala Chai	2,60€
Fruit love	2,60€
Tropical fruit	2,60€
Moringa matcha & mango ecológico	2,60€
Frutas del bosque	2,60€
Rooibos mediterráneo	2,60€
Rooibos relax	2,60€
Menta ecológica	2,60€
Canela y regaliz	2,60€
Jengibre y limón	2,60€
Multivitaminas	2,60€
Golden milk /Té matcha / Matcha Latte	3,20€

Refrescos / *Soft Drinks*

Agua / Still-Sparkling	2,20€
Agua PET	2,20€
Zumo Naranja-Piña-Tomate-Melocotón-Manzana	2,75€
Coca Cola / Zero / Fanta Naranja / Fanta Limón	2,75€
Tónica / Sprite / Soda	2,75€
Mosto / Bitter Rosso	2,75€
Agua 1L	3,30€
Zumo multifrutas / Trina manzana / Nestea	3,30€
Casera 0,5L	3,30€
Aquarius Limón / Naranja	3,30€
Zumo naranja natural	3,85€
Red Bull	3,85€
Zumo de tomate preparado	4,95€

Cervezas / *Beer*

Corto	2,20€
Mahou / Mahou 0,0 Tostada	3,30€
Caña / Clara / Radler	3,30€
Cerveza S/Gluten	3,30€
Alhambra / Maestra / Ordum	3,85€
Cañón	4,40€

Aperitivos

Martini	3,50€
Yzaguirre	3,50€
Yzaguirre Reserva	4,30€
Vermouth La Paloma	4,50€
Vermouth El Petroni	4,50€
Vermouth Picofino	4,50€
Aperol Spritz	8,00€

Vino Blanco Por Copa

Finca La Olma Verdejo *(D.O. Rueda)*	3,50€
N.Y. Hood Moscato *(D.O. Valencia)*	3,50€
Villanueva Albariño *(D.O. Rias Baixas)*	4,00€

Vino Tinto Por Copa

Faustino Art Collection Crianza Tempranillo *(D.O. Rioja)*	3,50€
Sembro Tempranillo *(D.O. Ribera Del Duero)*	4,00€

Vino Rosado Por Copa

Pagos de Araiz	3,50€

Espumoso Por Copa

Prima Vides *(D.O. Cava)*	4,50€

Refrescos y Aperitivos / *Soft drinks & Aperitifs*

Cocktails

Mojito *(Ron blanco, lima, hierbabuena y azúcar)*	9,50€
Margarita *(Tequila, triple seco, lima y azúcar)*	9,50€
Caipirinha *(Cachaça, lima y azúcar)*	9,50€
Caipiroska *(Vodka, lima y azúcar)*	9,50€
Long Island Iced Tea *(Ginebra, triple seco, ron blanco, tequila, vodka, lima, coca-cola y azúcar)*	9,50€
Piña Colada *(Ron blanco, piña y coco)*	9,50€
Old Fashioned *(Bourboun, angostura y agua)*	9,50€
Negroni *(Campari, vermouth rojo y ginebra)*	9,50€
Expresso Martini *(Café, vodka y licor de café)*	9,50€
Dry Martini *(Martini extra dry y ginebra)*	9,50€

Cocktails Sin Alcohol

Mojito Sin Alcohol *(Sprite, hierbabuena, lima y azúcar)*	7,50€
San Francisco *(Zumo de melocotón, piña, naranja y granadina)*	7,50€

Ron

Bacardi / Bacardi Limón	7,50€
Cacique	7,50€
Brugal	8,00€
Barceló	8,00€

Ron Premium

Havana 7	9,00€
Pampero Aniversario	9,00€
Opthimus	12,00€
Zacapa 23	13,00€
Brugal 1888	14,00€

Ginebra

Beffeater	8,00€
Seagram's	8,00€
Tanqueray	8,00€
Puerto de Indias	8,00€

Ginebra Premium

Bombay Sapphire	9,00€
Martin Millers	9,00€
G'Vine	9,00€
Nordés	9,00€
Hendrick's	9,00€
Gin Mare	9,00€
London Nº1	9,00€

Vodka

Absolut	8,00€
Moskovaskaya	8,00€
Smirnoff	8,00€

Vodka Premium

Belvedere	9,50€
Grey Goose	9,50€

Licores

Hierbas	4,00€
Pacharan	4,00€
Crema de Orujo	4,00€
Bayleys	4,00€
Cointreayu	4,00€
Tequila Jose Cuervo Blanco	4,50€
Tequila Jose Cuervo Reposado	4,50€

Brandy

Duque de Alba	8,00€
Carlos I	8,00€
Lepanto	8,00€
Cardenal Mendoza	8,50€

Bourbon

Jack Daniels	9,00€
Four Roses	9,00€

Whisky

Red Label	8,00€
JB	8,00€
Ballantines	8,00€
White Label	8,00€
Jameson	8,00€

Whisky Premium

Black Label	11,00€
Glenfidich 12	11,00€
Glenmorangie 10	11,00€
Glenfidich 15	12,00€
Hibiki Suntori	12,00€
Macallan 12	14,00€