

Menu de Comidas

Marabú
RESTAURANTE

Menu

Sopa de Pescado con Mariscos y Arroz — *12,00 €*

Tomatisierte Fischsuppe mit Meeresfrüchten und Reiseinlage

Consommé from fish, mussels and shrimps with rice and curcuma

Estofado de Buey con Cebollas, Verduras y Papas fritas — *15,50 €*

Geschmorter Rindergulasch mit Zwiebeln, Gemüse und Würfel Kartoffeln

Goulash of beef with vegetables and fried potatoes

Polvito uruguayo con Suspiro de Moya — *9,50 €*

Polvito urugauyo- Karamel Sahne Törtchen mit Merengue

Polvito uruguayo- caramel cream cake with merengue

como menu — *34,00€*

als Menü

like menu

del día
aktuelles
daily offer

sábado, 24 de octubre de 2026

Ensalada de Aguacates, Tomate Sherry, Cebollas y Aceitunas con Queso Feta y Oregano — *16,50 €*

Bauernsalat mit Avocado, Sherry Tomaten, Zwiebeln und Oliven, Feta Käse und Oregano

Farmer salad with avocados, sherry tomatoes, onions, Feta cheese ,olive and oregano

Tartar grueso de Atún Rabil aliñado con Aguacate, Soja y Tostada — *25,00 €*

Marinierter grober Tartar vom Gelbflossen Thunfisch mit Avocado

Marinated tartare from yellowfin tuna fish with avocado

Jalapeños - Pimientos picantes fritos, rellenos de Crema de Queso — *12,00 €*

Jalapeños- gebackene picante Paprikaschoten mit Käsefüllung

Jalapeños- fried spicy peppers stuffed with cheese cream

Sopa de Ternera estofado picante con Pimientos y Papas — *11,00 €*

Pikante Gulasch Suppe mit Paprika und Kartoffeln

Spicy Goulash soup

Filete de Sama fresca sobre Tallarines negras y Salsa de Vino blanco — *26,00 €*

Frisches gebratenes Rotbrassen Filet auf schwarzen Nudeln und Weißwein Sauce

Fresh sea bream filet on top of black fettuccine in white vine sauce

Carrillera de Cerdo en su Jugo, Puré de Papas y Verduras — *24,00 €*

Geschmorte Schweine Bäckchen in eigenen Saft mit Kartoffelpüree und Gemüse

Pork cheek slow roasted in the own juice, smash potatoes and vegetables

Entrecôte de Ternera lechal, Salsa Pimienta verde, Croquetas de Papas, Verduras — *26,00 €*

Gegrilltes durchwachsenes Kalbs- Entrecôte, grüne Pfeffer Sauce, Kartoffelkroketten, Gemüse

Entrecôte of veal with green pepper sauce, potato croquettes and vegetables

Chuleta de Ternera blanca a la plancha con Mantequilla de hierbas y Papas folio — *28,00 €*

Durchwachsenes Kalbskotelette vom Grill, mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Quark

Grilled veal chop with butter maitre ´d hotel, oven potato

Entrecot de Black Angus prime madurado +200 dias, Pimienta verde, Croquetas, Verduras — *38,00 €*

Black Angus Entrecôte +200 Tage gereift, grüner Pfeffer, Kartoffelkroketten, Gemüse

Grilled dry-aged + 200 days strip loin of black angus, green pepper, potatoes croquettes

SÉSAMO SESAME · APIO CELERY · CACAHUETE PEANUT · CON CÁSCARA NUTS · ALTRAMUZ LUPIN · SOJA SOY · GLUTEN GLUTEN · HUEVO EGG · PESCADO FISH · MOLUSCOS MOLLUSKS · CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS · LECHE MILK · MOSTAZA MUSTARD · SO_2 SULFITOS SULFITES

Estos platos contienen alérgenos / diese Gerichte enthalten Allergene / these dishes contain Allergen

Entrantes
Starters
Vorspeisen

Queso de Cabra a la plancha con Miel y Gengibre — *11,50 €*

Gegrillter Ziegenkäse mit Ingwer Honig

Grilled goat cheese with ginger honey

GLUTEN GLUTEN · MILK LECHE

Croquetas de Pescado, Salsa Tartara — *12,00 €*

Gebackene Fischkroketten an Remouladensauce

Fried fish croquettes with tartar sauce

GLUTEN GLUTEN · SOYBEANS SOJA · FISH PESCADO · MILK LECHE · EGG HUEVO

Croquetas de Cabrito con Mermelada de Higos — *12,00 €*

Zicklein Kroketten mit Feigen Marmelade

Kid croquettes with fig jam

GLUTEN GLUTEN · APIO CELERY · HUEVO EGG · LECHE MILK · SÉSAMO SESAME

Carpaccio de Solomillo de Añojo aliñado con Limón, Pimienta y Aceite de Oliva — *19,50 €*

Carpaccio vom spanischem Rinderfielt mit Zitrone, Pfeffer und Olivenoel mariniert

Carpaccio from fillet of Spanish beef marinated with lemon, pepper and olive oil

LECHE MILK · MOSTAZA MUSTARD · APIO CELERY

Vitello tonnato - Asado de Ternera cubierto con Salsa de Mayonesa y Atun — *16,00 €*

Feiner Kalbsbraten mit Thunfisch Mayonnaise, Zwiebeln, Ei und Kapern

cold veal roast with tuna mayonnaise, egg, capers and onions

FISH PESCADO · SO_2 SULFITOS SULFITES · EGG HUEVO · MUSTARD MOSTAZA

Jamón iberico Bellota 100% Raza iberica de Josele e Hijos con Pan de Tomate — *28,00 €*

Spanischer Schinken "Pata negra de Bellota 100%" mit Tomatenbrot

Spanish air dried ham from the Iberico porc 100% with tomato bred

GLUTEN GLUTEN

Pinchitos de Carne rebozados sobre Ensalada y Guacamole con BBQ Sauce — *14,00 €*

Gegrillte kleine Fleischspiesse auf Süss-Sauer Salat und Guacamole mit BBQ Saucen

Small grilled meat skewers on top of salad and guacamole with BBQ Sauce

GLUTEN GLUTEN · SÉSAMO SESAME · SOYBEANS SOJA

Rollito Brick con Carne mechada, Pimientos, Cebollas, Salsa agri dulce — *12,00 €*

Gebackenes Teig Röllchen mit Rindfleisch und Gemüse gefüllt an Süss sauer Sauce

Fried rolls stuffed with meat and vegetables and sweet sour sauce

SO_2 SULFITOS SULFITES · SOJA SOY · GLUTEN GLUTEN · SÉSAMO SESAME · HUEVO EGG · LECHE MILK · APIO CELERY

Carpaccio de Atun Rabil aliñado con Algas Wakame, Wasabi y Rabanillos — *20,00 €*

Carpaccio vom Yellowfin Thunfisch mit Wakame Algen, Wasabi und Radieschen

Yellowfin tuna carpaccio marinated with Wakame and Wasabi

GLUTEN GLUTEN · APIO CELERY · SÉSAMO SESAME · ALTRAMUZ LUPIN · SO_2 SULFITOS SULFITES · SOYBEANS SOJA · FISH PESCADO

Tartar grueso de Salmón marinado, Crema de Miel y Mostaza, Pickles de Calabaza — *17,00 €*

Grober Tartar vom Graved Lax, Honig- Senfcreme, Kürbis Pickle, Wasabi

Cube tartar of pickled salmón with honey mustard sauce, pumkin

GLUTEN GLUTEN · SOYBEANS SOJA · FISH PESCADO

Carpaccio de Pulpo cocido tibio con Papas, Aceite de Oliva y Sal gorda — *19,00 €*

Carpaccio von der gegarten Krake, warm serviert, auf Kartoffeln mit Meersalz und Olivenöl

Warm cooked octopus carpaccio on top of potatoes with olive oil and Maldon salt

MOLUSCOS MOLLUSKS · SO_2 SULFITOS SULFITES · SOYBEANS SOJA · APIO CELERY

7% IGIC incluido/ MwSt. enthalten/ VAT incluido

Aviso: todos los platos pueden contener **trazas** de **alergenos**
Important advise: al dishes may contain **traces** of **allergen**

Modificaciones de los platos pueden tener un cargo extra
Modifications to dishes may have an extra charge

Langostinos al ajillo — *16,00 €*

Geschälte Riesengarnelen mit Knoblauch und Chili Schote in Olivenöl fritiert

Fried king prawns in olive oil with garlic and chili pepper

CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS

Coctel de Langostinos con Aguacates, Tiras de Manzana y Salsa rosa — *17,00 €*

Grosse Garnelen Cocktail mit Avocado, Apfelstreifen und leichter Cocktailsauce

King prawns cocktail with avocado, apple and cocktail sauce

SOYBEANS SOJA · SO_2 SULFITOS SULFITES · CRUSTACEANS CRUSTÁCEOS · MILK LECHE

Puntillas de Calamar sobre Couli frio de Tomate y Pimientos — *11,50 €*

Frittierte kleine Baby- Calamar auf kaltem Tomaten- Paprika Couli

Fried small squid on top of cold tomatoe - peppers couli

GLUTEN GLUTEN · PESCADO FISH · MOLUSCOS MOLLUSKS · CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS

Chipirones fritos sobre Mayonesa de Limón — *15,00 €*

Frittierte Chipiron Kalamar an Zitronen Pfeffer Mayonnaise

Fried chipiron squid topped with lemon mayonnaise

GLUTEN GLUTEN · SOYBEANS SOJA · CRUSTACEANS CRUSTÁCEOS · MILK LECHE · SO_2 SULFITES SULFITOS

Sopas Ensaladas Pastas
Suppen Salate Pasta
Soup´s salad´s pasta

Gazpacho andaluz — *7,00 €*

Kalte andalusische Gemüsesuppe

Cold Andalusian vegetable soup

GLUTEN GLUTEN

Sopa de Tomates con Queso fresco y Gotita de Nata — *7,00 €*

Tomatensuppe mit Ziegen Frischkäse und Sahnetropfen

Tomato cream soup with goat cheese

APIO CELERY · LECHE MILK

Ensalada francesa, Jamón, Queso, Huevo y Dressing de Mostaza — *13,50 €*

Gemischter Salat mit Schinken, Käse, Ei und French Dressing

Mixed salad with ham, egg, cheese and french dressing

LECHE MILK · MOSTAZA MUSTARD · HUEVO EGG

Ensalada de Tomates en Gajos con Queso adobado, Cebolla rojas, Balsamico — *13,00 €*

Tomatenecken mit mariniertem Ziegen Käse, rote Zwiebeln, Balsamico

Tomatoes salad with marinated goat cheese, red onions, balsamic

SO_2 SULFITOS SULFITES · LECHE MILK

7% IGIC incluido/ MwSt. enthalten/ VAT incluido

Aviso: todos los platos pueden contener **trazas** de **alergenos**
Important advise: al dishes may contain **traces** of **allergen**

Modificaciones de los platos pueden tener un cargo extra
Modifications to dishes may have an extra charge

Marabú
RESTAURANTE

Verduras frescas fritas y a la plancha con Chutney de Calabaza *16,50 €*

Frische gegrillte und frittierte Gemüse mit Kürbis Chutney

Vegetable plate fried and grilled, pumkin chutney

GLUTEN GLUTEN · APIO CELERY · HUEVO EGG

Tagliolini finas frescas con Langostinos en Aceite de oliva con Ajos y Guindilla *17,50 €*

Frische feine Tagliolini Nudeln mit Riesengarnelen in nativem Olivenöl mit Knoblauch, Chili und Petersilie

Fresh tagliolini noodles with king prawns in garlic olive oil and fine herbs little spicy

HUEVO EGG · GLUTEN GLUTEN

Lasaña casera rellena de Carne, gratinado con Queso al Horno *16,00 €*

Lasagne mit Hackfleisch Füllung und Käse im Ofen gebacken

Lasagne - fresh pasta with sliced beef au gratin with cheese

GLUTEN GLUTEN · APIO CELERY · HUEVO EGG

Cannelloni rellenos de Pescado y Mariscos en Salsa de Setas, gratinado con Queso *18,50 €*

Cannelloni mit Jakobsmuscheln und Fisch gefüllt an Steinpilzen mit Käse überbacken

Cannelloni stuffed with sea bream and sea food in cépe cream sauce, gratin with cheese

GLUTEN GLUTEN · APIO CELERY · HUEVO EGG · PESCADO FISH · MOLUSCOS MOLLUSKS · CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS

Gnocchi de Patatas frescas con Salmon fresco y Espinacas en Salsa con Nata *19,00 €*

Frische Kartoffel Gnocchi mit Lachs und Spinat in Rahmsauce

Potato Gnocchi with salmon and spinach in cream sauce

APIO CELERY · SO_2 SULFITOS SULFITES · LECHE MILK · GLUTEN GLUTEN · PESCADO FISH

Pescados
Fischgerichte
Fish dishes

Lubina fresca a la plancha, Ajos y Perejil picao, Papas arrugadas y Mojo *24,00 €*

Frischer Wolfsbarsch vom Grill, Knoblauch, Petersilie, Runzel Kartoffeln, Mojo

Fresh sea bass, grilled, garlic, parsley, wrinkle potatoes and Mojo

PESCADO FISH

Lomo de Bacalao a punto de sal sobre Risotto de Vino blanco con Champiñones salteados *23,00 €*

Kabeljau Filet mit leichtem Restsalz auf Weisswein Risotto mit Champignons

Codfish loin with a level of salt on top of white vine risotto with mushrooms

PESCADO FISH · SO_2 SULFITOS SULFITES · APIO CELERY · LECHE MILK · GLUTEN GLUTEN

Steak de Pez Espada, Costra de Pimienta, Papas folio, Requesón de finas hierbas *20,00 €*

Steak vom Schwertfisch in der Pfefferkruste, Ofenkartoffel und Kräuterquark

Sword fish steak in black pepper crust, oven potatoes, fine herbs curd cheese

PESCADO FISH · APIO CELERY · LECHE MILK · GLUTEN GLUTEN

7% IGIC incluido/ MwSt. enthalten/ VAT incluido

Aviso: todos los platos pueden contener **trazas** de **alergenos**
Important advise: al dishes may contain **traces** of **allergen**

Modificaciones de los platos pueden tener un cargo extra
Modifications to dishes may have an extra charge

Marabú
RESTAURANTE

Interesse an Ferien Wohnung?

Info hier oder über unsere Mitarbeiter

Carnes
Fleischgerichte
meat dishes

Pechuga de Pavo sobre Chutney de Calabaza y Tomates con Papas fritas — *16,50 €*

Gegrillte Truthahn Brust auf Kürbis- Tomaten Chutney mit Pommes frites

Grilled turkey breast with pumpkin chutney with french fries

SULFITOS SULFITES · APIO CELERY

Conejo con Romero y Limón a baja temperatura con Papas fritas y Verduras — *17,00 €*

Frisches Kaninchen mit Rosmarin Niedertemperatur gegart mit Würfelkartoffeln und Gemüse

Slow roasted rabbit with lemon- rosemary sauce, french fries and vegetables

GLUTEN GLUTEN · SULFITOS SULFITES · APIO CELERY

Cabra en Salsa con Papas fritas y Verduras — *19,50 €*

Geschmorte frische Ziege nach Inselart mit Würfelkartoffeln und Gemüse

Goat in sauce with french fries and vegetable

APIO CELERY · GLUTEN GLUTEN

Paletilla de Cabrito isleño, Ajitos Especies a baja temperatura, Papas y Verduras — *28,00 €*

Fuerteventura Zicklein Schulter mit Kräutern Niedertemperatur gegart auf Kartoffel- Gemüsebett

Fresh slow roasted kid front leg on top of vegetable potatoes bed

GLUTEN GLUTEN · SULFITOS SULFITES

Brocheta de Cordero fresco con Cebollas y Pimientos sobre Pisto, Papas salteadas — *25,50 €*

Spieß vom frischen spanischen Lamm, gegrillt mit Zwiebeln und Paprika, Ratatouille, Bratkartoffeln

Skew of lamb leg, grilled, ratatouille, sauté potatoes

GLUTEN GLUTEN · SULFITOS SULFITES

Presa ibérica, Chutney de Albaricoque, Piñones, Papas al Romero — *29,00 €*

Presa vom Iberischen Schwein, Aprikosen Chutney und Pinienkernen, Rosmarin Kartoffeln

Roasted "Presa" of iberico porc, apricots pine nut chutney, rosemary potatoes

APIO CELERY · GLUTEN GLUTEN · CON CÁSCARA NUTS

Medallones de Solomillo de Cerdo con Salsa de Setas silvestres sobre Spätzle de Queso — *19,00 €*

Gebratenes Schweinemedaillon auf Käsespätzle mit Waldpilzrahm

Grilled Pork medallions of sirloin with mushrooms in cream sauce, cheese spätzle

GLUTEN GLUTEN · SULFITOS SULFITES · HUEVO EGG · LECHE MILK

Solomillo nacional, Salsa de Mostaza, Papas gratinadas, Verduras — *32,50 €*

Gegrilltes spanisches Rinderfilet, Senf- Kräuterrahm, Kartoffel Gratin, Gemüse

Spanish filet of beef, mustard sauce, gratin potatoes, vegetables

APIO CELERY · SULFITOS SULFITES · MOSTAZA MUSTARD · LECHE MILK

7% IGIC incluido/ MwSt. enthalten/ VAT incluido

Aviso: todos los platos pueden contener **trazas** de **alergenos**
Important advise: al dishes may contain **traces** of **allergen**

Modificaciones de los platos pueden tener un cargo extra
Modifications to dishes may have an extra charge

Marabú RESTAURANTE

Helados

Eiscreme

Icecream

Vanilla	Vanille	vanilla
Fresa	Erdbeer	strawberry
Chocolate	Schocko	chocolate
Pistacho	Pistazie	pistachio
Ron Pasa	Traube	grape
Caramelo	Karamel	caramel
Platano/ Choco	Banane/Schokolade	banana/ chocolate

Copa 1 Bola con Nata	Becher 1 Kugel mit Sahne	Cup 1 Ball with cream
	4,50 €	
siguente Bola	weitere Kugel	next ball
	3,00 €	



Brazo Gitano de Mazapan relleno

Marzipan Bischofsmütze gefüllt mit Eis

marzipan bishop´s cap stuffed with icecream

10,00 €



Sorbete de Limón con Vodka y Menta

Zitronensorbet mit Vodka und Minzlikör

lemon sherbet with vodka and mint liqueur

10,00 €

Marabú
RESTAURANTE

I.G.I.C 7% incluido

MwSt. 7% inklusive

V.A.T. 7% incluided

Marabú
RESTAURANTE

Postres Caseros

Hausgemachte Dessert
housemade desserts



Flan caramel con Nata

Karamelflan mit Sahne
caramel flan and whipped cream
7,50 €

Crema catalana caramelizado con azucar de caña

Crème brûlée mit Rohrzucker karamelisiert
catalan cream burnt with cane sugar
7,50 €

Higos al Jerez con Helado de Ron y Pasas

Feigen in Sherry mit Rum- Traubeneis
fig in sherry and rum grape ice cream
12,00 €

Biemesabe canario
Helado de Vainilla y Nata

Kanarische Mandel karamel mit Vainille Eis und Sahne
canary almond caramel, vanilla ice cream, whipped cream
12,00 €

Crepes con Salsa de Chocolate caliente
Helado de Vainilla y Nata

Frische Crepes mit heisser Schokoladensauce,
Vainilleeis und Sahne
fresh pancake with chocolate sauce
vanilla ice cream, whipped cream
11,00 €

Crepes con Guindas calientes
Helado de Chocolate y Nata

Crepes mit heissen Sauerkirschen
Schokoladeneis und Sahne
fresh pancake with hot cherries
chocolate ice cream , whipped cream
11,00 €

Mousse de Chocolate blanco y negro

Weisse und dunkle Schockoladenmousse
black and white chocolate mousse
10,00 €

Tiramisu canario -
Yogur y Leche condensada con Galletas untadas en Café y Liquor

Kanarisches Tiramisu -
Joghurt -Ananas Creme mit Bisquit in Espresso und Orangenlikör getränkt
canary tiramisu -
yoghurt pineapple cream and
cookie soaked in mocca and orangeliqueur
9,50 €

Fondant de Chocolate, Espuma de Platano

Schokoladen Fondant mit Bananen Orangen Schaum
chocolate fondant in banana orange foam
10,00 €

Fresas flambé sobre Salsa de Cointreau
con Helado de Pistacho

Flambierte Erdbeeren an Cointreau Sauce
mit Pistazieneis
strawberries flambé with cointreau sauce
and pistacho ice cream
15,00 €

I.G.I.C 7% incluido
MwSt. 7% inklusive
V.A.T. 7% incluided



Carta de Bebidas

Marabú
RESTAURANTE

Bebidas-Beverage-Getränke

Refrescos - soft drinks- Erfrischungsgetränke

Agua km0 sin/con gas still/sparkling water mit/ohne Kohlensäure	0,5 l	2,00 €
Agua km0 sin/con gas still/sparkling water mit/ohne Kohlensäure	1 l	3,50 €
Firgas sin/con gas still/sparkling water mit/ohne Kohlensäure	0,5 l	3,00 €
Cola Cola, - light, Fanta, Sprite	0,2 l	3,00 €
	0,35 l	3,50 €
Royal Bliss	0,2 l	3,50 €
Schweppes Ginger, Lemon, Tonica, Soda	0,2 l	3,50 €
Tonicas Premium	0,2 l	5,00 €
Zumos - juices - Säfte	0,2 l	3,50 €

Cafe, Té - coffee, tea - Kaffee, Tee

Espresso	2,00 €
Café con leche - coffee with milk - Milchkaffee	3,00 €
Capuccino	3,50 €
Infusiones - Tea - Tee	2,00 €

Cervezas - Beer - Biere

Tropical Barril	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	3,75 €
Dorada especial	0,33 l	4,00 €
Mahou 0,0 %	0,33 l	4,00 €
Cerveza Sin Gluten	0,33 l	4,00 €
Erdinger sin Alcohol	0,33 l	5,50 €
Paulaner Weizen - Trigo	0,50 l	6,50 €

Aperitivos - Aperitifs

Cava Pinot Noir Rosado	0,2 l	8,50 €
Cava Codorníu 1551	0,2 l	5,00 €
Aperol con Cava	0,2 l	10,00 €
Hugo	0,2 l	8,50 €
Martini	4 cl	4,50 €
Vermut	4 cl	6,00 €
Sherry seco Tio Pepe	4 cl	4,50 €
Kir Royal	0,1 l	8,00 €
Campari Orange	0,1 l	8,50 €

Aperitivos Sin Alcohol- Alcohol Free

Martini Blanco	4 cl	6,50 €
Martini Tinto	4 cl	6,50 €
Hugo	4 cl	8,50 €
Aperol	4 cl	10,00 €
San francisco	5 cl	9,00 €

7% IGIC incluido/ MwSt. enthalten/ VAT incluido

Aviso: algunas bebidas pueden contener **trazas** de **alergenos**
Important advise: some beverage may contain **traces** of **allergen**

Marabú
RESTAURANTE

Bebidas Beverage- Getränke

Digestivos - Digestif

Fernet - Menta	4 cl	5,00 €
Jägermeister	4 cl	5,00 €
Ramazotti	4 cl	5,00 €
Anis El Mono	4 cl	4,00 €
Sambuca Barbero	4 cl	5,00 €
Grappa di Pinot	4 cl	5,00 €
Grappa Marcati di moscato	4 cl	6,00 €
Grappa Marcati di prosecco	4 cl	6,00 €
Pera Williams	4 cl	9,00 €

Ginebra- Gin

Gin 72 de Fuerteventura	4 cl	9,50 €
Macaronesia	4 cl	8,00 €
Tanqueray Rangpur	4 cl	6,00 €
Master Gin	4 cl	6,00 €
Bulldog	4 cl	7,00 €
Monkey 47	4 cl	25,00 €
Ophir Oriental Spiced	4 cl	6,50 €
Citadelle Gin	4 cl	9,50 €

Vodka

Absolut azul	4 cl	5,00 €
Citadelle Vodka	4 cl	9,00 €
Vodka Blat	4 cl	9,50 €
Beluga Noble	4 cl	17,00 €
Marc d´Juve Camps	4 cl	9,00 €

7% IGIC incluido/ MwSt. enthalten/ VAT incluido

Aviso: algunas bebidas pueden contener **trazas** de **alergenos**
Important advise: some beverage may contain **traces** of **allergen**

Licores -Liquoer - Liköre

Ron Miel	4 cl	4,00 €
Tia Maria	4 cl	5,00 €
Licor 43	4 cl	5,00 €
Bailey	4 cl	5,00 €
Amaretto	4 cl	6,00 €
Benedictine	4 cl	5,00 €
Limoncelo	4 cl	4,50 €
Kalhua	4 cl	4,50 €

Whiskey

Lagavulin Scotch Malt	4 cl	18,00 €
Glennfiddish 12	4 cl	9,50 €
Glennfiddish XX	4 cl	12,00 €
Glennfiddish Ipa	4 cl	12,00 €
Cardhu	4 cl	12,00 €
Johny Walker Blue	4 cl	35,00 €
Jameson Irish	4 cl	7,00 €
Jack Daniels	4 cl	6,50 €

Rones

Arehucas 12 Años	4 cl	8,00 €
La Aldea blanco	4 cl	5,00 €
Mathusalem 15 Años	4 cl	12,00 €
Legendario 7 Años	4 cl	12,00 €
Ron Zacapa	4 cl	18,00 €
Barcelo Imperial	4 cl	6,50 €

Brandy

Carlos I	4 cl	9,00 €
Gran Duque d´Alba	4 cl	11,00 €
Magno	4 cl	5,00 €
Cardenal Mendoza	4 cl	11,00 €
Lepanto	4 cl	11,00 €
Luis Felipe	4 cl	30,00 €

Marabú
RESTAURANTE