



RESERVAS 633862563

 [Aferlamar.denia](https://www.instagram.com/Aferlamar.denia)

A FER LA MAR

ITALIAN FUSION



ENSALADAS:

1. ENSALADA DE QUESO DE CABRA: MÉZCLUM, FRUTA DE TEMPORADA, QUESO 13€

DE CABRA, GUANCIALE HORNEADO (BACON DE UMBRIA), TOMATES CHERRY, PEPINO, CEBOLLA MORADA, VINAGRETA Y FRUTOS SECOS.

2. ENSALADA CÉSAR: MÉZCLUM, TOMATITOS CHERRY, CEBOLLA MORADA, 12€

CROUTONS, POLLO CRUJIENTE, PEPINO, PARMESANO, BACON Y SALSA CÉSAR.

PARA COMPARTIR:

3. FOCACCIA: CON ACEITE, ORÉGANO PEREJILL Y AJO 4'5€

4. BURRATA: VERDURA DE TEMPORADA, TOMATE SOLEADO, MÉZCLUM, 13'5€

CEBOLLA MORADA, FRUTOS DE ALCAPARRAS, PESTO DE PISTACHOS.

5. PROVOLONE: TOMATE, QUESO PROVOLONE, ORÉGANO, PESTO DE PISTACHO, 8'5€

TOMATES CHERRY, CEBOLLA CRUJIENTE, ANTIPASTO, AL HORNO. ACOMPAÑADO DE NUESTRO PAN CASERO.

6. PATATAS A FER LA MAR: CON SALSA DE QUESOS, BACON Y CEBOLLA CRUJIENTE. 7'5€

7. CROQUETAS VARIADAS CASERAS. (6U) 8€

8. NACHOS SUPREMOS: CON CHILI CON CARNE, SALSA DE QUESO, 8'5€

CREMA DE YOGURT, GUACAMOLE, CEBOLLA MORADA Y GUINDILLA VERDE.

9. DESIERTO DE JORDANIA: NUESTRA DEGUSTACIÓN VEGANA INCLUYE HUMMUS 13'5€

ECOLÓGICO, BABA GANOUSH (BERENJENA BRASEADA Y AHUMADA CON YOGURT Y SESAMO), Y ENSALADILLA TZATZIKI (PEPINO, YOGURT Y HIERBABUENA).

ACOMPAÑADO CON NUESTRO PAN CASERO AL ESTILO LIBANÉS

10. LA TAPILLA SIXTINA: NUESTRA TABLA CON DEGUSTACIÓN DE EMBUTIDOS 18'5€

ITALIANOS Y DE LA MARINA, MIX DE QUESOS SELECCIONADOS, FRUTOS SECOS, ACOMPAÑADA DE NUESTRO PAN CASERO.





PASTAS:

11. **CESTA DE PASTA AL GORGONZOLA:** CREMA DE QUESO Y GORGONZOLA , 13'5€
MIX DE SETAS Y BOLETUS, UN TOQUE DE PESTO DE PISTACHOS Y TRUFA, Y QUESO
PARMESANO Y MOZZARELLA.
12. **CESTA DE PASTA AL CHILI CON CARNE:** 🍷 TOMATE, CHILI CON CARNE CASERO, 12'5€
QUESO PARMESANO, TOQUE DE PESTO Y ALBAHACA, MOZZARELLA. (LIGERAMENTE
PICANTE).
13. **CESTA DE PASTA FRUTTI DI MARE:** LANGOSTINOS, MEJILLONES, Y FRUTOS DE 17'5€
MAR SALTEADOS CON AJITO Y PEREJIL, SALSA DE TOMATE TOMATITOS, PESTO GENOVES
Y MOZZARELLA.
14. **CESTA DE PASTA AL PESTO:** CON SALSA DE PESTO, PISTACHOS, ACEITE, 12'5€
ALBAHACA, PARMESANO Y MOZZARELLA.
15. **CESTA DE PASTA AL PESTO CON BURRATA.** 16€
16. **PASTA BOLOÑESA CON TOMATE FRESCO.** 12'5€
17. **PASTA CON TOMATE FRESCO:** ACEITE DE OLIVA, ALBAHACA Y QUESO 10'5€
PARMESANO.
18. **LASAÑA DE PASTA FRESCA DE CARNE** 14€



**OPCIÓN
PIZZAS SIN
GLUTEN!**

“Pizzas artesanas elaboradas por nuestro maestr@ pizzer@, horneadas sobre base de piedra, con masa madre y fermentación lenta y natural, aliñadas con aceite de oliva virgen extra y con la selección de las mejores harinas italianas.”

PIZZAS:

1. **LA VIRGEN DE GUADALUPE:** TOMATE, MOZZARELLA Y ALBAHACA. 8'9€
2. **LA TOMATINA:** CON TOMATE, MOZZARELLA, ANCHOAS, ACEITE DE OLIVA, ALBAHACA. (OPCIÓN SIN QUESO) 9'5€
3. **PACO MERALGO:** TOMATE, MOZZARELLA, JAMÓN COCIDO Y ACEITUNAS. 9,5€
4. **PACO MERALBOSQUE:** TOMATE MOZZARELLA, JAMÓN COCIDO, CHAMPIÑONES, Y ALBAHACA. 9'5€
5. **LA CONCHA DE LA LORA:** TOMATE, MOZZARELLA, ATÚN, CEBOLLA MORADA Y ACEITUNAS. 9'5€
6. **LA ARDIENTE** 🌶️: TOMATE, MOZZARELLA, SALAMI NAPOLITANO PICANTE, JAMÓN COCIDO, CEBOLLA ROJA, GUINDILLA VERDE Y ALBAHACA. 9'5€
7. **MAL OLIENTE:** TOMATE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, QUESO DE CABRA Y PARMESANO. 9'5€
8. **CUATRO GUSTOS:** TOMATE, MOZZARELLA, SALAMI, JAMON COCIDO, CHAMPIÑONES Y ALCACHOFAS. 10'5€



PIZZAS GOURMET “A FER LA MAR”:

- 9. EL PAPA VEGETARIANO:** TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, 13'5€
VERDURA DE TEMPORADA ECOLÓGICA SALTEADAS CON AJITO Y PEREJIL, Y
BERENJENA AHUMADA A LA BRASA (BABA GANOUSH).
- 10. LA BOMBA CALABRESA 🌶️🌶️:** TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA 13'5€
FIOR DI LATTE, NDUJA (SOBRASADA PICANTE CALABRESA ITALIANA), CEBOLLA
MORADA CARAMELIZADA, RUCULA, CON BORDES RELLENOS DE RICOTTA
- 11. LOLA POR DIOS:** TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, 13'5€
JAMÓN IBERICO, RÚCULA, TOMATES CHERRY, RICOTTA, Y SALSAS DE PESTO
- 12. HABEMUS PIZZA:** TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, 13'9€
PASTRAMI, PRATAIOLI EN ACEITE DE OLIVA, CON UN TOQUE CÍTRICO, CEBOLLA,
CON SALSAS DE MIEL Y MOSTAZA.
- 13. LA MARRAKECH:** TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, 13'9€
POLLO AL ESTILO KEBAB, CEBOLLA MORADA, TOMATE FRESCO ALIÑADO, RÚCULA,
Y SALSAS DE YOGURT ESPECIAL.
- 14. CHURRASIK PARK 🍷:** TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR 14'9€
DI LATTE, POLLO MARRAKECH, CEBOLLA AGRIDULCE, SALSAS DE BARBACOA
FLAMEADA AL JACK DANIEL'S
- 15. LA REINONA:** TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BURRATA 14'9€
GAROFALO, MORTADELLA DI BOLOGNA, PESTO CON PISTACHOS, FRUTOS DE
ALCAPARRAS SICILIANAS, PISTACHOS FRESCOS Y ALBAHACA
- 16. LA CHINGADA 🌶️:** TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA 14'9€
FIOR DI LATTE, CHILI CON CARNE, QUESO CHEDDAR, GUACAMOLE, GUINDILLA
VERDE Y NACHOS. ACOMPAÑADA CON CHUPITO DE **SANGRITA MEXICANA**.
- 17. LA BIEN PAGÁ:** TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, 16,5€
LANGOSTINOS, MEJILLONES, Y FRUTOS DE MAR SALTEADOS CON AJITO Y PEREJIL,
TOMATITOS CONFITADOS NAPOLITANOS Y PESTO GENOVES.



BURGERS:

19. *A LO BESTIA*: 200G DE CARNE DE VACA GALLEGA MADURADA, LECHUGA, 12'75€

QUESO CHEDDAR, CEBOLLA, BACON, SALSA DE QUESO ESPECIAL, Y SALSA DE MIEL
Y MOSTAZA. ACOMPAÑADA DE PATATAS DIPPER.

20. *DE CORRAL*: POLLO CRUJIENTE EMPANADO, LECHUGA, QUESO CHEDDAR, 11'75€

CEBOLLA, TOMATE, TOQUE SALSA DE QUESO, MAYONESA Y SALSA DE MIEL
Y MOSTAZA. ACOMPAÑADA DE PATATAS DIPPER.

21. *BURGER CIAO*: 200G DE CARNE DE VACA GALLEGA MADURADA, BURRATA, 14'5€

BURRATA, LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, BACON, PESTO GENOVES, PISTACHOS, Y
MAYONESA.

22. *ENTRECOT*: 300G DE CARNE DE VACA ASTURIANA DE PASTO, 23€

TRINCHADA A LA PARILLA, ACOMPAÑADO DE PATATAS Y VERDURAS DE TEMPORADA.

POSTRES CASEROS:

CESTA DE PIZZA DE NUTELLA, CON HELADO, NATA, 13€

FRUTOS ROJOS Y PISTACHOS. (PARA 3 PAX)

TIRAMISÚ DE LA NONA 6€

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO 6'50€

TARTA DE QUESO CON MASCARPONE 5'50€

BABA RUM: BIZCOHO CON HELADO DE CHOCOLATE, 7€

UN TOQUE DE RON Y PISTACHOS.

CANNOLO SICILIANO 7€



RESERVES: 633862563

 [Aferlamar.denia](https://www.instagram.com/Aferlamar.denia)

A FER LA MAR

ITALIAN FUSION



SALADS:

1. **GOAT CHEESE SALAD:** LETTUCE MIX, SEASONAL FRUIT, GOAT CHEESE, BAKED GUANCIALE (UMBRIA BACON), CHERRY TOMATOES, TENDER ONION, CUCUMBER, VINAIGRETTE AND DRIED FRUITS. 13€

2. **CESAR SALAD:** LETTUCE MIX, CHERRY TOMATOES, ONION, CROUTON, CRISPY CHICKEN, PARMESAN CHEESE, CUCUMBER, BACON, CESAR SAUCE. 12€

SNACKS:

3. **FOCCIA:** WITH OIL, OREGANO, PARSLEY, AND GARLIC. 4'5€

4. **BURRATA:** SEASONAL VEGETABLE, SEMI-DRIED TOMATO, LETTUCE MIX, TENDER ONION, FRUITS OF CAPERS, PISTACHIO PESTO. 13'5€

5. **PROVOLONE:** TOMATO, PROVOLONE CHEESE, OREGANO, PISTACHIO PESTO, CHERRY TOMATOES, BASIL LEAVES, CRISPY ONION, ANTIPASTE, BAKED, ACCOMPANIED BY OUR HOMEMADE BREAD. 8'5€

6. **A FER LA MAR CHIPS:** WITH CHEESE SAUCE, BACON AND CRISPY ONION. 7'5€

7. **HOMEMADE MIX CROQUETTES (6U)** 8€

8. **SUPREME NACHOS:** CHILI WITH MEAT, CHEESE SAUCE, YOGURT CREAM, GUACAMOLE, TENDER ONION, AND GREEN CHILI. 8'5€

9. **JORDAN DESERT:** OUR VEGAN TASTING INCLUDES HUMMUS ORGANIC, BABA GANOUSH (BRAISED AND SMOKED EGGPLANT WITH YOGURT AND SESAME) AND TZATZIKI SALAD. ACCOMPANIED BY OUR LEBANESE-STYLE HOMEMADE BREAD. 13'5€

10. **"TAPILLA SIXTINA":** OUR TABLE WITH SAUSAGE TASTING ITALIAN AND LA MARINA, MIX OF SELECTED CHEESES, NUTS, ACCOMPANIED BY OUR HOMEMADE BREAD. 18'5€





PASTA:

11. **GORGONZOLA PASTA:** GORGONZOLA AND CHEESE CREAM, MUSHROOM AND BOLETUS MIX, A TOUCH OF PISTACHIO PESTO AND TRUFFLE, MOZZARELLA, AND PARMESAN CHEESE. 13'5€
12. **CHILI WITH MEAT PASTA 🌶️:** TOMATO, HOMEMADE CHILI WITH MEAT, PARMESAN CHEESE, MOZZARELLA, TOUCH OF PESTO AND BASIL. (SLIGHTLY SPICY) 12'5€
13. **FRUTTI DI MARE PASTA:** PRAWNS, MUSSELS AND SEAFOOD SAUTEED WITH GARLIC AND PARSLEY, TOMATO SAUCE, GENOVES PESTO AND MOZZARELLA. 17'5€
14. **PESTO PASTA:** WITH PESTO SAUCE, PISTACHIOS, OIL, MOZZARELLA, ALBAHACA AND PARMESAN CHEESE. 12'5€
15. **PESTO PASTA WITH BURRATA** (ITALIAN CHEESE) 16€
16. **BOLOGNESE PASTA** WITH FRESH TOMATO, PARMESAN CHEESE. 12'5€
17. **PASTA WITH FRESH TOMATO,** OLIVE OIL, ALBAHACA AND PARMESAN CHEESE. 10'5€
18. **LASAÑA DE PASTA FRESCA DE CARNE** 14€



**OPTION
ALL PIZZAS
WITHOUT
GLUTEN**

“Artisan pizzas made by our pizza master, baked on stone, with sourdough and slow and natural fermentation, seasoned with extra virgin olive oil and with the selection of the best Italian flours.”

PIZZA:

1. **LA VIRGEN DE GUADALUPE:** TOMATO, MOZZARELLA AND ALBAHACA. 8'9€
2. **LA TOMATINA:** TOMATO, MOZZARELLA, ANCHOVIES, OLIVE OIL, ALBAHACA. 9'5€
*(OPTION WITHOUT CHEESE).
3. **PACO MERALGO:** TOMATO, MOZZARELLA, COOKED HAM AND OLIVES 9,5€
4. **PACO MERALBOSQUE:** TOMATO, MOZZARELLA, COOKED HAM, MUSHROOMS, AND ALBAHACA. 9'5€
5. **LA CONCHA DE LA LORA:** TOMATO, MOZZARELLA, TUNA, ONION PURPLE AND OLIVES. 9'5€
6. **LA ARDIENTE** 🌶️: TOMATO, MOZZARELLA, SALAMI NAPOLITANO SPICY, COOKED HAM, RED ONION, GREEN CHILLI AND ALBAHACA. 9'5€
7. **MAL OLIENTE:** TOMATO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, GOAT CHEESE AND PARMESAN. 9'5€
8. **CUATRO GUSTOS:** TOMATO, MOZZARELLA, SALAMI, COOKED HAM, MUSHROOMS, AND ARTICHOKE. 10'5€



GOURMET PIZZA “ A FER LA MAR”:

10. **EL PAPA VEGETARIANO:** SAN MARZANO TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, 13'5€
ORGANIC VEGETABLES SAUTÉED WITH GARLIC AND PARSLEY, AND GRILLED SMOKED EGGPLANT (BABA GANOUSH).
11. **LA BOMBA CALABRESA** 🍷 🍷 : SAN MARZANO TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, 13,5€
NDUJA (SPICY “SOBRASADA” CALABRESA ITALIAN), CARAMELIZED, RED ONION, RUCULA, WITH EDGES STUFFED WITH RICOTTA.
12. **LOLA POR DIOS:** SAN MARZANO TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, 13'5€
IBERICO HAM, RUCULA, CHERRY TOMATOES, RICOTTA AND PESTO SAUCE.
13. **HABEMUS PIZZA:** SAN MARZANO TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, 13'9€
PASTRAMI, PRATAIOLI IN OLIVE OIL WITH A CITRUS TOUCH, ONION, WITH HONEY SAUCE AND MUSTARD.
15. **LA MARRAKECH:** SAN MARZANO TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, 13'9€
KEBAB-STYLE CHICKEN MEAT, RED ONION, FRESH TOMATO, RUCULA AND SPECIAL YOGHURT SAUCE.
14. **CHURRASIK PARK** 🍷 : SAN MARZANO TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, 14'9€
MARRAKECH CHICKEN, SWEET-SOUR ONION, FLAMING BARBECUE SAUCE WITH JACK DANIEL'S.
16. **LA REINONA:** SAN MARZANO TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BURRATA 14'9€
GAROFALO, MORTADELLA DI BOLOGNA, PESTO WITH PISTACHIOS, SICILIAN CAPERS, FRESH PISTACHIOS AND ALBAHACA.
17. **LA CHINGADA** 🍷 : SAN MARZANO TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, 14'9€
CHILI WITH MEAT, CHEDDAR CHEESE, GUACAMOLE, GREEN CHILLI PEPPER AND NACHOS. ACCOMPANIED BY MEXICAN “SANGRITA” SHOT.
18. **LA BIEN PAGÁ:** SAN MARZANO TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, 16'5€
PRAWNS, MUSSELS AND SEAFOOD SAUTEED WITH GARLIC AND PARSLEY, CONFIT NAPOLITAN TOMATOES AND GENOVES PESTO.



BURGERS:

12. **"A LO BESTIA": 200G** OF MATURED GALICIAN BEEF, LETTUCE, CHEDDAR CHEESE, ONION, BACON AND SPECIAL CHEESE SAUCE, AND HONEY AND MUSTARD SAUCE. WITH DIPPER POTATOES. 12'75€

13. **"DE CORRAL":** CRISPY CHICKEN, LETTUCE, CHEDDAR CHEESE, ONION, TOMATO, TOUCH OF CHEESE SAUCE, MAYONNSAISE AND HONEY MUSTARD SAUCE. WITH DIPPER POTATOES. 11'75€

21. **CIAO BURGER: 200G** OF MATURED GALICIAN BEEF, BURRATA ITALIAN CHEESE, LETTUCE, ONION, BACON, TOMATO GENOVES PESTO, PISTACHES, AND MAYONSAISE. 14'5€

14. **ENTRECOT: 300G** OF GRILLED ASTURIAN BEEF, ACCOMPANIED BY POTATOES AND SEASONAL VEGETABLES. 23€

HOMEMADE DESSERTS:

NUTELLA PIZZA BASKET, WITH ICE CREAM, (FOR 3) 13€

BERRIES, CREAM AND PISTACHES.

TIRAMISÚ DE LA NONA 6€

CHOCOLATE COULANT 5'50€

CHEESECAKE WITH MASCARPONE 5'50€

BABA RUM: BISCUIT WITH CHOCOLATE ICE 7€

CREAM, A TOUCH OF RUM AND PISTACHIOS

CANNOLO SICILIANO 7€



CARTA DE VINOS:

TINTOS:

TRASLASCUESTAS ROBLE: 100% tempranillo (D.O Ribera del Duero)	18€
RICARDO DUMAS ROBLE: 100% tempranillo (D.O Ribera del Duero)	20€
RAMÓN BILBAO CRIANZA: 100% tempranillo (D.O Rioja)	20€
PIEROLA CRIANZA: 100% tempranillo (D.O Rioja)	21€
NONA: Garnacha - Syrah -Merlot (D.O Priorat)	24€
PIETRO BECONCINI ANTICHE VIE: Sangiovese – Canaiolo Nero- Malvasia Nera- Ciliegiole, 2020 (D.O Chianti, Italia)	26€

ROSADOS:

VIÑA CAMPUS: 100% Garnacha (D.O Navarra)	13€
DAGDA: Garnacha, tempranillo	12€

BLANCOS:

CAMINO LA FARA: 100% Verdejo (D.O Rueda)	14€
CYATHO: 100% Verdejo (D.O Rueda)	15'50€
DE LOCOS: 100% Verdejo, (D.O Rueda)	15€
BAHÍA DE DENIA: 100% Moscatel (D.O Alacant)	17€
MDV: Viura y Chardonnay (D.O Rioja)	15€
MAR DE FRADES: Albariño (D.O Rias Baixas)	24€
LAS 2 CES: Macabeo, Sauvignon Blanc (D.O Utiel -Requena)	15€
COPA DE TINTO/ROSADO/BLANCO DE LA CASA	2'5€





COCTELES "A FER LA MAR":

JAGERNIZADO: Jägermeister + granizado + toque secreto	8€
PETISUS +18: Tequila rosa + granizado + granadina+ toque secreto	7'5€
BLUE GIN: Gin + lima + granizado + toque secreto	8€
MOJITO FROZEN: Ron + lima + azúcar moreno + hierbabuena + granizado	7'5€
MOJO PICÓN 🍷 : Ron+lima + azúcar m.+ hierbabuena + granizado + mango picante	8€
LA ROSALIA: Gin rose + fresas + granizado + toque secreto	8€
TEQUILITA 🍷 : Tequila Jose Cuervo + granizado + mango o picante	8€
PASSION VODKA 🍷 : Vodka Absolut+ Fruta Pasión+ vainilla + Zumo de Piña+ Lima (flambeado)	8'5€
POLVO DE MEDIANOCHE: Vodka Absolut + baileys + kahlua + leche condensada + leche+ nata montada	9€
DAIKIRI: FRESA, COCO, MARACUYA O MANGO	8€
DAIKIRI SIN ALCOHOL 0 : FRESA, COCO, MARACAUYA O MANGO	6'5€
MOHITO FROZEN SIN ALCOHOL 0	6'5€

JARRA SANGRÍA	15€	COPA	5'50€
JARRA SANGRÍA CAVA	16€	COPA	6'5€
JARRA AGUA DE VALENCIA	16'5€		
BOTELLA MOET CHANDON	55€		



GIN:

LARIOS	6€
LARIOS 12	7€
LARIOS ROSE	7€
BEEFEATER	7€
SEAGREAMS	7'5€
AMPERSAND	6€
AMPERSAND MELÓN/FRESA	6,5€
TANQUERAY	7€
BOMBAY SAPPHIRE	9€
PUERTO DE INDIAS	9€

M. MILLER	11€
NORDES	10€
BULLDOG	10€
HENDRICK'S	11€
BROCKMAN'S	11€
G VINE	12€
SYLEX GIN	12€



RON:

NEGRITA	7€
BRUGAL	7€
CACIQUE	7€
BACARDI	7€
FLOR DE CAÑA	7€
BARCELO	7'5€
HAVANA 5	8€

HAVANA 7	9€
BRUGAL EXTRA VIEJO	9€
ZACAPA	14€

WHISKY:

JB	7€
BALLANTINES	7€
RED LABEL	7€
WHITE LABEL	7€
CUTTY SARK	7€
FOUR ROSES	8€
JAMESON	8€

JACK DANIELS	9€
BLACK LABEL	9€
CHIVAS	10€
CARDHU	10€



VODKA:

SMIRNOFF	7€	GREY GOOSE	11€
ABSOLUT	8€	CIROC	12€



CERVEZAS:

CAÑA HEINEKEN	2€	TANQUE	4€
CAÑA AGUILA SIN FILTRAR	2'5€	TANQUE	4'90€

TERCIOS:

HEINEKEN	3€
DESPERADOS	3€
AMSTEL ORO	2'8€
ICHNUSA NON FILTRATA (SIN FILTRAR ITALIANA)	3'9€
ALCAZAR	2'8€
18/70 RUBIA	3€
RADLER	2'7€
AGUILA	2'5€
AGUILA SIN FILTRAR	3€
CRUZCAMPO GRAN RESERVA	3€
PAULANER 50cl	4'80€
HEINEKEN 0,0	2'8€
AMSTEL ORO 0,0	2'7€
GUINNESS HOP HOUSE	3€
CIBELES	3€
CRUZCAMPO SIN GLUTEN	3€

