

The logo for Larios Café is centered on the page. It features the word "LARIOS" in a large, bold, gold-colored serif font with a registered trademark symbol. Below it, the word "Café" is written in a smaller, gold-colored serif font. A decorative gold-colored flourish is positioned under the "L" of "LARIOS".

LARIOS[®]
Café

NUESTRA
CARTA



ENTRANTES

FOCCACIA DE PANCETA IBÉRICA KIMCHI **4.5€**

Focaccia bun filled with iberian pork belly and Kimchi

ENSALADA DE PERDIZ Y SETAS ESCABECHADAS DE TEMPORADA **12€**

Quail salad with pickled mushrooms

ENSALADA DE TOMATES CON BURRATA Y TRUFA **14€**

Tomato and burrata salad

TIRADITO DE BOCINEGRO AL CURRY VERDE **14€**

Sea bream "Tiradito" with green curry

CHILI CRAB, CANGREJO DE CONCHA BLANDA FRITO EN TEMPURA CON SALSA DE CHILE **18€**

Chili crab, soft shell crab tempura with chili sauce

CROQUETAS DE IDIAZÁBAL CON COMPOTA DE PERA **10€**

Idiazábal cheese croquettes with pear compote

CREMA DE BOLETUS CON HUEVO PERFECTO Y BRIOCHE **12€**

Boletus cream with poached egg and brioche

ARROCES Y PASTAS

GNOCCHI DE CALABAZA, SALSA DE QUESO MANCHEGO Y PANCETA IBÉRICA **14€**

Pumpkin gnocchi with roasted pumpkin cream and pork belly

RAVIOLIS DE RICOTA Y ESPINACAS CON CHERRY Y ALBAHACA FRESCA **12€**

Ravioli and spinach ravioli sautéed with ricotta and cherry tomatoes

ARROZ CALDOSO DE PESCADOS DEL MEDITERRÁNEO **16€**

Rockfish rice

RISOTTO DE PATO Y BULBO DE APIO **16€**

Duck and celeriac rice



PESCADOS

MERLUZA CON PIPIRRANA, SALSA CÍTRICA Y ENSALADA DE HINOJO Y PEPINO **18€**

Hake with pipirrana, ponzu sauce, fennel and cucumber salad

RAPE CON ROMESCU **21€**

Monkfish with romesco sauce

TARTAR DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA CON SOJA, MIEL Y JENGIBRE **24€**

Tuna tartar with honey, ginger and soya

SUQUET CÍTRICO DE PESCADO Y SETAS **19€**

Fish and mushrooms suquet

VIEIRAS DE NUESTRAS COSTAS CON CREMA DE AGUACATE, LIMA Y EMULSIÓN DE MOLUSCOS **18€**

Scallops with avocado cream, lime gel and coquillage gel

CARNES

PRESA IBÉRICA CON TAPENADE Y ENCURTIDOS DE LA HUERTA **20€**

Pork shoulder with tapenade sauce and pickles

TARTAR DE SOLOMILLO **20€**

Steak tartar

SOLOMILLO DE VACUNO CON HOLANDESA Y CREMA DE TUPINAMBO **22€**

Sirloin with hollandaise and jerusalem artichoke cream

JARRETE DE CORDERO LECHAL CON CREMA DE BONIATO Y SHITAKE GLASEADO **21€**

Lamb's shank with sweet potato puree and glazed shitake

SOLOMILLO STROGONOFF CON UNA BASE DE BUGLUR **20€**

Beef stroganoff with bulgur



POSTRES

BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA **8€**

Brownie with vanilla ice-cream

BIZCOCHO DE PISTACHO CON SOPA DE CHOCOLATE BLANCO Y TOMILLO **8€**

Pistachio cake with white chocolate and thyme soup

CREMOSO DE QUESO, GALLETA Y FRUTOS ROJOS **6€**

Cream cheese, biscuit and berries

TARRO DE CHOCOLATE Y CAMELO **7€**

Chocolate and caramel

TIRAMISÚ EN VASO **6€**

Tiramisu

TARRO DE FRUTAS CON HELADO DE FRUTOS DEL BOSQUE **6€**

Fruit jar with wild berries ice-cream

10 % IVA INCLUIDO

Tiene a su disposición información sobre alergias e intolerancias alimentarias.

Todos nuestros pescados han sido previamente congelados por su seguridad.

10% VAT INCLUDED

You have available information about food allergies and intolerances.

All our fish have been previously frozen for your safety.

LARIOS[®]
Café

COCTELERÍA



COCTELERÍA

CRETA 10€

Un coctel inspirado en la naturaleza, con un sabor dulce, ligeramente herbal y picante.
Larios 12, licor de melón, sirope de pomelo y tomillo.

SUNSET 10€

El sol se pone por el Mediterráneo y brilla por el Oriente.
Vodka Vox, fruta de la pasión, lychi fresco y un toque de sake carbonatado.

ZAHARA 10€

Un jardín hecho coctel.
Vodka Vox, sirope de flor de jazmín, zumo maracuyá y zanahoria, terminando con un toque de miel y mostaza.

B-E-L-L-A 10€

Un contraste que te sorprenderá...
Larios Rosé, sirope de chocolate blanco, mix de frutos rojos, acompañado por espuma de bergamota y jengibre, terminado con polvo de chocolate amargo (espuma apta para celíacos e intolerantes a la lactosa).

ARES 10€

Un viaje por el Mediterráneo. ¡Sólo para aventureros!
Larios 12, albahaca, zumo fresco de lima, jengibre, Royal Bliss Ginger Ale.

RAÍCES MX 10€

La fusión de productos de la tierra con un aire cítrico.
Mezcal, el zumo de lima fresco, sirope de agave y arce, terminado con vino tinto reserva infundido en canela.

MOHAI 10€

Los Andes en estado líquido.
Pisco quebranta, sirope de Haba Tonka, albahaca, zumo de lima, completado con Royal Bliss Ginger Ale.

VENUS 10€

Un coctel digno de una diosa. Ideal para acompañar al postre por su dulzor y su contraste de sabores.
Cachaça, cardamomo, zumo de mandarina, pulpa de coco y algodón de azúcar.



SIN ALCOHOL

MEDITERRÁNEO FUSIÓN 8€

Sin alcohol, pero con mucho estilo. Se caracteriza por la mezcla de sabores cítricos, herbales y dulces.

Majado de albahaca, zumo de lima fresco, zumo de piña y sirope de pepino, terminado con una espuma de piña (espuma apta para celíacos e intolerantes a la lactosa).

PUGLIA 8€

Un coctel que combina la dulzura de las frambuesas con los toques cítricos de la lima y la naranja.

Majado de frambuesa fresca, zumo de lima, zumo de naranja y soda mousse de flor de hibiscus.

ESPÍRITU MEDITERRÁNEO DRINKS

MEDITERRÁNEO 10€

El resultado de la sencillez y calidad del Mediterráneo sin más pretensiones que compartir un buen momento entre amigos.

Larios Dry, triple seco, zumo de naranja, twist de limón y tónica Royal Bliss.

GREEN ROOFTOP 10€

La evolución de un Gin Tonic Mediterráneo pensado para disfrutar tanto al atardecer como por la noche.

Larios 12, licor de manzana, jengibre, bitter azahar y tónica Royal Bliss.

LADY ROSÉ 10€

Un cocktail cosmopolita, donde la dulzura del arándano rojo y la rosa, se mezclan con la naranja amarga y cítricos refrescantes.

Larios Rosé, triple seco, zumo de arándanos, zumo de lima, almíbar de rosas y refresco lima-limón.

ROYALE AIR FORCE 10€

La adaptación del cocktail de los miembros aviadores británicos en la Segunda Guerra Mundial.

Larios 150 Aniversario, zumo de limón, almíbar de vainilla y tónica Royal Bliss.



CLÁSICOS

NEGRONI 10€

Un clásico italiano con un sutil sabor y robusto cuerpo en boca.

Larios 12, infusionado con frutos rojos, vertmouth rosso y Campari.

CLOVER CLUB COCKTAIL 10€

Un coctel que te sorprenderá por su sencillez y su delicado sabor. Perfecto para el aperitivo.

Larios 12, zumo de lima, sirope de frambuesas y clara de huevo.

APEROL SPRITZ 10€

Un aperitivo inconfundible por su sabor seco y dulce y, a la vez, ligeramente carbonatado.

Aperol, agua carbonatada y vino espumante.

COSMOPOLITAN ORIGINAL 10€

Un clásico de la década de los 80, pero que no ha perdido su modernidad. Puro glamour.

La forma perfecta para terminar una cena y comenzar la noche.

Vodka Vox, Cointreau, zumo de lima y zumo de arándanos.

MARGARITA CLASSIC 10€

Un cocktail clásico, refrescante y de sabor intenso. Ideal para acompañar la cena.

Tequila Gold, cointreau, zumo de lima, sirope de azúcar.

PISCO SOUR 10€

Un clásico latinoamericano, reconocible por su inconfundible sabor ácido y dulce a la vez.

Pisco acholado, zumo de lima, clara de huevo, sirope de azúcar y angostura.

BLOODY MARY 10€

Una explosiva combinación que sigue marcando tendencia. Su nombre hace referencia a su particular color y a su explosivo sabor, que recordaba a la Reina María Tudor, conocida con el sobrenombre de María la Sanguinaria.

Vodka Vox, zumo de lima, zumo de tomate, salsa Perrins, tabasco, pimienta y sal de apio.

PIÑA COLADA 10€

Un cocktail tropical y dulce a la vez. ¡Seguro que repetirás!

Ron blanco Brugal, pulpa de coco, piña natural, Cointreau, leche condensada y un toque de canela.

MOJITO CLÁSICO (OPCIONALES: DE FRESA, MARACUYÁ O SPICY MANGO) 10€

Un clásico entre los clásicos. El acompañamiento perfecto en los días de más calor o no...

Ron blanco Brugal, zumo de lima, azúcar, hierbabuena y agua carbonatada.

LARIOS[®]
Café

VINOS



VINOS TINTOS

RIOJAS

LUBERRI MACERACIÓN CARBÓNICA 16€

Tempranillo y Viura

Aromas de fruta roja, gominolas, palote de fresa. Ligero toque de carbónico, sabroso y dulzón.

VIVANCO CRIANZA 17€

Tempranillo y Graciano

Aromas de frutas maduras silvestres (moras y grosellas) y piel de naranja, y especias dulces.

LUIS CAÑAS CRIANZA 20€

Tempranillo y Garnacha

Color rojo picota, borde granate. Aromas a frutas negras maduras y especias. Entrada en boca amable y con volumen. Equilibrado. Buena persistencia.

AMADORA CRIANZA 14€

Tempranillo, Garnacha y Graciano

En boca es aromático, complejo, con cuerpo a la vez que suave, agradable, impregna al paladar de roble francés y americano.

RIBERA DEL DUERO

BOSQUE DE MATASNOS 2014 36€

Crianza, procedente de viñedos de altura. Coupage de tempranillo, malbec, merlot y garnacha.

MOSAICO DE BACO (JOVEN) 14€

Tinto fino

Posee aromas a frutos rojos y maduros. Resulta amplio de volumen y persistente en boca. Muy sabroso.

VENTA EL LOCO 22€

Tempranillo

Sabroso y potente en boca, con aroma a fruta roja y especias dulces.

BRIEGO ROBLE 18€

Tempranillo

Color rojo picota con ribete morado. Aroma a frutas rojas, con notas a vainilla que vienen de la madera.

CONDADO DE HAZA CRIANZA 25€

Tempranillo

En vista se presenta con color rubí. En nariz se presenta con aromas a cálidos y tostados de ciruela con notas a cereza y regaliz.

ARZUAGA 26€

Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

Vino fino y sutil con gran estructura. Largo y persistente con fondo de frutas del bosque y gran gama aromática.

MOSAICO DE BACO (CRIANZA) 18€

Tinto fino

Cre moso y especiado, con aromas a tostados y fruta madura. Potente en boca y muy sabroso.

VIÑAS DEL MONTE (ALTA EXPRESIÓN, VINO DE AUTOR) 28€

Tinto fino

Con aromas a frutas maduras y hierbas silvestres. Cre moso y especiado muy adecuado para acompañar carnes. Vino largo y sabroso.

PESQUERA CRIANZA 28€

Tempranillo

Color rojo picota con ribete violáceo. En nariz presenta aromas a fruta roja madura junto a notas tostadas especiadas y balsámicas.

CARMELO RODERO CRIANZA 30€

Tinta del país (Tempranillo)

Color rojo picota de capa alta muy vivo y expresivo. Borde violáceo. Aroma a fruta madura, fresca y notas florales y especiadas. En boca carnoso y envolvente. Afruitado y muy equilibrado.

PRUNO 25€

Tinta del país (Tempranillo)

Aroma a frutas rojas con un acompañamiento de role que hace prever su entrada golosa y dulce. Recuerda a fruta madura y regaliz con toques de torrefacto y toffe.

ALION 90€

Tinta del país (Tempranillo)

Aromas de fruta en el punto justo de maduración.
Final largo y elegante.

VALBUENA RESERVA 135€

Tempranillo

Aromas potentes a fruta perfectamente madura como grosellas, arándanos. Toques balsámicos típicos del terruño de Vega Sicilia.

PRIORATO

LES TERRASES 36€

Carinyena, Garnacha, Cabernet Sauvignon y Syrah

Aromas a frutas rojas y negras con buena intensidad. En boca resulta fresco, potente y con una acidez agradable.

CLOS MOGADOR 2014/2015 95€

Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha tinta, Cariñena

Intensas notas de fruta negra madura sumadas a atractivos matices florales y balsámicos. Toques cremosos, tostados y herbáceos sobre un sugerente fondo mineral.

TIERRA DE CASTILLA

LOS DUELISTAS 15€

Tempranillo

Aromas de fruta muy madura como ciruelas y moras. En boca Bayas rojas, tostado, intenso. Fresco, carnoso, taninos suaves.

VENTA LA OSSA SYRAH 22€

Color cereza con ribetes violáceos, cubierto limpio y brillante. Abundante lágrima ligeramente tintada.

CALATAYUD

HONORO VERA 15€

Garnacha

Aromas a frambuesa, grosella, sensaciones balsámicas y un fondo global con aromas minerales y especiados.

CASTILLA Y LEÓN

SM TIERRA DE LEÓN 14€

Prieto Picudo

Intenso y complejo con notas de frutas rojas. Amplio y carnoso con entrada ácida y amarga, de final largo y placentero.

MAURO 34€

Tinta de Toro (Tempranillo)

Notas de frutos rojos frescos y fruta negra madura, notas florales y algunas especias como la nuez moscada.

ABADIA RETUERTA SELECCIÓN 32€

Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

Aromas de intensidad que recuerdan frutas negras, tostadas y flores como violetas.

MURCIA

JUAN GIL 19€

D.O Jumilla. 12 meses de barrica.

Procedente de viñedos viejos de uva monastrell.

MADRID

GREGO CRIANZA 20€

Tempranillo, Syrah y Garnacha

Nos recuerda a la fruta roja fresca y a los balsámicos que percibíamos en nariz, así como toques de monte bajo.

EL REGAJAL SELECCIÓN ESPECIAL 2015 24€

Coupage de tempranillo, cabernet sauvignon, merlot y sirah.

ALICANTE

SANTA ROSA RESERVA 36€

Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah

Aromas balsámicos, regaliz, chocolate, hierbas aromáticas, especias y fruta madura. Intenso y equilibrado.

BIERZO

PÉTALOS DEL BIERZO 25€

Mencía

Color cereza picota con ribete violáceo. Potente y aromático. Despuntan las notas florales de violeta y jazmín y las notas de canela y fruta roja. Muy suave y agradable.

TESIN DE LA CAMPANA 36€

Mencía

Perfil floral como la lavanda y un toque característico del terruño del Bierzo, la pizarra mojada y la turba. En boca se percibe vibrante, largo, elegante y fresco.

EXTREMADURA

HABLA DEL SILENCIO 25€

Syrah, Cab.Sauvignon y Tempranillo

Color cereza picota con ribetes morados. Aroma de fruta roja mezclados y equilibrados con matices balsámicos, minerales y notas especiadas. Afrutado y goloso.

ZARAGOZA

BORSAO CRIANZA SELECCIÓN 2015 15€

D.O. Campo de Borja.

Garnacha, merlot y tempranillo.

TORO

FARIÑA PRIMERO MACERACIÓN CARBÓNICA 15€

Tinta de toro (Tempranillo)

Amplia gama de aromas frutales, florales y un toque lacteo.

En boca es sabroso y afrutado.

TERMES 2014 36€

14 meses en barrica de roble francés.

Aromas intensos de frutas rojas y un toque mentolado. Sabor en boca de sensaciones frescas y vibrantes, con un final que nos recuerda a cerezas y hierbas aromáticas.

NUMANTHIA 2014 60€

100% Tinta de toro. 18 meses en barrica de roble francés.

Aromas frutales como frambuesa, mora y cereza. Notas de especias como menta, clavo de olor y tabaco, con un gusto en boca carnoso y equilibrado. Es un vino firme, intenso y persistente.

SOMONTANO

ENATE Cabernet y Merlot 16€

Rojo picota, aromas frutales equilibrado denso y carnoso.

VINOS BLANCOS

NAVARRA

CASTILLO DE MONJARDIN 15€

Fermentado en barrica. Chardonnay

Aromas intensos de cítricos como piel de limón y naranja seca y recuerdo de tostados y ahumados de barrica.

SOMONTANO

VIÑAS DEL VERO 20€

Gewurztraminer

Aroma de flores blancas y frutas como melocotón y nísperos en en almibar con un ligero toque especiado.

CATALUÑA

VIÑA ESMERALDA 17€

Gewurztraminer, Moscatel de Alejandría y Moscatel de Grano

Aromas golosos a frutos tropicales, que se unen a cítricos y rosas.

RUEDA

MOSAICO DE BACO 14€

Verdejo

Frutal; excepcionalmente cremoso en el paladar con una acidez moderada y un final largo y agradable.

BELONDRADE Y LURTON 2016 40€

100% verdejo superior.

CASTILLA Y LEÓN

OSSIAN 2014 30€

Fermentado en barrica. 100% verdejo ecológico.

RIAS BAIXAS

RUTA 49 17€

Albariño

Intenso en nariz, con recuerdos a flores y fruta fresca (manzana, ciruela amarilla). Recuerdos florales a mitad y en el final de boca.

MAR DE FRADES 26€

Albariño

Aromas primarios que recuerdan una fruta fresca y flores blancas. Sutiles frutas exóticas recuerdos de la fruta y del mar con una ligera sensación salina.

TERRAS GAUDA 25€

Albariño, Loureiro, Caiño Blanco

Manzana madura y frutas de hueso y notas de piel de naranja pasando por evocaciones de hierbas aromáticas.

VINOS ROSADOS

ITALIA

LAMBRUSCO P. VECCHIO 14€

Aromas a fresas,frambuesas, fruta fresca. Notas dulces y refrescantes.

RIBERA DEL DUERO

MOSAICO DE BACO 14€

Tinto fino y Albillo

Potente, fructuoso y fresco en el que abundan las frutas rojas.

TIERRA DE CASTILLA

PAGO DEL VICARIO 14€

Tinto fino y Albillo

Potente, fructuoso y fresco en el que abundan las frutas rojas.

SOMONTANO

VIÑAS DEL VERO PINOT NOIR 20€

Pinot Noir

Frutillos silvestres de bosque complementados con el recuerdo de la fruta de hueso. Fino y elegante.

CAVAS Y CHAMPAGNE

CAVA (CATALUÑA)

SEGURA VIUDAS ARIA BRUT NATURE 17€

Macabeo, Parellada y Xarel-lo

Este cava presenta una pequeña burbuja, muy persistente que forma rosario. Destacan sus aromas a pan tostado de la barrica y un toque a manzana. En boca el anhídrido carbónico se deja notar, es fresco de buen paso y con una buena persistencia.

JUVE CAMPS BRUT NATURE RVA.FAMILIA 28€

Macabeo, Parellada y Xarel-lo

Color amarillo pajizo y verdoso, nariz afrutada, franco y elegante, boca seca de gran finura, suave, sedoso, complejo y rico, con un final de boca exquisito.

FRANCIA

MOËT CHANDON BRUT IMPÉRIAL 75€

Chardonnay, Pinot Noir y Meunier

Aromas delicadamente vinosos, con un toque de tilo y de flor de vid. Sabor dominado por notas de bollería y frutas, con gran amplitud en boca y final amable e intenso.

EMMANUEL TASSIN 70€

Chardonnay y Pinot Noir

Fresco en boca, De paso frutal, recuerdo de albaricoque, pera, melocotón, manzana y notas ligeramente cítricas. Afrutado en su final con un agradable sensación seca.

VEUVE CLIQUOT YELLOW LABEL 75€

Chardonnay, Pinot Noir y Meunier

Notas tostadas, fruta blanca (melón, pera) y notas de reducción bastante marcadas complejo, recuerda a pastas secas, bollería y mantequilla fina.

EMMANUEL TASSIN ROSÉ 75€

Pinot Noir

Con bonito color frambuesa y discretas burbujas que denotan frambuesa y cereza. Fresco, codicioso y carnosos en boca, con notas finas de frambuesa, praliné y grosella negra.

VEUVE CLIQUOT ROSÉ 80€

Chardonnay, Pinot Noir y Meunier.

Realza el aroma a fruta y la robustez presentes en el Yellow Label. Con notas de frutos rojos frescos y bizcocho.

MOËT CHANDON IMPÉRIAL ROSÉ 80€

Chardonnay, Pinot Noir y Meunier.

Destaca por la intensidad jugosa y persistente de los frutos rojos: fresa, frambuesa y grosella. La carnosidad y firmeza del durazno y la frescura de una sutil nota a mentol.

VINO POR COPAS

MOSAICO CRIANZA D.O. RIBERA DEL DUERO 3.50€

MOSAICO JOVEN D.O. RIBERA DEL DUERO 3.50€

AMADORA CRIANZA D.O. RIOJA 3.50€

FARIÑA PRIMERO D.O. TORO 3.50€

OTROS

AGUA NATURAL 3€

AGUA CON GAS 3€

CERVEZA 4€

SANGRÍA (1 L.) 15€

ZUMOS Y REFRESCOS 4€

Todos nuestros vinos, champagnes y cavas contienen sulfitos.

Los precios de esta carta son aplicables en la zona restaurante, en cenas a la carta. Las botellas de vino tienen un suplemento de 10€ sobre el precio marcado en esta carta fuera de las condiciones antes mencionadas.

All the wines, champagnes and cavas contain sulfites.

Prices on this menu are applicable in the restaurant area for "a la carta" dinners. Bottles of wine have a 10€ supplement over the price shown when not meeting these requirements.

The logo for LARIOS Café is centered on the page. It features the word "LARIOS" in a large, bold, gold-colored serif font with a registered trademark symbol. Below it, the word "Café" is written in a smaller, gold-colored sans-serif font. A decorative gold-colored flourish is positioned under the "L" of "LARIOS".

LARIOS[®]
Café

COCKTAILS



COCKTAILS

CRETA 10€

Cocktail inspired in nature, with a sweet flavour, slightly hot and with a herbal touch.
Larios 12, melon liquor, grapefruit and thyme syrup.

SUNSET 10€

The sun sets on the Mediterranean side and shines from the East.
Vox Vodka, passion fruit, fresh lychee and a touch of carbonated sake.

ZAHARA 10€

A garden made a cocktail.
Vox Vodka, jasmine flower syrup, passion fruit and carrot juice and with a touch of honey and mustard finish.

B-E-L-L-A 10€

A surprising contrast...
Larios Rosé, white chocolate syrup, red berries mixture together with a bergamot and ginger foam and with a sour chocolate dust finish. (The foam is suitable for lactose and gluten intolerants).

ARES 10€

A Mediterranean journey. Only for adventurers!
Larios 12, basil, fresh lime juice, ginger, Royal Bliss Ginger Ale.

RAICES MX 10€

Fusion of ground products with a citric scent.
Mezcal, fresh lime juice, agave and maple syrup, completed with aged cinnamon red wine.

MOHAI 10€

Liquid Andes.
Pisco, Haba Tonka syrup, basil, lime juice, and completed with Royal Bliss Ginger Ale.

VENUS 10€

A goddess worthy cocktail. Ideal for sharing a dessert for its sweetness and flavour contrast.
Cachaça, cardamom, mandarin juice, coconut flesh and cotton candy.



NON ALCOHOLIC

MEDITERRANEAN FUSSION 8€

No alcohol but plenty of style. Characterised for a mixtures of citric, herbal and sweet flavours. *Mashed basil, fresh lime juice, pineapple juice and cucumber syrup and with a pineapple finish. (The foam is suitable for lactose and gluten intolerants).*

PUGLIA 8€

A cocktail combining the sweetness of the strawberries with the citric touches of lime and orange. *Mashed fresh strawberries, lime juice, orange juice and a hibiscus flower soda mousse.*

MEDITERRANEAN SPIRIT DRINKS

MEDITERRÁNEO 10€

As a result of the quality and simplicity of the Mediterranean without any pretensions more than sharing a good time together with friends. *Larios Dry, triple sec, orange juice, lemon twist and Royal Bliss tonic water.*

GREEN ROOFTOP 10€

The evolution of a Mediterranean Gin&Tonic thought to enjoy during sunset or at night. *Larios 12, apple liquor, ginger, bitter orange blossom and Royal Bliss tonic water.*

LADY ROSÉ 10€

A cosmopolitan cocktail where the blueberry and rose's sweetness perfectly mixes with the sour orange and refreshing citrics. *Larios Rosé, triple sec, blueberry's juice, lime juice, rose's syrup and completed with lime-lemon.*

ROYALE AIR FORCE 10€

The WWII RAF aviators' cocktail adapted. *Larios 150 Anniversary, lemon juice, vanilla syrup and Royal Bliss tonic water.*



CLASSICS

NEGRONI 10€

An Italian classic with a fine flavour and a robust body in mouth.

Larios 12, red berries brew, vermouth rosso and Campari.

CLOVER CLUB COCKTAIL 10€

A cocktail that surprises for its simplicity and delicate flavour. Perfect for aperitif.

Larios 12, lime juice, raspberry syrup and egg white.

APEROL SPRITZ 10€

Unmistakable aperitif for its dry and sweet flavour, slightly carbonated.

Aperol, soda and sparkling wine.

ORIGINAL COSMOPOLITAN 10€

A 80's classic but still modern. Pure glamour. The perfect way to end a dinner and start an enjoyable night.

Vox Vodka, Cointreau, lime juice and blueberry juice.

MARGARITA CLASSIC 10€

A classic cocktail. Refreshing and with an intense flavour, ideal for dinning.

Tequila gold, Cointreau, lime juice and sugar syrup.

PISCO SOUR 10€

A latinoamerican classic. Recognizable for its unmistakable acid and sweet flavour.

Pisco, lime juice, egg white, sugar syrup and angostura.

BLOODY MARY 10€

An explosive combination that continues on trend. Its name references its particular colour and its explosive flavour that reminds Maria Tudor, known as Bloody Mary.

Vox Vodka, lime juice, tomato juice, Perrins sauce, Tabasco, pepper and celery salt.

“PIÑA COLADA” 10€

A sweet tropical cocktail. You'll repeat for sure!

Brugal white rum, coconut flesh, natural pineapple, Cointreau, condensed milk and a cinnamon touch.

CLASSIC MOJITO (OPTIONS: STRAWBERRY, PASSION FRUIT OR SPICY MANGO) 10€

A classic between classics. The perfect partner in hot weather or not...

Brugal white rum, lime juice, sugar, mint leaves and soda.