



MUSEO
ART NOUVEAU
Y ART DECO



FUNDACIÓ MARIEL
DAMÉS ANDRADA

La Terraza de Lis



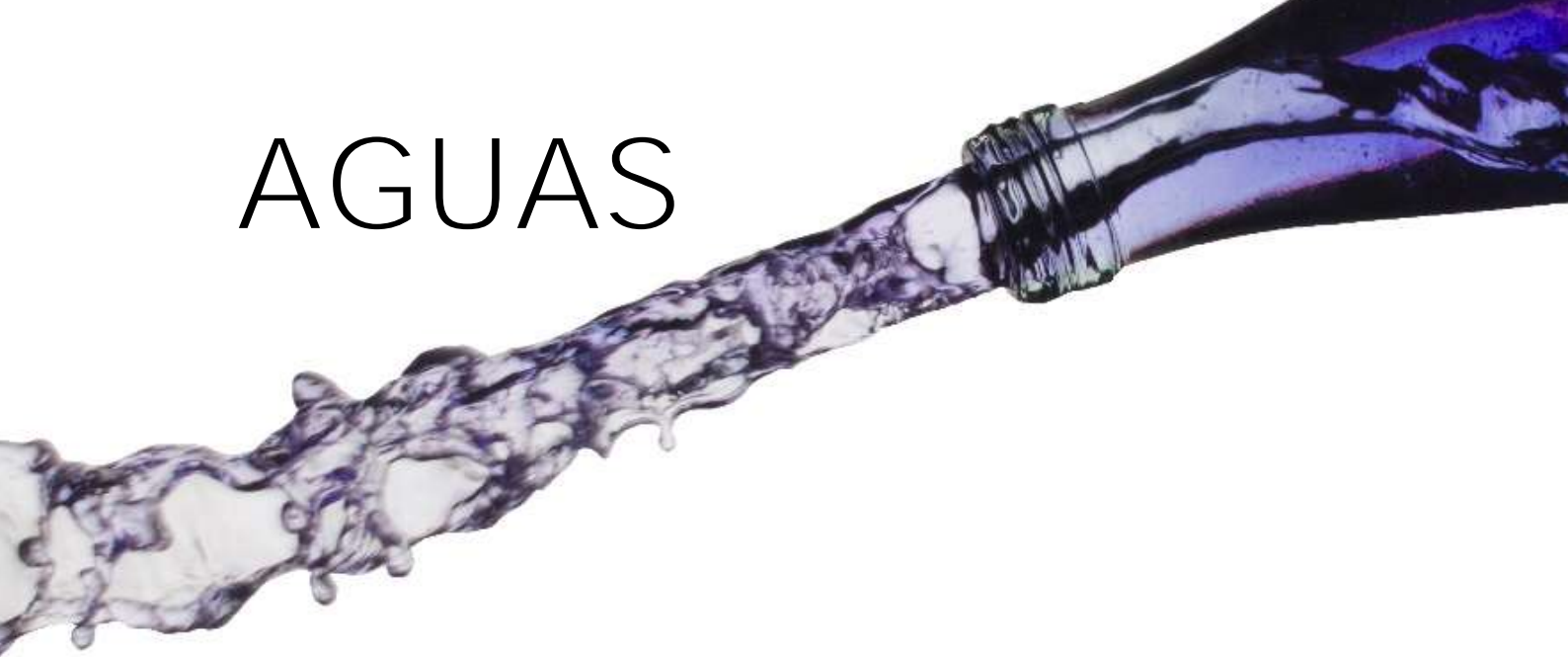
CARTA



CERVEZAS

Heineken 0,25l	2,20 €
Mahou 1/3	2,80 €
Mixta Mahou 1/3	2,80 €
Maestra Mahou 1/3	3,20 €
Mahou sin alcohol	2,80 €
Grimberguen double (tostada)	3,80 €
König Ludwig 0,5l	3,80 €
Caña 33cl	2,50 €
Caña 20cl	2,00 €
Jarra 0,5l	3,00 €

AGUAS



Agua mineral (0,5l)	2,00 €
Agua mineral con gas	2,50 €
Agua tónica “Schweppes”	2,50 €

ZUMOS

Zumo de naranja/
piña/melocotón
2,50 €

Zumo de tomate
2,50 €

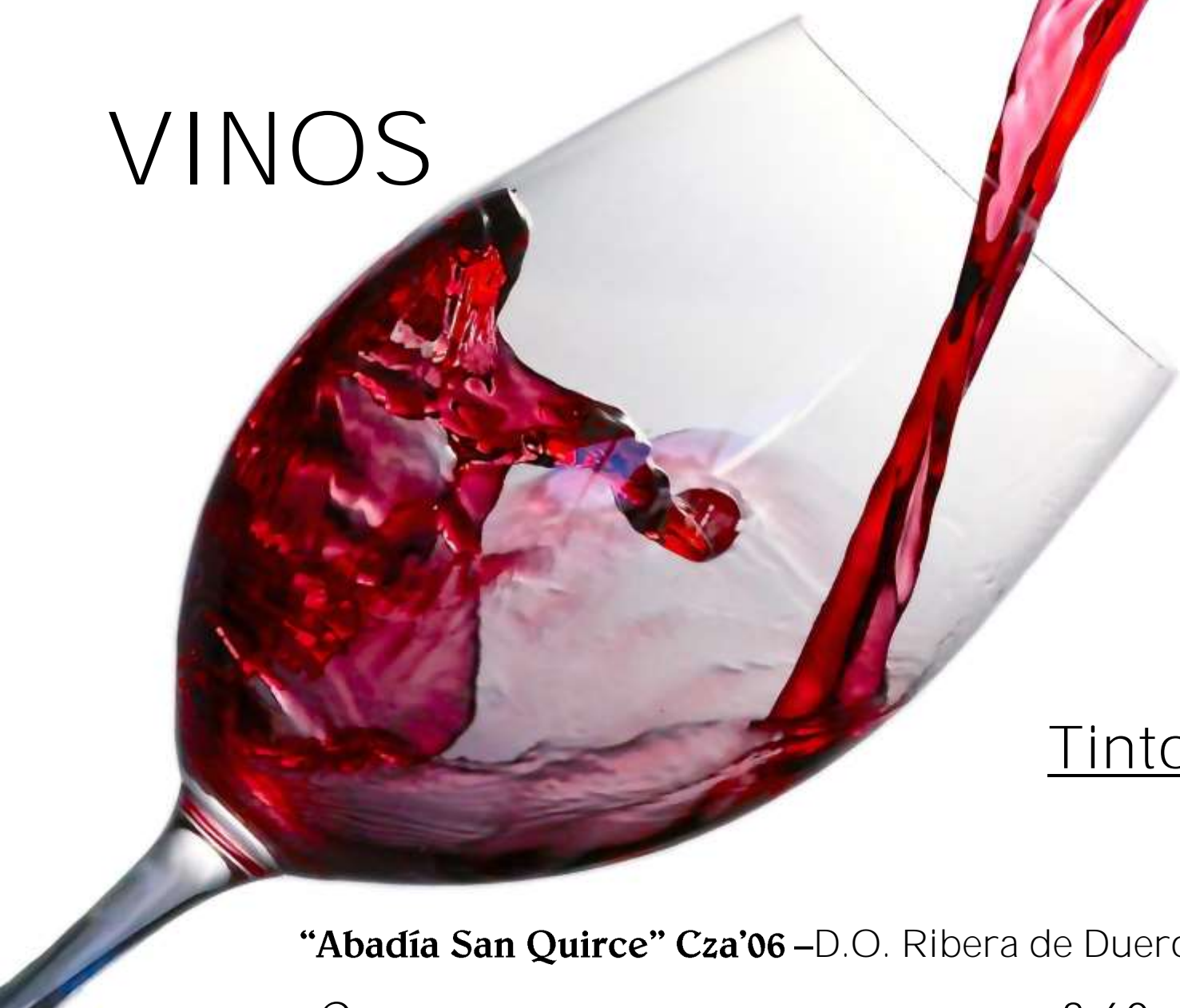


REFRESCOS

Coca Cola / light / Zero	2,50 €
Fanta naranja/limón	2,50 €
Sprite	2,50 €
Nestea	2,50 €
Trina manzana	2,50 €
Aquarius naranja/limón	2,50 €



VINOS



Tinto

“Abadía San Quirce” Cza’06 –D.O. Ribera de Duero

Copa 3,60 €

Botella $\frac{3}{4}$ 21,00 €

“Abadía San Quirce” 6 meses en barrica –D.O. Ribera de Duero

Copa 2,50 €

Botella $\frac{3}{4}$ 12,00 €

“Pagos de Quintana” 6 meses en barrica –D.O. Ribera de Duero

Copa 2,50 €

Botella $\frac{3}{4}$ 12,00 €

“Graham’s” Oporto (copa) 3,00 €

Blanco

“Abadía San Quirce”

Verdejo 100% - D. O. Rueda

Copa 3,30 €

Botella $\frac{3}{4}$ 19,00 €

“Frisse” botella $\frac{3}{4}$ 8,00 €



APERITIVO

A close-up photograph of a classic martini glass. The glass is partially filled with a clear, bubbly liquid. A single green olive is skewered on a wooden toothpick and is positioned in the center of the glass, partially submerged in the liquid. The background is a soft, out-of-focus light color.

Mosto 2,50 €

Vermut
Lustau Reserva 3,00 €
Izaguirre 3,00 €

Tinto de verano 3,50 €



CAFÉS

Café con leche	1,80 €
Café cortado	1,60 €
Café solo	1,60 €
Infusión	1,80 €
Cola-Cao	2,00 €



LICORES

Limoncello	5,00 €
Amaretto Disaronno	6,00 €
Pacharán “ <i>Rúa Vieja</i> ”	4,00 €
Aguardiente blanco “ <i>Rúa Vieja</i> ”	4,00 €
Orujo de hierbas “ <i>Rúa Vieja</i> ”	4,00 €

BRANDY

Brandy Torres 10	4,00 €
Brandy Torres 20	6,00 €



WHISKYS

	Solo	Combinado
Ballantines	6,00 €	8,00 €
Seagram's	6,00 €	8,00 €
Glenfiddich (12 años)	9,00 €	9,50 €
Chivas Regal (12 años)	9,00 €	9,50 €
Jack Daniels	8,00 €	9,50 €



RON Y GINEBRA

	Solo	Combinado
Havana Club (7años)	6,00 €	8,00 €
Barceló Añejo	6,00 €	8,00 €
Beefeater	6,00 €	8,00 €
Level Gin	8,00 €	9,50 €
MG	6,00 €	8,00 €
Hendrick's	8,00 €	9,50 €

VODKA Y TEQUILA



Solo Combinado

Vodka Absolut

6,00 €

8,00 €

Tequila *Aguas buenas*

6,00 €

8,00 €



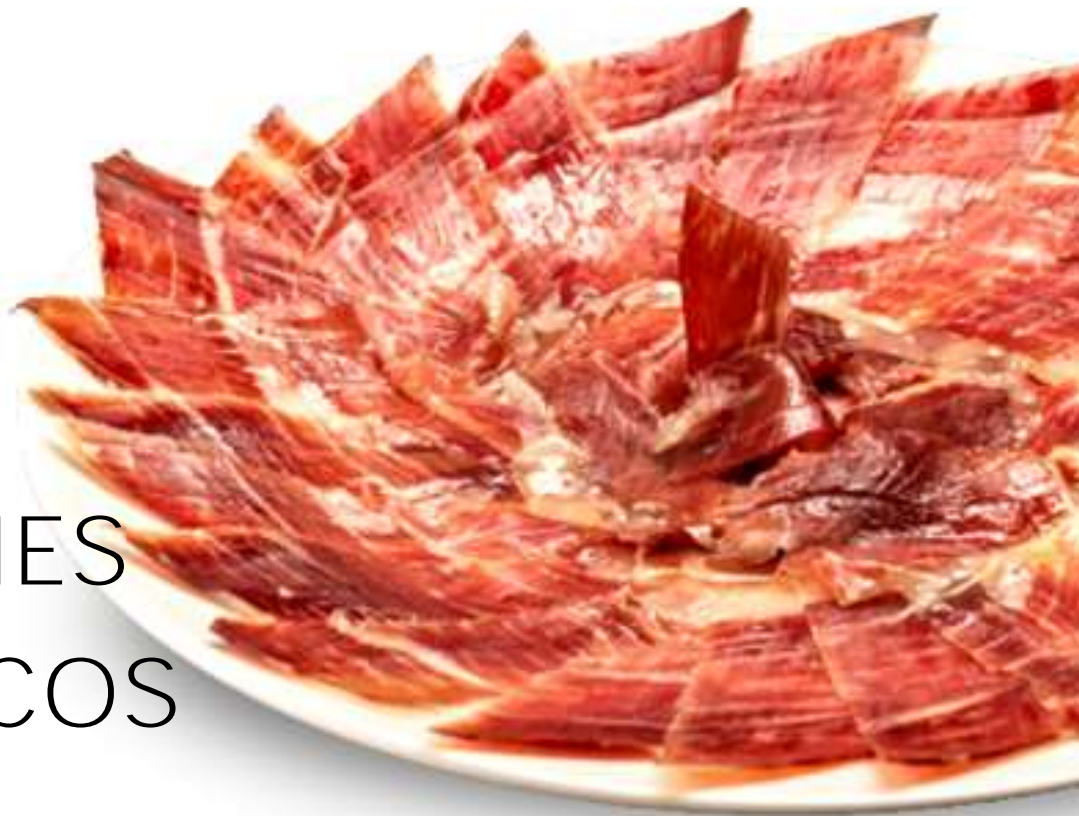
APERITIVOS SALADOS

Hojaldre salado (jamón/queso)	1,50 €
Chapata de ibérico	1,50 €
Montadito de queso en pan de nueces y pasas	1,50 €
Montadito de tortilla	1,50 €
Bocadillo de chorizo o salchichón ibérico	4,00 €
de lomo o jamón	5,00 €



RACIONES

Paté y cremas con tostas crujientes	6,00 €
Surtidos de tres quesos	16,00 €
Boquerones en aceite, ajo y perejil	6,00 €



RACIONES DE IBÉRICOS

1\2 ración de jamón ibérico	10,80 €
Ración de jamón ibérico	19,00 €
Ración de lomo ibérico	19,00 €
Ración de chorizo o salchichón ibérico	12,00 €

Para Picar

Gambas al ajillo
Drawns with fried garlic

5,50 €



Mejillones a la marinera
Mussels marinière

4, 00 €



Datatas bravas
Spiced seasoned potatoes

2,50 €



Cremas

Crema de marisco
Seafood cream

4, 00 €



Crema de verduras
Vegetable cream

4, 00 €



Pizzas



Atunrec

Coque con queso, atún, aceitunas y pimiento rojo.

Atunrec

Coque with cheese, tuna fish, olive and red pepper.

7, 00 €



Combicruc

Coque con queso, bacon, frankfurt y jamón de york.

Combicruc

Coque with cheese, bacon, frankfurter and york ham.

7, 00 €



Crujicarbonara

Coque con bechamel, queso, bacon, champiñones y cebolla.

Crujicarbonara

Coque with white sauce, cheese, bacon, mushrooms and fries onion.

7, 00 €



Crujirodeo

Coque con queso, carne de vacuno y cerdo aliñada.

Crujirodeo

Coque with cheese, beef and pork seasoned meat.

7, 00 €

Pastas

Spaghetti a la Carbonara

Pasta cocida al dente aliñada con nuestra exquisita salsa carbonara, bacon, nata y un toque de queso y especias. ¡No podrán resistirse!

Spaghetti Carbonara

Cooked spaghetti al dente seasoned with our exquisite carbonara sauce, bacon, cream cheese and a touch of spices. Do not be able to resist!

7, 00 €



Tallarines a la marinera

Acompañados por mejillones y gambas, nuestros tallarines a la marinera son un plato delicioso, natural, sano y ligero.

Tallarines Marinara

Accompanied by mussels and prawns, our seafood noodles are a delicious, natural, healthy and light dish.

7, 00 €



Tortellini Ricotta y espinacas

Rellenos de queso ricotta y espinacas, nuestros tortellini potencian su sabor con una suave salsa a las finas hierbas que sorprende por su delicado aroma.

Ricotta Tortellini and spinach

Stuffed with ricotta cheese and spinach, our tortellini maximize the taste with a mild sauce with herbs that surprises with its delicate aroma.

7, 00 €



Macarrones a la boloñesa

Macarrones con salsa boloñesa hecha con carne de ternera y cerdo, guisada con tomate, vino tinto y zanahoria.

Macaroni Bolognese

Macaroni with bolognese sauce made with beef and pork, stewed with tomato, red wine and carrot.

7, 00 €



Paellas



Paella Mixta

Paella de arroz con pollo, costilla, gamba langostera, calamar, mejillones, pimiento y guisantes.

Mixed Paella

Chicken, spare ribs, prawns, squid, mussels, sweet pepper and peas.

12, 50 €



Paella de Marisco

Paella de arroz con cigala, calamar, gamba langostera, mejillones, guisantes y pimiento.

Seafood Paella

Scampi, squid, prawns, mussels, peas and sweet pepper.

12, 50 €



Paella Valenciana

Paella de arroz con pollo, judías verdes y garrofonas.

Paella Valenciana

Chicken, green beans and carob beans.

12, 50 €



Paella de Verduras

Paella de arroz con zanahorias baby, judías verdes, guisantes, pimiento rojo asado, cebolla frita, berenjena asada y habas.

Vegetable Paella

Baby carrots, green beans, peas, roasted red pepper, fried onions, roast aubergine and beans.

12, 50 €