

MENÚ / MENU

+ APERITIVOS DE BARRA / BAR APPETIZERS

Gildas / <i>Gildas (pickled olive and anchovy skewers)</i>	4.00€ ud. / each
Patatas chips con mejillones / <i>Potato chips with mussels</i>	8.00€
Patatas chips con berberechos / <i>Potato chips with cockles</i>	8.00€
Croquetón de jamón ibérico / <i>Large Iberian ham croquette</i>	2.90€ ud. / each

+ APERITIVOS PARA COMPARTIR / SHARED APPETIZERS

Dúo de hummus: de comino y de cúrcuma <i>Hummus duo: cumin & turmeric</i>	15.00€
Salmorejo cordobés con jamón ibérico y huevo <i>Cordovan salmorejo with iberian ham and egg</i>	16.00€
Bravas SKYbar / <i>SKYbar spicy Potatoes (Bravas)</i>	14.00€
Totopos y sus dippers / <i>Corn chips with assorted dips</i>	16.00€

+ TABLAS / BOARDS

Tabla de quesos acompañada de regañás <i>Cheese board served with regañás crackers</i>	18.00€
Plato de jamón ibérico acompañado de pan cristal y tomate aliñado <i>Iberian ham plate served with crystal bread and seasoned tomato</i>	23.00€

+ BOCADOS ACTUALES / CONTEMPORARY BITES

Ensaladilla de gambón con mayo kimchi / <i>Prawn salad with kimchi mayo</i>	16.00€
Tomate rosa y ventresca de atún / <i>Pink tomato with tuna belly</i>	18.00€
Dados de atún rojo de almadraba "Petaca Chico" con vinagreta de soja y jengibre <i>"Petaca Chico" bluefin tuna tacos with soy-ginger dressing</i>	24.00€
Carpacho de carabinero con toques coreanos <i>Scarlet shrimp carpaccio with korean spices</i>	22.00€
Cogollos con salsa César / <i>Lettuce hearts with caesar sauce</i>	17.00€

+ SELECCIÓN CALIENTE / HOT SELECTION

Pinsa de pollo confitado y parmesano / <i>Confit chicken & parmesan pinsa</i>	16.00€
Tiras de pollo cajún con Mayo Kimchi / <i>Cajun chicken strips with kimchi mayo</i>	14.00€
Taco Pulled Pork / <i>Pulled pork taco</i>	16.00€
Focaccia rellena de mortadela siciliana, burrata y pesto <i>Focaccia stuffed with sicilian mortadella, burrata, and pesto</i>	19.00€

+ POSTRES / DESSERTS

Corazón de chocolate fondant / <i>Chocolate fondant heart</i>	9.00€
Tarta tatin con helado de vainilla / <i>Apple tarte tatin with vanilla ice cream</i>	9.00€
Tarta de queso horneada / <i>Baked cheesecake</i>	9.00€
Fruta de temporada / <i>Seasonal fruit</i>	7.00€
Selección de helados de la casa / <i>Selection of house ice creams</i>	

10% IVA incluido / 10% VAT included
Servicio de pan 2,5€ P.P / Bread service 2,5€ P.P

Información sobre alérgenos
Disponemos de información detallada sobre los alérgenos presentes en nuestros productos. Si deseas consultarla, por favor, solicítala a nuestro equipo.

Allergen Information

We have detailed information about the allergens present in our products. If you wish to consult it, please ask a member of our team.

SKYbar

BEBIDAS/DRINKS



+ VINO BLANCO / WHITE WINE

Legaris Rueda Verdejo. Verdejo D.O. Rueda	5,00€	24,00€
Impulso Semi Dulce. Viura 100% Rioja	5,50€	25,00€
Paseante la Charla. Verdejo D.O. Rueda	5,50€	25,00€
Legaris Rueda Sauvignon Blanc. Sauvignon Blanc D.O. Rueda	6,00€	26,00€
Viña Pomal. Malvasía, Viura D.O.Ca. Rioja		28,00€
Viñas de Anna. Chardonnay, Gëwurztraminer D.O. Catalunya		32,00€
Paseante Leiras. Albariño (100%) D.O. Rias Baixas		36,00€
Vicalanda fermentado en barrica. 100% Tempranillo Blanco D.O.C. Rioja		42,00€
Cullerot. Macabeo, Pedro Ximénez, Chardonnay, Malvasía, Merseguera, Verdil D.O. Valencia		34,00€

+ ESPUMOSOS Y CHAMPAGNE / SPARKLING WINES & CHAMPAGNE

Codorniu Cuvee 1872 Brut. Macabeo, Parellada, Xarel·lo D.o. Cava	6,00€	24,00€
Anna De Codorniu Blanc De Blancs. Chardonnay, Macabeo, Parellada, Xarel·lo D.o. Cava	6,50€	25,00€
Anna De Codorniu Rosé. Chardonnay, Pinot Noir D.o. Cava	6,50€	25,00€
Codorniu Ars Collecta Blanc De Noirs Reserva. Pinot Noir, Trepas, Xarel·lo D.o. Cava	9,00€	38,00€
Codorniu Ars Collecta Grand Rosé Reserva. Pinot Noir, Trepas, Xarel·lo D.o. Cava	9,00€	38,00€
Codorniu Ars Collecta Blanc De Blancs Reserva Eco. Chardonnay, Parellada, Xarel·lo D.o. Cava	9,00€	38,00€
Dom Pérignon Vintage Brut 2013 Champagne		500,00€
Veuve Clicquot Brut. Chardonnay, Pinot Noir D.O. Champagne	18,00€	85,00€
Mumm Grand Cordon Rouge Brut. Chardonnay, Pinot Noir D.O. Champagne	16,00€	80,00€

+ VINO ROSADO / ROSÉ WINE

Viña Pomal Rosado . Garnacha, Viura D.o.ca. Rioja	5,00€	24,00€
Viñas Anna Rosado . Garnacha, Pinot Noir D.o. Catalunya	6,00€	26,00€

+ VINO TINTO / RED WINE

Ederra Crianza. Garnacha, Tempranillo D.O.CA. Rioja	5,00€	24,00€
Legaris Organico. 100% Tempranillo D.O. Ribera del Duero	5,50€	25,00€
Viña Pomal Selección 500. Garnacha, Tempranillo D.O.CA. Rioja	6,60€	28,00€
Viña Pomal Selección 106. Garnacha Tinta, Graciano, Tempranillo D.O.CA. Rioja		42,00€
Les Alcusses. Monastrell, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tintorera, Merlot, Petit Verdot, Syrah D.O. Valencia		34,00€

+ CERVEZAS / BEERS

Alhambra Especial / Alhambra Especial Pinta	5,50€	7,50€
San Miguel / San Miguel Pinta	5,50€	7,50€
Botellín San Miguel Selecta	5,50€	
Botellín Mahou Maestra Doble Lupulo	5,50€	
Botellín Mahou	5,00€	
Clara San Miguel	5,50€	

SKYbar

+ AGUA Y REFRESCOS / WATER AND SOFT DRINKS



Agua (1L) / <i>Still water (1L)</i>	5,50€	
Agua con gas (500 ml) / <i>Sparkling water (500 ml)</i>	5,00€	
Aquarius limón / <i>Aquarius lemon</i>	4,00€	
Aquarius naranja / <i>Aquarius orange</i>	4,00€	
Coca Cola / <i>Coke</i>	4,00€	
Coca Cola zero / <i>Coke O</i>	4,00€	
Fanta limón / <i>Lemon Fanta</i>	4,00€	
Fanta naranja / <i>Orange Fanta</i>	4,00€	
Sprite	4,00€	
Tónica / <i>Tonic water</i>	4,00€	
Soda	4,00€	
Ginger Beer	4,00€	
Zumo (piña, melocotón, uva, tomate) / <i>Juice (pineapple, peach, grape, tomato)</i>	4,00€	
Zumo de tomate preparado / <i>Prepared tomato juice</i>	4,00€	
Zumo de naranja envasado / <i>Bottled orange juice</i>	6,00€	
Tinto de verano	8,00€	28,00€
Sangría con vino tinto o blanco / <i>Red wine or white wine Sangria</i>	10,00€	30,00€
Sangría de cava / <i>Cava Sangria</i>	12,00€	32,00€

+ CAFÉS / COFFEES

Café solo / <i>Espresso</i>	3,00€
Café cortado / <i>Macchiato (Espresso with a dash of milk)</i>	4,00€
Café con leche / <i>Café latte</i>	4,50€
Americano	4,00€
Cappuccino	5,50€
Café bombón / <i>Sweet Espresso with condensed milk</i>	4,80€
Carajillo / <i>Coffee with a shot of liquor</i>	4,80€
Menta poleo / <i>Peppermint</i>	4,50€
Té verde / <i>Green tea</i>	4,50€
Rooibos	4,50€
Early Grey	4,50€
English breakfast	4,50€
Manzanilla / <i>Chamomile</i>	4,50€
Menta / <i>Peppermint</i>	4,50€

			
+ RON / RUM			
Havana club	14,00€	7,00€	200,00€
Havana club blanco	12,00€	6,00€	200,00€
Ron Bacardi	12,00€	6,00€	200,00€
Ron Matusalem	14,00€	7,00€	250,00€
Brugal	12,00€	6,00€	200,00€
+ VODKA			
Absolut	12,00€	6,00€	200,00€
Grey Goose	14,00€	7,00€	250,00€
+ GINEBRA / GIN			
Tanqueray	12,00€	6,00€	200,00€
Bombay	12,00€	6,00€	200,00€
Bombay Sapphire Premier Cru	14,00€	7,00€	250,00€
Seagram`s	14,00€	7,00€	250,00€
Hendrick`s	14,00€	6,00€	250,00€
Tanqueray Sevilla	14,00€	6,00€	250,00€
+ WHISKY			
Ballantine`s	12,00€	6,00€	200,00€
J&W Red Label	12,00€	6,00€	200,00€
J&W Black Label	14,00€	7,00€	250,00€
+ VERMUT / VERMOUTH			
Campari	12,00€		180,00€
Martini blanco	12,00€		180,00€
Martini rosso	12,00€		180,00€
Martini rosato	12,00€		180,00€
+ LICORES / LIQUORS			
Licor de hierbas	10,00€	6,00€	180,00€
Baileys	10,00€	6,00€	180,00€
Licor 43	10,00€	6,00€	180,00€
Jagermeister	10,00€	6,00€	180,00€
Cointreau	10,00€	6,00€	180,00€
Kahlúa	10,00€	6,00€	180,00€
Disaronno (amaretto)	10,00€	6,00€	180,00€
Aperol	10,00€		180,00€
+ TEQUILA			
Jose cuervo (fresa picosa)		7,00€	250,00€
Jose Cuervo Reposado		6,00€	200,00€
Herradura		9,00€	250,00€
Don Julio		9,00€	250,00€
Jose Cuervo Reserva de la Falimia		18,00€	400,00€
Pisco		6,00€	200,00€
Mezcal		6,00€	200,00€

CÓCTELES/COCKTAILS

+ PARA EMPEZAR / TO BEGIN



Negroni

Tanqueray Sevilla, Martini Rosato, Vermut Rosso
Tanqueray Sevilla, Martini Rosato, Vermut Rosso

14,00€

Aperol Spritzer

Aperol, prosecco, soda
Aperol, prosecco, soda

14,00€

Margarita

Tequila, Cointreau, zumo de lima
Tequila, Cointreau, lime juice

14,00€

Mojito

Ron Blanco, menta, lima, soda
White Rum, mint, lime, soda

14,00€

+ A CONTINUACIÓN / FOLLOWING THAT

Moscow Mule

Grey Goose, lima, cerveza de jengibre
Grey Goose, lima, ginger beer

14,00€

Amaretto Sour

Pisco, zumo de limón, almíbar, clara de huevo
Pisco, lemon juice, syrup, egg white

14,00€

Pornnstar Martini

Grey Goose, Passoa, Maracuyá, lima, prosecco
Grey Goose, Passoa, Maracuyá, lima, prosecco

14,00€

Espresso Martini

Vodka, Kahlúa, café
Vodka, Kahlúa, coffee

14,00€

Cosmpolitan

Vodka, Cointreau, zumo de arándanos, zumo de lima
Vodka, Cointreau, cranberry juice, lime juice

14,00€

Caipiriña

Cachaça, azúcar de caña, limoncillo, soda
Cachaça, cane sugar, lemongrass, soda

14,00€

Agua de Valencia

Cava, zumo de naranja, ginebra
Cava, orange juice, gin

14,00€

Piña Colada

Ron blanco, Mangaroca, Malibu, zumo de piña
White rum, Mangaroca, Malibu, pineapple juice

14,00€

+ CÓCTELES DE AUTOR / SIGNATURE COCKTAILS



Rusty Taste

Whisky, Licor 43, Drambuie

Whisky, Licor 43, Drambuie

15,00€

Spicy Pisco Sour

Pisco, lima, jengibre

Pisco, lime, ginger

15,00€

Gin Fresh

Bombay Sapphire Premier Cru, Flor de Sauca, vainilla

Bombay Sapphire Premier Cru, Flor de Sauca, vainilla

15,00€

Tiki Valencia Lavant

Ron Bacardi, Ron Matusalem, Amaretto, Maracuyá, piña

Bacardi rum, Matusalem rum, Amaretto, passion fruit, pineapple

15,00€

Blue Mezcalita

Mezcal, lima, Cointreau, blue curasao

Mezcal, lima, Cointreau, blue curasao

15,00€

+ CÓCTELES SIN ALCOHOL / MOCKTAILS

Piña Colada

Zumo de piña, leche de coco, sirope

Pineapple juice, coconut milk, syrup

12,00€

Daikiri de Fresa

Fresa, zumo de lima, granadina, sirope

Strawberry, lime juice, grenadine, syrup

12,00€

Fresh Jungle

Maracuyá, zumo de arándanos, lima, Sprit

Passion fruit, cranberry juice, lime, Sprite

12,00€