

• COCTELERÍA • VIVA • GOURMET.

• VIVA • MÉXICO.

VIVA MARGARITA: Tequila, licor de Humo de chile chipotle, triple seco y zumo de lima

BLOODY DE HUMO: Mezcal Unión, zumo de tomate, zumo de lima, licor Humo de chile chipotle, miso de soja, sal, pimienta, sriracha y salsa tonkatsu.

VIRGEN DE LA PALOMA: Mezcal Unión / Tequila Nodo, zumo de lima y soda de pomelo.

CAFÉ POWER: Tequila 7 Leguas reposado, leche condensada, triple seco y café.

PASIÓN TOTAL: Tequila Nodo, zumo de lima, triple seco y fruta de la pasión (frozen).

TEQUILA BANGKOK: Tequila Nodo, leche de coco, lima, ralladura de lima y sirope de jengibre.

HUMOTÓNIC: Licor Humo de chile chipotle, zumo de lima y tónica.

PEPINO FRESH: Tequila, pepino, lima, hierba buena y sirope de ágave (froz).

TODOS12€

• VIVA • CLÁSICOS.

MOJITO DE LIMA O FRESA: Ron y lima o fresa con su toque de hierbabuena.

CAIPIRINHA: Cachaça y lima o fresa

MARGARITA CLÁSICO: Tequila, triple seco y lima.

CAIPIROSCA DE LIMÓN O FRESA: Vodka y limón o fresa.

TODOS9€

• VIVA • FROZEN.

Con helado de frutas naturales y alcohol.

MARACUPINHA: Helado de maracuyá y cachaça.

PIÑA COLADA: Helado de coco, zumo de piña y ron.

COCO LOCO: Helado de coco, leche de coco, zumo de piña y ron.

CAIPIROSHKA: Helado de fresa, frambuesa o limón con vodka o cachaça.

MOJITO FOZEN: Helado de mojito con ron.

CRAZY CHOCO: Helado de chocolate con ron o whisky. 🍷

TODOS11€

• BODEGA • VIVA • VINOS • GOURMET.

• BLANCOS.

•CAMPOS DE DULCINEA: (eco)
100% Sauvignon Blanc, D.O. Tierra de Castilla.
Aroma a fruta tropical, hierba fresca y hinojo.
Fresco en boca, acidez suave.
Copa ...3,40€ Botella19,50€

•DR. LOOSEN:
100% Riesling, Mosela, Alemania.
Dulce pero seco. Muy aromático, con toques de frutas y flores.
Copa ...3,40€ Botella19,50€

•BASA:
90% Verdejo y 10% Viura. D.O. Rueda.
Con uvas de viñedos autóctonos.
Fresco sabor a fruta blanca, equilibrada acidez.
Copa ...3,50 € Botella20€

•ARROTOS DEL PENDÓN:
100% Albarín blanco, D.O. Castilla y León.
Fresco y dulce en boca, con aroma a flores blancas y fruta madura. Lleno de cuerpo y complejidad.
Botella22,50€

•PÉT-NAT L'ENCLÒS: (eco)
100% Malvasía de Sitges Penedès, Sant Sadurní d'Ànoia.
Espumoso con poca burbuja, afrutado, refrescante, alegre y elegante.
Botella25€

• CLARETES.

•CLARETE DE LUNA:
80% Tempranillo, 20% Verdejo, Albarillo y Garnacha. D.O. Cigales.
Aroma a frutos rojos, seco en boca, sabroso y frutal con toques cítricos.
Copa ...3,40€ Porrón / botella19,50€

•ALEGRE VALGAÑÓN CLARETE:
50% Garnacha, 50% Viura. D.O.P. Rioja.
Aromas de melocotón, frambuesa, mentol, seco y refrescante.
Botella21€

• CERVEZAS • GOURMET.

Corona	4,00€ 🍷
Ipa Yakima Valley	4,00€ 🍷
Doble (San Miguel 1516)	3,50€ 🍷
Grande	4,50€ 🍷
Alhambra (1925)	4,00€ 🍷
Maestra	4,00€ 🍷
Mahou sin filtrar	4,00€ 🍷
Mahou tostada 0'0	3,80€ 🍷
Tercio Mahou	3,80€ 🍷
San Miguel 0'0	3,70€ 🍷
Sin gluten	4,00€ 🍷

• TINTOS.

•CAMPOS DE DULCINEA: (eco)
100% Tempranillo, D.O. Tierra de Castilla.
Tanino dulce y suave, sabroso y elegante, con aromas a frutos rojos y madera.
Copa ...3,40€ Botella19,50€

•CASTRO DE VALTUILLE JOVEN:
100% Mencía. D.O. Bierzo.
Un vino joven fresco con ciertos sabores herbales, delicado y balanceado.
Copa ...3,40€ Botella19,50€

•DEPAULA:
100% Monastrell. D.O. Manchuela.
Con cuerpo y al mismo tiempo fresco, y lleno de toques frutales.
Copa ...3,50€ Botella20€

•CORRIENTE: (eco)
Tempranillo, Graciano, Garnacha. D.O.P. Rioja
Fresco, ligero, agradable, de aroma rerescante a fruta roja, pimienta y un toque de café.
Botella22,50€

•ARROCAL JOVEN ROBLE:
100% Tempranillo. D.O. Ribera del Duero.
De cuerpo medio, con acidez correcta y bien equilibrado. Frutal y final intenso.
Botella21€

• COPAS.

Copa de sangría ECO	6,00€ 🍷
Copa de sangría	5,00€ 🍷
Tinto de verano	4,50€ 🍷
Vermut	4,00€ 🍷
"Aperol" vegano	6,50€ 🍷
Combinado	8,50€ 🍷
Combinado premium	10,00€ 🍷
Baileys vegano	7€
Baileys vegano Frozen	8€
Pacharán y licores de hierbas:	
chupito	3,50€ con hielo 4,50€

• CHUPITOS • MEX.

Nodo "Tequila" blanco	4€
Nodo "Tequila" café	5€
Mezcal Unión	5€
7Leguas Blanco	7€
7leguas Reposado	9€

• BEBIDAS SIN.

• KOMBUCHAS.

(Refresco natural y ecológico fermentado)

- Kombujito (mojito: Lima, limón y hierbabuena)
- Gingervida (jengibre y limón)
- Supergreen (Kiwi, pepino y espirulina)
- Superglow (fresa, lima, limón, hibisco, aloe vera y bayas de goji)

Kombucha Komvida4,00€

• ZUMOS.

Depurativo(naranja, piña y remolacha)..	5,50€
Energético (manzana, zanahoria, apio y jengibre)	5,50€
Antioxidante (manzana y kiwi).	5,50€
Súper C (naranja y fresas)	5,50€
Zumo de naranja natural	4,50€
Limonada Natural	4,50€

• BATIDOS.

(con leche de soja y coco)

Silvestre (fresa)	6€ 🍷
Tropical (plátano y coco)	6€ 🍷

• CAFÉS.

Café solo	2,00€
Cortado.	2,25€
Con hielo	2,10€
Café doble	3,50€
Café con leche (soja o mix de soja o avena y coco)	2,50€
Café con Baileys vegano	5,00€
Café americano	2,00€
Capuccino	3,00€
Café frapé / con leche / con Baileys vegano	3,00/4,00€/6,50€
Café bombón	3,00€
Carajillo	3,00€
Carajillo de Baileys vegano	3,50€

• SUPERFOODS.

Chupito de zumo de manzana con:

•Maca (aporta energía, vitalidad y aumenta la libido).

•Espirulina (proteína vegetal, adelgazante).

•Hierba de la cebada (Purifica el organismo)

.....3,00€

• REFRESCOS.

Fanta, Sprite, Nestea, Coca Cola 3,20€

• AGUA.

Sin gas 500ml2€ | litro3,50€

Con gas 2,50€

• TÉS.

Negro, rojo, Verde	3,25€
Energético (rojo con vainilla)	3,25€
Depurativo (verde con lima japonesa)..	3,25€
Moruno (verde con hierbabuena)	3,75€
Chai leche de soja /frappé	3,50€/4,50€
Té friol(rojo con piña o verde con limón)	4,50€

• INFUSIONES.

Digestiva, relajante o frutos rojos.....3,25€

Rooibos (lespeciado o afrutado)..... 3,25€

Manzanilla, menta poleo.2,90€

• CACAO.

CACAO PURO BIO A LA TAZA

Gran antioxidante y energético.

Con leche vegetal o agua.....3,25€

10% servicio en terraza