



# La Palmera

## Cocktails

### Mojito 8.80

Ron, lima, azúcar, menta fresca y soda | Rum, lime, sugar, fresh mint & soda

### Caipirinha 8.80

Cachaça, lima y azúcar | Cachaça, lime & sugar

### Daiquiri 8.80

Ron, zumo de limón, fresas o mango | Rum, lemon juice, strawberries or mango

### Piña Colada 8.80

Ron, licor de coco y zumo de piña | Rum, coconut liqueur & pineapple juice

### Tropical Frozen 8.80

Crema de coco, ron y zumo de maracuyá | Coconut cream, rum & maracuya juice

### Baileys Passion 8.80

Baileys, helado de vainilla y sirope de chocolate | Baileys, vanilla ice cream and chocolate syrup

### Sangría Palmera 10.00

Por copa con vino tinto, blanco o cava | Per glass with red, white wine or cava

## Smoothies

Fruta 100% natural + yogur prebiótico + zumo de piña  
100% fresh fruits + prebiotic yoghurt + pineapple juice

### Salobre 8.00

Mango y frambuesas | Mango & raspberry

### Sunrise 8.00

Mango, papaya, kiwi, melón, piña y zumo de naranja  
Mango, papaya, kiwi, melon, pineapple & orange juice

### Summer 8.00

Fresas y plátano | Strawberry & banana

### Detox 8.00

Espinacas, apio, brócoli, plátano y piña | Spinach, celery, broccoli, banana and pineapple

No contiene yogur | Does not contain yoghurt

## Refrescos / Soft drinks

### Appetiser 3.30

Nestea 0.3 L 3.50

Refrescos 0.2 L ~ Soft drinks 0.2 L 3.30

Refrescos 0.5 L ~ Soft drinks 0.5 L 5.50

Red Bull 3.80

Zumo de naranja natural ~ Fresh orange juice 3.60

Agua Fargas 0.5 L ~ Fargas water 0.5 L 3.50

## Cerveza / Beer

Barril Tropical 0.3 L ~ Draft Tropical 0.3 L 3.50

Barril Tropical 0.4 L ~ Draft Tropical 0.4 L 4.50

Coronita 4.20

Heineken 4.20

Tropical Premium 3.80

Dorada sin alcohol 3.50

## Cafés y Tés / Coffee & Tea

Café irlandés ~ Irish coffee 6.00

Expreso 2.80

Expreso doble 2.80

Cortado 2.80

## Vinos y Cavas / Wines & Cava

Copa de vino Blanco/Tinto/Rosado de la casa | Glass of White/Red/Rosé house wine 4.80

Copa de Cava ~ Glass of Cava 4.80

## Vino Tinto / Red Wine

D.O. Rioja / Vino de la Casa ~ Tempranillo 19.00

D.O. Ribera del Duero / Loculto Roble ~ Tempranillo 23.00

D.O. Gran Canaria / Las Tirajanas ~ Listán Negro, Castellana y Verijadiego 28.00

## Vino Blanco / White Wine

D.O. Rioja / Vino de la casa ~ Viura 19.00

D.O. Rueda / Loculto Rueda ~ Verdejo 23.00

D.O. Gran Canaria / Las Tirajanas Seco ~ Listán Blanco, Verdello y Verijadiego 25.00

D.O. Lanzarote / El Grifo Seco ~ Malvasía 29.00

## Vino Rosado / Rosé Wine

D.O. Rioja / Vino de la casa ~ Tempranillo 19.00

D.O. Gran Canaria / Las Tirajanas ~ Listán Negro y Negramoll 24.00

## Cavas / Champagnes

D.O. Cava / Castell D'Ordal Brut 19.00

D.O. Cava / Castell D'Ordal Brut Rose 19.00

## Bebidas alcohólicas / Alcoholic drinks

Martini Blanco, Seco, Rosado 4.60

Campari 4.60

Aperol 4.60

Bombay Sapphire 6.90

Hendrick's 9.60

Smirnoff 5.60

Johnnie W. Red Label 5.00

Johnnie W. Black Label 9.80

Bacardi Blanco 4.80

Arehucas Oro/Blanco 4.50

Ron Aldea Reserva 8.00

Amaretto 5.20

Baileys 5.20

En caso de que tenga alguna alergia o intolerancia alimentaria, le rogamos no dude en informarnos. Nuestro chef estará encantado de adecuar la elaboración y composición de los platos a sus necesidades.

Los precios son en euros e incluyen el 7% de I.G.I.C.

*We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.*

*Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of when preparing your menu request. The prices are in euros and include 7% Local Tax.*