



HARRISON

Grand Café



Carta Bar

Vinos / WINE

BLANCOS / WHITE WINE

	COPA	BOTELLA
VIERNES. Godello.	5€	26€
GÉRALD TALMARD. Mâcon Chardonnay.		35€
PROTOS. Sauvignon Blanc.	5€	29€
CYATHO	4,5€	24€
BÖJ 570. Albariño.	5€	27€

ROSADOS / ROSÉ WINES

AIRE DE PROTOS	4,5€	23€
MARAVIDES PINOT NOIR ORGANIC		38€

TINTOS / RED WINES

TRASLASCUESTAS. RIBERA DEL DUERO. Tempranillo	4,5€	24€
PIÉROLA. RIOJA. Tempranillo	5€	26€
JUANA LOCA. Crianza - Monastrell		29€
PROTOS 9 MESES. RIBERA DEL DUERO. TEMPRANILLO		28€
CEPA GAVILÁN. RIBERA DEL DUERO. Tempranillo		32€

Espumosas / SPARKLING WINES

VEUVE CLICQUOT BRUT		140€
VEUVE CLICQUOT ROSÉ		150€
LAURENT-PERRIER LA CUVÉE BRUT		130€
LOUIS ROEDERER COLLECTION		155€
EDONÉ CUVÉE DE MARÍA BRUT	4,5€	36€

Brandy & Cognac

RÉMY MARTIN VSOP	16€
CARDENAL MENDOZA	13€
GRAND DUQUE DE ALBA	15€
1866	18€

Cócteles & Destilados

COCKTAILS & SPIRITS

MARGARITA Tequila, triple seco, limón y almíbar. Tequila, triple sec, lemon and sugar syrup.	10€
COSMOPOLITAN Vodka, triple seco, lima y zumo de arándanos. Vodka, triple sec, lime and cranberry juice.	10€
ESPRESSO MARTINI Vodka, Kahlúa y espresso. Vodka, Kahlúa and espresso.	10€
MOSCOW MULE Vodka, ginger beer, menta y lima. Vodka, ginger beer, mint and lime.	10€
MOJITO Ron blanco, hierbabuena, zumo de limón, lima, almíbar y soda. White rum, spearmint, lemon juice, lime, sugar syrup and soda water.	10€
SANGRÍA Vino, Licor 43, limón, fruta natural de temporada y almíbar. Wine, Licor 43, lemon, fresh seasonal fruit and sugar syrup.	8,5€
APEROL Aperol, prosecco, soda y naranja. Aperol, prosecco, soda water and orange.	9,5€
BLOODY MARY Vodka, zumo de tomate, Tabasco, salsa Perrins, zumo de limón, sal y pimienta. Vodka, tomato juice, Tabasco, Worcestershire sauce, lemon juice, salt and pepper.	10€
SR HARRISON St-Germain, ginger beer, prosecco, hierbabuena y lima. St-Germain, ginger beer, prosecco, spearmint and lime.	15€
SAN FRANCISCO Zumo de naranja, piña, melocotón y granadina. Orange, pineapple and peach juices with grenadine.	9€
PORN STAR MARTINI Vodka, puré de maracuyá, sirope de vainilla y champagne. Vodka, passion fruit purée, vanilla syrup and champagne.	12€

Café, Infusiones & Zumos

COFFEE, HERBAL TEAS & JUICES

CAFÉ / COFFEE

SOLO/EXPRESO / Espresso	2€
CORTADO / Espresso with a dash of milk	2,3€
CAFÉ CON LECHE / Coffee with milk	2,7€
FLAT WHITE	3,2€
MANCHADO / BOMBÓN	2,5€
MILK WITH A DASH OF COFFEE / Espresso with condensed milk	
BELMONTE/CARAJILLO	3,5€
COFFEE WITH BRANDY / Coffee with liquor	
CAPPUCCINO	3,8€
AMERICANO	2,5€
ASIÁTICO / Spanish coffee with condensed milk and liqueur	3,9€
IRISH COFFEE	5,8€
CAFÉ AFFOGATO Helado de vainilla con espresso caliente. Vanilla ice cream with hot espresso.	6,8€
LATTE	3,7€
MOCHA	4€
CAPPUCCINO CON NATA / Cappuccino with whipped cream	4,5€
ICE COFFEE	5,5€
ICE PREMIUN	6,5€
SUPLEMENTO LECHE VEGETAL	0,60€

TÉS / TEAS

TÉ NEGRO / Black tea	3,5€
TÉ VERDE / Green tea	3,5€
EARL GREY	3,5€
TÉ MATCHA ORIGINAL (CON LECHE) Original matcha tea (with milk)	6,5€

INFUSIONES / HERBAL TEAS

MANZANILLA Y MENTA / Chamomile and mint	3,5€
POLEO / Pennyroyal mint	3,5€
ROOIBOS CON CANELA Y NARANJA Rooibos with cinnamon and orange	3,5€
TILA RELAX / Relaxing linden tea	3,5€

ZUMOS / JUICES

ZUMO DE NARANJA* / ORANGE JUICE*	3,5€
ZUMO DE PIÑA / PINEAPPLE JUICE	3,5€
ZUMO DE TOMATE / TOMATO JUICE	3,5€