

BAR & CAFETERÍA

EST. VAGABOND

VAGABOND.

CAFÉ & ALGO MÁS — CARTA

De la primera taza
al último brindis.

CAFÉ · REFRESCOS · CERVEZAS · VINOS

GOOD DRINKS. GOOD PEOPLE.

N.º 01

CAFETERÍA

Blend 100% arábica, molido al momento.

ESPRESSO / CAFÉ SOLO ..... 1,80 €
Intenso y aromático.

AMERICANO ..... 2,00 €
Espresso alargado con agua caliente.

CORTADO ..... 2,00 €
Espresso con un toque de leche vaporizada.
ALÉRGENOS · LECHE

CAFÉ CON LECHE ..... 2,50 €
Espresso con leche cremosa.
ALÉRGENOS · LECHE

FLAT WHITE ..... 2,50 €
Doble espresso con leche texturizada.
ALÉRGENOS · LECHE

CAPUCHINO ..... 2,80 €
Espresso, leche vaporizada y espuma con cacao.
ALÉRGENOS · LECHE

CARAJILLO ..... 3,00 €
Café espresso con un toque de licor.

TÉS E INFUSIONES ..... 2,50 €
Earl Grey, Sencha, rooibos o manzanilla. También sin teína.

ZUMO DE NARANJA ..... 2,80 €
Zumo de botella, servido en vaso.

ZUMO DE PIÑA / MANZANA ..... 2,80 €
Una opción frutal, de botella y servida en vaso.

N.º 02

REFRESCOS & AGUAS

COCA-COLA / ZERO ..... 2,50 €
Refresco clásico o sin azúcar.

FANTA · SPRITE ..... 2,50 €
Naranja, limón o Sprite. Burbuja y sabor cítrico.

FUZE TEA / AQUARIUS ..... 2,80 €
Té frío o bebida isotónica.

TÓNICA PRÉMIUM ..... 2,80 €
El mixer perfecto para tus combinados.

AGUA CABREIROÁ ..... 2,00 €
Agua mineral en botella de cristal.

VICHY CATALAN ..... 2,50 €
Agua mineral con gas.



N.º 03

CERVEZAS

Clásicas, tostadas y opciones especiales.

DE BARRIL

ESTRELLA GALICIA COPA 35 CL ..... 3,00 €
Rubia equilibrada y refrescante.

ESTRELLA GALICIA JARRA 50 CL ..... 4,00 €
Para disfrutar sin prisa.

1906 COPA 35 CL ..... 3,80 €
Especial de carácter maltoso.

1906 JARRA 50 CL ..... 4,80 €
Más cuerpo, más tiempo para disfrutar.

BOTELLA

ESTRELLA GALICIA 33 CL ..... 3,00 €

ESTRELLA GALICIA 0,0 ..... 3,00 €
Sin alcohol.

E. G. TOSTADA 0,0 ..... 3,00 €
Tostada y sin alcohol.

E. G. SIN GLUTEN ..... 3,00 €
Para quienes evitan el gluten.

1906 ESPECIAL ..... 3,00 €
De perfil maltoso.

1906 RED VINTAGE ..... 4,00 €
Tostada, intensa, notas de malta.

PERONI ..... 3,00 €
Italiana, ligera y refrescante.

BASQUELAND CAMINO IPA ..... 3,50 €
IPA de carácter lupulado.

B-LEMON ..... 3,00 €
Cerveza con toque cítrico.

RIVERA REPOSADA ..... 3,50 €
Perfil suave y redondo.

ASAHI SUPER DRY ..... 3,50 €
Japonesa, seca y limpia.

N.º 04

VINOS & CAVA

Una copa para cada momento.

TINTOS

BORDÓN CRIANZA D.O. RIOJA ..... 3,80 €
Fruta madura, madera integrada y final equilibrado.
ALÉRGENOS · SULFITOS

VALPARAÍSO ROBLE D.O. RIBERA ..... 3,50 €
Joven con paso por madera; cuerpo medio y carácter frutal.
ALÉRGENOS · SULFITOS

BLANCOS

CLOS MONTBLANC XIPELLA CONCA DE BARBERÀ ..... 4,00 €
Fresco y ligero, para aperitivos y platos suaves.
ALÉRGENOS · SULFITOS

HOMBRE PEZ VERDEJO D.O. RUEDA ..... 4,20 €
Fresco y expresivo, notas cítricas y un punto herbáceo.
ALÉRGENOS · SULFITOS

ESPUMOSO

LA SOLEVA BRUT NATURE CAVA ..... 3,60 €
Burbuja fina, seco, fresco y elegante.
ALÉRGENOS · SULFITOS

Los perfiles de cata son orientativos y pueden variar según añada y ficha del productor.





VAGABOND

COCTELERÍA

Clásicos bien hechos.

N.º 01

SOURS & CLÁSICOS

Cítricos, frescos y equilibrados.

MOJITO ..... 9,00 €

Ron blanco, lima, hierbabuena, azúcar y soda. Fresco y aromático.

MARGARITA ..... 9,00 €

Tequila 100% agave, triple sec y lima. Cítrico, seco y con borde de sal.

DAIQUIRI CLÁSICO ..... 9,00 €

Ron blanco, lima y azúcar. Simple, intenso y muy refrescante.

WHISKEY SOUR ..... 10,00 €

Bourbon, limón, sirope y espumante vegano. Sedoso y cítrico.

AMARETTO SOUR ..... 10,00 €

Amaretto, limón, sirope y espumante vegano. Dulce, ácido y cremoso.

ALÉRGENOS · POSIBLE FRUTOS DE CÁSCARA (ALMENDRA)

N.º 02

APERITIVOS & STIRRED

Para abrir el apetito o cerrar la noche.

NEGRONI ..... 10,00 €

Ginebra, vermut rojo y Campari a partes iguales. Amargo, herbal y con naranja.

OLD FASHIONED ..... 11,00 €

Bourbon, azúcar y Angostura bitters. Potente, cálido y especiado.

DRY MARTINI ..... 10,00 €

Ginebra y vermut seco. Elegante y directo; con aceituna o twist de limón.

ALÉRGENOS · SULFITOS

APEROL SPRITZ ..... 9,00 €

Prosecco DOC, Aperol y soda. Ligero, burbujeante, amargor cítrico.

ALÉRGENOS · SULFITOS

FRENCH 75 ..... 10,00 €

Ginebra, limón, azúcar y espumoso brut. Cítrico, seco y chispeante.

ALÉRGENOS · SULFITOS

0,0% SIN ALCOHOL

Muchos de nuestros clásicos pueden prepararse en versión sin alcohol. Pregunta en barra y te preparamos la tuya.





N.º 03

LONG DRINKS

Largos, frescos y para alargar la noche.

GIN TONIC ..... 9,00 €

Ginebra, tónica prémium y hielo compacto. Aromático y refrescante.

MOSCOW MULE ..... 9,00 €

Vodka, lima y ginger beer. Refrescante, especiado y con burbuja.

CUBA LIBRE ..... 8,00 €

Ron dorado, cola y lima fresca. Dulce, cítrico y clásico.

PALOMA ..... 10,00 €

Tequila blanco, lima, pomelo y sal marina. Fresco y ligeramente salino.

LONG ISLAND ICED TEA ..... 11,00 €

Vodka, ron, ginebra, tequila, triple sec, limón, azúcar y cola. Largo y potente.

N.º 04

MODERNOS

Los favoritos de siempre.

ESPRESSO MARTINI ..... 10,00 €

Vodka, licor de café y espresso. Intenso, tostado y con espuma.

COSMOPOLITAN ..... 10,00 €

Vodka, triple sec, arándanos y lima. Frutal, cítrico y equilibrado.

SEX ON THE BEACH ..... 9,00 €

Vodka, licor de melocotón, naranja y arándanos. Afrutado y suave.

BLOODY MARY ..... 9,00 €

Vodka, tomate, limón, Worcestershire, Tabasco y especias. Sabroso y especiado.

ALÉRGENOS · POSIBLE PESCADO (WORCESTERSHIRE)

0,0% SIN ALCOHOL

Muchos de nuestros clásicos pueden prepararse en versión sin alcohol. Pregunta en barra y te preparamos la tuya.



ALÉRGENOS Y TRAZAS

Vinos, cavas, espumosos y vermuts pueden contener sulfitos. Ningún cóctel lleva clara de huevo: usamos un agente espumante vegano. El toffee del Rock 'n' Razor contiene leche; el amaretto puede contener almendra u otros frutos de cáscara según la marca; la salsa Worcestershire puede contener pescado. Las cervezas convencionales contienen gluten. La manipulación compartida puede generar contaminación cruzada — consulta al personal para la ficha actualizada.

N.º 05 — De la casa

BARBER COCKTAILS

Nuestros cócteles de autor. Recetas propias, servidas con el mismo cuidado que un buen afeitado.

01 THE BARBER'S SMOKE — 11,00 €

AHUMADO · OLD FASHIONED

Bourbon, azúcar moreno, Angostura y piel de naranja, ahumado con madera de roble o nogal. Servido en Rocks con hielo grande.

ALÉRGENOS · SIN ALÉRGENOS DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA

02 ROCK 'N' RAZOR — 12,00 €

FRUTAL · INTENSO

Tequila, vodka, toffee de maracuyá, lima y agave. Agitado y servido sobre hielo picado con maracuyá.

ALÉRGENOS · LECHE (TOFFEE)

03 THE CLEAN SHAVE — 11,00 €

SOUR · ESPUMA VEGANA

Bourbon, limón natural, azúcar, espumante vegano y Angostura. Sedoso, en copa Coupe fría.

ALÉRGENOS · SIN ALÉRGENOS DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA

04 THE BAD BOY — 11,00 €

PICANTE · MARGARITA

Tequila blanco, triple sec, lima, agave y jalapeño. Borde de sal y chile opcional.

ALÉRGENOS · SIN ALÉRGENOS DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA

05 THE RED LINE — 11,00 €

FRESA · GIN SOUR · ESPUMA VEGANA

Gin, fresa natural, limón, azúcar y espumante vegano. Espumoso, con media fresa.

ALÉRGENOS · SIN ALÉRGENOS DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA

0,0% SIN ALCOHOL

06 THE BLUNT BLADE — 9,00 €

MOCKTAIL · ESPUMA VEGANA

Lichi, piña, Tanqueray o.o infusionado con eneldo y cítricos, coronado con espuma vegana de hibisco y menta.

ALÉRGENOS · SULFITOS (POSIBLES EN ZUMOS Y PREPARADOS)

07 THE RED VELVET — 9,00 €

MOCKTAIL

Arándanos rojos, lima, frutos rojos y soda, con romero fresco. Refrescante y frutal.

ALÉRGENOS · SIN ALÉRGENOS DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA

SIN HUEVO. Nuestros sours y espumas no llevan clara de huevo: en su lugar utilizamos un agente espumante vegano.

CONSULTA AL EQUIPO SOBRE ALÉRGENOS Y POSIBLES TRAZAS