



M E N Ú D E B E B I D A S

¡BIENVENIDOS A BORDO!

¡Te presentamos nuestra fantástica selección de bebidas!

Ofrecemos algo para todos los gustos: desde cócteles clásicos y cervezas artesanales hasta vinos exquisitos y bebidas sin alcohol.

¡Qué ganas tenemos de recibirte!

DISFRUTA





G A S E A O S A

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Coca cola | 3,5 |
| Coca cola zero | 3,5 |
| Fanta | 3,5 |
| Fanta cassis | 3,5 |
| Sprite | 3,5 |
| Ice tea | 4 |
| Ice tea green | 4 |
| Tonic | 3,5 |
| Bitter lemon | 3,5 |
| Rivella | 3,5 |
| Ginger Ale | 4 |
| Chocomel (leche chocolatada fría) | 4 |
| Fristi | 4 |

Z U M O S D E F R U T A S

| | |
|------------------------------------|---|
| Zumo de naranja (recién exprimido) | 5 |
| Schulp Zumo de manzana | 4 |

A G U A

| | | |
|-------------|--------|-----|
| Sourcy blue | 500 ml | 3,5 |
| | 750 ml | 8 |
| Sourcy red | 500 ml | 3.5 |
| | 750 ml | 8 |





C A F É Y C Ó C T E L E S

| | |
|-----------------------------|-----|
| Café | 3,5 |
| Espresso | 3,5 |
| Espresso doble | 4 |
| Capuchino | 4 |
| Café con leche | 4 |
| Latte Macchiato | 4,5 |
| Té | 3,5 |
| Té de jengibre | 4,5 |
| Té de menta | 4,5 |
| Chocolate caliente con Nata | 5 |

| | |
|---|---|
| Affogato café con una bola de helado | 6 |
| Nata montada | 1 |

| | |
|---------------------------------|---|
| Tarta de manzana Beeksma | 5 |
| Nata montada | 1 |

C A F É S E S P E C I A L E S

| | |
|-------------------------------------|----|
| Café irlandés con Jameson | 13 |
| Café Italiano Disaronno | 13 |
| Café español Tía María o Licor 43 | 13 |
| Café francés con Grand Marnier | 13 |
| Café holandés Bols Jenever | 13 |
| Beso de fuego Cointreau y Tía María | 13 |

C O C T E L E S

| | |
|-----------------------------------|----|
| Gordon's y tónica | 13 |
| <i>Gordon's Rosa Gin y tónica</i> | 13 |
| Aperol Spritz | 13 |
| Cóctel sin alcohol 0,0% | 9 |

V I N O D U L C E

| | |
|--|---|
| <i>Coteaux du Layon, Chenin Blanc</i> | 7 |
| Maison Foucher le Brun, Frankrijk | |





CERVEZAS

CERVEZAS DE BARRIL

Heineken desde 3,5
vaso pequeño | pinta | jarra

Heineken, la cerveza pilsener más refrescante. Con un sabor ligero y afrutado, que se equilibra perfectamente con el sabor amargo del lúpulo.

Heineken 0,0 desde 3,8
pinta | jarra

Heineken 0,0%: disfruta del sabor refrescante de una cerveza sin alcohol, caracterizada por sus notas afrutadas y un regusto ligeramente amargo.

Skuumkoppe desde 6
pinta | jarra

Cerveza de trigo oscura y con mucho carácter. Con matices de caramelo y albaricoque, y un regusto cremoso y ligeramente dulce. Se llama así por el color blanco de las crestas de las olas del mar.

Affligem BLOND 6,5
pinta

Una cerveza de abadía con aroma cítrico y especiado, y un toque de vainilla. Affligem Blond tiene un sabor intenso y un regusto refrescante.

BOTELLINES DE CERVEZA

Zeeuiper 6,75

Tripel

Affligem 6,75

Weizen/doble/tripel

Corona 6

Premium Lager

Liefmans 6

Afrutado, refrescante

0 . 0 %

Radler 0.0

Affligem Blond 0.0

5

6





PREMIUM FISH & CHIPS

DESTILADO

INTERNACIONAL

| | |
|------------------------------|----|
| Cognac Seguinot | 10 |
| Calvados VSOP | 8 |
| Whiskey Bourbon Jack Daniels | 8 |
| Whiskey Jameson | 6 |
| Vodka Absolut | 6 |
| Ron Bacardi Carta Blanca | 6 |
| Grappa Botega Alex | 6 |
| Sambuca | 6 |
| Tequilla | 6 |

NACIONAL

| | |
|---------------------------|---|
| Korenwijn de Bols | 5 |
| Joven Jenever de Bols | 5 |
| Jenever muy añejo de Bols | 5 |
| Bessenjenever de Coebergh | 5 |
| Berenburg | 5 |
| Vieux de Hoppe | 5 |
| Advocaat con nata montada | 6 |

LIKEUREN

| | |
|------------------------|---|
| Drambuie | 6 |
| Grand marnier | 6 |
| Tia Maria | 6 |
| Amaretto Disaronno | 6 |
| Limoncello Villa Massa | 6 |
| Bailey's | 6 |
| Dom Bénédicte | 6 |
| Frangelico | 6 |
| Kahlua | 6 |
| Licor 43 | 6 |
| Campari | 6 |
| Cointreau | 6 |

O P O R T O | J E R E Z | M A R T I N I

| | |
|--|---|
| Oporto Kopke blanco | 6 |
| Oporto Kopke tinto | 6 |
| Jerez Seco Bodegas Williams & Humbert | 6 |
| Jerez Medio Bodegas Williams & Humbert | 6 |
| Martini Bianco | 6 |
| Martini Rosso | 6 |





ESPUMOSOS



Secco, Scheurebe

Weingut Braun, Alemania, Pfälz

Un vino espumoso, afrutado y ligeramente dulce, comparable al Prosecco en su versión alemana. Un vino que agrada a todos y conquista a cualquiera. Esta bebida refrescante es el complemento perfecto para disfrutar con pescado y patatas fritas.

35

Riesling sekt Brut

Weingut Braun, Alemania, Pfälz

Este vino espumoso Riesling de la región de Pfalz es muy refrescante y tonificante gracias a su acidez, con una espuma suave y densa. Su intenso sabor se aprecia en su regusto agradable y duradero. Perfecto para celebraciones y platos fríos de pescado.

45

Champagne, Brut Reserve

Jorez-LeBrun, Francia, Champagne

Un champán exquisito con una espuma muy agradable, ideal para cualquier momento. Saborea sus exquisitos sabores a frutas tropicales, melocotón y albaricoque, con su complejidad y un toque de menta. Se recomienda servirlo con ostras.

375 ml

45

750 ml

78

Champagne, chardonnay, blanc de blancs

Ruinart, Francia, Champagne

El champagne Ruinart es conocido en todo el mundo por su pureza, transparencia y perfección. Tiene un final bastante duradero y muy refrescante, con un agradable toque mineral. Recomendamos servir este vino exquisito en celebraciones con buena compañía. Marida de forma excepcional con ostras.

145

Prosecco, piccolo 0,2l

Bottega Gold, Italia

El Prosecco Gold de Bottega es un vino brillante de color amarillo pajizo con un perlage fino y persistente. Su aroma es característico y refinado, con notas afrutadas de manzana verde, pera y cítricos, complementadas con matices florales de flores blancas, acacia, glicinia y lirios del valle, además de un toque de salvia y especias en el final. Su sabor es suave, armonioso y elegante, con un cuerpo ligero pero una acidez bien equilibrada.

13





B L A N C O



Chardonnay

Bruno Andreu, Francia, Pays d'Oc

Este Chardonnay francés, elaborado con esmero, presenta un sabor delicado y aromas de frutas tropicales como piña y mango. Su elegancia y equilibrio lo convierten en la opción ideal para acompañar vieiras

6 30

Chardonnay, Oaked

Bruno Andreu, Francia, Pays d'Oc

Este vino, envejecido en barrica durante cuatro meses, proviene de viñedos de 40 años. Es un vino ofrece una textura sedosa con notas de frutas exóticas como piña y sutiles matices de vainilla.. También se conoce como un Chardonnay al estilo de Borgoña. Su elegancia lo convierte en el maridaje perfecto para bacalao o solla.

8 42

Muscadet Sèvre & Maine sur lie

Maison Foucher-Lebrun, Francia, Loire

Este vino, conocido como el "Chablis del Oeste", presenta una nota mineral y salina, que se inspira en el clima marítimo. Una opción versátil y exquisita para los amantes del vino blanco, y se adapta perfectamente a una amplia gama de pescados. Ideal para acompañar un trío de pescado o unas tostas de arenque. Es frecuentemente alabado por los expertos como 'el vino de los mejillones', siendo el maridaje perfecto para este delicioso marisco.

7 35

Sauvignon Blanc, Saint-Bris

Bruno Verret, Francia, Bourgogne

Exclusivo de Borgoña: un Sauvignon Blanc exquisito con un delicado toque borgoñón y una fermentación maloláctica. Su frescura, atribuida a la Sauvignon Blanc, lo hace más accesible que el Chardonnay típico de la región, con una acidez equilibrada Saint-Bris es un vino versátil que complace a todos los paladares y es ideal para acompañar frituras y diversos sabores. Ideal para servir con vieiras.

45

Pouilly-Fumé Cuvée du Bois Joli

Masion Foucher-LeBrun, Francia, Loire

Un Pouilly-Fumé de estilo refinado, ligeramente más ligero que el Sancerre Presenta aromas de lima, fruta de la pasión y flor de saúco, con una mineralidad equilibrada y un regusto prolongado. Vino altamente gastronómico, versátil para acompañar pescados fríos como anguila ahumada o salmón ahumado.

60





B L A N C O



Sancerre, Le mont

12

60

Maison Foucher-LeBrun, Francia, Loire

Un vino nítido con un sabor rico y envolvente, que revela matices de manzana, grosella y toques de lima. Su bouquet maravilloso y su gusto, sabroso complementa la experiencia. Este vino es pura opulencia. Recomendamos maridarlo con salmón ahumado o lubina entera.

Sancerre, Le Chêne Marchand

75

Maison Foucher-LeBrun, Francia, Loire

Sancerre Blanc, procedente del viñedo Le Chêne Marchand, es un auténtico placer para los sentidos. Este vino tan concentrado destaca por su extraordinario equilibrio y elegancia, con un palette de manzana madura, pera y piel de naranja. El sabor es puro y equilibrado, con matices de grosella y notas de lima. No es una exageración recomendarlo como maridaje de una amplia gama de aperitivos, pues este vino saca lo mejor de cada bocado.

Chablis

11

55

Bruno Verret, Francia, Borgoña

Este Chablis hechiza por su marcada mineralidad. Al principio, ofrece notas cítricas y refrescantes, seguidas de matices de almendra madura. Dedícale tiempo a degustarlo y descubrirás notas más sabrosas y completas. Su regusto final a fruta blanca es encantador, brindando una experiencia enológica que sorprende en cada sorbo. El maridaje perfecto para ostras, ensalada de salmón, lenguado y vieiras. Este elegante vino blanco realza los sabores delicados del mar y acentúa sus notas frescas y minerales.

Chablis, Premier Cru Beauroy, L'ame du domaine

85

Bruno Verret, Francia, Bourgogne

Este vino de Bruno Verret procede de un viñedo con una tradición vinícola de 200 años. La crème de la crème de los vinos blancos, Bruno Verret está cargado de sabor y su historia merece ser contada. El viñedo Premier Cru «Beauroy» es el terreno más codiciado de Chablis. El terruño genera un nivel extremadamente alto de minerales por la presencia de tiza y guijarros. Esto lo convierte en la opción ideal para acompañar lenguado al horno.

Mercurey 1er Cru , Premier cru Clos du paradis

90

Domaine Voarick, Francia, Bourgogne

Saborea el esplendor de la Côte Chalonnaise con nuestro exclusivo Mercurey Clos du Paradis. Este vino único, procedente de un viñedo de la época de Napoleón, es una experiencia de degustación única. Aquí se seleccionan las mejores uvas, cultivadas en el terruño tradicional de Terre Blanche, que crea un vino de una finura y complejidad insuperables. Descubre la historia y la artesanía de Voarick en cada uno de sus productos. Disfruta de la cocina pidiendo el plato de pescado a la mantequilla.





B L A N C O



Mâcon-Vinzelles

10

48

JC Perraud, Francia, Borgoña, Mâconnais

Un Borgoña blanco fresco y elegante del sur del Mâconnais. Este refinado Chardonnay del viñedo 'Les Morandes' ofrece un hermoso equilibrio entre cremosidad y acidez vibrante, con aromas de albaricoque y melocotón. Perfecto para acompañar platos de pescado delicados como lubina o bacalao.

Saint-Véran

JC Perraud, Francia, Borgoña, Mâconnais

55

Elegante y potente, con aromas maduros de frutas exóticas como pera madura y melón, con un toque de melocotón, una textura fina y una frescura mineral. Este vino ecológico se cría durante 12 meses sobre lías finas para aportar profundidad y persistencia. Delicioso con pescado a la parrilla, mariscos y moluscos.

Pouilly-Fuissé

73

JC Perraud, Francia, Borgoña, Mâconnais

Un Borgoña blanco elegante y potente, procedente de viñedos ecológicos certificados en Fuissé. La combinación de ralladura de cítricos, pomelo y un toque de almendra aporta refinamiento, mientras que la acidez vibrante y la crianza en grandes toneles le dan estructura y longitud al vino. Ideal con platos de pescado delicados como salmón a la plancha o sashimi. La acidez fresca y el sutil toque de madera realzan los sabores delicados del pescado y elevan el plato a otro nivel.

Pouilly-Loché 'Aux Barres'

58

JC Perraud, Francia, Borgoña, Mâconnais

Chardonnay refinado y mineral con notas de cítricos, fruta de hueso y un toque de avellana. La sutil influencia de la madera y su estructura fresca hacen de este un vino elegante y gastronómico. Perfecto con lenguado o platija: platos con delicadeza y cremosidad que armonizan maravillosamente con el estilo redondo y mineral del vino.

Pouilly-Fuissé 1er Cru 'Les Chevrières'

98

JC Perraud, Francia, Borgoña, Mâconnais

Un Chardonnay Premier Cru potente y refinado, con flores blancas, nectarina y un largo final mineral. Certificado como ecológico y con un impresionante potencial de guarda. Perfecto con: lenguado a la plancha – platos que resaltan tanto la cremosidad como la frescura de este vino excepcional.





B L A N C O



Alvarinho, Trajadura

5

25

Monção, Portugal, Vinho Verde

Este Vinho Verde es un vino blanco interesante con un toque refrescante. Ligeramente espumoso y cristalino, muestra una mineralidad muy delicada y unos matices cítricos que hacen despertar las papilas gustativas. Un vino que te invita a disfrutar de todo su esplendor, un auténtico regalo para los sentidos. Ideal para el aperitivo y para acompañar platos fríos.

Verdejo

6

30

Bodega Emina, España, Rueda

Mima tu paladar con esta mezcla de frutas tropicales. En boca, se aprecia un equilibrio perfecto entre la acidez y un amargor sutil y agradable, distintivo de la uva Verdejo. Este vino tan exquisito no deja de sorprender por su sabor y frescura. ¡Disfruta de cada sorbo! Tanto la ensalada de atún a la plancha como la lubina son dignas de este vino.

Sauvignon Blanc

6

30

Bodega Emina, España, Rueda

Los aromas tropicales de piña y mango se combinan con notas de yogur en la nariz.. Está enriquecido con madera de boj, toques cítricos y una pizca de pimienta roja, que le confieren un sabor distintivo.. El cóctel de gambas holandesas, el sashimi o el pil pil de gambas realzan el sabor de este vino.

Pinot Grigio

6

30

Castelforte, Italia, Venetië

El Casalforte Pinot Grigio es un vino muy elegante con un buen equilibrio entre frescura y suavidad. Es un vino con notas de pomelo y un toque herbáceo de salvia. Aromas cítricos y notas herbáceas de salvia. Un buen ejemplo de cómo debe degustarse un Pinot Grigio. Ideal para acompañar un filete de solla o una sopa de pescado.

Riesling

7

35

Weingut Braun, Alemania, Pfälz

Este Riesling destaca por sus notas de lima especiada y manzanas verdes, ofreciendo un perfil de sabores tan evocador que cautiva tus sentidos desde el primer aroma. Un vino auténtico y equilibrado que deleitará y gustará a los apasionados del Riesling por su inesperada intensidad. Este Riesling te invita a maridarlos con arenque, anguila ahumada o croquetas de gambas.

Verdejo 0.0%

6

30

Matarromera, España, Valbuena de Duero

Este Verdejo sin alcohol de la bodega Matarromera es una experiencia única, deliciosa y refrescante. El vino deleita las papilas gustativas con una mezcla de frutas tropicales y cítricos, potenciada por la acidez característica de la uva Verdejo. Una opción ideal para los que buscan un vino sin alcohol de gran calidad.





R O S A D O S



Cabernet Franc

6

30

Maison Foucher-LeBrun, Francia, Loira

Rosé d'Anjou, Francia

Un rosado elegante y refrescante del valle del Loira. Este Rosé d'Anjou presenta un color rosa salmón brillante y ofrece un delicado equilibrio entre aromas afrutados y florales. Piensa en notas de fresas maduras, frambuesas y un toque de pétalos de rosa. Su sabor es suave y ligeramente dulce, con un final fresco que lo hace perfecto para días soleados o platos ligeros. Ideal con ensaladas, pescado a la parrilla o como aperitivo.

Verdejo, Tempranillo

45

Prestigio Bodega Emina, España, Cigales

Un rosado fino e intenso, procedente de viñedos de más de 70 años. Este vino de gran complejidad, con un color rosa pálido, mezcla aromas de bayas silvestres con notas herbáceas y balsámicas de tomillo y lavanda. Gracias a su maceración en frío, este vino presenta una ligereza y un volumen equilibrado, realzado por una crianza de 2 meses sobre sedimentos finos. Déjate sorprender por nuestra cocina con una gran variedad de aperitivos; este vino es el maridaje perfecto.

Grenache Noir, Cinsault

750 ml

55

Puech-Haut Pays d'Oc Argali

1500 ml

125

France, Provenza

El Argali Rosé triunfa de pleno y destaca como uno de los rosados más sofisticados del Languedoc. Es ideal tanto para disfrutar en la terraza como para acompañar platos ligeros de pescado a la parrilla. A diferencia de la mayoría de los vinos provenzales, en este caso, la piel no está impregnada con el zumo. Esta técnica produce un tono salmón claro y, en el caso de Puech-Haut, una delicadeza extraordinaria.

Cinsault, Garnacha, Syrah-Shiraz

750 ml

100

Ott Clos Mireille Coeur de Grain

1500 ml

225

Francia, Provenza

Clos Mireille es la edición más exclusiva de Domaines Ott y considerado el origen de los rosados de Provenza. Tanto en Domaines Ott como con el auge de los rosados de Provenza, el Clos Mireille también se considera la madre del rosado. Esto le permitirá darse un capricho en términos de comida.

Garnacha, Cinsault, Rolle, Tibouren

750 ml

60

Whispering Angel Château d'Esclans

1500 ml

130

Francia, Provenza

Whispering Angel Rosé destaca no solo por su sabor, sino también por su historia. Según su creador Sacha Lichine, podrías escuchar a los "ángeles susurrantes" al degustarlo. Con gran mineralidad, es un vino elegante, amplio y fresco con un toque especiado y aromas intensos de albaricoque, frutos rojos y fresas. El rosado mundialmente famoso que inspira canciones de Adele





T I N T O



Les Prunelles Merlot

6

30

Bruno Andreu, Francia, Pays d'Oc

Suave, redondo y lleno de fruta negra con un toque de laurel y cacao. Elegante y aterciopelado en boca, con un trasfondo fresco que combina sorprendentemente bien con atún a la parrilla o platos de pescado ricos.

Sangiovese, Chianti D.O.C.G.

7

35

Terre del Bruno, Italia, Toscana

Terre del Bruno Chianti es un vino refinado, fiel reflejo de la tradición vinícola toscana. Este vino seduce con un color rojo rubí y un bouquet seductor de cerezas maduras, violetas y un toque de notas herbáceas. Al paladar, este vino desprende un juego equilibrado de fruta roja, taninos suaves y una acidez intensa. El maridaje perfecto para verduras, bacalao o sopa de setas del bosque.

Tempranillo

8

42

Bodega Emina, España, Ribera del Duero

La uva Tempranillo aporta a este vino su color rojo rubí y su sabor intenso. Sus aromas a cerezas, moras y ciruelas se complementan con notas de vainilla y especias. Su textura suave y aterciopelada revela aromas de frutos rojos maduros, cacao y un sutil toque de roble que añade una mayor complejidad al vino. Ideal para acompañar carnes, sopa de setas o salmón frito.

Sancerre Rouge, Pinot Noir

11

55

Foucher-LeBrun, Francia, Loire

Este Sancerre Route de la bodega Foucher es un vino afrutado muy especial, con sabores delicados de grosella negra y mora, acompañados de sutiles toques herbáceos. El toque de roble le añade fuerza y profundidad. Este vino tinto Sancerre es muy versátil y combina a la perfección con platos como el atún, el carpaccio o la lubina.

Les Forêts, Pinot Noir

60

JC Perraud, Francia, Borgoña, Mâconnais

Pinot Noir clásico de Borgoña con aromas refinados de cereza, grosella negra y toques florales. De estilo delicado, jugoso y elegante, con taninos suaves, sutiles notas de madera y un final fresco y especiado. Procedente de suelos arcillosos cultivados de forma ecológica, con viñas de 25 años. Perfectamente equilibrado y una excelente elección para acompañar una bandeja de carnes.





T I N T O



Nebbiolo, Langhe

40

Maronne, Italia, Langhe, Piemonte

Un Nebbiolo refinado y accesible de laderas calcáreas en los alrededores de La Morra y Verduno. En copa: rosa, cereza roja y hierbas silvestres.

Elegante y seco, con acidez fresca, taninos finos y un largo final especiado con notas de cedro y clavo. Tras una breve crianza en madera, la fruta se mantiene en perfecto equilibrio con la estructura característica del Nebbiolo. Recomendado con entrecot, chuletón, filete o platos de pescado sabrosos y con cuerpo.

Nappolaio Sangiovese

45

Terre del Bruno, Italia, Toscana

Este Sangiovese profundo y con carácter, procedente del corazón de la Toscana, muestra el equilibrio perfecto entre potencia y delicadeza. Con aromas de frutos rojos maduros, madera de cedro, regaliz y un toque de anís, ofrece un sabor con múltiples capas, taninos refinados y un final largo y armonioso. La crianza en grandes toneles de roble aporta estructura sin opacar la fruta. Perfecto con: atún a la parrilla o platos de carne. La estructura firme y las notas especiadas del vino combinan perfectamente con la textura rica y carnosa de estos platos de pescado.

Amarone Della Valpolicella Classico

90

Brunelli, Italia, Amarone

Vino tinto potente y elegante de San Pietro in Cariano (Valpolicella Classico), elaborado con Corvina, Corvinone y Rondinella mediante el método tradicional de appassimento: las uvas se secan durante 100-120 días para lograr la máxima concentración. Bouquet rico en cerezas maduras, ciruelas pasas, chocolate y especias. De textura aterciopelada, con cuerpo pleno y un largo final con notas de vainilla y tabaco. Una crianza de 24 meses en madera y 12 meses en botella aporta una profundidad y complejidad excepcionales. Perfecto con entrecot o chuletón.

Tempranillo 0.0%

6 30

Matarromera, España, Valbuena de Duero

El Matarromera Tempranillo 0,0 tiene un intenso color rojo rubí y un bouquet cautivador con notas de bayas maduras y vainilla.. Este vino sin alcohol ofrece una textura aterciopelada y suave, con notas de frutas rojas y sutiles matices herbáceos. Su regusto prolongado lo convierte en una opción ideal para quienes desean disfrutar del auténtico sabor del Tempranillo sin alcohol.





CARTA DE PICOTEO

PESCADO FRITO

| | |
|---|----|
| LEKKERBEK | 16 |
| Filete rebozado en una masa ligera y frito hasta quedar crujiente y dorado. | |
| KIBBELING | 16 |
| Trozos de bacalao rebozados en una masa ligera y fritos crujientes y dorados. | |
| ANILLAS DE CALAMAR | 16 |
| Finamente cortadas, enharinadas y fritas crujientes. | |
| CRISPY SHRIMPS | 16 |
| Gambas fritas con un rebozado crujiente. | |

SNACKS

| | |
|---|-------|
| BITTERBALLEN (POR UNIDAD, MÍNIMO 4 UDS.) | 1,50 |
| Croqueta holandesa crujiente y dorada, con un relleno cremoso de ragú, servida con mostaza. | |
| KAASTENGEL (POR UNIDAD, MÍNIMO 4 UDS.) | 1,50 |
| Dedo de queso frito, crujiente y dorado, con un relleno suave y fundido de queso. Un sabroso aperitivo perfecto para acompañar la bebida. | |
| PAN CON DIP | 4 P.P |

