A CARRILANA

CASA DE BEBIDAS

(PULSA PARA ACCEDER)

⇛ BEBIDAS ⇚

⇛ COMIDAS ⇚

A CARRILANA

CASA DE BEBIDAS

A CARRILANA

CASA DE BEBIDAS

Bebidas

TODO EL DÍA (Y LA NOCHE)

(volver a arriba)

BEBIDAS. *Todo el día (y la noche)*

Cafés especiales, infusiones y chocolates

Café XL.
→ 3,50€

Cappuccino.
→ 3,00€

Café Vienés.
→ 3,70€

Café Bombón.
→ 4,40€

Café Irlandés.
→ 5,10€

Carajillo.
→ 3,90€

Carajillo Licor 43.
→ 5,10€

Cappuccino Vainilla / Avellana / Caramelo.
→ 3,40€

Café Lotus.
Galleta Lotus triturada, crema Lotus, leche, café y nata.
→ 4,40€

BEBIDAS. *Todo el día (y la noche)*

Café Oreo.

Galleta Oreo triturada, chocolate negro, café, leche, nata casera y chocolate blanco.

→ 4,40€

Mocaccino.

→ 3,90€

Chocolate.

→ 2,80€ (+nata → 3,80€)

Chocolate con avellana.

→ 3,10€ (+nata → 4,10€)

Frappé de café.

→ 4,90€ (+nata → 5,90€)

Frappé de chocolate.

→ 4,90€ (+nata → 5,90€)

Chai Latte.

Canela, algarroba, nuez moscada, jengibre, cardamomo, té negro, anís estrellado y pimienta negra.

→ 4,40€

Golden Latte.

Cúrcuma, canela, jengibre, pimienta negra, cardamomo, anís estrellado y clavo.

→ 4,40€

Pink Latte.

Remolacha, maca, granada en polvo, açaí, canela, fécula de patata, jengibre y cúrcuma.

→ 4,40€

BEBIDAS. *Todo el día (y la noche)*

Matcha Latte.
→ 3,90€

Matcha Latte con coulis de frutos rojos casero.
→ 4,50€

Té negro, té verde, té rojo, té de limón y jengibre, té chai.
→ 1,80€

Menta poleo, manzanilla, frutos del bosque y rooibos (flores del desierto).
→ 1,80€

Kombucha.
Limón y jengibre / Fresa y Arándanos
→ 4,50€

Bebidas con alto contenido en frutas naturales

Zumo de naranja.
→ 2,70€

Zumo del día.
→ 3,50€

Zumo de arándanos, manzana y jengibre.
→ 3,70€

Zumo de manzana, zanahoria, naranja, remolacha y jengibre.
→ 3,70€

Zumo de naranja, zanahoria, manzana y limón.
→ 3,70€

BEBIDAS. *Todo el día (y la noche)*

Zumo de remolacha, manzana, menta, jengibre y limón.
→ 3,70€

Batido de zanahoria, naranja, mango y cúrcuma.
→ 5,70€

Batido de fresa y plátano.
→ 5,70€

Batido de naranja, mango y fresa.
→ 6,00€

Batido con leche de avena, arándanos, plátano, avena, crema de cacahuete y chía.
→ 6,50€

Batido con leche de coco, manzana, espinaca, jengibre y sirope de agave.
→ 6,00€

Mocktails

Brumble.
Ginebra 0,0 sin alcohol, zumo de limón, sirope de azúcar y mora
→ 7,50€

Piña Colada.
Leche de coco, piña natural, leche condensada y sirope de azúcar
→ 7,00€ → +1,50€ con alcohol

Limonada de frambuesas.
Frambuesas, zumo de limón y sirope de agave
→ 6,50€

BEBIDAS. *Todo el día (y la noche)*

Limonada de arándanos.
Arándanos, zumo de limón y sirope de agave

→ 6,50€

Limonada de fresas.
Fresas, zumo de limón y sirope de agave

→ 6,50€

Fresa Fresh.
Fresas, menta, sirope de agave y soda

→ 7,00€

Virgin Mary.
Zumo de tomate, zumo de limón, salsa Perrins, Tabasco, sal y pimienta de apio

→ 7,00€

Basil Breeze.
Albahaca fresca, zumo de limón, zumo de piña natural, sirope de agave y soda

→ 7,00€

Virgin Mojito.
Zumo de lima, fresa natural, menta, azúcar y soda

→ 7,00€

Mango Shake.
Leche de coco, mango natural, sirope de azúcar y albahaca

→ 6,50€

Terracota Ginger.
Zumo de manzana, arándanos naturales, remolacha y Ginger Beer

→ 6,50€

Flor de Jamaica.
Té negro, Flor de Jamaica, sirope de miel y jengibre, y canela

→ 6,50€

BEBIDAS. *Todo el día (y la noche)*

Cocktails

Vodka

Moscow Mule.
Vodka, zumo de lima y ginger beer

→ 8,50€

Perestroika.
Vodka, mango infusionado con menta, soda de pomelo y romero

→ 8,50€

Espresso Martini.
Vodka, Kahlúa, café espresso y sirope de azúcar

→ 8,50€

White Russian.
Vodka, licor café y nata líquida

→ 8,50€

Bloody Mary.
Vodka, zumo de tomate, zumo de limón, salsa Perrins, tabasco, sal y pimienta de apio

→ 8,50€

Caipiroska.
Vodka, lima natural y azúcar

→ 8,50€

Long Island Iced Tea.
Vodka, Ron Blanco, Tequila, Ginebra, Triple seco, zumo de limón, almíbar y coca cola

→ 8,50€

BEBIDAS. *Todo el día (y la noche)*

Ginebra

Tom Collins.
Ginebra Old Tom, zumo de limón, azúcar y soda

→ 8,50€

Gin Basil Albahaca.
Ginebra, zumo de limón, albahaca fresca y sirope de azúcar

→ 8,50€

Negroni.
Ginebra, vermú y Campari

→ 8,50€

Dry Martini.
Ginebra London Dry y Vermut branco seco

→ 8,50€

Singapore Sling (by A Carrilana).
Ginebra, licor de cereza, triple seco, sirope de mora, Bénédictine, zumo de piña natural, zumo de lima y amargo de angostura

→ 8,50€

Suffering Bastard.
Ginebra, Brandy, zumo de lima, Angostura y Ginger Beer

→ 8,50€

Clover Club.
Ginebra Martin Millers, Martini Dry, zumo de limón, clara de huevo y sirope de frambuesa

→ 8,50€

French 75.
Ginebra Martin Millers, zumo de limón y cava

→ 8,50€

BEBIDAS. *Todo el día (y la noche)*

Pisco / Tequila / Mezcal

Margarita.
Tequila blanco, zumo de limón y triple seco

→ 8,50€

Spicy Margarita.
Tequila blanco, zumo de limón, triple seco y licor de chile

→ 8,50€

Napoleón Margarita.
Tequila, licor de mandarina Napoleón, zumo de lima y sirope de agave

→ 8,50€

Tigre Morado.
Mezcal, zumo de limón, sirope simple, clara de huevo y mora

→ 8,50€

Pisco Sour.
Pisco Peruano, zumo de limón, clara de huevo, sirope de azúcar y angostura

→ 8,50€

Paloma.
Tequila blanco, zumo de lima, soda de pomelo y sirope de agave

→ 8,50€

Espresso Martini (by A Carrilana).
Tequila blanco, triple seco, Kahlua, café espresso, sirope de azúcar y cacao en polvo

→ 8,50€

BEBIDAS. *Todo el día (y la noche)*

Mezcal Sour.
Mezcal, zumo de limón, clara de huevo, sirope de azúcar y tajín

→ 8,50€

Naked and Famous.
Mezcal, Chartreuse Amarillo, Aperol, zumo de lima

→ 8,50€

Ron

Daiquiri.
Ron, zumo de limón y sirope de azúcar

→ 8,50€

Daiquiri de Fresa (Frozen).
Ron, fresa natural y sirope de azúcar

→ 8,50€

Dark & Stormy.
Ron tostado especiado, zumo de limón, ginger beer y angostura

→ 8,50€

Mai Thai.
Ron blanco, ron tostado especiado, zumo de lima, triple seco y orgeat

→ 8,50€

Tiki Day.
Ron tostado especiado, orgeat, triple seco y zumo del día de tres frutas

→ 8,50€

BEBIDAS. *Todo el día (y la noche)*

Mojito.
Ron, menta fresca, lima natural, azúcar y soda

→ 8,50€

Mojito de fresa.
Ron, menta fresca, lima natural, fresa natural, azúcar y soda

→ 8,50€

Jungle Bird.
Ron Jamaicano, Campari, zumo de piña natural, zumo de lima y sirope de azúcar

→ 8,50€

Planter's Punch.
Ron jamaicano, zumo de naranja, zumo de piña, zumo de lima. angostura y sirope de mora

→ 8,50€

Whisky

Mint Julep.
Whiskey Bourbon , menta fresca y jarabe de azúcar

→ 8,50€

Whiskey Sour.
Whiskey Bourbon, zumo de limón, sirope de azúcar, clara de huevo y angostura

→ 8,50€

Old Fashioned.
Whiskey Bourbon, angostura, azúcar moreno, twist de naranja y cereza marrasquino

→ 8,50€

Penicilin.
Whisky, zumo de limón y nuestro jarabe de miel y jengibre

→ 8,50€

BEBIDAS. *Todo el día (y la noche)*

Otros destilados

Aperol Spritz.
Aperol, Prosecco y soda

→ 7,00€

Limoncello Spritz.
Limoncello, Prosecco, soda y albahaca fresca

→ 7,00€

Americano.
Vermouth rojo, Campari y soda

→ 7,00€

Hugo.
Prosecco, flor de Saúco, soda y menta

→ 7,00€

Mimosa.
Zumo de naranja natural y cava

→ 7,00€

Garibaldi.
Campari y zumo de naranja natural

→ 7,00€

Amaretto Sour.
Licor de Amaretto, zumo de limón, sirope de azúcar, clara de huevo y Angostura.

→ 8,50€

Caipirinha.
Cachaça, lima natural y azúcar

→ 8,50€

A CARRILANA

CASA DE BEBIDAS

Comidas

DE 16:00 A 23:00

(volver a arriba)

Dulces

Bizcocho de vainilla.
→ 3,00€

Tarta de queso al horno.
SIN GLUTEN. {HUEVOS Y LÁCTEOS}
→ 4,10€

Cheesecake Oreo.
{HUEVOS, LÁCTEOS, TRIGO, SULFITOS Y SOJA}
→ 4,70€

Tarta de limón.
VEGANA. SIN GLUTEN. {FRUTOS SECOS Y SOJA}
→ 4,50€

Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla de *Bico de Xeado*.
{HUEVOS, LÁCTEOS, TRIGO, SULFITOS Y FRUTOS SECOS}
→ 5,20€

Tarta del día.
→ 4,50€

Tostada Francesa.
Pan Brioche, fresa, plátano y a escoger entre chocolate, chocolate blanco y miel.
{HUEVOS, LÁCTEOS Y TRIGO}
→ 5,50€

Tortitas.

A escoger entre: Miel, Sirope de Agave, Nutella, Chocolate, Chocolate Blanco, Nata, Oreo, Nueces, Almendras, Fresas, Plátano, Arándanos, Frambuesas y Mango.

{HUEVOS, LÁCTEOS Y TRIGO}

→ 1 Ingrediente: 4,60€
→ 2 Ingredientes: 4,90€
→ 3 Ingredientes: 5,20€

¿Tienes hambre?

Sandwich Pastrami.

Pan brioche, mostaza antigua, pepinillos, ensalada de col, queso cheddar y pastrami.

Acompañado de patatas Bonilla.

{TRIGO, HUEVOS, LÁCTEOS, MOSTAZA Y SULFITOS}

→ 10,00€

Sandwich Carrilana Club.

Pan brioche, pollo a la plancha, bacon, queso cheddar, rúcula, tomate, salsa club y huevo a la plancha.

{HUEVOS, TRIGO, LÁCTEOS, SÉSAMO, SOJA Y SULFITOS}

→ 11,00€

Bocadillo de Burrata.

Pan gallego tradición, pesto casero, burrata, ajo confitado y tomatitos Cherry asados.

{TRIGO, FRUTOS SECOS (NUECES) Y LÁCTEOS}

→ 9,00€

Perrito Carrilana.

Salchicha de pollo "Galo Celta", rúcula, queso cheddar, bacon, cebolla morada encurtida picante, cebolla crujiente, ali-oli de ajo negro y kétchup.

{TRIGO, HUEVOS, LÁCTEOS Y SULFITOS}

→ 9,00€

Tacos Carne Mechada.

Carne mechada de cerdo, queso mozzarella y pico de gallo Carrilana.

{LÁCTEOS, SULFITOS Y TRIGO}

→ 10,00€

Cheese Burguer.

200 gr de carne vacuno con queso cheddar.

{TRIGO, HUEVOS Y LÁCTEOS}

→ 10,00€

Smash Burguer.

200 gr de carne vacuno, queso Cheddar, lechuga iceberg, tomate, cebolla y salsa "BigM", acompañada de patatas Bonilla.

{TRIGO, HUEVOS, LÁCTEOS, SULFITOS Y SOJA}

→ 13,00€

Burger costilla BBQ.

Pan brioche, salsa barbacoa casera, costilla cocinada a baja temperatura, lechuga, queso cheddar, pepinillos y cebolla encurtida. Acompañada de patatas Bonilla.

{TRIGO, LÁCTEOS Y SULFITOS}

→ 13,00€

Burguer Vegana.

Burger Beyond, queso cheddar vegano, rúcula, tomate, nuestra salsa vegana, y acompañado de patatas Bonilla.

{TRIGO Y SULFITOS}

→ 11,00€

Chopped Salad o Wrap

Wrap 10,00€ Ensalada 13,50€

Amor Vegetal

Longaniza Vegana, espinacas, aguacate, garbanzos especiados, boniato asado, anacardos y salsa estilo thai casera.

{CACAHUETES, SOJA, SULFITOS, FRUTOS SECOS (ANACARDOS)}

Arcoiris

Daditos de tomate, lombarda, pera, queso azul, coquiños de Brasil y vinagreta de higos casera.

{SULFITOS, LÁCTEOS Y FRUTOS SECOS (COQUIÑOS)}

COMIDAS. *De 16:00 a 23:00*

Templada de pollo
Pollo-miel, cogollos de lechuga, zanahorias, rabanitos, mango, nueces, queso del Cebreiro y salsa Mayo-Rústica casera.
{SOJA, HUEVO, MOSTAZA, LÁCTEOS Y FRUTOS SECOS}

De Gamba.
Gambas, lombarda, cogollos de lechuga, zanahoria rallada, cebolla morada, anacardos y salsa Mayo-Lima casera.
{SOJA, HUEVO, FRUTOS SECOS (ANACARDOS) Y CRUSTÁCEOS (GAMBAS)}

Ensaladas

Ensalada Carrilana
Queso rulo de cabra, lechuga, fresas, nueces, mango, y vinagreta de frutos rojos.{LÁCTEOS, SULFITOS, FRUTOS SECOS (NUECES)}
→ 12 00€

Ensalada de Burrata, bacon y fruta.
Burrata, lechuga, tomates cherries, mandarina, bacon, cebolla morada, vinagreta y picatostes al tomillo.
{LÁCTEOS, SULFITOS, TRIGO (PICATOSTES)}
→ 12,50

COMIDAS. *De 16:00 a 23:00*

Bonus track

Poke de pollo mostaza y miel.

Arroz, pollo mostaza/miel, rabanitos, mango, tomate cherry, aguacate y manzana Granny Smith.

{MOSTAZA Y SULFITOS.}

→ 13,50€

Ensaladilla.

Nuestra ensaladilla con pimiento caramelizado.

{HUEVO, LÁCTEOS, SULFITOS Y PESCADO}

→ 7,50€

acarrilana.com