

GASTROBAR SARATOGA

ABIERTO LOS 365 DÍAS DEL AÑO / OPEN 365 DAYS A YEAR

DE LUNES A DOMINGO DE 8h a 23h / FROM MONDAY TO SUNDAY: 8am to 11pm

DISPONIBLE TODO EL DÍA / AVAILABLE ALL DAY

Tostadas con mantequilla y mermelada 🌾👍 2,50€
Toasts with butter & marmalade

Tostadas con sal y aceite de oliva virgen 🌾 2€
Toasts with salt & extra olive virgin oil

Mini flautas / Mini "Flautas" (tiny baguette)* 🌾👍 2,50€

Sándwich de jamón y queso 🌾👍 3€
Ham & cheese sandwich

Ensaimadas 🌾 2€

Mini pastas / Mini pastries 🌾👍 1€

DISPONIBLE A PARTIR DE LAS 11:00H / AVAILABLE FROM 11AM

Montadito (por unidad / per unit)* 🌾 2,50€

* Consulte opciones disponibles con nuestro personal Check options available with our staff members

CAFÉ / COFFEE

Café Espresso Espresso coffee 1,55€

Café con leche Latte 1,65€

Café americano Americano 1,60€

Café cortado Espresso with milk 1,60€

Café bombón Espresso with condensed milk 1,65€

Café Vienés Espresso with whipped cream 2,25€

Affogato al café: helado de vainilla y café caliente 2,25€
Vanilla ice cream and hot coffee

CAFÉ FRÍO / COLD COFFEE

Café frío "Shakerato" Cold "Shakerato" coffee 2,75€

Café frío "Shakeratomilk" 3,00€

Cold "Shakerato" coffee with milk

Ice Cafe: café con helado de vainilla y nata 4,15€

montada Cold coffee with vanilla ice cream and whipped cream

CHOCOLATE

Chocolate a la taza Hot thick chocolate 2,25€

Chocolate Suizo: chocolate con nata montada 2,45€
Hot chocolate with whipped cream

BATIDOS / MILKSHAKES

Fresa, vainilla o chocolate 4,50€
Strawberry, vanilla or chocolate

CAPUCCINOS

Latte Macchiato: leche montada con espresso 2,45€
Frothy milk with Espresso Coffee

Capuccino italiano: espresso con leche montada 2,55€
Espresso topped with frothy milk

Toffee Latte: leche montada con caramelo 2,55€
toffee y espresso Frothy milk, toffee and espresso

Almond Latte: leche montada, almendra amarga 2,55€
y espresso Frothy milk, bitter almond & espresso

Irish Coffee Café irlandés 4,15€

TÉ / TEA

Té rojo Red tea (Pu-Erh) 1,80€

Té blanco White tea 1,80€

Té verde Green tea (Japan) 1,80€

Té negro Black tea

Earl Grey, English Breakfast, Darjeling

Té de frutas del bosque Forest fruits tea 1,80€

INFUSIONES / INFUSIONS

Infusiones (Tila, manzanilla, poleo menta) 1,80€
Infusions (Lime blossom, camomile, mint tea)

Rooibos de especias Spiced rooibos 1,80€

Glúten Gluten 🌾

Leche Milk 👍

Marisco Seafood 🐠

Mostaza Mustard 🥄

Huevos Eggs 🥚

Pescado Fish 🐟

GASTROBAR SARATOGA

ABIERTO LOS 365 DÍAS DEL AÑO / OPEN 365 DAYS A YEAR

DE LUNES A DOMINGO DE 8h a 23h / FROM MONDAY TO SUNDAY: 8am to 11pm

ZUMOS NATURALES / NATURAL JUICES

Naranja <i>Freshly squeezed orange juice</i>	4,70€
Naranja y zanahoria <i>Orange & carrot</i>	6,25€
Manzana, naranja y zanahoria <i>Apple, orange & carrot</i>	6,25€
Lassi de fresas con leche, yogur y menta <i>Strawberry lassi with milk, yogurt and mint</i>	6,25€
Especial Saratoga: naranja, fresa y plátano <i>Saratoga Special: orange, strawberries and banana</i>	6,25€
Zumo naranja, helado vainilla y nata <i>Fresh orange juice with vanilla ice cream and whipped cream</i>	6,25€

* Puedes añadir jengibre a todos los zumos / You can add ginger to any juice

CERVEZA / BEER

Caña <i>Glass</i>	2,15€
Cerveza sin alcohol <i>Non-alcoholic beer</i>	2,55€
Pinta <i>Pint</i>	2,80€
Coronita	2,75€
Estrella Damm, Malquerida, Rosa Blanca, Voll-Damm	2,55€

APERITIVOS Y LICORES / APERITIFS & LIQUORS

LICORES RESERVA / RESERVE LIQUORS

Baileys, Cointreau, Hierbas Dulces o Mixtas, Tia Maria, Manzanilla.	5,00€
Grand Manier	5,25€
Jagermeister, Grappa, Licor 43, Limoncelo	3,50€
Tequila Espolón Gold	

APERITIVOS / APERITIFS	5,50€
Martini, Campari, Aperol	3,50€

BRANDY SOLERA

Magno, Carlos III	3,50€
-------------------	-------

BRANDY RESERVA

Carlos I, G., C. Mendoza, Suau	6,50€
--------------------------------	-------

COGNAC FRANCÉS

Courvoisier, Hennessy	9,00€
-----------------------	-------

WHISKY BÁSICO

J&B, Ballantines, Walker E.R., Cutty Sark, W. Label, Jameson, Famous Grouse	5,00€
---	-------

REFRESCOS / SOFT DRINKS

Coca Cola Normal, Light, Zero	2,50€
7UP, Naranjada, Limonada, Ginger Ale, Soda 7UP, sparkling orange or lemon drink, Ginger Ale, Soda	2,50€
Tónica Schweepes Tonic	2,50€
Tónica Fever-Tree Tonic	2,50€
Nestea, zumos, Laccas, Trina <i>Nestea, fruit juices, Laccas (chocolate milk), Trina (Non-sparkling orange drink)</i>	2,50€
Bitter Kas	2,50€
Fever Ginger Beer	3,20€
Red Bull	2,85€
Agua sin gas <i>Still water</i>	1,85€
Agua con gas <i>Sparkling water</i>	2,10€

SANGRÍA

Sangría con vino tinto / blanco o cava

Red / white wine or cava sangria

Copa / Glass	3,50€
Jarra ½ litro / ½ litre jar	6,50€
Jarra 1 litro / 1 litre jar	11,00€

GASTROBAR SARATOGA

ABIERTO LOS 365 DÍAS DEL AÑO / OPEN 365 DAYS A YEAR

DE LUNES A DOMINGO DE 8h a 23h / FROM MONDAY TO SUNDAY: 8am to 11pm

COCKTAILS

Cosmopolitan (Vodka, licor de naranja, zumo de arándano rojo y zumo de lima) <i>Orange liqueur, cranberry juice and lime juice</i>	8,00€
Daikiri fresa (Ron blanco, zumo de limón, azúcar y fresa) <i>Strawberry daikiri (White rum, lemon juice, sugar and strawberry)</i>	8,00€
Margarita (Tequila, Cointreau y zumo de lima) Tequila, Cointreau and lime juice	8,00€
Mojito (Hierbabuena machacada, zumo de lima, ron blanco, angostura y soda) <i>Peppermint, lime juice, white rum, angostura and soda.</i>	8,00€
Moscow Mule (vodka, zumo de lima y ginger beer) <i>Vodka, lime juice and ginger beer</i>	8,00€

COCKTAILS SIN ALCOHOL / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

San Francisco (zumos de piña, melocotón, naranja y granadina) Peach, pineapple, grenadine and orange juice	5,50€
Shirley Temple (ginger ale, granadina, fresas y uvas) Ginger ale, grenadine, strawberries and grapes	5,50€
Virgin Mojito (azúcar moreno, lima, ginger ale o Sprite) Brown sugar, lime, ginger ale or Sprite	5,50€
Virgin Colada (zumo de piña, leche de coco, rodaja de piña) Pineapple juice, coconut milk, slice of pineapple.	5,50€

GIN & TONIC

BEEFEATHER con piel de limón y enebro with lemon peel & juniper Origen GB - 1 destilación a base de enebro, almendra, corteza de limón, raíz de lirio, semilla de cilantro, semilla de angélica y regaliz.	6,35€	HENDRICK'S con pepino / with cucumber Origen Escocia - 3 destilaciones a base pepino holandés y pétalos de rosa de Bulgaria.	10,75€
BROCKMAN'S con piel de naranja with orange peel	10,50€	MARTIN MILLER'S con canela en rama y piel de limón with cinamon stick & lemon peel Origen GB - Destilación a base de canela, nuez moscada, enebro, piel de limón, regaliz...	10,75€
BOMBAY SAPHIRE con piel de limón y enebro with lemon peel & juniper Origen GB - 1 destilación a base de regaliz, almendra, piel de limón	8,00€	SEAGRAMS con canela en rama y piel de limón with cinamon stick & lemon peel Origen EEUU - Destilación a base de canela, cilantro, enebro, piel de naranja	8,75€
BOMBAY ORIGINAL Origen GB - 1 destilación a base de regaliz, almendra, piel de limón.	6,50€	TANQUERAY TEN con piel de lima y limón with lime & lemon peel Origen GB - 4 destilaciones a base de pomelo, naranja, lima.	10,75€
BOMBAY SHAPHIRE STAR Origen GB - 1 destilación a base de regaliz, almendra, piel de limón.	10,50€	XORIGUER con piel de limón with lemon peel Origen Menorca - Destilación a base de bayas de enebro y alcoholes vínicos naturales	6,85€
GIN PALMA	10,50€	M.G. FRESA	10,50€

Suplemento tónica Tonic supplement **FEVER TREE** 1,00€