

Café-Bar Aquae

CB - BA - 12556

*Termas
de
Alange*



ENTRANTES FRIOS

- ~ Ensalada Mixta con Atún Escabechado   13,00€
- ~ Ensaladilla de Langostinos y Huevo Frito con Pimentón de la Vera     14,00€
- ~ Ensalada de Pollo, Queso Azul, Frutos Secos con Vinagreta de Mango    14,00€
- ~ Tartar de Salmón Marinado y Aguacate con Reducción de Lima   17,00€

ENTRANTES CALIENTES

- ~ Parrillada de Verduras a la Plancha con Salsa Romesco  14,00€
- ~ Chupachups de Rulo de Cabra y Bacon con Mermelada de Tomate     15,00€
- ~ Dorado de Gulas y Gambas    15,00€
- ~ Surtido de Croquetas (Gambas al Ajillo, Chipirones en su Tinta y Hongos con Ibéricos)      17,00€

RACIONES

- ~ Langostinos a la Diabla   15,00€
- ~ Bacalao en Tempura con Alioli de Piquillo      19,00€
- ~ Lagrimitas de Pollo con Salsa de Mostaza y Miel     15,00€
- ~ Secreto Ibérico a la Parrilla con Salsa de Mojo Verde  18,00€
- ~ Lagarto Ibérico a la Parrilla con Salsa de Mojo Rojo   18,00€
- ~ Ración Patatas Fritas Caseras 6,00€

POSTRES

- ~ Tarta de Queso y Chocolate Fundente con Helado de Mandarina    6,00€
- ~ Torrija de Pan Brioche con Helado de Vainilla y Dulce de Leche    6,00€
- ~ Tarta de Filipinos Blancos y Werther's Original    6,00€
- ~ Serradura Portuguesa    5,50€

SERVICIO DE PAN 1,50€ / SIN GLUTEN 2,00€
IVA incluido

COPAS DE HELADO

- ~ Copa de Helado de 1 bola 3,20€
- ~ Copa de Helado de 2 bolas 4,50€
- ~ Copa de Helado de 3 bolas 5,00€

Sabores de las bolas de helado:

Consulten al Camarero

BATIDOS

- ~ Batido de Helado de Chocolate 4,70€
- ~ Batido de Helado de Vainilla 4,70€
- ~ Batido de Helado de Fresa 4,70€

SORBETES DE HELADO

- ~ Sorbete de Limón 4,70€
- ~ Sorbete de Mandarina 4,70€
- ~ Sorbete de Limón con Licor de Manzana 5,20€
- ~ Sorbete de Mandarina con Vodka 5,20€

DESAYUNOS Y MERIENDAS

- ~ Yoghourt 1,40€
- ~ Croissant 1,70€
- ~ Magdalena 1,40€
- ~ Porción de Tarta 4,50€
- ~ Gofre con Chocolate y Nata 4,70€
- ~ Café con Leche, Descafeinado o Infusión y Tostada con Mantequilla y Mermelada, Queso Crema, Paté o Tomate, Aceite de Oliva y Sal 3,70€
- ~ Café con Leche, Descafeinado o Infusión y Tostada con Tomate Natural, Aceite de Oliva y Jamón Curado o Jamón York y Queso 4,20€
- ~ Croissant Tostado con Mantequilla y Mermelada 4,20€
- ~ Croissant Tostado con Jamón York y Queso 5,00€
- ~ Sandwich Mixto (Jamón York y Queso) 5,50€

SERVICIO DE PAN 1,50€ / SIN GLUTEN 2,00€
IVA incluido

CAFÉS E INFUSIONES

~ Café con Leche, Solo, Cortado o Descafeinado	1,40€
~ Café Bombón	2,70€
~ Cola-Cao	2,20€
~ Carajillo Nacional	2,40€
~ Carajillo Internacional	2,80€
~ Carajillo Superior	3,00€
~ Café Irlandés (Café solo, Whisky Quemado, Azúcar Moreno y Nata Montada)	6,00€
~ Café Capuchino	3,50€
~ Té e Infusiones	1,40€
~ Té e Infusiones Doble	2,10€
~ Té e Infusiones con Hielo	1,70€
~ Té e Infusiones con Anís	2,00€
~ Deltea Infusión Rooibos Albahaca	1,80€
~ Deltea Infusión Frutos del Bosque	1,80€
~ Deltea Té Negro Canela	1,80€

COCKTAILS

SIN ALCOHOL

~ San Francisco (Zumos de Piña, Melocotón y Naranja, Granadina, Hielo y Azúcar)	5,00€
---------------------------------------------------------------------------------------	-------

CON ALCOHOL

~ Bloody Mary (Vodka, Zumo de Tomate, Zumo de Limón, Hielo, Salsa Perrins, Sal y Pimienta)	6,00€
------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

APERITIVOS

~ Cinzano - Martini	5,00€
~ Bitter Kas	2,50€
~ Mosto	2,40€
~ Salobreña	2,40€
~ Tinto de Verano	3,00€
~ Campari	5,00€
~ Campari con Zumo de Naranja Natural	6,00€

SERVICIO DE PAN 1,50€ / SIN GLUTEN 2,00€
IVA incluido

BRANDYS Y COGNAC

~ Nacionales	3,50€
~ Media Reserva	3,90€
~ Reserva	6,00€

LICORES

~ Anís Marie Brizard	3,80€
~ Anís El Mono	3,00€
~ Pacharán	4,00€
~ Cointreau	5,40€
~ Bailey's	5,40€
~ Tía María	5,40€
~ Drambuie	5,40€
~ Fray Angélico	5,40€
~ Amareto Disaronno	5,40€
~ Malibú	5,40€
~ Granadina	4,20€
~ Licores Extremeños con Alcohol	3,80€
~ Licores Extremeños sin Alcohol	3,40€
~ Chupito de Amarguiña, Limonchelo, Orujo o Aguardiente	2,70€
~ Copa de Amarguiña, Limonchelo Orujo o Aguardiente	4,50€

WHISKYS Y COMBINADOS

~ Nacionales	5,00€
~ Importación	6,00€
~ Bourbon	7,00€
~ Malta 12 años	8,50€

GINEBRA, VODKA, RON Y COMBINADOS

~ Cinzano - Martini	6,00€
~ Ginebra Nacional	5,00€
~ Ginebra Importación	6,00€
~ Ginebra Premium	8,00€
~ Ron Nacional	5,00€
~ Ron Importación	6,00€
~ Ron Reserva	7,00€
~ Vodka	5,70€

SERVICIO DE PAN 1,50€ / SIN GLUTEN 2,00€
IVA incluido

VINOS TINTOS

Precio por copa

~ Viña Puebla Crianza	2,80€
~ Palacio Quemado	3,00€
~ Lar de Barros Crianza	2,80€
~ Habla de la Tierra	3,00€
~ Paiva Crianza	2,80€
~ Cune Crianza	3,00€
~ Balancines Punto Gold Crianza	3,00€
~ Prado del Rey Roble	3,00€

Precio por botella

~ Lar de Barros Crianza	16,00€
~ Habla de la Tierra	18,00€
~ Viña Puebla Crianza	16,00€
~ Paiva	16,00€
~ Palacio Quemado	18,00€
~ Ramón Bilbao Crianza	22,00€
~ Cune Crianza	17,00€
~ Balancines Punto Gold Crianza	18,00€
~ Protos Roble	21,00€
~ Prado del Rey Roble	17,00€

VINOS BLANCOS

Precio por copa

~ Entremares Dry Macabeo	2,60€
~ Entremares Semidulce	2,60€
~ Protos Verdejo	3,00€

Precio por botella

~ Entremares Dry Macabeo	13,00€
~ Entremares Semidulce	13,00€
~ Protos Verdejo	17,00€

CAVAS EXTREMEÑOS

~ Buche Brut (D.O.CAVA)	14,00€
~ Viña Romale Brut (D.O.CAVA)	12,00€
~ Vía de la Plata Brut (D.O.CAVA)	14,00€

SERVICIO DE PAN 1,50€ / SIN GLUTEN 2,00€
IVA incluido

CERVEZAS

~ Cerveza Barril / Clara Caña	1,60€
~ Cerveza Barril / Clara Vaso o Tubo	2,50€
~ Cerveza Barril / Clara Copa	3,20€
~ Cerveza Barril / Clara Vaso de Sidra	3,50€
~ Cerveza Importación (1/3)	
Heineken	3,00€
~ Cerveza Cruzcampo Gran Reserva	3,50€
~ Cerveza Sin 0.0% Tostada	3,00€
~ Cerveza Shandy (1/5)	1,60€
~ Cerveza Radler (1/3)	3,00€

AGUA, REFRESCOS Y ZUMOS

~ Refrescos	2,40€
~ Aquarius	2,70€
~ Nestea	2,60€
~ Agua Mineral (1/2 l.)	1,60€
~ Agua Mineral (1 l.)	3,00€
~ Agua Mineral con gas	2,60€
~ Zumos Variados Envasados	2,40€
~ Zumo de Naranja Natural	3,00€

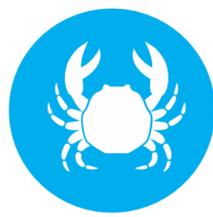
Información al Consumidor

Sobre Alérgenos:

El Gran Hotel Aqualange, informa que:
Según normativa en vigor y debido a la gran variedad de ingredientes utilizados en el desarrollo de la actividad, las comidas preparadas que se sirven en este establecimiento pueden contener presencia o trazas de:



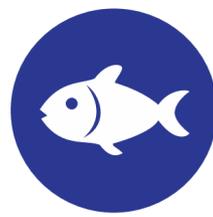
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
CON CASCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE
SESAMO



DIÓXIDO DE
AZUFRE Y
SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

**Rogamos comuniquen sus alergias
al personal del Café-bar**