



DEMENTE

COCINA | COPAS | PLAYA

PUERTO DE SANTA MARÍA

MADRID - EL PUERTO DE SANTA MARÍA
TARIFA - ROTA - CÁDIZ

desayunos

PAN TOSTADO

	Media	Entera
Aceite / Tomate	1,90€	2,90€
Mantequilla / Mermelada	1,90€	2,90€
Sobrasada / Paté Ibérico	2,15€	3,00€
Jamón Cocido / Serrano / Queso / Mixto	2,70€	3,60€
Zumo de naranja natural		3,75€



cafés



Café Espresso / Cortado /
Con Leche / Descafeinado

2,00€



Cacao con Leche /
Vaso de Leche

2,50€



3,00€

Chocolate /
Café Capuchino /
Café Bombón con
Leche Condensada

Carajillo 43

Café Espresso recién
hecho con Licor 43

5,00€



Café con
Gressy
o licor

4,00€



Café Jamaicano / Café Irlandés / Café Vienés

5,50€

Desayunos disponibles desde las 10:00 hasta las 12:30 h.

*Todos nuestros desayunos se sirven con; Leche entera/ desnatada / sin lactosa / soja,
azúcar blanco / azúcar moreno / edulcorante / miel. También disponible pan sin gluten*

IVA INCLUIDO

2,50€

CAFÉS
Guilis
EST. 1928
MADRID

THE
ORGANIC TEA
COLLECTION



DIGESTIVA
HINOJO, MENTA Y REGALIZ
ORGÁNICO

INGREDIENTES:
HINOJO, MENTA Y REGALIZ

Deliciosa y equilibrada combinación de plantas cultivadas orgánicamente de hinojo, menta y regaliz, que ayudan a combatir la pesadez de estómago y facilitan la digestión.



TÉ ROJO PU- ERH
NARANJA CON LIMÓN
ORGÁNICO

INGREDIENTES: TÉ ROJO PU-ERH (90%),
CÁSCARA DE NARANJA,
CÁSCARA DE LIMÓN Y AROMA

Te rojo de Yunnan envejecido en barrica de roble con cáscara de limón y naranja que suavizan su sabor. Para disfrutar de su sabor déjela enfriar suavemente en su taza



INFUSIÓN
FRUTOS ROJOS
ORGÁNICA

INGREDIENTES: FRUTAS
DESHIDRATADAS DE HIBISCO,
PASAS Y BAYAS PERSAS

Frutas deshidratadas de Hibisco, pasas, bayas persas procedentes de cultivos orgánicos. Caliente o fría sin azúcares añadidos y sin teína.



TÉ VERDE CON PIÑA
Y JENGIBRE
ORGÁNICO

INGREDIENTES: TÉ VERDE (85%),
TROZOS DE JENGIBRE (10%)
CUBOS DE PIÑA (3%), AROMA NATURAL
DE PIÑA Y FLOR DE CALÉNDULA

Suave mezcla de té verde sencha, con jengibre, trozos de Piña y caléndula procedentes de cultivos orgánicos. Bajo nivel de teína.



TÉ VERDE
DEL DESIERTO
ORGÁNICO

INGREDIENTES: TÉ VERDE, MENTA Y
AROMA NATURAL

Te verde Gunpowder orgánico con hojas de la planta menta. Ideal para tomar a cualquier hora del día.



ROIBOOS
VAINILLA
ORGÁNICO

INGREDIENTES:
ROOIBOS Y AROMA DE VAINILLA

Planta sudafricana sin teína aromatizada con la planta de la vainilla procedente de cultivo orgánico. Relajante, hidratante y digestiva.



ROIBOOS
CACAO Y MENTA
ORGÁNICO

INGREDIENTES: ROOIBOS, CÁSCARA
DE CACAO, MENTA Y AROMA

Planta sudafricana sin teína, junto a las plantas africanas de cacao, y menta procedentes de cultivos orgánicos. Sabores de África en infusión relajante, hidratante y digestiva



TÉ NEGRO
CHAI
ORGÁNICO

INGREDIENTES: TÉ NEGRO, CANELA,
CARDAMOMO, JENGIBRE,
CLAVO Y PIMIENTA

Te negro de la región de Assam con especias de canela, cardamomo, jengibre, clavo y pimienta procedentes de cultivos orgánicos. Un te para tomar con leche.



TE NEGRO
EARL GREY
ORGÁNICO

INGREDIENTES: TÉ NEGRO, FLORES DE
ACIANO Y AROMA DE BERGAMOTA

Te negro de Ceylán con aroma de bergamota y flores Tradicional mezcla creada por Sir Charles Grey en 1833.



MENTA
POLEO
ORGÁNICO

INGREDIENTES: HOJAS DE MENTA Y
FLOR DE POLEO DE
CULTIVO ORGÁNICO

Milenaria Infusión sedante, relajante y digestiva



MANZANILLA
ORGÁNICO

INGREDIENTES: FLOR DE MANZANILLA

Infusión tisana de flores de manzanilla de cultivo orgánico. El aroma del campo con todo su sabor en la taza

www.cafesguilis.com

IVA INCLUIDO



EL ÁGUILA SIN FILTRAR

El Águila Especial sin filtrar se elabora con maltas caramelizadas y lúpulos Perle y Lemondrop™. Naturalmente turbia por la presencia de levaduras en suspensión que la dotan de gran cuerpo.

Temperatura óptima para servir: 2°-4°C Graduación botella: Vol. 5,5% Alc.

El Águila especial unfiltered is elaborated with caramelized malts and Perle and Lemondrop™ hops. Naturally turbid due to the barleys in suspension presence which provides a great body.

Ideal serving temperature: 2°-4°C Bottle alcohol content: ABV 5,5%

4,00€

- 33cl Maridaje Pairing
- Marisco Shellfish
 - Arroces Rice
 - Quesos Cheese



CRUZCAMPO® ESPECIAL BOTELLA

Nuestra Cruzcampo con más poderío. La personalidad propia y el carácter único y refrescante de esta Cruzcampo Especial se encuentra en las raíces de una tierra de Acentos. Inspirada en la receta de 1904.

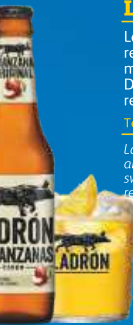
Temperatura óptima para servir: 2-4°C Graduación botella: Vol. 5,6% Alc.

Our bottled barrel beer. Lager with body and flavour, bright blond colored, consistent ivory white foam and the fruity aroma of ripe apples. A balanced beer with a distinguished soft bitter flavour over the sweet aniseed malt.

Ideal serving temperature: 2-4°C Bottle alcohol content: ABV 5,6%

4,00€

- 33cl Maridaje Pairing
- Carne blanca pollo White meat chicken
 - Pescado blanco White fish
 - Quesos Cheese



LADRÓN DE MANZANAS

Ladrón de Manzanas es una bebida con un sabor naturalmente refrescante, con 4,5% de alcohol. Está elaborada con 7 tipos de manzanas, la combinación perfecta de manzanas dulces y ácidas. Disfrútalo con hielo y limón para conseguir un sabor aún más refrescante. "Las manzanas robadas saben mejor".

Temperatura óptima para servir: 0°-2° Graduación botella: Vol. 4,5% Alc.

Ladrón de Manzanas is a drink with a naturally refreshing taste, with 4,5% alcohol content. Made with 7 types of apples, the perfect combination of sweet and sour apples. Enjoy it with ice and lemon for an even more refreshing taste. "Stolen apples taste better".

Ideal serving temperature: 0°-2° Bottle alcohol content: ABV 4,5%

4,00€

- 33cl Maridaje Pairing
- Ensalada Salad
 - Quesos Cheese
 - Postres y chocolate Desserts and chocolate



PAULANER WEISSBIER

Originaria de Múnich, donde a comienzos del siglo XII se establecieron los monjes de St. Paulus. Elaborada con malta de trigo, es naturalmente turbia por la presencia de levadura. De fermentación alta, su sabor es afrutado y natural.

Temperatura óptima para servir: 2-4°C Graduación botella: Vol. 5,3% Alc.

Originating in Munich where the St. Paulus monks settled at the beginning of the 12th Century. Brewed with wheat malt, it is naturally cloudy due to the presence of yeast. It is top fermented and it has a fruity and natural flavour.

Ideal serving temperature: 2-4°C Bottle alcohol content: ABV 5,3%

6,00€

- 50cl Maridaje Pairing
- Carne blanca pollo White meat chicken
 - Pescado blanco White fish
 - Arroces Rice



HEINEKEN 0,0

Cerveza lager 0,0% alcohol, elaborada únicamente con ingredientes naturales, con refrescantes notas afrutadas y suave cuerpo con el sabor a malta perfectamente equilibrado característico de Heineken®.

Temperatura óptima para servir: 2-4°C Graduación botella: Vol. 0,0% Alc.

0,0% alcohol lager beer, brewed using only natural ingredients, with refreshing fruity notes and soft malty body with the Heineken® characteristic, perfectly balanced, malty flavour.

Ideal serving temperature: 2-4°C Bottle alcohol content: ABV 0,0%

4,00€

- 33cl Maridaje Pairing
- Pescado blanco White fish
 - Marisco Shellfish
 - Ensalada Salad



CRUZCAMPO® RADLER

Cruzcampo Radler es la mezcla perfecta de cerveza Cruzcampo Especial con zumo natural de limón, suave y con el punto cítrico ideal. Ahora puedes disfrutar de tu clara de siempre como nunca antes: más natural, mucho más refrescante. Cruzcampo Radler. Con zumo natural de limón, doblemente refrescante.

Temperatura óptima para servir: 0-3°C Graduación botella: Vol. 2,2% Alc.

Cruzcampo Radler is the perfect Cruzcampo Especial and natural lemon juice mixture, soft with the ideal citric touch. Now you can enjoy your usual clara as you never have done before: Cruzcampo Radler. With natural lemon juice, doubly refreshing.

Ideal serving temperature: 0-3°C Bottle alcohol content: ABV 2,2%

4,00€

- 33cl Maridaje Pairing
- Pescado blanco White fish
 - Ensalada Salad
 - Quesos Cheese



SOL®

Sol® es una cerveza clara de tipo Lager con un exquisito aroma, de bajo amargor y refrescante sabor que se bebe directamente de la botella y sin limón. Originaria de México.

Temperatura óptima para servir: 0-3°C Graduación botella: Vol. 4,5% Alc.

Sol® is a clear lager with an exquisite aroma, no bitterness and a refreshing flavour which is drunk straight from the bottle without lemon. Originating in Mexico.

Ideal serving temperature: 0-3°C Bottle alcohol content: ABV 4,5%

4,00€

- 33cl Maridaje Pairing
- Carne blanca pollo White meat chicken
 - Pescado blanco White fish
 - Comida mexicana Mexican cuisine



DESPERADOS

Cerveza Premium con un toque de tequila. Sabor suave, agradable y refrescante. Rebelde y con carácter, perfecta para ocasiones festivas en que se busca ese toque más.

Temperatura óptima para servir: 0-3°C Graduación botella: Vol. 5,9% Alc.

Premium beer with a touch of tequila. Smooth, pleasant and refreshing flavor. Rebellious and with character, perfect for festive occasions when you are looking for that extra touch.

Ideal serving temperature: 0-3°C Bottle alcohol content: ABV 5,9%

4,00€

- 33cl Maridaje Pairing
- Carne blanca pollo White meat chicken
 - Ensalada Salad
 - Comida mexicana Mexican cuisine



CRUZCAMPO® SIN GLUTEN

Cruzcampo® Sin Gluten, elaborada con malta "Pilsen" de cebada, lúpulo, maíz, agua y levadura. Manteniendo su proceso de elaboración, el gluten se elimina gracias a la hidrólisis, dejando intactas sus propiedades y todo el sabor de Cruzcampo®.

Temperatura óptima para servir: 0-3°C Graduación botella: Vol. 5,6% Alc.

Gluten-free Cruzcampo®, made with "Pilsner" malted barley, hops, maize, water and yeast. Maintaining its brewing process, gluten is removed by hydrolysis, leaving all its properties intact as well as the full taste of Cruzcampo®.

Ideal serving temperature: 0-3°C Bottle alcohol content: ABV 5,6%

4,00€

- 33cl Maridaje Pairing
- Carne blanca pollo White meat chicken
 - Pescado blanco White fish
 - Ensalada Salad



HEINEKEN®

La cerveza Pilsen más distribuida en el mundo. Elaborada exclusivamente con ingredientes naturales, combina un perfil de producto con cuerpo a la vez que es ligera, suave y fácil de beber.

Temperatura óptima para servir: 0-3°C Graduación botella: Vol. 5,0% Alc.

The most widely distributed Pilsen lager in the world. Brewed exclusively with natural ingredients, its product profile is one with body but at the same time light, smooth and easy to drink.

Ideal serving temperature: 0-3°C Bottle alcohol content: ABV 5,0%

4,00€

- 33cl Maridaje Pairing
- Hamburguesas Hamburguesas
 - Pescado blanco White fish
 - Arroces Rice



CRUZCAMPO® GRAN RESERVA

Una exquisita combinación de lúpulos aromáticos y la mejor selección de maltas, de sabor intenso y cuerpo equilibrado, fruto de un largo reposo en bodega. De color oro viejo brillante, espuma blanca y densidad perfecta.

Temperatura óptima para servir: 2-4°C Graduación botella: Vol. 6,4% Alc.

An exquisite combination of aromatic hops and the best selection of malts, with an intense flavour and balanced body due to the long maturing process. Bright gold in colour. White foam with the perfect density.

Ideal serving temperature: 2-4°C Bottle alcohol content: ABV 6,4%

4,00€

- 33cl Maridaje Pairing
- Carne roja Red meat
 - Pescado azul Blue fish
 - Jamón / embutidos Ham / Inlay



18/70

Lo que empezó siendo una producción limitada de barriles en alguna barras de Donosti... Es una buena cerveza rubia: 100% malta, con dos tipos lúpulos (Nugget y Perle), que le aportan el justo amargor que necesita.

Temperatura óptima para servir: 3-4°C Graduación botella: Vol. 6,2% Alc.

What began being a limited barrels production at some bars in Donosti... It is a good blond beer: 100% Malt, with two kind of Hops (Nugget and Perle) which provide the exact bitterness that it needs.

Ideal serving temperature: 3-4°C Bottle alcohol content: ABV 6,2%

4,00€

- 33cl Maridaje Pairing
- Carne roja Red meat
 - Pescado blanco White fish
 - Guisos Stew



AMSTEL ORO 0,0 Tostada

Elaborada por los maestros cerveceros de Amstel con maltas tostadas en tres tiempos: secado, tostación y golpe de fuego, que aportan el perfecto equilibrio de matices tostados para conseguir todo el sabor e intensidad de Amstel Oro con 0,0% alcohol.

Temperatura óptima para servir: 2-4°C Graduación botella: Vol. 0,0% Alc.

Produced by Amstel master brewers with toasted malts in three steps: drying, toasting and blazing, which provide the perfect balance of the toasted nuances to get all the flavour and intensity of Amstel Oro and 0,0% alcohol.

Ideal serving temperature: 2-4°C Bottle alcohol content: ABV 0,0%

4,00€

- 33cl Maridaje Pairing
- Carne de cerdo Pork
 - Ensalada Salad
 - Jamón / embutidos Ham / Inlay

Bebidas

	EUROS
Caña de cerveza • Glass of beer	2,00
Cerveza 0,5 l. • Glass of beer 0,5 l.	4,00
Agua mineral 0,5 l. • Still mineral water 0,5 l.	2,20
Agua mineral 1,5 l. • Still mineral water 1,5 l.	3,70
Agua con gas • Sparkling mineral water	3,00
Zumo de piña, melocotón, tomate o naranja Fruit juices (pineapple, peach, tomato or orange)	3,00
Gasosa botella 50 cl. • Soda, 50 cl. bottle	3,00
Energético • Energy Drink	3,50
Coca-Cola, Fanta, refresco con burbujas Coca-Cola, Fanta, soft drinks with gas	3,00
Aquarius, Fuze Tea, refresco sin burbujas Aquarius, Fuze Tea, soft drinks without gas	3,50
Appletiser: zumo de manzana ligeramente gasificado Appletiser: apple juice with gas	3,10
Zumo natural de naranja • Fresh orange juice	3,75
Pacharán - Brandy • Brandy	5,00
Licor de Hierbas - Vermut • Herb liqueur - Vermouth	5,00
Crema de Orujo	5,00
Tinto de verano • Tinto de verano	3,50

IVA INCLUIDO





*Lolea
Spritz Floral*
0,75L

COPA BOTELLA
3,75€ 17€

APERITIVO MEDITERRÁNEO
LOLEA



*Lolea
Spritz Citrus*
0,75L

COPA BOTELLA
3,75€ 17€



*Lolea Sangría
Frizzante*
0,75L

COPA BOTELLA
3,75€ 17€



Lolea
lata de 0,25L

4€



Lolea
5 latas de 0,25L

CUBO
20€

IVA INCLUIDO

Vinos Tintos

DO Ribera del Duero



Cruz de Alba Roble 3,75 20,00

DO Rioja



Ramón Bilbao Crianza 3,75 20,00



Ramón Bilbao Ed. Limitada 24,00



Ramón Bilbao Reserva 26,00

DO Cava



Juvé & Camps Essential 4,00 22,00
Púrpura Brut Reserva

Vinos Rosados

DO Rioja



Ramón Bilbao Rosado 3,75 20,00



Lalomba Finca Lalinde 30,00

Vinos Blancos

DO Rueda



Ramón Bilbao Blanco 3,75 20,00



Marqués de Irún 4,00 21,00



Ramón Bilbao Early Harvest 22,00

DO Rías Baixas



Mar de Frades 28,00

Blanco Semidulce



Tierra Blanca Semidulce 3,75 20,00

Tierra de Cádiz



Tierra Blanca 3,75 20,00

Vinos Blancos

DO Sherry



Pavón 2,50 18,00



Tío Pepe 2,50 18,00



Fino Quinta 2,50 18,00



Manzanilla Solear 2,50 18,00



Cream Santa María 3,00 19,00



Oloroso Bailén 3,00 19,00



Pedro Ximénez 1827 3,50 21,00

Fino Spritz



Soho's 4,00 20,00

EL VIAJE COMIENZA AQUÍ



www.bodegasramonbilbao.es



EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

DESDE



1924

RAMÓN BILBAO

IVA INCLUIDO

CÓCTELES

Da Vinci
GOURMET®

MOJITOS

8,00€

Ron Abuelo, zumo de lima, azúcar,
hojas de hierbabuena y soda



Clásico



Fresa



Mango



Fruta de la Pasión



8,00€

CAIPIRINHA

Cachaca, zumo de lima y azúcar



DAIQUIRIS

Ron Abuelo, zumo de lima y azúcar



Clásico



Fresa



Mango



Fruta de la Pasión

8,00€

8,00€

MARGARITAS

Tequila José Cuervo, Cointreau,
zumo de lima y azúcar



Clásico



Fresa



Mango



Fruta de la Pasión



IVA INCLUIDO

CÓCTELES

DaVinci
GOURMET*

BLOODY MARY 2.0

Vodka Absolut, zumo de tomate, sal, pimienta, tabasco, salsa Lea & Perrins y zumo de lima



10,00€



8,00€

PIÑA COLADA

Ron Malibú, Mangaroca Batida de Coco y zumo de piña

MADRID HAWAI

Ginebra Martin Miller's, zumo de lima, fresa y Ginger Ale



10,00€



8,00€

VILLA MASSA SPRITZ

Limoncello Villa Massa, Prosecco, soda, limón y hojas de albahaca

FRANGELICO'S FASHION

Licor de Frangelico, Whisky Jim Beam Bourbon, azúcar y angostura



8,00€

8,00€



AMARETTO COOL

Amaretto Villa Massa, zumo de lima y azúcar



Carajillo Frappé 43

Café Frappé con Licor 43

6,00€



IVA INCLUIDO

MARTIN MILLER'S GIN

BLENDED WITH PURE ICELANDIC
SPRING WATER FOR A SUPERIOR AND
UNIQUE SMOOTHNESS

PURE

THE
MAJESTIC
SKÓGAFOSS
WATERFALL
ICELAND



APERITIVOS

APEROL[®] SPRITZ



SPRITZ



**APEROL
SPRITZ**

8,00€



**CRODINO
(Sin alcohol)**

4,00€



**CAMPARI
SPRITZ**

8,00€

IMPRESCINDIBLES CAMPARI



NEGRONI

8,00€



AMERICANO

8,00€

VERMOUTH Y APERITIVO

GRUPO CASA



**CINZANO
ROSA & BIANCO**

4,00€



**CINZANO
BITTER SODA**

4,00€

BULLDOG GIN



10,00€

IVA INCLUIDO

GINEBRAS



BEEFEATER

8,00€

SEAGRAM'S

8,00€



MASTER'S GIN

8,00€



PUERTO DE INDIAS

8,00€



LARIOS 12

8,00€

LARIOS ROSÉ

8,00€



BOMBAY SHAPPHIRE

9,00€



MARTIN MILLER'S

10,00€



HENDRICK'S

10,00€

G'VINE

12,00€



VODKAS



ABSOLUT

8,00€

GREY GOOSE

14,00€



WHISKY



WHITE LABEL

8,00€

DYC 8

8,00€



BALLANTINE'S

8,00€



RON



ABUELO

8,00€

BARCELÓ

8,00€



BRUGAL

8,00€



SANTA TERESA

8,00€



TEQUILAS



JOSÉ CUERVO ESPECIAL

8,00€

Shot 6,00€

1800 REPOSADO

Shot 8,00€

12,00€



IVA INCLUIDO

Smoothie

5,50€



SMOOTHIE TRIPLE M
Mango, melón y maracuyá
Mango, melon and passion fruit



SMOOTHIE RED BANANA
Fresa y plátano
Strawberry and banana



SMOOTHIE TROPIC MIX
Piña, papaya y mango
Pineapple, papaya and mango



SMOOTHIE PIÑA COLADA
Piña y coco
Pineapple and coconut



SMOOTHIE MANGO FRESH
Mango y pera
Mango and pear



SMOOTHIE BERRY DREAM
Fresa, frambuesa y arándanos
Strawberry, raspberry and blueberry

Elaborados con trozos de fruta natural
Made with fruit pieces

Smoothie cocktails

con Alcohol
with Alcohol

7,50€

Elaborados con trozos de fruta natural
Made with fruit pieces



Caipifruta
MANGO Y PERA
MANGO & PEAR
& VODKA



Piña Colada
PIÑA, COCO
PINEAPPLE, COCONUT
& RON CON COCO /
RUM WITH COCONUT



Mediterranean Party
PLÁTANO, FRESA
BANANA, STRAWBERRY
& COINTREAU



Summer Romance
MANGO, MELÓN Y MARACUYÁ
MANGO, MELON AND PASSION FRUIT
& GINEBRA / GIN



Canarian Sunset
PIÑA, PAPAYA, MANGO
PINEAPPLE, PAPAYA, MANGO
& RON / RUM



L'autentico gelato italiano

Frappélatte

Cremoso
Café
Helado
Café 100% Arábica



4,00 €

Fondant

Exquisito contraste de Frappélatte con fondo de chocolate



4,00 €

Mokalatte

Sorprendente combinación de Frappélatte con nata montada y canela en polvo



4,00 €

Kit Kat®

La cremosidad de Frappélatte con una crujiente barra KitKat®

Batidos

Batido con nata (sabores a elegir)
Milkshake with cream (choose your flavour)



6,00 €

IVA INCLUIDO

Oreo, Milka and Toblerone are trademarks of Mondelez International group under license

crepes



De Chocolate

4,50€

De Caramelo 4,50€

De Fresa

4,50€

Crepe con Helado

6,00€



gofres



Gofre con Chocolate

4,50€



Gofre con Nata y Chocolate

5,00€



Gofre con Helado 6,00€

tortitas



Tortitas con Chocolate

5,50€



Tortitas con Nata y Chocolate

6,50€



Tortitas con Helado

6,50€



GRUPO CASA

REMIGIO

COMIDA | NATURALEZA | LUZ

WIFI:

Usuario:

Beach Club PSM

Contraseña:

Chiringuitos2014

RESERVAS:

692 055 893



WINE in MODERATION.eu
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

www.casaremigio.com

MADRID · CÁDIZ · PUERTO DE SANTAMARÍA · ROTA · TARIFA