

EL **mini**BAR

 www.facebook.com/ElminiBAR   @BarElminiBAR  696 055 194

DESAYUNOS

Café o té + a elegir

Churros
Porras
Muffins
Tostada con mermelada y mantequilla
Tostada con aceite, tomate

2€

Zumo de naranja natural **2€**

Café o té + a elegir

Tostada con tomate y queso
Tostada de jamón york y queso
Tostada con aceite, tomate y jamón serrano
Tostada con atún en aceite
Tostada con paté
Pincho de tortilla
Huevos revueltos
Tortilla francesa

3€

Montaditos

Pollo caramelizado, lechuga, mayonesa
tomate y queso.

Lomo caramelizado lechuga, mayonesa,
tomate y queso.

Philadelphia, tomate, salmón ahumado,
pepinillos, lechuga y guacamole.

Lomo, berenjena asada, brie y ali oli.

Chistorra, bacon y pimiento verde.

Atún con tomate y aceitunas.

Rabas de calamar con ali oli.

Jamón serrano con tomate.

Bacon con queso.

2.70€

Cafés

Café 1€
Carajillo 2.5€
Café bombón 1.5€
Café cappuccino 2€
Infusiones especiales 2€
Infusiones de bolsita 1€

Postres

Brownie 5.30€
Tarta de queso 4.90€
Piña calda 4.90€
Pastel de Belém 4.90€

EL miniBAR

www.facebook.com/ElminiBAR
[@BarElminiBAR](https://twitter.com/BarElminiBAR)
[@BarElminiBAR](https://www.instagram.com/BarElminiBAR)
[616 009 704](tel:616009704)

Raciones	Tapa	Ración
Dados de pechuga de pollo con salsa de queso picante (con tortillas de trigo). <i>Chicken breast cubes with spicy cheese sauce (with tortillas Mexican style).</i>	6.60	11.10
Papas arrugás con mojos canarios. <i>Wrinkled boiled potatoes with canarian sauce.</i>	4.60	8.40
Huevos rotos con jamón y pimiento. <i>Scrambled eggs with serrano ham and pepper.</i>	----	10.60
Variedad de croquetas de distintos sabores. <i>Variety of croquettes with different flavor.</i>	5.90	10.10
Tartar de atún rojo con guacamole de mango y alioli de soja. <i>Red tuna tartar with mango guacamole and soya aioli sauce.</i>	----	13.00
Tacos de solomillo ibérico con salteado de verduritas de temporada. <i>Iberian sirloin chunk sauteed with vegetables.</i>	7.90	13.50
Rabas de calamar empanadas con polvo de kikos y salsa ali-oli. <i>Squid strips Breaded with fried corn powder and aioli.</i>	5.80	10.10
Rollitos crujientes de jabalí con salsa de champiñones Portobello. <i>Crispy boar rolls with portobello mushroom sauce.</i>	6.60	11.10
Tajadas de bacalao con gambones al ajillo. <i>Pieces of cod with garlic shrimps.</i>	7.90	14.40
Tataki de lomo de atún rojo con ensalada de wakame. <i>Tataki bluefin tuna loin and wakame salad.</i>	7.50	12.90
Fajitas de carne mechada con guacamole y pico de gallo. <i>Beef burritos with guacamole and pico de gallo.</i>	3.50	unidad
Confit de pato con salsa de reducción de oporto y ciruelas pasas. <i>Duck leg confit with prunes and port wine reduction sauce.</i>	----	12.00
Pankitos: Tiras de pollo, en leche de coco con empanado japonés y tres salsas. <i>Strips of chicken breast, in coconut milk with Japanese breading and three sauces.</i>	5.50	10.00
Rollitos de berenjena y bacon con salsa de tomate a la naranja y queso feta. <i>Eggplant and bacon rolls with tomato and orange sauce and feta cheese.</i>	5.10	9.40
Salmorejo con su guarnición de huevo cocido y virutas de jamón. <i>Gazpacho garnished with serrano ham and boiled egg.</i>	4.60	8.80
Queso manchego curado con trufa negra (Quesería Sanabria). <i>Manchego cheese with black truffle (Sanabria cheese factory).</i>	6.40	10.70
Hamburguesa 230 grs. 100% Wagyu, lechuga, tomate, queso, bacon, patatas gajo. <i>Burger 230 grs. 100% Wagyu, lettuce, tomato, cheese, bacon, and potato wedges.</i>	----	14.70
Queso semicurado de cabra a la plancha con costra caliente, fundido, sobre mermelada de tomate con aceite de cilantro. <i>Grilled goat cheese with crust, melted, on tomato jam, and coriander oil.</i>	6.80	11.30
<p>Tapa Bretón</p>  <p>Primer premio del certamen "De tapas por Madrid 2013" Top winner of the contest "Tapas in Madrid 2013"</p>		

EL **mini**BAR

 www.facebook.com/ElminiBAR

 @BarElminiBAR
  616 009 704

Ensaladas - Salads

Campera: lechugas, patata, tomate, piquillos, atún, huevo duro, pimiento verde. <i>Lettuce, Potatoe, tomatoe, red and green peppers, tuna, boiled egg.</i>	9.90
De quesos: lechugas, distintos quesos, canónigos, nueces, aliño de miel y mostaza. <i>Lettuce, different cheeses, lambs lettuce, walnuts, honey and mustard dressing.</i>	10.40
Ahumados: lechugas, salmón ahumado, bacon y mango con aliño de mostaza y miel. <i>Lettuce, smoked salmon, bacon and mango with honey and mustard dressing.</i>	10.40
Cesar: lechugas, pollo crujiente, croutons y parmesano con aliño cesar. <i>Lettuces, crispy chicken, croutons and parmesan cheese with cesar sauce.</i>	9.90
Tomates aliñados: tomate kumato y lechuga variada al aliño de romero y ajo. <i>Raf tomatoes, various lettuces with rosemary sauce and garlic flake.</i>	8.90
Burrata: kumato y burrata sobre lechugas con pesto de nueces y reducción vermut. <i>Kumato tomatoe and burrata on lettuce with walnut pesto and vermouth reduction.</i>	9.90

Bocadillos - Sandwiches

	Montado	Bocadillo
Pollo caramelizado, lechuga, mayonesa tomate y queso. <i>Caramelized chicken, lettuce, mayonnaise, tomatoe and cheese.</i>	2.70	4.90
Lomo caramelizado lechuga, mayonesa tomate y queso. <i>Caramelized loin, lettuce, mayonnaise, tomatoe and cheese.</i>	2.70	4.90
Crema Philadelphia, tomate, salmón ahumado, pepinillos, lechuga y guacamole. <i>Smoked salmon & cheese cream, pickles, lettuce and guacamole.</i>	2.70	4.90
Chistorra, bacon y pimiento verde. <i>Red sausage, bacon and green fried pepper.</i>	2.70	4.90
Lomo, berenjena asada, brie y ali oli. <i>Loin, roasted eggplant, brie & alioli.</i>	2.70	4.90
Atún con tomate y aceitunas. <i>Tuna, tomatoe and olives.</i>	2.70	4.90
Jamón serrano con tomate. <i>Serrano ham with tomato.</i>	2.70	4.90
Bacon con queso. <i>Bacon and cheese.</i>	2.70	4.90
Rabas de calamar con ali oli. <i>Squid strips breaded and aioli.</i>	2.70	4.90

Postres caseros - Homemade desserts

Tarta de queso - <i>Cheesecake.</i>	4.90
Brownie - <i>Brownie.</i>	5.30
Piña Calda - <i>Natural pineapple in syrup.</i>	4.90
Pastel de Belém - <i>Belém cake.</i>	4.90

EL **mini**BAR


www.facebook.com/ElminiBAR


[@BarElminiBAR](https://www.instagram.com/BarElminiBAR)

 696 055 194



Blancos / **White Wines**



- | | | |
|--|-------|--------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • SUERTE DEL REY, Vino blanco aromático Gewürztraminer.
<i>D. O. Vino de la Tierra de Extremadura</i> | ----- | 16.00 |
| <ul style="list-style-type: none"> • ATENEA, Vino blanco de aguja Airén.
<i>D. O. Vino de la Tierra de Castilla</i> | 2.90 | 14.50 |
| <ul style="list-style-type: none"> • JOSÉ GALO, Vino blanco Verdejo.
<i>D. O. Rueda</i> | 2.90 | 14.50 |
| <ul style="list-style-type: none"> • PATO MAREADO, Vino blanco Albariño.
<i>D. O. Rías Baixas</i> | ----- | 19.00 |
| <ul style="list-style-type: none"> • PALOMO COJO, Vino blanco Verdejo.
<i>D. O. Rueda</i> | ----- | 16.00 |
| <ul style="list-style-type: none"> • M. PÉREZ, Vino blanco
<i>D. O. Vino de la Tierra de Castilla</i> | 2.90 | 14.50 |

Rosados / **Rose Wines**

- | | | |
|---|------|--------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • CARMEN DOLORES, Vino rosado Garnacha.
<i>D. O. Vino de la Tierra de Castilla</i> | 3.10 | 15.50 |
|---|------|--------------|

Cava / **Champagne**

- | | | |
|--|------|--------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • M. PÉREZ, | 3.00 | 15.00 |
|--|------|--------------|

EL **mini**BAR

 www.facebook.com/ElminiBAR

 @BarElminiBAR
  696 055 194



Tintos / Red Wines



- | | | |
|---|-------|-------|
| <ul style="list-style-type: none"> • ORTEGA EZQUERRO, Tinto Tempranillo y Viura.
<i>D. O. Rioja.</i> | ----- | 18.00 |
| <ul style="list-style-type: none"> • ORTEGA EZQUERRO, Tinto Crianza Tempranillo y Garnacha.
<i>D. O. Rioja.</i> | 3.00 | 15.00 |
| <ul style="list-style-type: none"> • DELIRIO, Tinto joven Merlot.
<i>D. O. Vino de la Tierra Altiplano de Sierra Nevada.</i> | 3.00 | 15.00 |
| <ul style="list-style-type: none"> • DAMANA 5, Tinto Tempranillo.
<i>D. O. Ribera del Duero.</i> | ----- | 18.00 |
| <ul style="list-style-type: none"> • CAÑADA REAL, Tinto Crianza Tempranillo.
<i>D. O. Vino de la Tierra de Castilla.</i> | 2.90 | 14.50 |
| <ul style="list-style-type: none"> • HABLA LA TIERRA, Tinto Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon.
<i>D. O. Vinos de la Tierra de Extremadura.</i> | ----- | 18.00 |
| <ul style="list-style-type: none"> • GOTAS DE HABLA, Tinto crianza Syrah, Tempranillo.
<i>D. O. Vinos de la Tierra de Extremadura.</i> | ----- | 16.00 |
| <ul style="list-style-type: none"> • AÑADOR, Vino Tinto de la Casa.
<i>D. O. Vino de la Tierra de Castilla.</i> | 2.40 | 12.00 |
| <ul style="list-style-type: none"> • M. PÉREZ, Vino Tinto Syrah.
<i>D. O. Vino de la Tierra de Castilla.</i> | 2.90 | 14.50 |

EL **mini**BAR

 www.facebook.com/ElminiBAR   @BarElminiBAR  616 009 704

Cócteles	
Oro Negro, Black Gold	8.00
Ruso Blanco, White Russian	7.50
Mojito, Mojito	7.50
Mojito de Fresa (en temporada), Strawberry Mojito (in season)	7.50
Daikiri, Daikiri	7.50
Daikiri de fresa (en temporada), Strawberry Daikiri (in season)	7.50
Caipiriña, Caipirinha	7.50
Caipiriña de Fresa (en temporada), Strawberry Caipirinha (in season)	7.50
Caipiroska, Caipiroska	7.50
Caipiroska de Fresa (en temporada), Strawberry Caipiroska (in season)	7.50
Piña loca, Cracy Pineapple	8.00
Licores: pacharán, orujo hierbas, crema de orujo, vodka caramelo, etc.	3.50
Fernet.Branca	7.00
Aperol Spritz	7.00
Chupitos, Shots	3.00
Cervezas	
Mahou (caña), 200 ml.	1.60
Mahou (doble), 500 ml.	3.00
Mahou Maestra 1/3 (333 ml. bottle)	2.70
Mahou Radler 1/5 (200 ml. bottle)	1.60
Mahou Radler 1/3 (333 ml. bottle)	2.60
Mahou 1/5. (200 ml. bottle)	1.60
Mahou 1/3. (333 ml. bottle)	2.60
Mahou Tostada sin alcohol 1/3 (Free Mahou Toast 333 ml. bottle)	2.60
Mahou sin alcohol 1/5 (200 ml. bottle)	1.60
Mahou sin alcohol 1/3 (333 ml. bottle)	2.60
Mahou Mixta 1/3 (333 ml. bottle)	2.60
Mahou sin gluten 1/3. Gluten free (333 ml. bottle)	2.60
Refrescos y zumos	
Tinto/Blanco de verano. Sangría	3.20
Coca cola 350 ml. Coca cola.	2.60
Naranja, Limón, Nestea, 350 ml. Orange, Lemon, Nestea soda.	2.60
Aquarius Naranja o limón 350 ml. Aquarius orange or lemon.	2.60
Tónica 200 ml. Tonic.	2.10
Ginger Ale 200 ml. Ginger Ale.	2.10
Sprite 200 ml. Sprite.	2.10
Bitter 200 ml. Bitter.	2.10
Burn. Burn.	2.60
Zumos: Piña, Melocotón, Tomate, Naranja, Juices.	2.10
Mosto. Grape Juice	2.10
Agua con gas. Sparkling water	2.20
Agua. Still water	1.70
Sidra	
Ladrón de manzanas. Cider	2.10

EL **mini**BAR

 www.facebook.com/ElminiBAR   @BarElminiBAR  616 009 704

Gin	
Beefeater	6.00
Seagram's	6.00
Tanqueray	6.00
Tanqueray Ten	7.00
Larios Dry / Rose	6.00
Larios 12	7.00
Ampersand Dry / Rose / Melón	6.00
Mombasa Dry / Limón / Fresa	7.00
Bombay Sapphire	7.00
Rives Special	7.00
Puerto de Indias Dry / Strawberry / Black	7.00
Citrum	8.00
Martin Miller's	8.00
Hendrick's	8.00
Nordés	8.00
Ron	
Barceló	6.00
Cacique	6.00
Brugal Añejo	6.00
Brugal Extra Viejo	7.00
Santa teresa	6.00
Arehucas	6.00
Bacardi	6.00
Havana 3	6.00
Havana Ritual	6.00
Musalen	6.00
Pampero	6.00
Legendario (elixir)	7.00
Havana 7	7.00
Kraken	7.50
Zacapa	10.00
Whisky	
Ballantine's	6.00
White Label	6.00
Cutty Shark	6.00
Johnnie Walker	6.00
Johnnie Walker Black Label	7.00
J & B	6.00
DYC	6.00
Jameson	6.00
100 Pipers	6.00
Jacks Daniel's	7.00
DYC 8 años	7.00
Cardhú	7.00
Bourbon	
Four Roses	7.00
Jim Bean	7.00
Vodka	
Absolut	6.00
Stolichnaya	6.00
Moskovskaya	6.00
Sobieski negro	6.00