

## APERITIVOS

Boquerones en vinagres con patatas fritas	5,00€
Pincho de tortilla de patatas	2,50€
Pincho de tortilla de patatas con sobrasada	3,00€
Olivas rellenas	1,80€
Almendras	2,00€
Bolsa patatas fritas	1,50€
Lata de mejillones	6,50€
Lata de berberechos	10,00€

## TAPAS

Marinera	2,90€
Ensaladilla de alcachofa	3,30€/5,30€
Ensaladilla rusa	2,80€/4,90€
Ensaladilla 33 Huevo frito con ensaladilla rusa	5,30€
Croquetas artesanas (sin gluten) Jamon ibérico, boletus o de berjena con queso de cabra	4,90€/8,50€
Crujiente de pollo Con salda de miel y mostasa	5,50€/7,00€
Queso fresco en tempura Con dulce de tomate	4,90€/8,50€
Tabla de jamón ibérico	14,00€
Patatas trufadas	12,00€

## ENSALADAS

<b>César</b> Mezclum de lechugas, tomate Raf, pollo crujiente, queso, picatostes y salsa César	9,90€
<b>Burrata</b> Mezclum de lechugas, tomate Raf. burrata y un toque de vinagrede módena	11,00€

## MONTADITOS

<b>Calendura</b> Pechuga de pollo, tomate seco, cebolla y mayonesa	4,50€
<b>Raval</b> Sobrasada, cebolla caramelizada y queso brie	4,50€
<b>Vinalopó</b> Salmon, queso crema y nueces	4,50€
<b>Santa María</b> Solomillo de vaca madurada y mantequilla trufada	7,90€

## BURGERS

Con pan de brioche

<b>Pusol</b> 180g de pollo crujiente, queso brie, rúcula, láminas de tomate y cebolla crujiente acompañada de bastones de patata	10,90€
<b>Imperial</b> 180g de burger de vaca vieja, queso de cabra, bacon, cebolla caramelizada y salsa de trufa acompañado de bastones de patata	12,00€
<b>Altamira</b> 180g de burger de vaca vieja, guacamole, queso cheddar y cebolla crujiente acompañado de bastones de patata	11,60€
<b>Sixto</b> 180g de burger de vaca vieja, mezclum de lechugas, queso parmesano y laminas de tomate, acompañado con bastones de patata	12,40€

## POSTRES

Tarta de chocolate negro con texturas	4,90€
Carrot cake	4,90€
Lemon pie	4,90€

## CAFÉS

Opciones de leche : entera, desnatada, bebida de soja, sin lactosa

Solo	1,30€
Cortado	1,40€
Con leche	1,50€
Americano	1,50€
Bombón	1,60€
Carajillo	2,50€
Expreso	1,30€
Belmonte	1,60€
Irlandés	3,50€
Capuccino	3,00€
Capuccino Vienés	3,50€
Chococcino	3,50€
Asiático	4,00€

## TÉS E INFUSIONES

Té negro	1,50€
Té verde	1,50€
Té frutas del bosque	1,50€
Roibos	1,50€
Manzanilla	1,50€
Tila	1,50€
Menta poleo	1,50€
Manzapol	1,80€

## ZUMOS Y LÁCTEOS

Zumo de piña o melocotón	2,00€
Zumo de tomate	2,00€
Zumo de naranja natural	2,50€
Vaso de leche	1,50€
Colacao	2,00€
Batido de chocolate	2,00€

## BOLLERÍA

Croissant clásico	1,70€
Croissant Nutella	2,20€
Muffin	1,70€
Gofre chocolate	2,50€
Croissant jamón york y queso	2,50€

## TOSTADAS

Pan casero - semillas - integral - sin gluten

Aceite de oliva virgen extra	1,20€
Aceite de oliva virgen extra y tomate rallado natural	1,30€
Mantequilla y mermelada	1,30€
Jamón serrano	2,40€
Jamón york	2,00€
Queso semicurado	2,20€
Jamón serrano y queso semicurado	3,20€
Queso fresco y orégano	2,20€
Atún con tomate rallado natural	2,20€
Salmón Ahumado y mantequilla	3,40€
Salmón ahumado y aguacate	3,50€
Queso fresco, aguacate y tomate rallado natural	3,20€
Sobrasada	2,80€
Queso Philadelphia	2,20€

## REFRESCOS

Coca cola	2,20€
Coca Cola Zero	2,20€
Coca Cola Zéro Zéro	2,20€
Fanta de naranja	2,20€
Fanta de limón	2,20€
Aquarios limón	2,20€
Aquarios naranja	2,20€
Nestea	2,20€
Sprite	2,20€
Bitter kas	2,20€
Tónica Royal Bliss	2,30€
Agua con Gas	2,00€
Agua Solán de Cabras 50cl	1,50€
Red Bull	2,50€

## VINOS

### Tintos :

Azpilicueta Crianza, Rioja	17,00€
Finca Resalso, Ribera del Duero	17,00€
Altos de Tamarón, Tempranillo	3,50€ - 17,00€
828, Tempranillo	3,50€ - 17,00€

### Blancos:

Marques de Vizhoja	16,00€
Godello - Verdes Castros	17,00€
Trivium - Verdejo	3,50€ - 17,00€

### Rose:

Faustino VII	16,00€
--------------	--------

## GRANIZADOS

Limón granizado grande	3,00€
Limón Granizado pequeño	2,00€
Café granizado pequeño	2,50€
Café granizado grande	3,50€
Café bombón granizado	2,50€

## CERVEZAS

Mahou 5 estrellas	2,50€
Mahou 0,0 tostada	2,50€
Mahou sin gluten	2,50€
Mahou limón	2,50€
1906 Reserva especial	3,00€
Alhambra reserva	3,00€
Caña	2,50€
Copa	2,20€
Pinta	3,50€
Tinto de verano	3,50€
Tinto de verano especial 6 colores	5,00€

## VERMUTS

Yzaguirre rojo	4,00€
Yzaguirre blanco	4,00€
Martini rojo	4,00€
Martini blanco	4,00€
Martini sin alcohol rojo	4,00€
Campari	4,50€



---

## VODKA

---

Absolut	7,00€
---------	-------

---

## WHISKY

---

White label	6,50€
Red Label	7,00€
Black Label	9,00€
Blue Label	30,00€
Macallan	11,00€
Jack Daniels	9,00€
Cutty Shark	7,00€
Cardhu	10,00€
Chivas	7,00€
Ballantine's	7,00€
J&B	7,00€

---

## GINEBRA

---

Beefeater	7,00€
Larios rose	7,00€
Puerto de Indias	7,00€
Seagrams	7,00€
Tanqueray	7,00€
Tanqueray 0,0	6,00€
Martin Miller	9,00€
Mombasa	9,00€
Botanic	9,00€
G'Vine	10,00€

---

## RON

---

Barceló	7,00€
Brugal	7,00€
Cacique	7,00€
Santa Teresa	7,00€
Bacardi	7,00€
Matusalem 15 años	12,00€
Zacapa 23 años	12,00€
Pampero Aniversario	9,00€
Legendario	7,00€

---

## TEQUILA

---

José Cuervo	4,00€
Don Julio	9,00€

---

## CÓCTELES

---

Mojito	8,50€
Margarita	9,00€
Daiquiri	8,50€
Piña colada	8,50€
San Francisco	8,50€
Negroni	6,50€
Mojito sin alcohol	7,50€
San Francisco sin alcohol	7,50€

---

## CHAMPAGNE

---

Moët & Chandon	55,00€
Veuve Clicquot	60,00€



## APERITIFS

Anchois au vinaigre	5,00€
Pincho de tortilla de pommes de terre	2,50€
Pincho de tortilla de pommes de terre à la soubressade	3,00€
Olives farcies	1,80€
Amandes	2,00€
Sac de chips	1,50€
Conserve de moules	6,50€
Conserve de coques	10,00€

## TAPAS

Marinera (rousquille avec salade russe et anchois)	2,90€
Salade d'artichauts	3,30€/5,30€
Salade russe	2,80€/4,90€
Salade 33 Oeuf au plat sur salade russe	5,30€
Croquetas maison (sans gluten) Jambon ibérique, champignons ou aubergine au fromage de chèvre	2,10€/ud
Croquant de poulet Avec sauce miel et moutarde	4,90€/8,50€
Nos patates bravas	5,50€/7,00€
Fromage frit Avec de la confiture de tomates	4,90€/8,50€
Plateau de jambon ibérique	14,00€
Patates frites truffé	12,00€

## SALADES

César Mélange de laitues, tomate Raf, poulet croustillant, fromage, croûtons et sauce César	9,90€
Burrata Mélange de laitues, tomate Raf, burrata et une pointe de vinaigre de modène	11,00€

## MONTADITOS

Calendura Blanc de poulet, tomate sèche, oignon et mayonnaise	4,50€
Raval Soubressade, oignon caramélisé et Brie	4,50€
Vinalopó Saumon, fromage à tartiner et noix	4,50€
Santa María Filet de boeuf maturé et beurre truffé	7,90€

## HAMBURGERS

Avec pain brioché

Pusol 180gr de poulet croustillant, Brie, roquette, tranches de tomate et oignons frits accompagné de bâtons de pommes de terre	10,90€
Imperial 180gr de burger de bœuf, fromage de chèvre roulé, bacon, oignon caramélisé et sauce à la truffe accompagné de bâtons de pommes de terre	12,00€
Altamira 180gr de burger de bœuf, guacamole, fromage cheddar et oignons frits accompagné de bâtons de pommes de terre	11,60€
Sixto 180gr de burger de bœuf, feuilles vertes, Parmesan et tranches de tomate, accompagné de batons de pommes de terre	12,40€

## DESSERTS

Tarte au chocolat noir en textures	4,90€
Carrot cake	4,90€
Lemon pie (Tarte au citron)	4,90€



## CAFÉS

Options de lait: entier, écrémé, boisson aux soja, sans lactose

Noir (solo)	1,30€
Noisette	1,40€
Au lait	1,50€
Américain	1,50€
Bombón (au lait concentré)	1,60€
Carajillo (café avec brandy/rhum)	2,50€
Espresso	1,30€
Belmonte	1,60€
Irlandais	3,50€
Capuccino	3,00€
Capuccino Viennois	3,50€
Chococcino	3,50€
Asiatique	4,00€

## THÉS ET INFUSIONS

Thé noir	1,50€
Thé vert	1,50€
Thé fruits rouges	1,50€
Roibos	1,50€
Camomille	1,50€
Tilleul	1,50€
Menthe poleo	1,50€
Manzapol	1,80€

## JUS ET PRODUITS LAITIERS

Jus d'ananas ou pêche	2,00€
Jus de tomate	2,00€
Jus d'orange naturel	2,50€
Verre de lait	1,50€
Colacao	2,00€
Milkshake au chocolat	2,00€

## VIENNOISERIES

Croissant classique	1,70€
Croissant Nutella	2,20€
Muffin	1,70€
Gaufre au chocolat	2,50€
Croissant jambon de york et fromage	2,50€

## TARTINES

Pain maison - au graines - sans gluten

Huile d'olive vierge extra	1,20€
Huile d'olive vierge extra et tomate râpée naturelle	1,30€
Beurre et confiture	1,30€
Jambon serrano	2,40€
Jambon de york	2,00€
Fromage semi-affiné	2,20€
Jambon serrano et fromage	3,20€
Fromage frais et origan	2,20€
Thon et tomate naturelle râpée	2,20€
Saumon fumé et beurre	3,50€
Avocat saumon fumé	3,50€
Fromage frais, avocat et tomate râpée nature	3,20€
Sobrasa	2,80€
Fromage de Philadelphie	2,20€



## BOISSONS

Coca Cola	2,20€
Coca Cola Zéro	2,20€
Coca Cola Zéro Zéro	2,20€
Fanta orange	2,20€
Fanta citron	2,20€
Aquarius citron	2,20€
Aquarius orange	2,20€
Nestea	2,20€
Sprite	2,20€
Bitter Kas	2,20€
Tonique Royal Bliss	2,30€
Eau gazeuse	2,00€
Eau Solan de Cabras 50cl	1,50€

## VINS

### Rouges:

Azpilicueta Crianza, Rioja	17,00€
Finca Resalso, Ribera del Duero	17,00€
Altos de tamarón, Tempranillo	3,50€ - 17,00€
828, Tempranillo	3,50€ - 17,00€

### Blancs:

Fizzy Frizzante - Verdejo	3,50€ - 16,00€
Godello - Verdes Castros	17,00€
Trivium - Verdejo	3,50€-17,00€

### Rosés:

Faustino VII	16,00€
--------------	--------

## GRANIZADOS

Grand granité au citron	3,00€
Petit granité au citron	2,00€
Petit café glacé	2,50€
Grand café glacé	3,50€
Café bombón granité	2,50€

## BIERES

Mahou 5 estrellas	2,50€
Mahou 0,0 toastée	2,50€
Mahou sans gluten	2,50€
Mahou citron	2,50€
1906 Reserva especial	3,00€
Alhambra reserva	3,00€
Pression	2,20€
Pinte	3,50€
33 cl	2,20€
Tinto de verano	3,50€
Tinto de verano especial 6 couleurs	5,00€

## VERMUTS

Yzaguirre rouge	4,00€
Yzaguirre blanc	4,00€
Martini rouge	4,00€
Martini blanc	4,00€
Martini sans alcool rouge	4,00€
Martini extra sec	4,00€
Campari	4,50€



---

## VODKA

---

Absolut	7,00€
---------	-------

---

## WHISKY

---

White label	6,50€
Red Label	7,00€
Black Label	9,00€
Blue Label	30,00€
Macallan	10,00€
Jack Daniels	9,00€
Cutty Shark	7,00€
Cardhu	10,00€
Chivas	9,00€
Ballantine's	7,00€
J&B	7,00€

---

## GIN

---

Beefeater	7,00€
Larios rose	7,00€
Puerto de Indias	7,00€
Seagrams	7,00€
Tanqueray	7,00€
Tanqueray 0,0	6,00€
Martin Miller	9,00€
Mombasa	9,00€
Botanic	9,00€
G'Vine	10,00€

---

## RHUM

---

Barceló	7,00€
Brugal	7,00€
Cacique	7,00€
Santa Teresa	7,00€
Bacardi	7,00€
Matusalem 15 années	12,00€
Zacapa 23 années	12,00€
Pampero anniversaire	9,00€
Legendario	8,00€

---

## TEQUILA

---

José Cuervo	4,00€
Don Julio	9,00€

---

## COCKTAILS

---

Mojito	8,50€
Margarita	9,00€
Bloody Mary	7,00€
Daiquiri	8,50€
Piña colada	8,50€
San francisco	8,50€
Negroni	6,50€
Mojito pas d'alcool	7,50€
San Francisco pas d'alcool	7,50€
Aperol Spritz	4,50€

---

## CHAMPAGNE

---

Moët & Chandon	55,00€
Veuve Clicquot	60,00€





## APPETIZERS

Anchovies in vinegar (with crisps)	5,00€
Spanish omelette portion	2,50€
Spanish omelette portion with Majorcan sausage (cream)	3,00€
Stuffed olives	1,80€
Almonds	2,00€
Tin of mussels	6,50€
Tin of cockles	10,00€
Bag of crisps	1,50€

## TAPAS

Marinera Russian salad with an anchovy	2,90€
Artichoke salad	3,30€/5,30€
Russian salad	2,80€/4,90€
“33” salad Fried egg on Russian salad	5,30€
Artisan croquettes (without gluten) Iberian ham, boletus or aubergine with goat cheese	2,10€/ud
Crispy chicken With honey and mustard sauce	4,90€/8,50€
Our special bravas	5,50€/7,00€
Cheese Tempura With sweet tomato	4,90/8,50€
Iberian cured ham	14,00€
Fries	5,00€
Truffle fries	12,00€

## SALADS

Caesar salad Mixed lettuce, Raf tomato, crispy chicken, cheese, croutons and Caesar sauce	9,90€
Burrata Salad Mixed lettuce leaves, Raf tomato, burrata and a touch of Modena vinegar	11,00€

## MONTADITOS/CANAPÉ

Calendura Chicken breast, dried tomato, onion and mayonnaise	4,50€
Raval Majorcan sausage (cream), caramelized onion and brie cheese	4,50€
Vinalopó Salmon, cream cheese and walnuts	4,50€
Santa María Aged beef tenderloin and truffle butter	7,90€

## BURGERS

With brioche bread

Pusol 180g of crispy chicken, brie cheese, rocket, tomato slices and crispy onion served with potato sticks	10,90€
Imperial 180gr of beef burger, goat cheese, bacon, caramelized onion and truffle sauce accompanied with potato sticks	12,00€
Altamira 180gr of beef burger, guacamole, cheddar cheese and crispy onion served with potato sticks	11,60€
Sixto 180gr of angus burger, green leaves, parmesan cheese and tomato slices, accompanied with potato sticks	12,40€

## DESSERTS

Textured dark chocolate cake	4,90€
Carrot cake	4,90€
Lemon pie	4,90€



## COFFEE

Milk options: whole, skimmed, soy drink, lactose-free

Espresso	1,30€
Espresso with a dash of milk	1,40€
Coffee Latte	1,50€
American coffee	1,50€
Bombón (Espresso with condensed milk)	1,60€
Carajillo (Coffee with cognac, rum, anise, pomace or whiskey)	2,50€
Espresso	1,30€
Belmonte coffee (condensed milk with espresso plus a shot of Brandy Belmonte)	1,60€
Irish coffee	3,50€
Capuccino	3,00€
Chococchino	3,50€
Viennese Cappuccino	3,50€
Asiatico coffee	4,00€

## TEAS AND INFUSIONS

Black tea	1,50€
Green Tea	1,50€
Rooibos forest fruit tea	1,50€
Rooibos	1,50€
Chamomile tea	1,50€
Linden tea	1,50€
Mint pennyroyal tea	1,50€
Chamomile and pennyroyal tea together	1,80€

## JUICES AND DAIRY

Pineapple or peach juice	2,00€
Tomato juice	2,00€
Fresh orange juice	2,50€
Cup of milk	1,50€
Colacao and milk	2,00€
Chocolate milkshake	2,00€

## PASTRIES

Classic croissant	1,70€
Nutella Croissant	2,20€
Muffins	1,70€
Chocolate waffle	2,50€
Baked ham and cheese croissant	2,50€

## TOASTS

Homemade bread - seeds - gluten free

Extra virgin olive oil	1,20€
Extra virgin olive oil/butter/natural grated tomato / jam	1,30€
Serrano ham	2,40€
Baked ham	2,00€
Semi-cured cheese	2,20€
Serrano ham and cheese	3,20€
Fresh cheese and oregano	2,20€
Tuna with natural grated tomato	2,20€
Smoked salmon and butter	3,40€
Smoked salmon and avocado	3,40€
Fresh cheese, avocado and natural grated tomato	3,20€
Majorcan sausage cream	2,80€
Cream cheese	2,20€



---

## SOFT DRINKS

---

Coke	2,20€
Coke Zero	2,20€
Coke Zero Zero	2,20€
Orange soda (Fanta)	2,20€
Lemon soda (Fanta)	2,20€
Lemon Aquarius	2,20€
Orange Aquarius	2,20€
Sprite	2,20€
Nestea	2,20€
Bitter Kas	2,20€
Royal Bliss Tonic	2,30€
Soda water	2,00€
Solan de cabras Water	1,50€
Red Bull	2,50€

---

## WINES

---

### Reds:

Azpilicueta Crianza, Rioja	17,00€
Altos de tamarón, Tempranillo	17,00€
828, Tempranillo	3,50€ - 17,00€

### Whites:

Marqués de Vizhoja	16,00€
Fizzy Frizzante - Verdejo	3,50€ - 16,00€
Godello - Verdes Castros	17,00€
Trivium- Verdejo	3,50€ - 16,00€

### Rose:

Faustino VII	16,00€
--------------	--------

---

## SLUSHIES

---

Big lemon slushie	3,00€
Small lemon slushie	2,00€
Small coffee slushie	2,50€
Big coffee slushie	3,50€
Coffee with condensed milk slushie	1,80€

---

## BEERS

---

Mahou 5 estrellas	2,50€
Mahou 0,0 Toasted	2,50€
Mahou (gluten free)	2,50€
Mahou (lemon)	2,50€
1906 Special reserve	3,00€
Alhambra reserve	3,00€
Half pint	2,20€
Pint	3,50€
Copa	2,20€
Sangría	3,50€
Special sangría 6 colours	5,00€

---

## VERMUTS

---

Red Yzaguirre	4,00€
White Yzaguirre	4,00€
Red Martini	4,00€
White Martini	4,00€
Alcohol-free Martini	4,00€
Extra dry Martini	4,00€
Campari	4,50€



---

## VODKA

---

Absolut 7,00€

---

## WHISKY

---

Deward's White Label 6,50€  
Deward's Red Label 7,00€  
Deward's Black Label 9,00€  
Deward's Blue Label 30,00€  
Macallan 11,00€  
Jack Daniels 8,00€  
Cutty Shark 7,00€  
Cardhu 10,00€  
Chivas Regal 7,00€  
Ballantines 7,00€  
J&B 7,00€

---

## GIN

---

Beefeater 7,00€  
Larios rose 7,00€  
Puerto de Indias 7,00€  
Seagrams 7,00€  
Tanqueray 7,00€  
Tanqueray 0,0 7,00€  
Martin Miller's 9,00€  
Mombasa 9,00€  
Botanic 9,00€  
G'Vine 10,00€

---

## RUM

---

Barceló 7,00€  
Brugal 7,00€  
Cacique 7,00€  
Santa Teresa 7,00€  
Bacardi (white) 7,00€  
Matusalem 15 years 12,00€  
Zacapa 23 years 12,00€  
Pampero anniversary 9,00€  
Legendario 7,00€

---

## TEQUILA

---

José Cuervo 4,00€  
Don Julio 9,00€

---

## COCKTAILS

---

Mojito 8,50€  
Margarita 9,00€  
Daiquiri 8,50€  
Piña colada 8,50€  
San Francisco 8,50€  
Negroni 6,50€  
Alcohol free mojito 7,50€  
Alcohol free San Francisco 7,50€  
Aperol Spritz 4,50€











---

## CHAMPAGNE



































---

Moët & Chandon 55,00€  
Veuve Clicquot 60,00€



## APERITIVOS

Boquerones en vinagre	
Pincho de tortilla de patatas	
Pincho de tortilla de patatas con sobrasada	  
Olivas rellenas	 
Almendras	
Lata de mejillones	
Lata de berberechos	

## TAPAS

Marinera	    
Ensaladilla de alcachofa	   
Ensaladilla rusa	   
Ensaladilla 33 Huevo frito sobre ensaladilla rusa	   
Croquetas jamón	 
Croquetas boletus	 
Croquetas berenjena con queso de cabra	 
Crujientes de pollo Con salsa miel y mostaza	 
Nuestras bravas	  
Queso fresco en tempura con confitura de tomate	 
Tabla de jamón ibérico	
Patatas trufadas	   

## ENSALADAS



César	    
Burrata	

## MONTADITOS












Calendura Pechuga de pollo, tomate seco, cebolla y mayonesa	  
Raval Sobrasada, cebolla caramelizada y queso brie	      
Vinalopó Salmón, queso crema y nueces	   
Santa María Solomillo de ternera y mantequilla trufada	 

## BURGERS

Con pan de brioche









Pusol 180gr de pollo crujiente, queso brie, rúcula, láminas de tomate y cebolla crujiente acompañada con bastones de patata	  
Imperial 180gr de burger de vaca vieja, queso de rulo de cabra, bacon, cebolla caramelizada y salsa de trufa acompañado con bastones de patata	   
Altamira 180gr de burger de vaca vieja, guacamole, queso cheddar y cebolla crujiente acompañado con bastones de patata	   
Sixto 180gr de burger de vaca vieja, hojas verdes, queso parmesano y láminas de tomate, acompañado con bastones de patata	 

## POSTRES

Tarta de chocolate negro con texturas	    
Carrot cake	  
Lemon pie	  

## CAFÉS

Opciones de leche: entera, desnatada, bebida de soja, sin lactosa




Solo	
Cortado	
Con leche	
Americano	
Bombón	
Carajillo	
Expreso	
Belmonte	
Irlandés	
Capuccino	
Capuchino Vienés	
Chococcino	
Asiático	

## TÉS E INFUSIONES




















Té negro
Té verde primavera
Té frutas del bosque
Roibos
Manzanilla
Tila
Menta poleo
Manzapol



## ZUMOS Y LÁCTEOS




























Zumo de piña o melocotón	
Zumo de tomate	
Zumo de naranja natural	
Vaso de leche	
Colacao	
Batido de chocolate	

## BOLLERÍA

Croissant clásico	  
Croissant Nutella	   
Muffin	   
Gofre chocolate	    
Croissant jamón york y queso	  

## TOSTADAS

Pan casero - semillas - sin gluten

Aceite de oliva virgen extra	
Aceite de oliva virgen extra y tomate rallado natural	
Mantequilla y mermelada	 
Jamón serrano	
Jamón york	   
Queso semicurado	 
Jamón serrano y queso	
Queso fresco y orégano	 
Atún con tomate natural rallado	 
Salmón ahumado y mantequilla	  
Queso fresco, aguacate y tomate rallado natural	 
Sobrasada	    
Queso Philadelphia	  



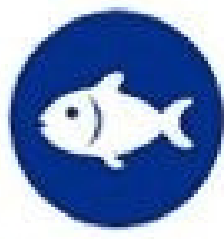
CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS  
DE CASCARA



APIO



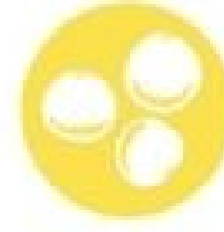
MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



MOLUSCO



ALTRAMUCES



SULFITOS