

EL **mini**BAR

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

DESAYUNOS

(de 10.00h a 12.00h)

Café o té + a elegir

2.60

Croissant
Muffins
Tostada con mermelada y mantequilla
Tostada con aceite, tomate

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
Pincho de tortilla
Huevos revueltos
Tortilla francesa

3.90

Cafés

Café	1.50 €
Carajillo	2.60 €
Café bombón	1.90 €
Infusiones de bolsita	1.50 €

Montaditos

Lomo, berenjena asada, brie y ali oli.
Chistorra, bacon y pimiento verde.
Rabas de calamar con ali oli.
Jamón serrano con tomate.
Bacon con queso.

4.00 €

Postres

Brownie	6.90 €
Tarta de queso	6.40 €
Piña calda	6.30 €
Pastel de Belém	6.40 €

EL **mini**BAR

www.facebook.com/ElminiBAR
[@BarElminiBAR](https://twitter.com/BarElminiBAR)
[@BarElminiBAR](https://www.instagram.com/BarElminiBAR)
 696 055 194

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>	8.90	14.20
Papas arrugás con mojos canarios. <i>Wrinkled boiled potatoes with canarian sauce.</i>	6.90	11.20
Brioche de gambas con ensalada de col y zanahoria con salsa picante <i>Brioche with shrimps with cabbage and carrot salad and spicy sauce</i>	----	10.20
Croquetas caseras de Jamón. <i>Homemade Ham croquettes.</i>	6.80	13.20
Croquetas caseras de Gambas al ajillo. <i>Homemade Garlic Shrimp croquettes</i>	7.40	14.20
Tartar de atún rojo con guacamole de mango y alioli de soja. <i>Red tuna tartar with mango guacamole and soya aioli sauce.</i>	----	19.00
Tacos de solomillo ibérico con salteado de verduritas de temporada. <i>Iberian sirloin chunk sauteed with vegetables.</i>	11.00	19.50
Rabas de calamar empanadas con polvo de kikos y salsa ali-oli. <i>Squid strips Breaded with fried corn powder and aioli.</i>	8.00	14.00
Rollitos crujientes de jabalí con salsa de champiñones Portobello. <i>Crispy boar rolls with portobello mushroom sauce.</i>	10.40	18.70
Tajadas de bacalao con gambones al ajillo. <i>Pieces of cod with garlic shrimps.</i>	11.00	19.90
Tataki de lomo de atún rojo con ensalada de wakame. <i>Tataki bluefin tuna loin and wakame salad.</i>	9.30	17.30
Fajitas de carne mechada con guacamole y pico de gallo. <i>Beef burritos with guacamole and pico de gallo.</i>	4.90	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>	----	16.20
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>	8.30	14.10
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>	8.20	14.80
Salmorejo con su guarnición de huevo cocido y virutas de jamón. <i>Gazpacho garnished with serrano ham and boiled egg.</i>	6.80	11.70
Queso manchego curado con trufa negra (Quesería Sanabria). <i>Manchego cheese with black truffle (Sanabria cheese factory).</i>	8.20	15.30
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>	----	17.00
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>	10.00	17.50
<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  696 055 194

Ensaladas - **Salads**

Campera: lechugas, patata, tomate, piquillos, atún, huevo duro, pimiento verde. <i>Lettuce, Potatoes, tomatoe, red and green peppers, tuna, boiled egg.</i>	11.70	
De quesos: lechugas, distintos quesos, canónigos, nueces, aliño de miel y mostaza. <i>Lettuce, different cheeses, lambs lettuce, walnuts, honey and mustard dressing.</i>	12.00	
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>	11.90	
Cesar: lechugas, pollo crujiente, croutons y parmesano con aliño cesar. <i>Lettuces, crispy chicken, croutons and parmesan cheese with Cesar sauce.</i>	11.70	
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>	10.80	
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>	11.70	
Bocadillos - Sandwiches	Montado	Bocadillo
Pollo caramelizado, lechuga, mayonesa tomate y queso. <i>Caramelized chicken, lettuce, mayonnaise, tomatoe and cheese.</i>	---	7.00
Lomo caramelizado lechuga, mayonesa tomate y queso. <i>Caramelized loin, lettuce, mayonnaise, tomatoe and cheese.</i>	---	7.00
Chistorra, bacon y pimiento verde. <i>Red sausage, bacon and green fried pepper.</i>	4.00	7.00
Lomo, berenjena asada, brie y ali oli. <i>Loin, roasted eggplant, brie & alioli.</i>	4.00	7.00
Jamón serrano con tomate. <i>Serrano ham with tomatoe.</i>	4.00	7.00
Bacon con queso. <i>Bacon and cheese.</i>	4.00	7.00
Rabas de calamar con ali oli. <i>Squid strips breaded and aioli.</i>	4.00	7.00
Postres caseros - Homemade desserts		
Tarta de queso - <i>Cheesecake.</i>		6.40
Brownie - <i>Brownie.</i>		6.90
Piña Calda - <i>Natural pineapple in syrup.</i>		6.30
Pastel de Belém - <i>Belém cake.</i>		6.40

EL **mini**BAR

 www.facebook.com/ElminiBAR

 @BarElminiBAR
  696 055 194



Tintos / Red Wines



- | | | |
|---|-------|-------|
| <ul style="list-style-type: none"> ● MARQUES DEL PUERTO, Tinto Crianza 2018 Tempranillo y mazuelo
<i>D. O. Rioja.</i> | 3.80 | 18.50 |
| <ul style="list-style-type: none"> ● PAGOS DE VALDERRACÍN, tempranillo.
<i>D. O. Ribera del Duero.</i> | ----- | 19.90 |
| <ul style="list-style-type: none"> ● DELIRIO, Tinto joven Merlot.
<i>D. O. Vino de la Tierra Altiplano de Sierra Nevada.</i> | 3.90 | 19.00 |
| <ul style="list-style-type: none"> ● HABLA LA TIERRA, Tinto Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon.
<i>D. O. Vinos de la Tierra de Extremadura.</i> | ----- | 22.00 |
| <ul style="list-style-type: none"> ● GOTAS DE HABLA, Tinto crianza Syrah, Tempranillo.
<i>D. O. Vinos de la Tierra de Extremadura.</i> | ----- | 19.50 |
| <ul style="list-style-type: none"> ● JOSÉ FERNANDO, Tinto Tempranillo.
<i>D. O. Ribera del Duero.</i> | 3.90 | 19.00 |
| <ul style="list-style-type: none"> ● OTIUM, Tinto Tempranillo – Merlot.
<i>D. O. Castilla la Mancha.</i> | ----- | 28.00 |
| <ul style="list-style-type: none"> ● TINTO DE VERANO, Red Sangría. | 4.00 | ----- |

EL **mini**BAR

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



Godello



Verdejo



Afrutado



Cava

Blancos / **White Wines**



- | | | |
|--|-------------|--------------|
| • FOLKLORE , Vino blanco Godello.
<i>D. O. Bierzo.</i> | ----- | 20.30 |
| • JOSÉ FERNANDO , Vino blanco Verdejo.
<i>D. O. Rueda.</i> | 3.50 | 17.20 |
| • ATENEA , Vino blanco de aguja (Semidulce) Airén.
<i>D. O. Vino de la Tierra de Castilla.</i> | 3.40 | 15.20 |
| • BLANCO DE VERANO , White Sangría. | 4.00 | ----- |
| • CAVA. | 3.30 | 17.00 |

EL **mini**BAR



www.facebook.com/ElminiBAR



@BarElminiBAR



696 055 194

Cócteles	
Oro Negro, Black Gold	8.50
Ruso Blanco, White Russian	8.50
Negroni, Negroni	8.50
Mojito, Mojito	8.00
Mojito de Fresa, Strawberry Mojito	8.00
Daikiri, Daikiri	8.50
Daikiri de fresa, Strawberry Daikiri	8.50
Caipiriña, Caipirinha	8.50
Caipiriña de Fresa, Strawberry Caipirinha	8.50
Caipiroska, Caipiroska	8.50
Caipiroska de Fresa, Strawberry Caipiroska	8.50
Piña loca, Crazy Pineapple	8.50
Licores: pacharán, crema de ron, vodka caramelo, etc...	4.00
Fernet Branca	7.50
Aperol/Campari Spritz	8.00
Aperol/Campari Naranja	8,50
Chupitos, Shots	3.00
Cervezas	
Mahou (caña), 200 ml.	1.80
Mahou (doble), 500 ml. "También con gaseosa o limón"	3.60
Mahou Maestra 1/3 (333 ml. bottle)	3.80
Mahou 1/5. (200 ml. bottle)	1.80
Mahou 1/3. (333 ml. bottle)	3.30
Mahou Tostada sin alcohol 1/3 (Free Mahou Toast 333 ml. bottle)	3.60
Mahou sin alcohol 1/5 (200 ml. bottle)	1.80
Mahou sin alcohol 1/3 (333 ml. bottle)	3.60
Mahou sin gluten 1/3. Gluten free (333 ml. bottle)	3.60
Alhambra Reserva 1925	3.90
Refrescos y zumos	
Tinto/Blanco de verano. Sangría	4.00
Coca cola 350 ml. Coca cola.	3.50
Naranja, Limón, Nestea, 350 ml. Orange, Lemon, Nestea soda.	3.50
Aquarius Naranja o limón 350 ml. Aquarius orange or lemon.	3.50
Tónica, Sprite, Bitter 200 ml. Tonic, Sprite, Bitter 200 ml.	2.70
Ginger Ale 200 ml. Ginger Ale.	2.70
Zumos: Piña, Melocotón, Tomate, Naranja, Mosto. Juices.	2.70
Agua con gas. Sparkling water	2.90
Agua. Still water	2.00
Cafés	
Café solo, con leche, cortado...	2.00
Café Capuchino	2.50
Carajillo	2.60

EL **mini**BAR

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

Gin	
Beefeater	7.00
Seagram's	7.00
Tanqueray	7.00
Tanqueray Ten	8.50
Larios Dry	7.00
Larios 12	7.50
Bombay Sapphire	7.50
Rives Special	7.50
Martin Miller's	8.50
Hendrick's	8.50
Nordés	8.50
Ron	
Negrita	6.00
Barceló	7.50
Cacique	7.50
Brugal Añejo	7.50
Brugal Extra Viejo	8.00
Santa teresa	7.50
Arehucas	7.50
Bacardi	7.50
Havana 3	7.50
Matusalen	7.50
Legendario (elixir)	7.50
Havana 7	8.50
Kraken	9.00
Whisky	
Cutty Sark	6.00
Ballantine's	7.50
White Label	7.50
Johnnie Walker	7.50
Johnnie Walker Black Label	9.00
J & B	7.50
DYC	7.50
Jameson	7.50
100 Pipers	7.50
Jacks Daniel's	8.50
DYC 8 años	8.50
Cardhú	8.50
Bourbon	
Four Roses	8.00
Jim Bean	8.00
Vodka	
Sobieski	6.00
Absolut	7.50
Sobieski Negro	7.50
Sobieski Estate	7.50