



maresía
atlantic bar

coctelería de territorio

Snack Maresía

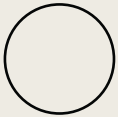
Para empezar

- 8,00€ Surtido de aceitunas con picos de masa madre
- 12,00€ Ensalada de queso Burrata con pesto y tomates Cherry asados
- 14,00€ Ensaladilla rusa de langostino y ventresca de atún



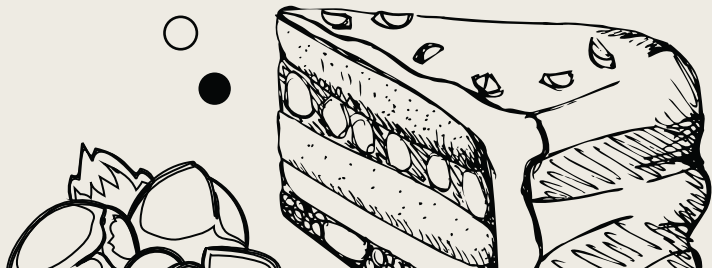
Cositas con pan

- Vegetal;** pan de molde de sésamo y lino, cebolla roja, huevo eco, lechuga, espárrago, tomate y crema de aguacate **12,00€**
- Del mar;** bollo dulce, marisco, cebolla caramelizada y salsa Kimchi **14,00€**
- Dehesa;** mollete, jamón ibérico con rúcula, tomate, ajo y aceite de oliva virgen extra **16,00€**



Postres

- 7,00€ Fruta fresca de temporada
- 8,00€ Tarta de queso al horno con frutos rojos y crumble de coco
- 8,00€ Semifrío de chocolate guanaja





Selección de aguas / Water selection

Solán de cabras 2,95 / 5,00€

Perrier sparkling 4,00 / 5,00€

San Pellegrino 5,65€

Refrescos y Zumos / Soft drinks and Juice

Cocacola | Sprite | Fanta 4,30€

Tonica Schweppes | Soda Schweppes 4,30€

Tonica Premium | Ginger Ale | Ginger beer | Aquarius limón 4,85€

Nestea limón | Appleteiser | Red Bull

Zumos (naranja, melocotón, piña, tomate, manzana) 4,30€

Juices (orange, peach, pineapple, tomato, apple)

Zumos naturales | Smoothies (naranja, fresa) 6,00€

Natural juices (orange, strawberry)

Tuti frutti | Energy detox | Summer fresh 10,00€



Selección de cervezas / Beer selection

4,50€ Caña / Small draft

7,00€ Jarra / Pint

4,30€ Sin Alcohol / Sin Gluten / Alcohol free, Gluten free

4,30€ Heineken | Dorada Especial

4,90€ Corona | Estrella Galicia 1906

Cerveza artesanal canaria TACOA / Canarian craft beer

7,00€ Kopperberg sidra | Sidra canaria Posma por copas /

Canarian sidra

6,00€ Cerveza negra artesanal canaria Agüita / Canarian

black craft beer





Selección de cafés / Coffee selection

3,15€ Espresso | Descafeinado / Decaf | Americano

4,15€ Espresso Doble | Café con leche
Double Espresso | Coffee with milk

4,50€ Cappuccino | Latte | Chocolate caliente / Hot chocolate

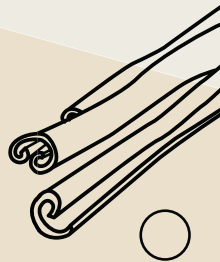
5,00€ Café moca | Café vienés
Mocha coffee | Viennese coffee

8,00€ Irish coffee | Lumumba

Selección de tés / Tea selection

4,50€ Earl grey, té verde, jazmin, hierbaluisa,
té blanco, frutos del bosque, puh ehr,
hibiscus, menta poleo, tila, rooibos, english
breakfast, manzanilla

Earl grey, green tea, jasmín, verbena, white tea, red
fruits, puh ehr, hibiscus, pennyroyal, lime flower,
rooibos, english breakfast, camomile





Vinos, Cavas & Champagnes

Gramona La Cuvee (Xarel-lo Macabeo) **48,00€**

Raventós I Blanc de la Finca **47,00€**
(Xarel-lo, Parellada, Pinot Noir, Chardonnay)

Philippe Gonet Brut Reserve **73,00€**
(Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)

Taittinger Brut Reserve **120,00€**
(Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)

Copa de vino blanco y tinto **7,00€**

Copa de cava **10,00€**

Copa de champagne **18,00€**



Vinos Generosos, Sherry & Port

Solear manzanilla, Fino Tio Pepe, **6,50€**
Oporto, Pedro Ximenez

Sangrías de autor

Sangría Deluxe copa/l. 15,00€ / 35,00€

Ron, vermouth seco, limon, jengibre, albahaca, frutos rojos, cava
Ron, vermouth dry, lemon, ginger, basil, red fruits, cava

Sangría Fragancia copa/l. 12,00€ / 30,00€

Gin, Triple Seco, vermouth blanco, romero, lima, manzana, vino blanco, soda cítrica
Ron, vermouth dry, lemon, ginger, basil, red fruits, cava

Sangría Autóctona copa/l. 12,00€ / 30,00€

Brandy, Triple Seco, licor de plátano, canela, vino tinto, soda cítrica
Brandy, Triple Sec, banana liqueur, cinnamon, red wine, citric soda

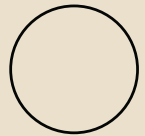


Aperitivos / Appetizers

- 6,50€ Vermouth Dolin blanco , Dry, Rosso (Francia)
- 6,50€ Vermouth Primo blanco y rojo (Canarias)
- 6,50€ Martini Fiero
- 6,50€ Aperol, Campari
- 8,00€ Antica Formula
- 15,00€ Aperol Spritz , Campari Spritz, Amaro Spritz
- 16,00€ Italicus Spritz

Licores / Liqueurs

- 6,50€ Licor de coco, Licor 43, Limoncello, Pacharan, Orujo de hierbas, Ramazotti
- 7,00€ Amaretto, Grappa, Khalua, Frangelico, Jägermeister, Baileys, Cointreau, Fernet Branca, Sambuca
- 7,50€ Grand Marnier
- 8,50€ Benedictine, Drambuie



Tequila, Mezcal, Pisco

- José Cuervo Especial 7,00€
- Don Julio Reposado, Don Julio Blanco 12,00€
- Patron Silver 12,00€
- Pisco Demonio de Los Andes 10,00€
- Pisco El Gobernador 11,00€
- Mezcal Burrito Fiestero 12,00€
- Mezcal Montelobos 11,00€





Vodkas

- 10,00€ **Absolut Blue** (Suecia)
- 13,50€ **Beluga** (Rusia), **Tito's** (USA), **Blat** (Canarias), **Spagnolo** (Canarias), **Grey Goose** (Francia), **Roberto Cavalli** (Italia)
- 15,00€ **Belvedere** (Polonia)

Ginebras / Gins

- 10,00€ **Bombay Sapphire** (Inglaterra), **Nordes Galician Gin** (España), **Macaronesian** (Canarias), **Seagram's** (USA), **Puerto de Indias** (España)
- 11,00€ **Bulldog** (Inglaterra), **Pink Royal** (Inglaterra), **Aviation** (USA), **London n°1** (Inglaterra), **Ave de paraiso** (Canarias), **Dualty** (Canarias), **Beefeater 24** (Inglaterra), **Hendrick's** (Escocia), **Tanqueray 10** (Inglaterra), **Gin Mare** (España), **Gin Roku** (Japón)
- 13,50€ **G'vine Foraison** (Francia), **Brockmans** (Inglaterra), **Monkey 47** (Alemania), **Gin 72** (Canarias)

Rones / Rums

- 10,00€ **Aldea Añejo** (Canarias), **Aldea Ron Miel** (Islas Canarias), **Havana Club 3** (Cuba)
- 11,50€ **Bacardi Carta Blanca** (Cuba), **Appleton Estate Signature Blend** (Jamaica)
- 12,50€ **Aldea Tradicion** (Canarias), **Havana Club 7** (Cuba), **Arehucas 18 años** (Canarias)
- 13,50€ **Barcelo Imperial** (Rep. Dominicana), **Ron Diplomatico** (Venezuela), **Ron Abuelo 12 años** (Panamá)
- 15,00€ **Ron Santísima Trinidad 15 años** (Cuba), **Zacapa Gran Reserva 23** (Guatemala), **Ron Ryoma** (Japón)
- 32,00€ **Zacapa xo** (Guatemala), **Capitan Kidd 30 años** (Canarias)

3,00€ Suplemento Refresco





Whisky

Blended

- 9,00€ El Drago (Canarias)
- 11,50€ Nikka From The Barrel (Japón)
- 38,00€ Johnnie Walker Blue Label (Escocia)

Single Malt

- 15,00€ Glenfiddich 12 (Escocia), Macallan 12 (Escocia), Glenmorangie Original (Escocia), Lagavulin 16 (Escocia), Glenfiddich 15 (Escocia), Nikka Yoichi (Japón)
- 38,00€ Whisky Tullibardine 20 years (Escocia)

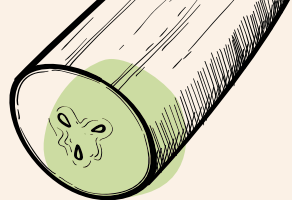
Bourbon & Whiskeys

- 11,50€ Jack Daniels (USA)
- 13,50€ Maker's Mark (USA), Bulleit Rye Whiskey (USA)

Brandy, Cognac, Armagnac

| | |
|---|--------|
| Carlos III | 7,50€ |
| Carlos I Gran Reserva, Cardenal Mendoza | 11,50€ |
| Gran Duque de Alba | 15,00€ |
| Torres Jaime I | 32,00€ |
| Armagnac Dartigalogue Vintage | 15,00€ |
| Hennessy Vsop, Remy Martin Vsop, Courvoisier Vsop | 15,00€ |
| Remy Martin XO | 35,00€ |

Cócteles de autor / Author's Cocktails



Elegant Fizz 14,50€

Gin Hendrick's, zumo de limón y de pepino, sirope de rosas, clara de huevo y soda
Hendrick's Gin, lemon and cucumber juice, roses syrup, egg white and soda

Bourbon Experience 15,00€

Jack Daniel's, palo cortado, kalua, nata, sirope de coco, espuma de bourbon
Jack Daniel's, palo cortado, kalua, cream, coconut syrup, bourbon foam

Tesoro del Kraken 14,00€

Ron Kraken, tequila, falernum, agua de hibiscus, puré de mango, zumo de limón
Ron Kraken, tequila, falernum, hibiscus water, mango pure, lemon juice

El Chido 13,50€

Mezcal Montelobos, licor naranja tostada, sirope de agave, zumo de limón, tabasco
Mezcal Montelobos, toasted orange liqueur, agave syrup, lemon juice, tabasco

Aged Negroni 15,00€

Gin Tanqueray Ten, Campari, vermouth rosso infusionado
Tanqueray Ten Gin, Campari, infusionated vermouth rosso

Cócteles de autor sin alcohol / Author's non alcoholic Cocktails

Virgin Amaretto 11,00€

Amaretto sin alcohol, zumo de limón, sirope de azúcar, clara de huevo
Non alcoholic amaretto, lemon juice, sugar syrup, egg white

Sabor Sabor 12,00€

Jengibre, menta, sirope de ruibarbo, zumo de limón y manzana
Ginger, mint, rhubarb syrup, lemon and apple juice

Fresh Pink 11,00€

Zumo de naranja, zumo de limón, sirope de miel, algodón de azúcar
Orange juice, lemon juice, honey syrup, cotton candy

Tea Time 12,50€

Romero, cardamomo, sirope de miel y manzana, zumo de limón, te verde jazmín
Rosemary, cardamom, honey and apple syrup, lemon juice, green jasmin tea

Elixir 12,50€

Zumo de arándanos y limón, azúcar, jengibre, vinagre de arroz con maracuyá
Blueberry and lemon juice, sugar, ginger, rice vinegar with passion fruit



