



**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

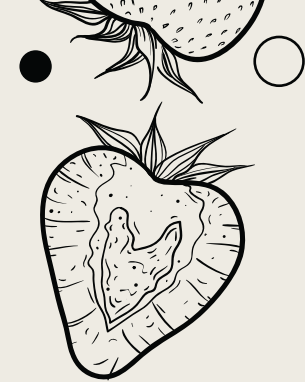
**Vegetal;** pan de molde de sésamo y lino, cebolla roja, huevo eco, lechuga, espárrago, tomate y crema de aguacate **12,00€**

**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
- 8,50€ Brownie de chocolate con helado de vainilla
- 8,50€ Tarta de lima y maracuya con fresa y frambuesa



## Selección de aguas

Solán de cabras 2,95 / 5,00€

Perrier sparkling 4,00 / 5,00€

San Pellegrino 5,65€

## Refrescos y Zumos

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€

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

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



## Selección de cervezas

4,50€ Caña

7,00€ Jarra

4,30€ Sin Alcohol / Sin Gluten

4,30€ Heineken | Dorada Especial

4,90€ Corona | Estrella Galicia 1906

Cerveza artesanal canaria TACOA

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

6,00€ Cerveza negra artesanal canaria Agüita



## Selección de cafés

3,15€ Espresso | Descafeinado | Americano

4,15€ Espresso Doble | Café con leche

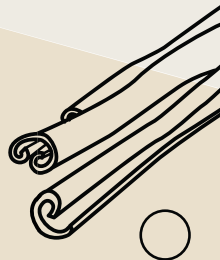
4,50€ Cappuccino | Latte | Chocolate caliente

5,00€ Café moca | Café vienés

8,00€ Irish coffee | Lumumba

## Selección de té

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





## Vinos, Cavas & Champagnes

**Gramona La Cuvee** (Xarel-lo Macabeo) **56,00€**

**Raventós I Blanc de la Finca** **56,00€**  
(Xarel-lo, Parellada, Pinot Noir, Chardonnay)

**Ruinart Brut** **119,00€**  
(Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)

**Taittinger Brut Reserve** **103,00€**  
(Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)

**Taittinger Prestige Rosé** **132,00€**  
(Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir)

**Copa de vino blanco, tinto y rosado** **7,50-10,00€**

**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

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

Gin, Triple Seco, vermouth blanco, romero,  
lima, manzana, vino blanco, soda cítrica

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

Brandy, Triple Seco, licor de plátano, canela, vino tinto, soda cítrica

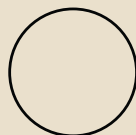


## Aperitivos

- 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

- 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 17,00€
- 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

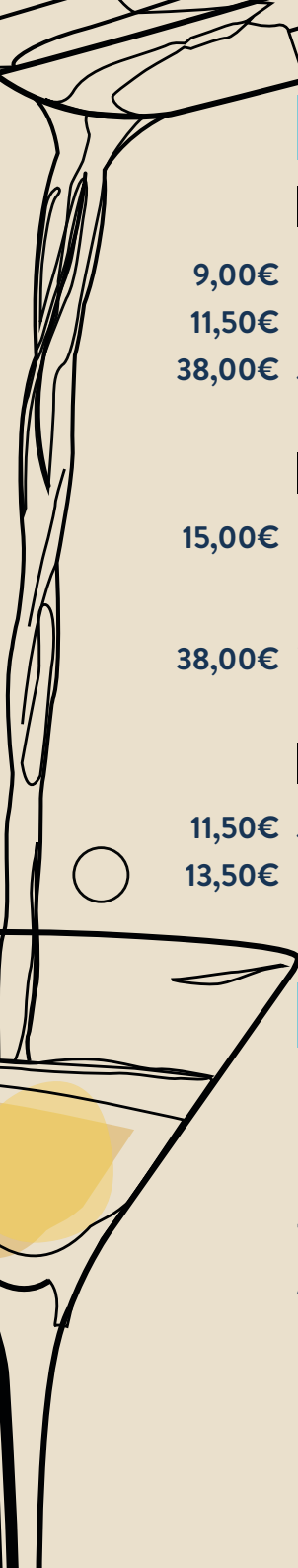
- 10,00€ Bombay Sapphire** (Inglaterra), **Nordes Galician Gin** (España), **Macaronesian** (Canarias), **Seagram's** (USA), **Puerto de Indias** (España)  
**11,00€ Bulldog** (Inglaterra), **Pink Royal** (Inglaterra), **Aviation** (USA), **London n°1** (Inglaterra), **Ave de paraíso** (Canarias), **Dualty** (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

- 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 1** (Escocia), **Nikka Yoichi** (Japón)  
38,00€ **Whisky Tullibardine 20 years** (Escocia)

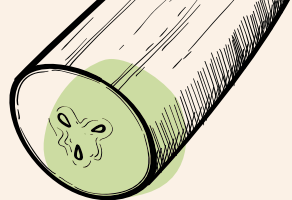
### Bourbon & Whiskeys

- 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



### **Elegant Fizz 14,50€**

Gin Hendrick's, zumo de limón y de pepino, sirope de rosas, clara de huevo y soda

### **El Patrón 14,00€**

Whisky Grain macerado en café, licor almendras amargas, oleo naranja, bitter naranja

### **Gomera Old Fashioned 15,50€**

Arehucas 18 años, licor gofio dry, miel de palma, naranja y limón, bitter chocolate, bitter naranja

### **El Chido 13,50€**

Mezcal Montelobos, licor naranja tostada, sirope de agave, zumo de limón, tabasco

### **Aged Negroni 15,00€**

Gin Tanqueray Ten, Campari, vermouth rosso infusionado

## Cócteles de autor sin alcohol

### **Amaretto Sour 12,00€**

Amaretto sin alcohol, zumo de limón, sirope de azúcar, clara de huevo

### **Sabor Sabor 12,00€**

Jengibre, menta, sirope de ruibarbo, zumo de limón y manzana

### **Fresh Pink 13,00€**

Zumo de naranja, zumo de limón, sirope de miel, algodón de azúcar

### **Tea Time 13,00€**

Romero, cardamomo, sirope de miel y manzana, zumo de limón, te verde jazmín

### **Elixir 13,00€**

Zumo de arándanos y limón, azúcar, jengibre, vinagre de arroz con maracuyá



