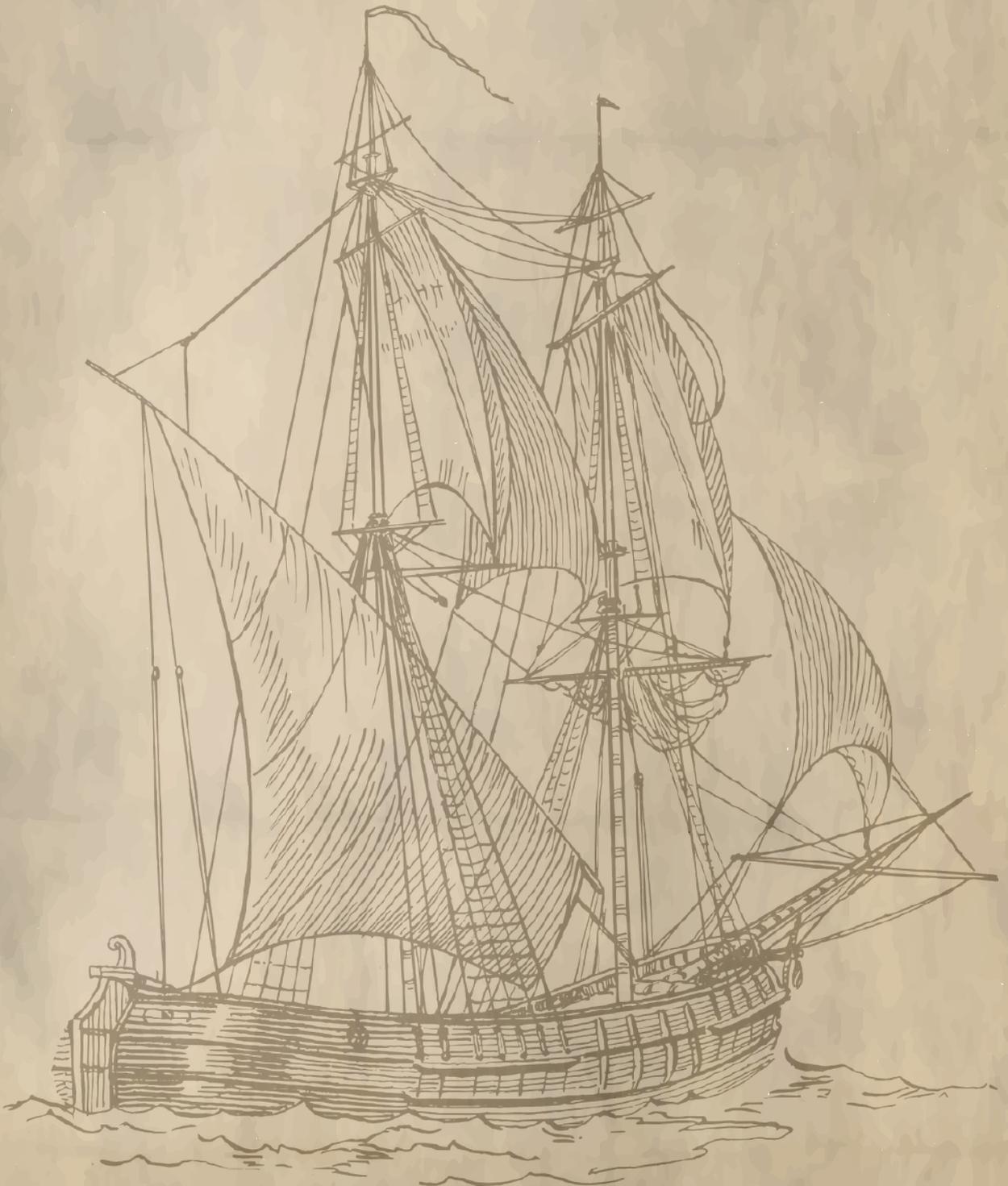


Mar De Norte

ZONA CHILLOUT





CRUSTÁCEOS



SÉSAMO



FRUTOS DE
CÁSCARA



GLUTEN



HUEVO



PESCADO



MOLUSCOS



MOSTAZA



APIO



CACAHUETES



LÁCTEOS



SULFITO



SOJA



ALTRAMUCES

Nuestros platos pueden contener ciertos alérgenos. En la carta vienen claramente especificados, pero en caso de duda, consulte con el personal. Estaremos encantados de poder ayudarle en lo que necesite.

CHAMPAGNE Y CAVAS

Roger de Flor
Roger de Flor
Prima Vides Codorniu
Piper-Heidsieck
Piper-Heidsieck con estuche
Moet&Chandon Brut Imperial
Moet&Chandon Rose Imperial
Veuve Clicquot
Don Perignon
Vin Doré 24K Brut Imperial Magnum

VERMUT

Aperol Aperitivo
Bitter Campari
Vermut Rojo Domingo
Martini Blanco
Martini Fiero
Martini Rosso
Vermut Marinero Rojo Garvey

VODKA

Moskovita Moskovskaya
Moskovskaya Pink
Absolut
Ciroc
Ciroc Red Berry
Beluga
Belvedere

BRANDY CONAC

Magno Osborne
Carlos I
Brandy 1866 Gran Reserva

LICORES

Pacharán Baines
Tequila Jose Cuervo Especial
Jägermeister
Schnapps Melón Palacio
Fireball
Licor Mora Rive Sin Alcohol
Limonccelo Villa Massa
Malibú Coconut Original
Licor 43
Tequila Jose Cuervo Silver
Licor Cointreau
Pisco El Gobernador
Licor Naranja Triple Seco
Licor De Miel Terras Celtas
Licor De Orujo Terras Celtas
Licor De Café Celta
Crema De Orujo Celta
Grappa La Bianca
Amaretto Malavita
Sambuca Molinari
Grand Marnier Rojo
Fernet Branca
Baileys Original / Fresa / Chocolate
/ Almendra
Drambuie
Tequila Reserva Blanco Don Julio
Tequila Don Julio Reposado
Mezcal Siete Misterios

GINEBRA JAPONESA

Roku Selec
Jinzu

GINEBRA

Tanqueray 0.0% Alcohol
Beefeater Light
Gordons Sicilian Limon
Tanqueray
Beefeater London
Seagram's
Ampersand / Arándanos / Fresa
/ Mango / Melón
Larios Rose / Citrus / Dry
Puerto de Indias Fresa / Mora
Nordés
Bombay Sapphire
Tanqueray Rangpur
Hendrick's
June Pera
June
Brockmans
G'vine Floraison
Tanqueray Ten
Monkey 47

RON

Flor de Caña Extra Dry 4 Años
Flor de Caña 5 Años
Arehucas Blanco / Oro
Barceló Añejo / Blanco
Brugal Añejo
Brugal Blanco Supremo
Brugal Extra Viejo
Cacique 500
Matusalem 7 Años
Flor de Caña Gran Reserva

WHISKY

Johnnie Walker Red Label
J&B
Ballantines Light
Ballantines
Jim Beam
Jack Daniels / Honey / Apple / Fire
Johnnie Walker Black Label
Jameson
Chivas Regal 12 Años
Johnnie Walker Double / Green Label
Cardhu 12 Años
The Glenlivet 12 Años
Talisker 10 Años
Johnnie Walker Gold Reserve
Chivas Regal Mizunaria
Malta Lagavulin
Johnnie Walker 18
Johnnie Walker Blue Label

Havana Club 3 Años
Havana Club 7 Años
Kraken
Flor de Caña 12 Años
Barceló Imperial
Barceló Onyx
Zacapa 23
Flor de Caña 18 Años
Zacapa XO
Flor de Caña 25 Años

Mar De Norte

COCKTAILS



En Mar De Norte hemos seleccionado y desarrollado una amplia y exquisita oferta de bebidas espirituosas, vinos y cócteles, enfocados a complementar tu experiencia gastronómica.

Disfruta de estos tragos antes, durante o después y sumérgete entre tiburones, medusas y monstruos marinos.



1. NEGRONI

Uno de los clásicos en la coctelería. Esta bebida toma su nombre del conde Camillo Negroni (creada entre 1919 y 1921), que solía beberla en el Bar Casoni de la calle Tornabuoni de Florencia, Italia.

Ginebra, martini rojo y Campari.

6. MOSCOW MULE

La historia del Moscow Mule comienza un caluroso día de verano, en un bar de Hollywood allá por el 1941... Hace mucho de eso, hoy lo hemos actualizado para ofrecerte un trago moderno y refrescante.

Vodka Ciroc, zumo de limón, puré de pepino y sirope de mango picante.



2. APEROL SPRITZ

No podía faltar una de las bebidas más famosas de Italia, donde se sirve antes de los platos principales.

Aperol y cava brut.



3. JUNE SPRITZ

Elegante y sofisticado, elige entre pera o melocotones salvajes. Ideal para maridar con unas ostras de la tormentosa costa gallega.

Ginebra June (peach o pear) y cava brut.

7. MARGARITA SELECT

Aunque los piratas solo bebían ron, si tomaran un margarita sería este.

Tequila Don Juilo reposado, puré de agave azul y zumo de limón

8. NORTH STAR MARTINI

Pese a no destacar por su brillo, la Estrella Polar es la más brillante de la Osa Menor. Se puede localizar con relativa facilidad sobre el punto cardinal Norte, usada por los navegantes para volver a puerto y ponerse a salvo de las bestias marinas. Quizá te haga falta si tomas demasiados de estos.

Vodka, vodka negro, jarabe de vainilla, licor, puré de fruta de la pasión y zumo de limón. Acompañado por un chupito de cava.



4. LA GIN-PIRINHA DEL NORDÉS

Homenaje al viento del Noirdés, que en Galicia anuncia el buen tiempo y apacigua el tormentoso Atlántico.

Maceración de naranja y azúcar, puré de jengibre, gin Nordés y albahaca.



5. DARK & STORMY

Oscuro y tormentoso como las profundidades del mar de norte, donde se esconden monstruos y se construyen leyendas, solo para intrépidos marineros.

Ron Kraken, zumo de loimón, ginger beer y puré de juzu.



9. EL N°6 ROKU

En japonés, Roku representa el número 6. Esta ginebra con 6 botánicos muy especiales del origen nipón, representa el equilibrio y la calma. Después de esta vorágine de succulentos manjares, quizás te apetezca disfrutar de este equilibrado trago.

Roku Gin, jengibre, agua de rosas, flor de saugo y tonic water.

I.G.I.C. INCLUIDO

COCKTAILS SIN ALCOHOL



1. PIÑA DESCOLADA

Piña natural, zumo de piña y puré de coco.

2. SHARK ATTACK

Blue tropic, limonada, seven up y granadina



3. TOMS COLLINS LIGHT

Beefeater light 20%, zumo de limón, sirope simple y agua con gas.

4. VIRGIN TOMS COLLINS

Tanqueray 0%, zumo de limón, sirope simple y agua con gas.



I.G.I.C. INLUIDO



MAR DENORTE

RESTAURANTE