

Bar Royal & Terraza



PRINCESA PLAZA

MADRID

CAFÉ / COFFEE

€

Café solo, cortado , con Leche / Espresso, Latte	2.00
Café Carajillo (Café con Brandy) / Coffee with Brandy.....	4.50
Café Irlandés (Café, Whisky, Crema de Leche)	
Irish Coffee (Coffee, Whisky, Cream).....	8.00
Café Cappuccino (Café, Crema de Leche)	
Cappuccino (Coffee, Cream).....	4.00
Café Bombón (Café, Leche Condensada)	
Coffee and Condensed Milk.....	4.00
Chocolate /Chocolate	3.00
Infusiones / Infusions.....	2.00

AGUAS Y REFRESCOS / WATER AND SOFT DRINKS

Agua Mineral / Mineral Water (1/2 lt.)	2.50
Agua Mineral / Mineral Water (3/4 lt.).....	3.50
Refrescos / Soft Drinks	3.90
Zumo de Frutas / Fruit Juice.....	3.50
Horchata / Cold Tigernut Drink.....	4.00

CERVEZAS / BEERS

Caña / Draught Glass of Beer (25 cl.).....	3.50
Pinta / Draught Glass of Beer (65 cl.).....	5.00
Botella Nacional /National Bottle.....	4.50
Botella Importación / Imported Bottle.....	5.00

APERITIVOS / APPETIZERS

Vermouth	6.00
Bitter Kas.....	3.90
Aperitivos / Appetizers.....	7.50
Tequila.....	10.00

JEREZ Y OPORTO / SHERRY & PORTO

Jerez, Manzanilla, Fino.....	4.60
Málaga Virgen, Solera 1847, Moscatel.....	4.60
Oporto Extra.....	4.60
Oporto Superior	9.30

LICORES / SNAPS

€

Licor Frutas / Fruit Liqueur.....	4.70
Licor Extra / Extra Liqueur.....	6.50
Licor Superior/ Superior Liqueur.....	8.00
Licor Superior / Superior Liqueur.....	9.00
Anisados / Anise.....	5.30

BRANDY / COGNAC

Brandy Nacional.....	6.00
Brandy Reserva.....	12.00
Brandy Gran Reserva.....	16.00
Cognac VS.....	9.50
Cognac V.S.O.P.....	15.00
Cognac X.O.....	75.00
Armagnac V.S.O.P.....	12.70
Calvados.....	9.60

VINO, CAVA & CHAMPAGNE / WINE, CAVA & CHAMPAGNE

Copa de Vino / Glass of Wine.....	3.50
Copa de Cava/ Glass of Cava.....	4.50
Vino Blanco, Tinto, Rosé (Viña Heredad) ½ Bot White, Red, Rosé Wine ½ bottle.....	7.50
Vino Blanco Verdejo I botella / White Verdejo Wine I bottle.....	16.50
Vino Tinto Crianza I botella / Red Wine I bottle.....	16.00
Cava Aria Brut Nature, I botella / I bottle.....	17.00
Moët & Chandon Brut Imperial, I botella / I bottle.....	93.00
Moët & Chandon Brut Imperial, ½ botella / ½ bottle.....	60.00
Moët & Chandon Dom Perignon.....	200.00

RON & COMBINADOS / RUM & COMBINED

Ron Extra.....	10.00
Ron Superior.....	12.00
Ron Premium.....	15.00

GINEBRA & COMBINADOS / GIN & COMBINED

Gin Extra.....	10.00
Gin Superior.....	12.00
Gin Premium.....	15.00

€

VODKA & COMBINADOS / VODKA & COMBINED

Vodka Extra	9.00
Vodka Superior	12.00
Vodka Premium	16.00

WHISKY & COMBINADOS / WHISKY & COMBINED

Whisky Nacional / National	8.00
Whisky Superior	10.00
Whisky Reserva 12 años / 12 years	15.00
Whisky Reserva 15 años / 15 years	18.00
Whisky Reserva Superior	20.00
Whisky Reserva Premium	51.00
Whisky Gran Reserva Premium	75.00

COCKTAILS

Sex on the Beach	10.00
Dry Martini	10.00
Tequila Sunrise	10.00
Bacardí	10.00
Alexander	7.50
Grasshoper	6.00
Daiquiri	7.50
Mimosa	7.00
Bloody Mary	7.00
Mojito	6.00
Aperol Spritz	10.00
John Collins	11.00
San Francisco	6.00
Florida	6.00

IVA incluido / VAT included



PRINCESA PLAZA

MADRID

LA ABACERÍA DEL ROYAL , CONSERVAS y PRODUCTOS GOURMET THE ROYAL GROCERY , PRESERVES AND GOURMET PRODUCTS

Navajas (Razor-shells).....29,50

La navaja procedente de las Rías Gallegas se marisquea en aguas muy puras. El aceite que aparece al abrir la lata es sinónimo de calidad y de que el marisqueo se ha hecho en el momento óptimo. Recomendamos saborear el caldo.

Razor-shells are fished in pure waters from Galician estuary. The oil which appeared in the surface when the can is opened shows its best quality. We recommend to taste it.

Berberechos (Cockles).....29,50

El berberecho se reproduce en la Ría de Noya. Tras unas horas en agua de mar para que libere la arenilla, se cuece, se selecciona por tamaño y se envasa a mano.

Cockles are fished in Noya estuary. After being washed in sea water to remove sand, they are boiled, size selected and hand packed.

Mejillones (Mussels)21,50

El mejillón procedente de las mejores bateas de la Ría de Arousa, se recoge y se fríe en aceite de oliva virgen. Posteriormente se le añade escabeche hecho a base de vinagre, pimentón y especias seleccionadas.

Mussels are picked up from Arosa estuary trays and fried in extra virgin olive oil, adding pickled sauce made of vinegar pepper and selected spices.

Sardinas “Xoubiñas” (Sardines)11,00

La sardinilla o xoubiña, en gallego, se pesca en diferentes épocas del año, aunque la del mes de septiembre es la de mayor calidad. Para su elaboración se le da un punto de cocción al vapor y se envasa en aceite de oliva.

Sardine (called “xoubiña”) is fished all year round but it gets its best quality in September. It is steamed and canned in olive oil.

Salsa Espinaler (Espinaler Sauce)

La Salsa Espinaler Es el condimento ideal para todo tipo de conservas, patatas y aceitunas. Fabricada desde 1950 con la misma receta: una fórmula única, exclusiva y familiar, a base de vinagre, pimentón rojo y especias seleccionadas.

Espinaler Sauce is the best aperitif sauce in the world. It is perfect to partner canned seafood, chips and olives. Elaborated with high quality ingredients, as vinegar-based, red paprika and selected spices. Since 1950.



PRINCESA PLAZA
M A D R I D

LA ABACERÍA DEL ROYAL , CONSERVAS y PRODUCTOS GOURMET
THE ROYAL GROCERY , PRESERVES AND GOURMET PRODUCTS

Vermut Espinaler Vintage (Espinaler Vintage Vermouth)

Botella ½ litro (1/2 Lt. Bottle).....14,00

Copa (Glass) 5,00

Es una pieza de coleccionista de edición limitada. En 2014 se presentó la primera edición y en marzo de 2015, con motivo del cambio de imagen corporativa, se lanzó el segundo modelo con una serigrafía del nuevo logotipo. En 2016 han sido tres las ediciones conmemorativas del 120 aniversario.

The Espinaler's vintage vermouth bottle is a collector's item. In 2014 went on sale the first edition with a silkscreen of logo. The second design appered in 2015 by the change of Espinaler's corporate image. Espinaler presented three new illustrations to mark the 120th anniversary in 2016.

Vermut Espinaler Reserva (Espinaler Reserve Vermouth)

Botella 1 litro (1 Lt. Bottle).....23,00

Copa (Glass) 6,00

Elaborado con una receta única a base de vino blanco de alta calidad, macerado con más de 50 hierbas aromáticas que le dan un buqué único. Entre las hierbas aromáticas, destacan la artemisia vulgaris, el dicitamo de Creta y la Kina. De color marrón caoba con reflejos ambarino, nítido y brillante. Tiene toques de madera, tostados y de especias y reposa durante 6 meses en barricas.

Espinaler Reserve vermouth is made with a high-quality white wine. It is macerated base with over 50 herbs that give a unique bouquet to the vermouth. Among this special selection there are the Artemisia, the dittany of Crete and Kina. It is aged for 6 months in barrels. Its color is brown amber.



PRINCESA PLAZA

M A D R I D