

CÓCTELES - 12 EUR.

MOJITO *CLASICO*

FRESA Y FRUTOS ROJOS

GIN& TONIC *PEPINO Y BAYAS DE ENEBRO*

NARANJA, CANELA Y ANIS

FRUTOS ROJOS

APEROL SPRITZ

CAIPIRINHA

CUBA LIBRE

BEBIDAS

CERVEZAS

BLONDE BASQUE AKERBELTZ *33cl*

HEINEKEN *33cl*

BLANCHE HOEGAARDEN *25cl*

DESPERADOS *33cl*

7 EUR.

6 EUR.

5 EUR.

7 EUR.

CHAMPAGNES

CHAMPAGNE PAUL DANGIN PIERRE & FILS

MEDIA BOTELLA 37cl

BOTELLA 75cl

35 EUR.

65 EUR.

CHAMPAGNE RUINARD BLANC DE BLANC

BOTELLA 75cl

130 EUR.

ALCOHOLES

SANGRIA CASERA

VASO 33cl

JARRA 1L

WHISKY J&B *4cl*

CHIVAS *4cl*

RON BARCELO *4cl*

DIPLOMATICO *4cl*

PATXARAN *6CL*

MANZANA *6CL*

6 EUR.

18 EUR.

7 EUR.

10 EUR.

7 EUR.

10 EUR.

7 EUR.

7 EUR.

SIN ALCOHOL

COCA COLA *Original o sin azucar 33cl*

ICE TEA PECHE *33cl*

PERRIER *33cl*

SCHWEPPES *33cl*

ZUMO DE NARANJA O MANZANA *33cl*

SAN PELLEGRINO *1l*

EAU EVIAN *1l*

EAU EVIAN *50cl*

CAFE / DESCAFEINADO EXPRESSO

GRAN CAFE

THE / TISANA

3,50 EUR.

3,50 EUR.

3,50 EUR.

3,50 EUR.

4 EUR.

4 EUR.

4 EUR.

2 EUR.

2 EUR.

4 EUR.

3 EUR.



Cafeteria
RESORT



BAR APERITIVO

SERVICIO CONTINUO DE 13H A 20H

PRECIO NET Y SERVICIO INCLU

PATÉS CASEROS - 13 EUR.

BISCAYENNE ATUN, MEJILLONES, QUESO BLANCO
LUZIENNE SARDINA, MANTEQUILLA, LIMON
OCÉANE ATUN, QUESO AL AJO & FINAS HIERBAS, LIMON
LAFITENIA DATILES, ROQUEFORT, QUESO BLANCO, NATA

APERITIVOS

HUMMUS CASERO 9 EUR.
(ACOMPANADO DE TORTILLAS)
PLATO DE JAMON GRAN RESERVA 10 EUR.
PLATO DE QUESO 10 EUR.
OVEJA, MERMELADA DE CEREZAS NEGRAS, NUECES
GUACAMOLE CASERO 11 EUR.
AGUACATE, CEBOLLA, TOMATE
TABLA VEGETARIANA 14 EUR.
HUMMUS DE REMOLACHA, ZANAHORIA, PEPINO, S A L S A TZATSIKI
TOSTAS A LA ANDALUZA 14 EUR.
PAN TOSTADO, AJO, TOMATE RALLADO, JAMON GRAN RESERVA
TOSTAS VASCAS 14 EUR.
PAN TOSTADO, SALSA DE PIMIENTOS, JAMON GRAN RESERVA
ENSALADA DE TOMATE MARMANDE 15 EUR.
TOMATE, CEBOLLA, GUINDILLAS
ENSALADA VASCA 16 EUR.
LECHUGA, JAMON GRAN RESERVA, HUEVO, TOMATE, PIMIENTOS ASADOS, ACEITUNAS,
QUESO DE CABRA
CAMEMBERTAL HORNO CON MIEL 18 EUR.
(ACOMPANADO DE NUECES)
TABLA DE CHARCUTERIA 23 EUR.
JAMON GRAN RESERVA, SALCHICHON, CHORIZO, PATÉ VASCO ,GUINDILLAS
TABLA DE QUESOS 23 EUR.
CABRA, ROQUEFORT, CAMEMBERT, MANZANA , NUECES

POSTRES - 9 EUR.

CRÊPES CON MERMELADA, NUTELLA , CREMA DE ESPÉCULOS
CAMELO, O CAMELO CON MANTEQUILLA SALADA
MOUSSE DE CHOCOLATE ET SU PUNTO DE NATA
FONDANT DE CHOCOLATE (ACOMPANADO DE CREMA INGLESA Y
NATA)
PASTEL VASCO A LA CREMA
COPA DE HELADO SABORES AL GUSTO

VINOS BLANCOS

	VASO	75cl
LABRANCHE LAFFONT	7 EUR.	35 EUR.
<i>Blanc Sec Année 2021 AOC PACHERENC DU VIC-BHIL</i>		
DENIS & FLORENCE DUBOURDIEU	7 EUR.	35 EUR.
<i>Blanc Sec Voiles de FLORIDENE 2016 Appellation Graves contrôlée</i>		
GISÈLE BORDENAVE	7 EUR.	35 EUR.
<i>Blanc Doux Si Tu m'apprivoise Année 2020 AOC JURANCON</i>		
TARIQUET PREMIERES GRIVES	7 EUR.	35 EUR.
<i>Blanc Doux Année 2020 CÔTE DE GASCOGNE</i>		

VINOS ROSADOS

DOMAINE DE PELLEHAUT	7 EUR.	29 EUR.
<i>Harmonie de Gascogne</i>		
<i>Assemblage de Merlot, Tannat, Cabernet, Malbec et de Syrah</i>		
<i>Année 2022 Côte de Gascogne Indication géographique protégée</i>		
DOMAINE CASA ROSA	7 EUR.	29 EUR.
<i>Assemblage de Niellucciu et Grenache Année 2020 IGP</i>		
<i>Vin de Pays de L'Île de Beauté</i>		
MINUTY	8 EUR.	40 EUR.
<i>Assemblage de Grenache, Cinsault et de Syrah Année 2020</i>		
<i>AOP Côte de Provence</i>		

VINOS TINTOS

DOMAINE LABRANCHE LAFFONT TRADITION	7 EUR.	35 EUR.
<i>Assemblage Tannat, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc</i>		
<i>Année 2019 Appellation Madiran d'origine contrôlé</i>		
VALÉRIE COURREGÉ	7 EUR.	35 EUR.
<i>Autrement-dit cépage Malbec</i>		
<i>Année 2020 Appellation Cahors d'origine contrôlée</i>		
DOMAINE DE LA PETITE TUILE	7 EUR.	35 EUR.
<i>Assemblage composé de Duras et Syrah</i>		
<i>Année 2020 Gaillac Appellation d'origine protégée Vin biologique</i>		
CHÂTEAU DE RESPIDE FAMILLE CHATIN	7 EUR.	35 EUR.
<i>Assemblage composé de Merlot, Cabernet Sauvignon et Malbec</i>		
<i>Année 2019 Appellation Graves d'origine contrôlée</i>		
CHÂTEAU BISTON BRILLETTE	8 EUR.	40 EUR.
<i>Cru Bourgeois Moulis</i>		
<i>Assemblage composé de Cabernet Sauvignon et de Merlot</i>		
<i>Année 2017 Appellation Moulis Contrôlée</i>		