

## TAPAS DE LA SEMANA SPECIALS OF THE WEEK

**Espárragos frescos con salsa holandesa y Cecina de León servidos como tapas**<sup>c,z</sup> **Carne** · 13,90  
Fresh asparagus with Hollandaise sauce & Cecina from León served as tapas.

**Berenjena crujiente con tomate confit y espuma de yoghurt**<sup>c,2,8</sup> **Veggi** · 11,40  
Crispy eggplant with tomato confit & yoghurt foam

**Bacalao con pil pil de langostinos y puré de papas negro ahumado**<sup>a,a1,d,h,2,5,8</sup> **Pez** · 13,40  
Cod with prawn pil pil & smoked black mashed potatoes

**Panceta de cerdo cocida al estilo cochinito servida con patatas y veloute de mostaza**<sup>a,a1,d,m,2,8</sup> **Carne** · 13,20  
Cooked Cochinito style pork belly served with potatoes & mustard veloute

**Hamburguesa con queso, tocino duroc, ens., remoulade casera, salsa BBQ, papas**<sup>a,c,f,o,2,3,5,7,1,3</sup> **Carne** · 15,90  
Smash-Burger made from spanish beef with cheese, duroc bacon, salad, remoulade, BBQ, fries

**Bizcocho de yema de huevo a la portuguesa con hielo de vainilla**<sup>a,a1,c,8,16</sup> **Postre** · 8,90  
Portuguese style egg yolk Sponge cake with vanilla ice

## RECOMENDACIONES DE BEBIDAS RECOMMENDATIONS DRINKS

Cóctel de la semana: **CRANBERRY MARGARITA**<sup>a,1</sup>

Tequila, fresh lime, cointreu, agave Syrop, cranberry juice · 9,80

Cóctel de la semana: **PERFEKT PORNI STAR**<sup>a,1</sup>

Passion fruit, vodka, lime, pineapple juice, vanilla syrup · 9,80

### Binigrau Rose E<sup>K</sup> ROSADO

**Mantonegro, an authentic grape from the sunny island of Mallorca, scores with rich fruit & wonderful velvety**  
**White a seductive berry aroma beckons on the nose, this fruitiness continues on the palate**

0,25l · 14,10 – 0,5l · 27,90 – Fl. · 39,90

**YOSOY Sprizz** – white wine, mineral water & aperol – 0,4l · 9,80

**Sangria** – 0,25l · 7,00 – 0,5l · 12,90 – 1,0l · 22,00

## PLATOS DE TAPAS PLATES OF TAPAS

**1 KILO Gambas al ajillo y 1 Botella TERRAS GAUDA 2022**<sup>b,o,K</sup> **PEZ** · ~~94,40~~ ahora: **49,00**  
1 KILO Knoblauchgarnelen + 1 Flasche TERRAS GAUDA 2022

**Plato Ibérico**<sup>a,a1,g,l,1,2,3,4,6,7</sup> **FRIA** · 27,40

Salchichón & chorizo extra de Bellota, manchego cheese, iberian ham, lomo Ibérico, carper berries & mixed olives

**Plato Quesos „El Viaje“**<sup>a,2,3,5,6,8,16,g,m,z</sup> **FRIA** · 19,70

Culinary trip with the spanish cheeses: tetilla, mahón, ideazabal a la plancha, manchego with quince jam

**Plato Carne a la Plancha con chucrut**<sup>l,z</sup> **CALIENTE** · 24,70

Bonbon de butifara, Iberico Secreto, chicken, with andalusian „weisskraut“ served with potato, onioncaramel & pine nuts

## POSTRES DE LA CASA DESSERTS IM YOSOY

**Crema Catalana**<sup>a,a1,c,g,1,2,3,4,8,11,16</sup> · 7,90

Vanilla cream with caramelised sugar cover

**Tarta templada de almendras con salsa de naranja y helado de turrón**<sup>a,a1,c,g,3,16</sup> · 8,90

Warm almond cake with orange sauce and nougat ice cream

**Postre YOSOY – flan royal, mousse de chocolate & brownie crumble**<sup>a,a1,h1,z,c,g,1,2,3,4,8,11</sup> · 11,90

Postre YOSOY – flan royal, chocolate mousse & brownie crumble



YOSOY

# TAPAS, ARROZ Y OTRAS, POSTRTE TAPAS, MAINS, DESSERTS

<b>Serrano Gran Reserva</b> <sup>1,3,15</sup> <b>CARNE</b>	80 g	10,90
Serrano ham matured 12 months		
<b>Chorizo Ibérico extra de Bellota</b> <sup>a,a1,g,f,1,2,3,7</sup> <b>CARNE</b>	80 g	9,20
Extra Iberian acorn-fed Chorizo Sausage		
<b>Salchichón Ibérico extra de Bellota</b> <sup>a,a1,g,1,2,3,4,7,8</sup> <b>CARNE</b>	80 g	8,90
Extra Iberian acorn-fed Salchichón Sausage		
<b>Jamón de bellota ibérico</b> <sup>2,3,7</sup> <b>CARNE</b>	80 g	13,90
Iberian cured ham		
<b>Lomo Ibérico de Bellota</b> <sup>a,a1,g,1,2,3,4,7,8</sup> <b>CARNE</b>	80 g	10,90
Fillet loin of black acorn-fed pig		
<b>Llonganissa catalana de Pagès de Vic</b> <sup>a,a1,g,1,2,3,4,7,8</sup>	80 g	9,20
Traditional catalan dried sausage from Vic <b>CARNE</b>		
<b>Verduras mediterraneas</b> <sup>b,z,16</sup> <b>VEGGI</b>	Portion	6,20
Mediterranean vegetables		
<b>Ens. de garbanzos con mayonesa de curry</b> <sup>b,z,16</sup>	Portion	6,90
Chickpea salad with homemade curry mayonnaise <b>VEGGI</b>		
<b>Mejillones en escabeche</b> <sup>2,c,d,o</sup> <b>PEZ</b>	Portion	9,40
Sour marinade mussels		
<b>Manchego en aceite de oliva</b> <sup>b,z,16</sup> <b>VEGGI</b>	Portion	8,20
Manchego cheese in virgin olive oil		
<b>Manchego</b> <sup>9,1,2,8</sup> <b>VEGGI</b>	80 g	7,90
Semi-ripened, slightly spicy cheese		
<b>Burgos</b> <sup>9,2,8</sup> <b>VEGGI</b>	Portion	7,90
Sheep cheese in garlic oil & peppers		
<b>Escalivada de atun</b> <sup>2,3,16,d,z</sup> <b>PEZ</b>	Portion	8,30
Tuna on grilled vegetable		
<b>Hongos de temporada con hierbas</b> <sup>z</sup> <b>VEGGI</b>	Portion	7,60
Seasonal mushrooms with various herbs		
<b>Aceitunas verdes</b> <sup>1,2,3,4,6</sup> <b>VEGGI</b>	Portion	4,90
Green olives, marinated		
<b>Alcaparras</b> <sup>0,2,3</sup> <b>VEGGI</b>	Portion	4,90
Large capers		
<b>Boquerones en vinagre</b> <sup>d,o</sup> <b>PEZ</b>	Portion	7,90
Fresh sardines in parsley-oil		
<b>Ensalada de marisco</b> <sup>a,a1,b,d,g,o,r,1,2,8</sup> <b>PEZ</b>	Portion	7,40
Seafood salad		
<b>Ensalada mixta con pepino, tomates, pimientos</b> <b>VEGGI</b>	8,70	
Mixed salad with cucumber, tomatoes, peppers & olives <sup>z,16</sup>		
<b>Ensaladilla rusa</b> <sup>a,a1,c,d,g,l,m,o,1,2</sup> <b>PEZ</b>	Portion	7,20
Spanish potato salad with tuna		
<b>Pan con tomate</b> <sup>a,a1,g,n</sup> <b>VEGGI</b>	Portion	6,20
Baguette with grated mountain tomato		
<b>Pan sin gluten</b> <sup>f</sup> <b>VEGGI</b>	Portion	4,00
Gluten-free bread		

<b>Pulpo a la gallega</b> <sup>0,r</sup> <b>PEZ</b>	Portion	14,90
Grilled pulpo with potatoes (Classic dish at all the tables)		
<b>Queso de cabra en masa de brick</b> <sup>a,c,g,o,2,3,5,16</sup> <b>VEGGI</b>	Portion	9,70
Goat cheese wrapped in brick dough with honey		
<b>Chipirones</b> <sup>a,a1,b,c,d,g,m,r,1,2,3,5</sup> <b>PEZ</b>	Portion	11,90
Baby squid with alioli		
<b>Coliflor marinada al horno</b> <sup>h,3,h5</sup> <b>VEGGI</b>	Portion	8,20
Roasted Cauliflower with walnuts & pomegranate fruit		
<b>Gambones al ajillo</b> <sup>b,o</sup> <b>PEZ</b>	Portion	12,80
Prawns grilled in garlic- whitewine sauce		
<b>Albóndigas</b> <sup>a,a1,c,g,m,o,1,2</sup> <b>CARNE</b>	Portion	7,30
Meatballs in tomato sauce		
<b>Chistorra con papas y manzana</b> <sup>0,2,3,16</sup> <b>CARNE</b>	Portion	7,90
Basque fried mini sausages with potatoes		
<b>Croquetas de jamón ibérico</b> <sup>a,a1,c,f,g,l,m,n,2,4</sup> <b>CARNE</b>	Portion	7,30
Ibérico ham croquettes		
<b>Dátiles con almendra y tocino</b> <sup>h,h1,1,2,3</sup> <b>CARNE</b>	Portion	5,70
Dates with almond on a skewer with bacon stripes		
<b>Muslito de pollo</b> <sup>z</sup> <b>CARNE</b>	Portion	8,90
Marinated chicken leg in garlic sauce		
<b>Iberico Secreto</b> <b>CARNE</b> · ·	Portion	10,80
Secreto of Iberian pork /jus		
<b>Paella de la casa</b> <sup>a,a1,b,d,l,m,o,r,1,2,3,4,5</sup> <b>CARNE PEZ</b>	Portion	24,60
Spanish national dish, served in the pan		
<b>Papas arrugadas con sus mojos</b> <sup>a,a1,o,1,2,3,5</sup> <b>VEGGI</b>	Portion	7,30
Canarian salted potatoes		
<b>Papas bravas con su salsa</b> <sup>a,a1,c,g,o1,2,3,8</sup> <b>VEGGI</b>	Portion	7,30
Fried potato cubes with mojo rojo		
<b>Pimientos de Padrón</b> <b>VEGGI</b>	Portion	8,90
Small fried green peppers		
<b>Pisto al YOSOY</b> <sup>9,8</sup> <b>VEGGI</b>	Portion	7,90
Spanish vegetable mix, with grilled cheese		
<b>Rabas</b> <sup>a,a1,b,c,d,g,m,r,1,2,3,5</sup> <b>PE</b>	Portion	8,90
Fried calamari stripes with alioli		
<b>Tortilla española</b> <sup>c,1,2,3,5</sup> <b>VEGGI</b>	Portion	9,40
Classic spanish potato omelette with aliol		
<b>Salsa Alioli or Mojo rojo</b> <sup>a,a1,c,g,o,1,2,3,5</sup> <b>VEGGI</b>	Portion	2,60
Bread with Garlic mayonnaise or light spicy tomato dip		



YOSOY

## VINOS WINES

### VINOS WINES

#### **Sierra Cantabria Blanco° BLANCO** 0,25l · 13,40 – 0,5l · 25,80 – Fl. · 35,70

D.O.Rioja, blend of Sauvignon Blanc, Viura, Tempranillo Blanco, Malvasia & Maturana, Bodega: Sierra Cantabria... embodies liveliness & freshness + preserves the characteristics of the Sonsierra RIOJANA.

#### **Son Prim 2022° BLANCO** Fl. · 39,20

Vi de la Tierra de Mallorca, young white wine, pale greenish yellow. Nose aromatic. At the beginning citrus fruits & wildflowers, green olives & spices in an intense finish. Very fresh & balanced on the palate.

#### **Terras Gauda 2022° BLANCO** 0,25l · 14,10 – 0,5l · 25,50 – Fl. · 39,20

D.O. Rías Baixas, grape variety: Albariño, Loureiro, Caiño Bodega: Terras Gauda... Exotic notes of fruit & fine herbal spices with aromas of peach, citrus fruits, balsamic notes and white flowers.

#### **Dilema Verdejo 2022° BLANCO** 0,25l · 11,70 – 0,5l · 21,80 – Btl. · 31,40

D.O. Rueda, very clean, brilliant yellow color. Complex nose with scents of tropical fruit rich floral bouquet. Perfect to fish.

#### **Catavento Albariño 2022° BLANCO** 0,25l · 12,90 – 0,5l · 23,90 – Btl. · 32,20

DO. Rias Baixas, grape variety: 100% Albariño, Bodega: Vinos Para Ti ... In the glass bright golden color, slightly greenish reflections with fresh interplay of aromas of ripe, tropical fruits apricot and green apple.

#### **Martin Codax 2021° BLANCO** Btl. · 36,20

D.O. Rias Baixas, dry-fruity „Albariño“. Intense & elegant arome with hints of fresh herbs & green apples. Best partner to fish & seafood dishes.

#### **SIERRA CANTABRIA XF 2021° ROSADO** Fl. · 38,30

D.O.Rioja, Garnacha (35%), Sauvignon Blanc (30%), Viura (25%), Maturana (5%) & Tempranillo (5%) Confident, complex & delicate rosé with notes of red fruits such as raspberries, strawberries and blueberries.

#### **Homenaje 2022° ROSADO** 0,25l · 10,80 – 0,5l · 20,60 – Btl. · 29,60

D.O. Navarra, 100 % grenache. Wonderful intense arome with berry notes. In the mouth soft & very fruity. Lively fresh!

#### **Cresta Rosa 2022° ROSADO** 0,25l · 10,80 – 0,5l · 20,60 – Btl. · 29,60

D.O. Empordá - Costa Brava, semi-dry rosé. Very refreshing & light sparkling with notes of raspberries.

#### **Hauswein aus der Rioja° TINTO** 0,25l · 9,70 – 0,5l · 17,50 – Btl. · 17,50 (only take away)

Vino de la Casa Joven , 100 % Tempranillo. Dry, young & tasty. Direct from the oak barrel to your glas.

#### **Obac 2020° TINTO** 0,25l · 14,10 – 0,5l · 25,50 – Fl. · 39,20

D.O. Binissalem, This wine is a very special mix of tradition & modernity. It combines the autochthonal varieties of Mallorca: Mantonegro & Callet with the international Cabernet-Sauvignon, Merlot & Syrah. Really worth trying.

#### **LAYA 2022° TINTO** 0,25l · 13,20 – 0,5l · 23,90 – Btl. · 31,70

D.O. Almansa, Rebsorten: Garnacha Tintorera 70 %, Monastrell 30 %, dark red colour. Smell reminds blackberries.

#### **Monteabellon 2022° TINTO** 0,25l · 13,40 – 0,5l · 24,40 – Btl. · 35,60

D.O. Ribera del Duero, 100 % Tinta del pais; 5 months in the barrel matured. Fine cherry red colour, fresh fruity taste with a long final.

#### **VIORE TINTO 2021<sup>K</sup> TINTO** 0,25l · 13,10 – 0,5l · 24,10 – Fl. · 32,40

D.O.Toro, Grape variety: 100% Grenache Tintorera, This wine has a cherry red color in the glass. Smell: Floral notes and tones of ripe fruit & cocoa. Very fruity, fresh and balanced on the palate.

#### **Paternina Reserva 2018° TINTO** 0,25l · 14,90 – 0,5l · 26,90 – Btl. · 39,90

D.O.Ca. Rioja, Bodega Federico Paternina; 80 % Tempranillo & 20 % Garnacha. Exceptionally well structured wine.

#### **ÀN/2 Anima Negra 2021° TINTO** Btl. · 44,90

Vi de la terra de les Illes Balears, inky black-red colour. Potent nose shows plummy ripe fruit with a spicy touch. Varieties: Callet, Manto Negro & Syrah..

#### **Monte Real Gran Reserva 2014° TINTO** Btl. · 39,90

D.O.Ca. Rioja. Garnet red in robe. Elegant bouquet with an aroma of Plums, wild berries & ripe cherries. On the palate, harmonious & balanced with good freshness backbone & a very sensual finish.

YOSOY

Vintage changes stay possible

**Predicador° - 2021**

Bodega: Contador · D.O.Ca. Rioja, Grape: Tempranillo 39,90

**Viña Pedrosa Crianza° - 2020**

Bodega: Pérez Pascuas · D.O. Ribera del Duero, Grape: Tinta del país 43,90

**Les Terrasses° - 2019**

D.O.C. Priorat, Bodega Alvaro Palacios »Les Terrasses«

This Priorat wine is named after the old vineyards with their 50-100 year old Grenache vines 49,80

**Viña San Roman° - 2019**

Bodega: Maurodos · D.O. Toro. Grape: Tinta de Toro 43,90

**Scala de Ley Cartoxia° - 2017**

Bodega: Celler Scala Dei, D.O.Q. Priorat, Grape: Grenache (75%) & Cariñena (25%) 52,80

**Clio° - 2021**

Bodega: El Nido · D.O. Jumilla. Grape: Cabernet Sauvignon, Monastrell 55,60

**Victorino° - 2018**

Bodega: Teso La Monja · D.O. Toro. Grape: Tinta de Toro 55,60

**Mirto° - 2016**

Bodega: Ramón Bilbao · D.O.Ca. Rioja, Grape: Tempranillo 55,60

**Fincas de Ganuza° - 2016**

Bodega: Fernando Remírez de Ganuza · D.O.Ca. Rioja, Grape: Tempranillo Graciano 49,80

**Pago de los Capellanes Reserva° - 2016**

Bodega: Pago de los Capellanes · D.O. Ribera del Duero, Grape: Tinta del país 49,60

**Numanthia° - 2018**

Bodega: Numanthia Termes · D.O. Toro, Grape: Tinta de Toro 63,90

**Aalto° - 2021**

Bodega: Mariano Garcia · D.O. Ribera del Duero, Grape: Tempranillo 60,90

## BEBIDAS DRINKS

### APERITIVOS APERITIF

Anís del Mono · sweet or dry	4 cl	7,90
Dos Santos Oporto (Port vino) <sup>o</sup>	5 cl	5,90
Sherry Sandeman · medium <sup>o</sup> or dry <sup>o</sup>	5 cl	5,90
Sherry Tio Pepe · dry <sup>o</sup>	5 cl	5,90
Sherry Manzanilla <sup>o</sup>	5 cl	5,90
Sherry Harveys Bristol Cream <sup>o</sup>	5 cl	5,90
Martini · bianco, extra dry or rosso <sup>o,4</sup>	5 cl	5,90
Campari <sup>1</sup>	4 cl	7,90
Aperol <sup>1</sup>	4 cl	7,90
Kir <sup>o</sup>	0,4l	9,80
Kir Royal <sup>o,4</sup>	0,1l	7,20
YOSOY Sprizz <sup>o,1,10</sup>	0,4l	9,10
YOSOY HUGO <sup>1,10</sup>	0,4l	9,10

### DIGESTIVOS DISGESTIF

Grand Marnier	4 cl	7,90
Averna	4 cl	7,90
Kahlua <sup>1</sup>	4 cl	7,90
Fernet Branca	4 cl	7,90
Ramazotti ROSATO	4 cl	7,90
Ramazotti	4 cl	7,90
Cynar	4 cl	7,90
Amaretto	4 cl	7,90
Cointreau	4 cl	7,90

### COPAS LONGDRINKS

Longdrinks (spirits & softdrinks)	per 4 cl ab	11,90
Rum <sup>1</sup> , Wodka <sup>a</sup> , Gin <sup>a</sup> , Campari <sup>1</sup> , Whisky <sup>a</sup> , Brandy <sup>2,1</sup> , Tequila or Licor 43 <sup>1,2</sup> with milk		

### CÓCTEL COCKTAILS

Caipirinha · Cachaca <sup>11</sup> , lime, brown sugar <sup>11</sup>	12,90
Caipirosca · Wodka <sup>a</sup> , lime, brown sugar <sup>11</sup>	12,90
Daiquiri Classic · Havana, lemon juice, sugar <sup>11</sup>	11,90
Margarita Classic · Tequila, Cointreau, lemon juice	11,90
Pina Colada · Rum, pineapple juice, cocosirup <sup>2,11</sup> , cream <sup>9</sup>	11,90
Wodka Martini · Noilly Prat <sup>o</sup> , Wodka <sup>a</sup> , olive	11,90
Martini Cocktail · Noilly Prat <sup>o</sup> , Gin <sup>a</sup> , olive	11,90
Licor 43 <sup>2,3,1</sup> · with milk <sup>9</sup>	11,90
Gimlet · Wodka <sup>a</sup> or Gin <sup>a</sup> , Rose's Lime Juice <sup>2,11</sup>	11,90
Hemingway Sour · Gin <sup>a</sup> , lemon juice, Grenadine <sup>2,1,11</sup>	11,90
Sour <sup>3</sup> · Wodka, Gin <sup>a</sup> , Brandy <sup>a</sup> o. Tequila, lemon, sugar <sup>11</sup>	11,90
Negroni · Gin <sup>a</sup> , Wermut, Campari	11,90
White Russian · Wodka <sup>a</sup> , Kalhual <sup>1</sup> , Cream <sup>9</sup>	11,90
Mojito · Havana, fresh mint, lime juice, sugar <sup>11</sup> , soda	13,90
Mai Tai · Rum, Apricot Brandy <sup>1</sup> , pineapple juice, lime	13,90
Long Island IceTea	13,90
Rum, Wodka <sup>a</sup> , Gin <sup>a</sup> , Tequila, TripleSec, lemon, coke <sup>2,3,1,11</sup>	

### CÓCTELES GRANIZADOS FROZEN COCKTAILS

Margarita	0,5l	1,0l
Tequila, Triple Sec, lime with strawberry <sup>2,3</sup> or mango <sup>2,3,1</sup>	19,30	34,20
Daiquiri	0,5l	1,0l
Havana Club, lime, sugar <sup>24</sup> with strawberry <sup>2,3</sup> or mango <sup>2,3,5</sup>	19,30	34,20

### CÓCTEL SIN ALCOHOL COCKTAILS WITHOUT ALCOHOL

Mosquito · fresh mint, lime, sugar <sup>11</sup> , Tonic <sup>10</sup>	9,80
Free Colada · pineapple juice, cocosirup <sup>2,11</sup> , cream <sup>9</sup>	9,80

### CAVAS SPARKLING WINE

Cautiu Cava rosé <sup>o</sup>	0,1l	6,90
Cautiu Cava rosé <sup>o</sup>	0,75l	39,90
Heretat el Padruell Cava brut white <sup>o</sup>	0,1l	6,90
Heretat el Padruell Cava brut white <sup>o</sup>	0,75l	39,90

### CERVEZAS BEER

Pilsner beer <sup>a</sup> (Draft beer)	0,3l	4,50
Pilsner beer (Draft beer)	0,5l	5,90
Estrella Galicia <sup>a</sup> (Draft beer)	0,3l	4,90
Estrella Galicia <sup>a</sup> (Draft beer)	0,5l	6,50
Estrella Galicia 0,0 - alcohol free <sup>a</sup> (Btl.)	0,33l	4,90
König Ludwig Wheat beer <sup>a</sup> (Btl.)	0,5l	6,10
König Ludwig Wheat beer <sup>a</sup> 0,0 - alcohol free <sup>a</sup> (Btl.)	0,5l	5,90
Alster <sup>a,3</sup> , Diesel <sup>a,1,3</sup> , Radler <sup>a,1,3</sup> (Mix-Draft beer)	0,3l	4,50
Alster <sup>a,3</sup> , Diesel <sup>a,1,3</sup> , Radler <sup>a,1,3</sup> (Mix-Draft beer)	0,5l	5,90



YOSOY

# BEBIDAS DRINKS

## BEBIDAS ALCOHÓLICAS SPIRITS

### WHISKEY

Jim Beam · Bourbon Whisky <sup>a,1</sup>	4 cl	10,90
Jack Daniel's · Bourbon Whisky <sup>a,1</sup>	4 cl	10,90
Chivas Regal · Scotch Blended Whisky <sup>a,1</sup>	4 cl	10,90
Johnny Walker RED · Scotch Blended Whisky <sup>a,1</sup>	4 cl	10,90
Aberlour 10 Years Old · Scotch Malt Whisky <sup>a,1</sup>	4 cl	11,40
Glenlivet 12 Years Old · Scotch Malt Whisky <sup>a,1</sup>	4 cl	11,40
Jameson · Irish Malt Whisky <sup>a,3</sup>	4 cl	11,40

### WHISKEY LIQUEUR

Baileys Irish Cream <sup>9,9,3,1</sup>	4 cl	7,90
--	------	------

### BRANDY

Bobadilla, 103 <sup>2,1</sup>	4 cl	7,60
Osborne Veterano <sup>1</sup>	4 cl	7,60
Carlos 1 · Gran Reserva <sup>1</sup>	4 cl	10,90
Cardenal Mendoza · Gran Reserva <sup>1</sup>	4 cl	10,90

### WODKA

Absolut <sup>a</sup>	4 cl	7,60
----------------------	------	------

### GIN

Gordon's <sup>a</sup>	4 cl	7,90
Bombay Sapphire <sup>a</sup>	4 cl	7,90

### TEQUILA

Jose Cuervo · white	4 cl	7,90
Jose Cuervo · especial <sup>1</sup>	4 cl	7,90

### CACHACA/RUM

Velho Barreiro <sup>1</sup>	4 cl	7,90
Bacardi Light Dry	4 cl	7,90
Captain Morgan <sup>1</sup>	4 cl	7,90
Havana Club · 3 Jahre	4 cl	7,90
Havana Club · 7 Jahre <sup>1</sup>	4 cl	8,30

### CALVADOS, GRAPPA

Calvados-Papidou <sup>2,3</sup>	4 cl	7,90
Orujo de Hierbas	4 cl	7,90
Orujo de Martin Codax	4 cl	7,90

### LIKÖRE

Etxeko · Sloe <sup>2</sup>	4 cl	7,90
Hierbas TUNEL Mezcladas <sup>1</sup>	4 cl	7,90
Cassis <sup>1</sup> · blackcurrant	4 cl	7,90
Licor 43 <sup>1,2</sup>	4 cl	7,90
Licor Crema Catalan <sup>9</sup>	4 cl	7,90
Ron con miel canario Honey-Rum <sup>1,2</sup>	4 cl	7,90

## BEBIDAS SIN ALCOHOL SOFTDRINKS

### BAD LIEBENWERDA PRODUCTS

Bad Liebenwerda Mineralwater sparkling or still	0,25 l	4,20
Bad Liebenwerda Mineralwater sparkling or still	0,75 l	7,30
Bad Liebenwerda Tonic <sup>10</sup> , Ginger Ale <sup>5</sup> , Bitter Lemon <sup>10</sup>	0,25 l	4,50

### NIEHOFFS VAIHINGER JUICE & NECTAR

Nectar	0,2 l	4,20
rhubarb <sup>55%</sup> , cranberry <sup>30%</sup> , banana <sup>25%</sup> , mango <sup>35%</sup> , cherry <sup>50%</sup>		
Juice	0,4 l	6,70
apple <sup>100%</sup> , orange <sup>100%</sup> , pineapple, tomato		
Saftschorle · juice with sparkling water	0,2 l	4,20
Saftschorle · juice with sparkling water	0,4 l	6,70
Orangensaft · fresh squeezed	0,2 l	6,70
Sinalco Coke <sup>9,3,1,7</sup> , Sinalco Cola Light <sup>9,3,1,11,7</sup>	0,2 l	4,20
Orange <sup>3,1</sup> , Citrus <sup>3</sup> , Spezi <sup>2,3,5,15</sup>		
Sinalco Coke <sup>9,3,1,7</sup> , Sinalco Cola Light <sup>9,3,1,11,7</sup>	0,4 l	6,20
Orange <sup>3,1</sup> , Citrus <sup>3</sup> , Spezi <sup>2,3,5,15</sup>		

## BEBIDAS CALIENTES HOT DRINKS

Hot chocolate <sup>9,3</sup> · with cream	Glass	4,90
Hot chocolate <sup>9,3</sup> · without cream	Glass	4,50
Coffee <sup>9</sup>	Cup	3,90
Tea · camomille, peppermint or black <sup>9</sup>	Glass	3,50
Fresh mint tea	Glass	4,20
White coffee <sup>9,9</sup>	Glass	4,20
Latte Macchiato <sup>9,9</sup>	Glass	5,10
Espresso <sup>9</sup>	Glass	3,30
Double Espresso <sup>9</sup>	Cup	5,40
Cappuccino <sup>9,9</sup>	Cup	4,10
Cortado <sup>9,9</sup>	Glass	3,30
Biberón <sup>9,9</sup> · with sweet condensed milk	Glass	4,50
Carajillo <sup>9</sup>	Glass	6,60
with Brandy <sup>1,1</sup> , Baileys <sup>9,9,3,1</sup> , Orujo or 43er <sup>1,3,1</sup>		
Trifásico · coffee <sup>9</sup> , milk <sup>9</sup> & brandy <sup>1,1</sup>	Glass	6,60
Grog · with 4cl Rum <sup>1</sup>	Glass	6,90
Ice coffee <sup>9</sup> · with vanilla-icecream <sup>a,g,1,3,1</sup>	Glass	7,90
Irish Coffee <sup>a,g,1,2,16</sup> · Irish whiskey, cane sugar, coffee and cream	Glass	11,60



YOSOY

## ALERGIAS ALLERGENE / ALLERGIES

### DEUTSCH: AUSWEISPFLICHTIGE LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE

- |   |   |
|---|---|
| 1) MIT FARBSTOFF                                    | 2) MIT KONSERVIERUNGSMITTELN                |
| 3) MIT ANTI-OXIDATIONSMITTELN                       | 4) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER                 |
| 5) GESCHWEIFELT                                     | 6) GESCHWÄRZT                               |
| 7) MIT PHOSPHAT                                     | 8) MIT MILCHEIWEISS                         |
| 9) KOFFEINHALTIG                                    | 10) CHININHALTIG                            |
| 11) MIT SÜSSUNGSMITTELN                             | 12) ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE         |
| 13) GEWÄCHST  | 14) MIT TAURIN                              |
| 15) MIT NITRITPÖKELSALZ                             | 16) MIT EINER ZUCKERART UND SÜSSUNGSMITTELN |
| 17) KANN BEI ÜBERMÄSSIGEM VERZEHRE ABFÜHREND WIRKEN | 18) MIT NITRAT                              |
| 19) GENTECHNISCH VERÄNDERTE ROHSTOFFE               |   |

### DEUTSCH: ALLERGENE

- |   |   |
|---|---|
| A) GLUTENHALTIGE GETREIDE UND -ERZEUGNISSE          | A.1) WEIZEN UND -ERZEUGNISSE                            |
| A.2) ROGGEN UND -ERZEUGNISSE                        | A.3) GERSTE UND -ERZEUGNISSE                            |
| A.4) HAFER UND -ERZEUGNISSE                         | B) KREBSTIERE UND -ERZEUGNISSE                          |
| C) EIER UND -ERZEUGNISSE                            | D) FISCH UND -ERZEUGNISSE                               |
| E) ERDNÜSSE UND -ERZEUGNISSE                        | F) SOJA UND -ERZEUGNISSE                                |
| G) MILCH UND -ERZEUGNISSE (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE) | H) SCHAUMFRÜCHTE UND -ERZEUGNISSE                       |
| H.1) MANDELN UND -ERZEUGNISSE                       | H.2) HASELNÜSSE UND -ERZEUGNISSE                        |
| H.3) WALNÜSSE UND -ERZEUGNISSE                      | H.4) CASHEWNUSS UND -ERZEUGNISSE                        |
| H.5) PECANNÜSSE UND -ERZEUGNISSE                    | H.6) PARANÜSSE UND -ERZEUGNISSE                         |
| H.7) PISTAZIEN UND -ERZEUGNISSE                     | H.8) MACADAMIA- ODER QUEENSLANDNÜSSE & ERZEUGN.         |
| L) ELLERIE UND -ERZEUGNISSE                         | M) SENF UND -ERZEUGNISSE                                |
| N) SESAMSAMEN UND -ERZEUGNISSE                      | O) SCHWEFELDIOXID UND SULFIDE >10MG/KG, >10 MG/L ALS SO |
| P) LUPINEN UND -ERZEUGNISSE                         | R) WEICHTIERE UND -ERZEUGNISSE                          |
| Z) SONSTIGES  |   |

### ENGLISH: ADDITIVES

- |  |  |
|--|--|
| 1) WITH COLOURING                                      | 2) WITH PRESERVATIVES                    |
| 3) WITH ANTIOXIDANT                                    | 4) WITH FLAVOUR ENHANCER                 |
| 5) SULPHURED   | 6) BLACKENED                             |
| 7) WITH PHOSPHATE                                      | 8) WITH MILK PROTEIN                     |
| 9) CONTAINS CAFFEINE                                   | 10) CONTAINS QUININE                     |
| 11) WITH SWEETENER                                     | 12) CONTAINS A SOURCE OF PHENYLALANINE   |
| 13) WAXED  | 14) WITH TAURINE                         |
| 15) WITH NITRITE CURING SALT                           | 16) WITH ONE TYPE OF SUGAR AND SWEETENER |
| 17) MAY HAVE A LAXATIVE EFFECT IF CONSUMED EXCESSIVELY | 18) WITH NITRATE                         |
| 19) GENETICALLY MODIFIED RAW MATERIAL                  |  |

### FOOD ADDITIVES REQUIRING LABELLING

### ENGLISH: ALLERGENS

- |  |   |
|--|---|
| A) CEREALS AND CEREAL PRODUCTS CONTAINING GLUTEN | A.1) WHEAT AND WHEAT PRODUCTS                             |
| A.2) RYE AND RYE PRODUCT                         | A.3) BARLEY AND BARLEY PRODUCTS                           |
| A.4) OATS AND OAT PRODUCTS                       | B) CRUSTACEANS AND CRUSTACEAN PRODUCTS                    |
| C) EGGS AND EGG PRODUCTS                         | D) FISH AND FISH PRODUCTS                                 |
| E) PEANUTS AND PEANUT PRODUCTS                   | F) SOYA AND SOYA PRODUCTS                                 |
| G) MILK AND MILK PRODUCTS (INCLUDING LACTOSE)    | H) NUTS AND NUT PRODUCTS                                  |
| H.1) ALMONDS AND ALMOND PRODUCTS                 | H.2) HAZELNUTS AND HAZELNUT PRODUCTS                      |
| H.3) WALNUTS AND WALNUT PRODUCTS                 | H.4) CASHEW NUTS AND CASHEW NUT PRODUCTS                  |
| H.5) PECAN NUTS AND PECAN NUT PRODUCTS           | H.6) BRAZIL NUTS AND BRAZIL NUT PRODUCTS                  |
| H.7) PISTACHIOS AND PISTACHIO PRODUCTS           | H.8) MACADAMIA OR QUEENSLAND NUTS AND -PRODUCTS           |
| L) CELERY AND CELERY PRODUCTS                    | M) MUSTARD AND MUSTARD PRODUCTS                           |
| N) SESAME SEEDS AND SESAME SEED PRODUCTS         | O) SULPHUR DIOXIDE AND SULPHIDES >10MG/KG, >10 MG/L AS SO |
| P) LUPINS AND LUPIN PRODUCTS                     | R) MOLLUSCS AND MOLLUSC PRODUCTS                          |
| Z) OTHER   |   |

### ALLERGEN LABELLING ACCORDING TO EU DIRECTIVE

### ESPAÑOL: ADITIVOS

- |   |   |
|---|---|
| 1) CON COLORANTE  | 2) CON CONSERVANTES                     |
| 3) CON ANTIOXIDANTES                                      | 4) CON POTENCIADOR DEL SABOR            |
| 5) SULFURADO  | 6) ENNEGRECIDO                          |
| 7) CON FOSFATO  | 8) CON PROTEÍNA DE LECHE                |
| 9) CONTIENE CAFEÍNA                                       | 10) CONTIENE QUININA                    |
| 11) CON EDULCORANTE                                       | 12) CONTIENE UNA FUENTE DE FENILALANINA |
| 13) CON CERA  | 14) CON TAURINA                         |
| 15) CON NITRITO PARA CURADO                               | 16) CON UN TIPO DE AZÚCAR Y EDULCORANTE |
| 17) PUEDE TENER UN EFECTO LAXANTE SI SE CONSUME EN EXCESO | 18) CON NITRATO                         |
| 19) MATERIA PRIMA GENÉTICAMENTE MODIFICADA                |   |

### ADITIVOS ALIMENTARIOS DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA

### ESPAÑOL: ALÉRGENOS

- |  |   |
|--|---|
| A) CEREALES CON GLUTEN Y PRODUCTOS DERIVADOS       | A.1) TRIGO Y PRODUCTOS DERIVADOS                          |
| A.2) CENTENO Y PRODUCTOS DERIVADOS                 | A.3) CEBADA Y PRODUCTOS DERIVADOS                         |
| A.4) AVENA Y PRODUCTOS DERIVADOS                   | B) CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS DERIVADOS                       |
| C) HUEVOS Y OVOPRODUCTOS                           | D) PESCADO Y PRODUCTOS DERIVADOS                          |
| E) CACAHUETES Y PRODUCTOS DE CACAHUETES            | F) SOJA Y PRODUCTOS DERIVADOS                             |
| G) LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS (INCLUIDA LA LACTOSA) | H) FRUTOS SECOS Y PRODUCTOS DERIVADOS                     |
| H.1) ALMENDRAS Y PRODUCTOS DERIVADOS               | H.2) AVELLANAS Y PRODUCTOS DERIVADOS                      |
| H.3) NUECES Y PRODUCTOS DERIVADOS                  | H.4) ANACARDOS Y PRODUCTOS DERIVADOS                      |
| H.5) NUECES PACANAS Y PRODUCTOS DERIVADOS          | H.6) NUECES DE BRASIL Y PRODUCTOS DERIVADOS               |
| H.7) PISTACHOS Y PRODUCTOS DERIVADOS               | H.8) NUECES DE MACADAMIA O QUEENSLAND Y PRODUCTOS         |
| L) APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS                      | M) MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS                          |
| N) SEMILLAS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS DERIVADOS        | O) DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFUROS >10MG/KG, >10 MG/L ALS SO |
| P) ALTRAMUCES Y PRODUCTOS DERIVADOS                | R) MOLUSCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS                         |
| Z) OTROS   |   |

### ETIQUETADO DE ALÉRGENOS SEGÚN LA DIRECTIVA DE LA UE