

The menu

La Carta

CASA SORROS
· F L A M E N C O ·

Cocktails | Cócteles

WHISKY SOUR 19€
Jack Daniels, Sugar & Lemon juice

PISCO SOUR 17€
Pisco, Sugar & Lemon juice

MOJITO 14€
Rum, Lime, Sugar, Mint & Sprite
**Non-alcoholic option available (11€)*

PIÑA COLADA 17€
Rum, Pineapple & Coconut Juice
**Non-alcoholic option available (11€)*

GIN TONIC SAPHIRE 19€
Bombay Saphire Gin & Tonic

APEROL SPRITZ 15€
Cava, Aperol & Sparkling water

NEGRONI 17€
Gin, Martini & Campari

MIMOSA 12€
Orange juice & Cava

TOM COLLINS 17€
Gin, Lemon juice & Soda

TRADICIONAL DAIQUIRI 17€
White Rum & Lemon juice

MANHATTAN 17€
Whisky & Martini

TEQUILA SUNRISE 18€
Tequila & Orange juice

DIRTY MARTINI 16€
Gin, Vermouth & Olive juice

MARGARITA 16€
Tequila, Lime juice & Orange liqueur

Drinks | Bebidas

WINE | VINO 8€
White: Verdejo | Red: Rioja or Rivera
Blanco: Verdejo | Rojo: Rioja o Rivera

BEER | CERVEZA 3,5€
Estrella Damm **Non-alcoholic option available*
**Opción sin alcohol disponible*

SANGRÍA 12€
Homemade | Casera

VERMOUTH (White or Rosso) 7€
VERMUT (Blanco o Tinto)

CAVA (catalan champagne) 8€
CAVA (Champán Catalán)

SOFTDRINK | REFRESCO 3,5€
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Aquarius...

WATER | AGUA 2,5€

JUICE | ZUMO 3,5€
Orange, Peach, Pineapple
Naranja, Melocotón, Piña

TEA | TÉ 4,5€
Green, Chamomile, Black & Orange
Verde, Manzanilla, Negro con Naranja

Cup | Copa 12€

Shots | Chupitos 3,5€

TEQUILA, VODKA, WHISKY,
BRANDY, RUM, BAILEYS, GIN

Digital Menu

SCAN THE QR



Bottle | Botella

RED WINES | VINOS TINTOS

PUENTE DEL LAGO RIOJA	17€
LOPEZ DE HARO RIOJA	32€
DELECTO RIBERA	37€
LOPEZ DE HARO RESERVA RIOJA	42€
LUIS CAÑAS RESERVA RIOJA	46€
RAMÓN BILBAO C.RESERVA RIOJA	53€

WHITE WINES | VINOS BLANCOS

GOLETA VERDEJO	24€
SEÑORÍO DEL REAL VERDEJO	20€
CAN SUMOI XAREL-LO	35€
GRAN CAUS CAN RAFOLS	48€

ROSE WINES | VINOS ROSADOS

NOSTRAT SUMARROCA	23€
-------------------	-----

CAVA

VISIEGA BRUT	22€
BACH BRUT NATURE	26€
PARXET BRUT	39€

CHAMPAGNE

VEURE PELLETIER	53€
G.H. MUMM BRUT Cordon Rouge	83€
MÖET & CHANDON IMPÉRIAL	110€

Tapas

cheeses | quesos

CHEESE BOARD | TABLA DE QUESOS 12€

Cheeses accompanied with sweet sultanas & nuts
Quesos acompañados con pasas dulces y nueces

PREMIUM CHEESE BOARD | TABLA DE QUESOS PREMIUM 25€

Assortment of regional cheeses, dried fruits & jam
Surtido de quesos regionales, frutos secos y mermelada

TOSTADAS DE ROSA 9€

Homemade Pepper Jam & Cream Cheese Toasts
Tostadas de mermelada de pimiento casera y queso crema

para picar...

PATATAS CHIPS 4€

Crispy, salted potato chips | Patatas chips

OLIVES | OLIVAS 4€

Green olives seasoned | Aceitunas verdes aliñadas

ANCHOAS DE L'ESCALA 10€

Anchovies O.O & toasts | Anchoas O.O y tostaditas

CROQUETTES | CROQUETAS 2€/u

Stew, Prawns with mushrooms, Mushrooms (*vegan option)
Cocido, Langostinos con Setas, Setas (*opción vegana)

BREAD WITH TOMATO | 5€

PAN CON TOMATE

GAZPACHO 8€

NACHOS & GUACAMOLE 12€

Nachos with Cheese and Guacamole or Humus
Nachos con queso y Guacamole o Humus

*Gluten Free | *Sin gluten

FOIE MI-CUIT 20€

Goose foie mi-cuit served with toasts
Foie de oca mi-cuit servido con tostadas

iberians | ibéricos

ACORN-FED HAM "JOSELITO" | 30€

JAMÓN DE BELLOTA "JOSELITO"

Acorn-fed Iberian ham board "Joselito" declared
the best ham in the world with bread with tomato
Tabla de jamón ibérico de bellota "Joselito" declarado
el mejor jamón del mundo con pan con tomate

FUET REGIONAL 7€

Regional Fuet with toasts | Fuet regional con tostadas

ASSORTMENT OF IBERIANS | SURTIDO DE IBÉRICOS 25€

Acorn-fed Iberian ham, Acorn-fed Iberian chorizo
sausage & Catalan fuet with tomato bread
Jamón ibérico de bellota, Chorizo ibérico de
bellota y fuet catalán con pan con tomate