

# La TERRAZA del URBAN

## BLANCOS

WHITE WINES

KATHERINE SIERRA FERMENTADO EN ACACIA, D.O. RUEDA | 45€  
PAZO SAN MAURO, D.O. RIAS BAIXA | 45€  
DEMASIADO CORAZÓN, D.O. BIERZO | 50€  
CHIVITE 125 ANIVERSARIO CHARDONNAY, D.O. NAVARRA | 80€

## ROSADOS

ROSÉ WINE

ROSAE ARZUAGA, D.O. RIBERA DEL DUERO | 45€

## TINTOS

RED WINES

TOSER CRIANZA, D.O. RIBERA DEL DUERO | 45€  
CAMINS DEL PRIORAT, D.O. PRIORATO | 50€  
NUMANTHIA, D.O. TORO | 100€  
ALMAZCARA MAJÁRA, D.O. BIERZO | 80€  
TABERNER Nº110 VINO DE LA TIERRA DE CÁDIZ | 120€  
VEGA-SICILIA, ÚNICO, D.O. RIBERA DEL DUERO | 360€

## SANGRIA

VINO TINTO · RED WINE URBAN SANGRIA | 12€  
VINO BLANCO · WHITEWINE URBAN SANGRIA | 12€  
CAVA URBAN SANGRIA | 12€

## CAVA

JAUME DE CODORNIU RESERVA | 65€  
GRAN JUVE & CAMPS GRAN RESERVA | 80€

## POR COPAS

BY THE GLASS

BLANCO | WHITE

KATHERINE SIERRA FERMENTED IN ACACIA WOOD, D.O. RUEDA | 8€  
PAZO SAN MAURO, D.O. RIAS BAIXA | 8€  
DEMASIADO CORAZÓN, D.O. BIERZO | 8€

ROSADO | ROSÉE

ROSAE ARZUAGA, D.O. RIBERA DEL DUERO | 8€

TINTO | RED

TOSER CRIANZA, D.O. RIBERA DEL DUERO | 8€  
CAMINS DEL PRIORAT, D.O. PRIORATO | 8€  
ALMAZCARA MAJÁRA, D.O. BIERZO | 15€

CAVA & CHAMPAGNE

JAUME DE CODORNIU RESERVA, D.O. CAVA | 12€  
TAITTINGER BRUT RESERVE A.O.C. CHAMPAGNE | 15€  
TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ A.O.C. CHAMPAGNE | 17€

## OTHER DRINKS

REFRESCO · REFRESHMENT - AGUA · WATER | 5€

CERVEZA · BEER | 8€

CAFÉ O TÉ · COFFEE OR TEA | 5€

## & CHAMPAGNE

TAITTINGER BRUT RESERVE | 75€

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT | 75€

TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ | 90€

PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ | 90€

LAURENT PERRIER CUVÉE ROSÉ | 150€

BELLE EPOQUE PERRIER-JOUËT BRUT | 250€

DOM PERIGNON | 250€

BELLE EPOQUE PERRIER-JOUËT ROSÉ 05 | 300€

LA GRAN DAME ROSÉ | 450€

LOUIS ROEDERER CRISTAL | 500€

## LA CARTA

18.00 A/TO 22.00

\*[15.30 A/TO 22.30]

CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBERICO [6 ud.] 18.-  
HOMEMADE IBERIAN HAM CROQUETTES [6 un.]

SÁNDWICH CLUB\* 23.-  
CLUB SANDWICH\*

HAMBURGUESA CHEESE BURGER 180GR 24.-  
CHEESE BURGUER 180 GR

HUMUS CON NACHOS\* 16.-  
HUMMUS WITH NACHOS

CREMA DE CALABAZA Y HUEVO 11.-  
PUMPKIN AND EGG CREAM

JAMÓN IBÉRICO CON GRISINES\* 33.-  
IBERIAN HAM WITH BREADSTICKS

ENSALADA DE QUINOA CON VENTRESCA\* 20.-  
QUINOA SALAD WITH BELLY

ENSALADA CAESAR\* 21.-  
CAESAR SALAD\*

SURTIDO DE QUESOS\* 20.-  
CHEESE SELECTION\*

SOLOMILLO CON GUARNICIÓN 26.-  
Y SALSA PIMIENTA NEGRA  
SIRLOIN WITH GARNISH  
AND BLACK PEPPER SAUCE

MERLUZA CON ENSALADA FRESCA 24.-  
HAKE FISH WITH GREEN SALAD

## POSTRES

DESSERT

FRUTA DE TEMPORADA\* 14.-  
SEASONAL FRUIT\*

BROWNIE CON HELADO 15.-  
BROWNIE WITH ICE CREAM

## COCKTAILS

BELLINI 2005 | 15€

PURÉ DE MELOCOTÓN, LICOR DE MELOCOTÓN Y CHAMPAGNE  
PEACH PURÉE, PEACH LIQUEUR AND CHAMPAGNE

TERRAZA URBAN 2006 | 12€

FRESAS, ZUMO DE ARÁNDANOS Y NARANJA\*  
STRAWBERRIES, CRANBERRY JUICE AND ORANGE\*

VIRGIN MOJITO 2007 | 12€

HIERBABUENA, AZÚCAR MORENO Y REFRESCO DE LIMA-LIMÓN\*  
MINT LEAVES, BROWN SUGAR AND LEMON & LIME SODA\*

GIN-TONIC 2008 | 15€

MANZANA, JENGIBRE, BOMBAY ORIGINAL Y TÓNICA  
APPLE, GINGER, BOMBAY ORIGINAL AND TONIC

DERBY HOTELS 2009 | 12€

MELÓN, ZUMO DE NARANJA, SIROPE DE PLÁTANO Y CORDIAL LIMA\*  
MELON, ORANGE JUICE, BANANA SYRUP AND LIME CORDIAL\*

CAIPIROSKA BLACK 2010 | 15€

VODKA NEGRO, LIMA Y AZÚCAR MORENO  
BLACK VODKA, LIME AND BROWN SUGAR

VINO SOUL 2011 | 15€

VINO TINTO, FRESAS Y FRAMBUESAS,  
SIROPE DE CANELA Y FRAMBUESA  
RED WINE, STRAWBERRIES & RASPBERRIES,  
CINNAMON SYRUP, RASPBERRY SYRUP

MOJISAKE 2012 | 15€

SAKE, HIERBABUENA, NARANJA, JENGIBRE, AZÚCAR MORENO Y SODA  
SAKE, MINT LEAVES, ORANGE, GINGER, BROWN SUGAR AND SODA

FRESH AMONTILLADO 2013 | 15€

VINO AMONTILLADO, AMARETTO, ZUMO DE LIMÓN,  
SIROPE DE CAÑA Y CLARA DE HUEVO  
AMONTILLADO WINE, AMARETTO LIQUEUR, LEMON JUICE,  
SUGAR-CANE SYRUP AND EGG WHITE

MARIACHI 2014 | 15€

TEQUILA BLANCO, KIWI, ZUMO DE LIMÓN Y SIROPE DE CAÑA  
WHITE TEQUILA, KIWI, LEMON JUICE AND SUGAR-CANE SYRUP

PERUVIAN 2015 | 15€

PISCO, LICOR DE FLOR DE SÁUCO, ZUMO DE LIMÓN Y AZÚCAR DE VAINILLA  
PISCO, ELDERFLOWER LIQUEUR, LEMON JUICE AND VANILLA SUGAR

VANILLA WHISKY SOUR 2016 | 15€

WHISKY INFUSIONADO CON VAINILLA, ZUMO DE LIMÓN,  
CLARA DE HUEVO Y SIROPE DE CAÑA  
VANILLA-INFUSED WHISKY, LEMON JUICE,  
EGG WHITE AND SUGAR-CANE SYRUP

CARIBEÑO SKY 2017 | 15€

RON AÑEJO, PIÑA, JENGIBRE, COCO, MIEL Y NUECES  
AGED RUM, PINEAPPLE, GINGER, COCONUT, HONEY AND WALNUTS

TRITÓN 2018 | 12€

FRUTA DE LA PASIÓN, MANGO, COCO, YOGURT Y CURRY\*  
PASSION FRUIT, MANGO, COCONUT, YOGURT AND CURRY

URBAN MULE 2019 | 15€

BOMBAY ORIGINAL, ZUMO DE LIMÓN, KOMBUCHA DE JENGIBRE,  
AGAVE, ROMERO, Y CLARA DE HUEVO  
ORIGINAL BOMBAY, LEMON JUICE, GINGER KOMBUCHA,  
AGAVE, ROSEMARY, EGG WHITE

\* SIN ALCOHOL | NO ALCOHOL

## GIN & TONIC

ELIJA SU TÓNICA SCHWEPPE'S PREMIUM  
CHOOSE YOUR PREMIUM SCHWEPPE'S TONIC

BOMBAY ORIGINAL | 13€  
+ PIEL DE LIMON | + LEMON PEEL

BOSFORD ROSÉ | 13€  
+ FRESAS Y PIEL DE NARANJA | + STRAWBERRIES & ORANGE PEEL

MASTER'S | 13€  
+ PIEL DE POMELO | + GRAPEFRUIT PEEL

KINROSS TROPICAL FRUITS | 13€  
+ PIEL DE NARANJA Y LIMA | + ORANGE AND LIME PEEL

BOMBAY SAPPHIRE | 15€  
+ PIEL DE LIMA | + LIME PEEL

MARTIN MILLER'S | 15€  
+ CANELA Y PIEL DE LIMA | + CINNAMON AND LIME PEEL

BULLDOG | 15€  
+ PIEL DE LIMA Y LEMONGRASS | + LIME PEEL AND LEMONGRASS

TANQUERAY RANGPUR | 16€  
+ PIEL DE LIMA Y LIMON | + LEMON AND LIME PEEL

STAR OF BOMBAY | 16€  
+ PIEL DE NARANJA | + ORANGE PEEL

HENDRICKS | 16€  
+ PIEL DE NARANJA Y KUMQUAT | + ORANGE PEEL AND KUMQUAT

G-VINE FLORACION | 17€  
+ PIEL DE LIMA Y UVA | + LIME AND GRAPE PEEL

MONKEY 47 | 18€  
+ PIEL DE NARANJA Y KUMQUAT | + ORANGE PEEL AND KUMQUAT

ESTE ESTABLECIMIENTO TIENE A DISPOSICIÓN DE LOS CLIENTES CON ALERGIAS O  
INTOLERANCIAS, INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE LOS PRODUCTOS QUE OFRECE.  
CONSULTE A NUESTRO PERSONAL.

WE KINDLY OFFER TO OUR CLIENTS WITH ANY POSSIBLE ALLERGIES OR INTOLER-  
ANCES, SPECIFIC INFORMATION ABOUT THESE PRODUCTS. PLEASE, ASK OUR STAFF.

IVA INCLUIDO · TAX INCLUDED

