

Mahou®

CAFÉ ANDORRA

#WELCOMEMAHOU



PARA COMPARTIR *TO SHARE*

- SALMOREJO CORDOBÉS** **7,30€**
TOMATO SOUP "SALMOREJO"
- CORAZONES DE ALCACHOFA FRITA** **15,20€**
con pesto rojo, parmesano, Grana Padano y Aceite Vegetal
DEEP FRIED ARTICOKES
with red pesto sauce, Parmesan cheese, Grana Padano and Vegetable Oil
- PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA** **14,50€**
GRILLED SEASONAL VEGETABLES
- TORTILLA DE PATATAS** **3,00€** | **10,90€**
hecha al momento con o sin cebolla
PINCHO | ENTERA
POTATO OMELETTE with or without onion
- PATATAS BRAVAS** **7,90€**
SPIGY FRIED POTATOES
- PATATAS ALIOLI** **7,90€**
FRIED POTATOES WITH GARLIC
- CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO** **7,15€** | **11,60€**
IBERIAN HAM CROQUETTES
5 UDS | 8 UDS
- CROQUETAS DE CABRALES** **7,80€** | **12,95€**
CABRALES CHEESE CROQUETTES
5 UDS | 8 UDS
- CROQUETAS DE BOLETUS** **7,80€** | **12,95€**
BOLETUS CROQUETTES
5 UDS | 8 UDS
- HUEVOS ESTRELLADOS CON JAMÓN IBÉRICO** **14,00€**
CRASHED EGGS WITH IBERIAN HAM

ENSALADAS *SALADS*

- ENSALADA DE POLLO** **14,50€**
CHICKEN SALAD
- TOMATE DE LA HUERTA ALIÑADO CON VENTRESCA DE ATÚN** **14,50€**
0 KM. TOMATO WITH TUNA BELLY
- ENSALADILLA RUSA DE LA CASA** **10,90€**
HOMEMADE RUSSIAN POTATO AND MAYO SALAD

ARROZ + PASTA *RICES + PASTA*

- ARROZ MARINERO** **17,50€**
con langostinos, calamar, mejillones y rape
RICE IN SEAFOOD BROTH
with seafood stir-fried and broth
- TALLARINES A LA DIAVOLA** con langostinos **14,50€**
TAGLIATELLE A LA DIAVOLA with king prawns
- SPAGHETTI BOLOÑESA** **10,90€**
SPAGHETTI BOLOGNESE

CARNES *MEAT*

- LOMO BAJO DE ENTRECOTE DE TERNERA** **25,50€**
con pimientos del piquillo y patatas fritas
BEEF TENDERLOIN
with Piquillo red peppers and fries
- POLLO AL CURRY** **14,50€**
con guarnición de arroz basmati
CHICKEN CURRY
with basmati rice
- COSTILLA A LA BARBACOA** **16,50€** | **22,00€**
costilla a baja temperatura con patatas gajo
MEDIA | ENTERA
BBQ RIB
low temperature rib with potato wedges
- HAMBURGUESA VEGANA** **14,50€**
con tomate, lechugas y pepinillo
VEGAN BURGER
with tomato, lettuce and pickles
- HAMBURGUESA DE TERNERA ANDORRA** **14,50€**
con queso fundido, lechugas, cebolla roja, tomate natural, salsa de bacon & patatas fritas.
ANDORRA BEEF BURGER
with melted cheese, greens, red onion, fresh tomato, bacon sauce & fries
- HAMBURGUESA DE IBÉRICO** **14,95€**
con queso manchego, jamón ibérico, tomate confitado & patatas fritas
IBERIAN PORK BURGER
with manchego cheese, iberian cured ham, candied tomatoe & fries

PESCADOS *FISH*

- RABAS A LA ANDALUZA** **14,00€**
DEEP FRIED SQUID
- CHIPIRONES A LA ANDALUZA** **14,00€**
CUTTLEFISH ANDALUSIAN FRIED OR GRILLED
- BIENMESABE** **12,95€**
DEEP FRIED MARINATED DOGFISH
- BACALAO PROVENZAL** **22,00€**
con pisto a las finas hierbas
COD LOIN PROVENZAL
with ratatouille with fine herbs

TOSTAS de pan de pueblo *RUSTIC BREAD TOAST*

- DE VENTRESCA Y ASADILLO DE PIMIENTOS** **10,95€**
con tomate natural
TUNA BELLY WITH BAKED RED PEPPERS
with fresh tomato
- DE SOLOMILLO IBÉRICO CON QUESO BRIE** **10,95€**
con cebolla caramelizada & patatas fritas
IBERIAN PORK SIRLOIN WITH BRIE CHEESE
with caramelized onion & fries
- DE JAMÓN IBÉRICO** **10,95€**
con tomate natural rallado y aceite arbequina extra virgen
IBERIAN CURED HAM
with fresh grated tomato and extra virgin olive oil

POSTRES *DESSERTS*

- TARTA DE MUERTE POR CHOCOLATE** **5,50€**
con esponjoso bizcocho de cacao y suave crema de chocolate
DEATH BY CHOCOLATE
cocoa sponge cake and soft chocolate cream
- TARTA FONDANT DE QUESO** **5,50€**
con helado
CHEESECAKE FONDANT
with ice cream
- TORRIJA CARAMELIZADA DE BRIOCHE** **5,50€**
con helado de vainilla
CARAMELIZED BRIOCHE TOAST
with vanilla ice cream
- FONDANT DE BAILEYS** **5,50€**
con auténtico chocolate belga y cremoso corazón de Baileys irish cream
BAILEYS FONDANT
with authentic belgian chocolate and creamy irish Baileys heart

CERVEZAS *BEER*

BOURBON BARRICA Mahou

Alc: 6,9% vol IBU: 23 EBC: 13
Cerveza lager envejecida en barrica de Bourbon, con intensas notas de caramelo, pinedas a frutas maduras y un marcado aroma a vainilla y coco.

ORIGINAL BARRICA Mahou

Alc: 6,1% vol IBU: 23 EBC: 12
Cerveza lager envejecida en barrica con notas de coco y vainilla. De color dorado, intenso y brillante.

Mahou Maestra DOBLE LUPULO

Alc: 7,5% vol IBU: 29 EBC: 20
De intensa fragancia alcohólica, se perciben notas cítricas y florales del lúpulo, que se intensifican al tragar. Destacan los afrutados y los aromas tostados y a caramelo de la malta.

Mahou Maestra DUNKEL

Alc: 6,1% vol IBU: 28 EBC: 100
Cerveza de carácter maltoso con predominio de las notas tostadas, a café y chocolate, tiene un ligero toque ahumado y complementa con notas más complejas a frutas pasas y tabaco.

C.M. CERVEZA ALE

Alc: 6,4% vol IBU: 26 EBC: 41
Cerveza de alta fermentación de color cobrizo intenso y brillante, nace del primer comercio que mostró la originalidad de Casimiro Mahou.

C.M. CERVEZA DE TRIGO

Alc: 4,9% vol IBU: 12 EBC: 16
Cerveza de trigo de estilo alemán. Turbia y afrutada, es un tributo a los orígenes de Casimiro Mahou.

C.M. CERVEZA LAGER

Alc: 5,2% vol IBU: 21 EBC: 17
Cerveza de baja fermentación de color dorado y apariencia brillante, en aroma se crean las notas de cereal tostado y caramelo de las maltas con las notas florales de lúpulos aromáticos.

C.M. CERVEZA EXTRA

Alc: 7,0% vol IBU: 26 EBC: 23
Cerveza de color ámbar oscuro con predominio de toques tostados y caramelo, en armonía con aromas afrutados con un fondo seco a alcohol.

Mahou ★★★★★

Alc: 5,5% vol IBU: 27 EBC: 9
Una cerveza dorada, de espuma cremosa y consistente. Con un sabor característico, moderado y fino, de aroma afrutado.

Mahou 0,0 TOSTADA

Alc: 0,0% vol IBU: 24 EBC: 15
Elaborada con una cuidadosa selección de maltas tostadas que explican su tono dorado oscuro o ámbar, carácter, aroma y sabor, que desmontan prejuicios de una cerveza sin alcohol.

Mahou IPA

Alc: 4,5% vol IBU: 40 EBC: 13
IPA de sesión, de alcohol y amargor moderado. Muy fácil de beber, presenta un intenso y complejo aroma lupulado, que le aportan los lúpulos de variedades americanas.

Mahou Radler

Alc: 3,2% vol IBU: 11 EBC: 6
Aroma peculiar y fresco por sus notas cítricas a limón con fino toque floral. La textura es suave, con un cuerpo ligero que potencia la sensación refrescante.

*descubre el maridaje de tu cerveza en nuestra carta

IVA INCLUIDO *Prices include taxes*

