

# THE PEACOCK



## CÓCTELES DE AUTOR

<b>AFTER PARTY</b>	13 €	<b>FLOR DE POMELO</b>	13 €
Ron negro, ron de coco, vainilla, leche de coco y soda		Ginebra, licor de flor de saúco, sirope de agave, pomelo y tónica	
<b>APPLE FOAM</b>	13 €	<b>GUARACHA</b>	13 €
Calvados, brandy de melocotón, brandy de cereza, zumo de manzana, zumo de limón y clara de huevo		Vodka de frambuesa, hierbabuena, limón, azúcar y tónica	
<b>CACHAÇA MURAD</b>	13 €	<b>JET SET</b>	13 €
Cachaça velha, maracuyá, azúcar, agua de azahar, lima y limonada		Tónico reconstituyente, ginebra, azúcar, limón, canela y ginger beer	
<b>COSMOTONIC</b>	13 €	<b>MEXICAN MULE</b>	13 €
Vodka, licor de naranja, zumo de arándanos rojos y tónica de lima		Lima natural, tequila dorado, Kalhua, lima cordial y ginger ale	
<b>DON CARLOS</b>	13 €	<b>OFF-SHORE</b>	13 €
Cava, curaçao rojo, zumo de naranja, brandy, angostura y azúcar		Ron blanco, tequila dorado, piña, hierbabuena y nata líquida	

Precios en euros · 10% IVA INCLUIDO

Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal.

# THE PEACOCK



## CÓCTELES DE AUTOR

### ORANGE VINTAGE 13 €

Bourbon, Gran Manier, maracuyá, zumo de naranja, naranja amarga y ginger beer

### PAPARAZZI 13 €

Ron añejo, Aperol, Marraquino, zumo de limón, zumo de melocotón y sirope de fresa

### PEACOCK 13 €

Vodka Raspberry, licor de naranja, maracuyá, zumo de naranja, zumo de limón y curaçao azul

### PISCO PASSION 13 €

Pisco aromático, zumo de piña, sirope de maracuyá y sirope de fresa

### RIVIERA 13 €

Ginebra, vodka de vainilla, vodka de hierba de bisonte, licor de manzana, triple seco y tónica

## CÓCTELES SIN ALCOHOL

### GARDEN 9 €

Licor de manzana sin alcohol, zumo de manzana y un toque de Sprite

### LADY SOUR 9 €

Ginger Ale, zumo de piña, limón, menta fresca y azúcar

### SAN FRANCISCO 9 €

Naranja natural, piña y melocotón

Precios en euros · 10% IVA INCLUIDO

Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal.

# THE PEACOCK



## VINO BLANCO

### D.O. Rueda

**Verdejo** 28 €  
Verdejo

**Legaris verdejo** C · 6,5 € B · 30 €  
Verdejo

**El Perro Verde** 34 €  
Verdejo

**Fenomenal** 36 €  
Sauvignon blanc

**Marqués de Riscal** C · 7 € B · 38 €  
Sauvignon blanc

### D.O. Navarra

**Castillo de Monjardin** 32 €  
Chardonay

### D.O. Cataluña

**Idoia** 38 €  
Xarel·lo, Garnacha, Chardonay, Macabeo

### D.O. Bourgogne

**Drohuin Laforet Borgogne 2020** 39 €  
Chardonnay

### D.O. Rías Baixas

**Terras Guada Albariño** C · 8 € B · 40 €  
Albariño, Caiño

### D.O. Sierras de Málaga

**Fabio Coulet Secuencial** 42 €  
Moscatel, Pedro Jimenez, Doradilla

# THE PEACOCK

## VINO ESPUMOSO

### D.O. Penedès

<b>Codorniu Brut Nature</b> Macabeo, Xarel·lo, Perelada	C · 7 €	B · 28 €
<b>Codorniu Grand Rose</b> Pinot noir, Xarel·lo		39 €
<b>Codorniu Blanc de Blancs</b> Chardonnay, Xarel·lo, Perelada		38 €

### D.O. Champagne

<b>Moët Chandon Brut · 750ml</b> Chardonnay, Pinot noir, Meunier	95 €
<b>Moët Chandon Rose Imperial</b> Chardonnay, Pinot noir, Meunier	130 €
<b>Veuve Cliquet Brut</b> Pinot noir, Chardonnay, Pinor meunier	100 €
<b>Don Perignon</b> Chardonnay, Pinot noir	320 €

## VINO ROSADO

### D.O. Cataluña

<b>De Casta</b> Cariñena, Garnacha	C · 6,5 €	B · 28 €
---------------------------------------	-----------	----------

### D.O. Castilla

<b>Sospechoso rosado 2021</b> Tempranillo, Bobal	C · 7 €	B · 32 €
---	---------	----------

### D.O. YGP Pays d'Oc

<b>Gris Blanc</b> Granache gris, Granache noir		34 €
---	--	------

### D.O. Provence

<b>Domaine d'Eole Rose 2022</b> Garnatxa, Syrah, Cariñena, Cinsault	39 €
--	------

### D.O. Rioja

<b>XF Sandra Falco</b> Garnacha, Tempranillo, Sauvignon blanc, Viura	39 €
---	------

# THE PEACOCK

## VINO TINTO

### D.O. Rioja

**Viña Pomal** C · 6,5 € 28 €  
Tempranillo

**Izadi** 36,5 €  
Tempranillo

**Sierra Cantabria** 38 €  
Tempranillo

**La Locomotora** 42 €  
Tempranillo

### D.O. Castilla

**Sospechoso** 29,5 €  
Tinta fina

### D.O. Somontano

**Enate** 29 €  
Merlot, Cabernet sauvignon

### D.O. Ribera del Duero

**Celeste** C · 7 € B · 35 €  
Tinta fina

**Pago de los Capellanes** 56 €  
Tempranillo

**Hacienda Monasterio** 76 €  
Tempranillo, Cabernet, Sauvignon

### PSI Dominio de Pingus

Tinta fina, Garnacha 79 €

**Flor de Pingus** 165 €  
Tempranillo

### D.O. Burdeos

**Chateau Marjosse Rouge** C · 8 € B · 40 €  
Merlot, Cabernet sauvignon

### D.O. Bierzo

**Pétalos del Bierzo** C · 9 € 46 €  
Mencia

### D.O. Bourgogne

**Drohuin Laforet** 42 €  
Pinot noir

### D.O. Málaga

**Fabio Coulet Ingenito** 54 €  
Garnacha

### D.O. Priorat

**Dofi** 110 €  
Garnacha, Cariñena

## VINOS PARA POSTRES

### Oporto

**Niepoort LBV 2018 (EST)** C · 7,5 €  
Amarela, Touriga

### D.O. Sierras de Málaga

**Ordoñez & CO n1 2021** C · 7,5 €

# THE PEACOCK

## CERVEZAS

<b>Victoria Barril</b> Cerveza que destaca por su equilibrio, frescura y ligero amargor	Caña · 5 €	Pinta · 6 €	<b>Heineken</b> Cerveza holandesa tipo lager y estilo Pilsen de color amarillo claro y brillante	7 €
<b>Victoria O.O</b> Para disfrutar de una cerveza sin alcohol		6 €	<b>Coronita</b> Cerveza mexicana tipo Pilsner	7 €
<b>Daura Sin Gluten</b> Para disfrutar de una cerveza sin gluten		6 €	<b>Paulaner</b> Cerveza alemana de trigo tipo Ale	8 €

## APERITIVOS

<b>Aperol Spritz</b> Sus ingredientes incluyen su inconfundible naranja amarga, ruibarbo, gentiana y cinchona, entre otros	12 €	<b>Wine Spritzer</b> La mejor combinación de vino blanco y soda	7 €
<b>Campari</b> Aperitivo italiano de intenso aroma y sabor, del que su receta sigue siendo un misterio	7 €	<b>Yzaguirre Blanco</b> Vermut de intenso aroma a hierbas aromáticas, especias y toques balsámico	7 €
<b>Ricard</b> A base de anís estrellado, extractos de regaliz y plantas aromáticas, este aperitivo debe su reputación a su receta original que sigue siendo un secreto muy bien guardado	7 €	<b>Yzaguirre Rojo</b> Vermut de color caoba con reflejos anaranjados, de gran intensidad aromática y bien equilibrado con la acidez	7 €

## SANGRÍA

<b>Vino blanco</b> Base de vino blanco con frutas troceadas, edulcorante y algunos licores	8 €	26 €	<b>Cava</b> Base de cava con frutas troceadas, edulcorante y algunos licores	9 €	28 €
<b>Vino tinto</b> Base de vino tinto con frutas troceadas, edulcorante y algunos licores. Servimos nuestra propia receta originaria de Andalucía	8 €	26 €			

# THE PEACOCK



## GINEBRA

<b>BOMBAY SAPPHIRE</b> Ginebra inglesa suave, ligera y fresca	12 €	<b>MARTIN MILLER'S</b> Ginebra inglesa, elaborada con diez elementos botánicos	14 €
<b>BROCKMANS</b> Ginebra de origen inglés con un marcado sabor a frutas del bosque	14 €	<b>MASTER'S</b> Ginebra tridestilada, hecha con enebro, coriandro y cardamomo	10 €
<b>BULLDOG</b> Ginebra elaborada con trigo Norfolk, de la fértil región de Anglia Oriental en Inglaterra	14 €	<b>PUERTO DE INDIAS</b> Ginebra andaluza con exquisito sabor a fresa	12 €
<b>GIN MARE</b> Con destilados de oliva, tomillo, romero y albahaca	15 €	<b>TANQUERAY</b> Ginebra de estilo londinense por antonomasia	12 €
<b>HENDRICK'S</b> Ginebra escocesa perfumada con flores, frutas y semillas	14 €	<b>TANQUERAY No. TEN</b> Recibe su nombre del alambique que le da su origen. Una explosión cítrica a cada sorbo	14 €

Además... añade un refresco: + 2 €

# THE PEACOCK

## VODKA

<b>BELVEDERE</b>	14 €	<b>GREY GOOSE</b>	14 €
Vodka polaco creado exclusivamente con el cereal Dankowskie Rye y con cuádruple destilación		Elaborado con el mejor trigo francés, producido en la popular región La Beauce y pura agua de pozo artesano	
<b>CRYSTAL HEAD</b>	16 €	<b>STOLICHNAYA</b>	11 €
Elaborado con maíz "peaches&cream" y mezclado con el agua más pura de Newfoundland		Vodka ruso de estilo clásico y excepcionalmente suave con aromas de malvavisco, minerales y cáscara de fruta	

## RON

<b>BARCELÓ AÑEJO</b>	10 €	<b>CACIQUE 500</b>	13 €
Depurada mezcla de rones superiores añejados pacientemente en barricas de roble. Calidad suprema digna de la más noble tradición dominicana		Ron de Venezuela, mezcla de diferentes rones selectos y de altísima calidad, que han sido envejecidos hasta 8 años en barricas de roble americano. La fruta escarchada y muy madura convive con recuerdos a frutos secos, vainilla, notas ajerezadas y maderas viejas	
<b>BARCELÓ IMPERIAL</b>	12 €	<b>HAVANA CLUB 7 AÑOS</b>	13 €
Ron dominicano de intenso color ámbar. Rico y envolvente aroma de frutas secas, vainilla y bombones acaramelados		Ron legendario que hace honor a la reputación de Cuba como la cuna del mejor ron del mundo	
<b>BARCELÓ PLATINUM</b>	10 €	<b>ZACAPA CENTENARIO 23</b>	16 €
Ron dominicano de cuerpo transparente cristalino, que mantiene todos los matices de un cuidado añejamiento pero que, a la vez, es suave y se distinguen notas cítricas y frescas		Deliciosamente complicado caramelo melado, roble con especias y frutas pasas, demostrando la complejidad del proceso de añejamiento del sistema solera	

## TEQUILA

<b>DON JULIO BLANCO</b>	12 €	<b>DON JULIO REPOSADO</b>	14 €
Con la planta de agave azul más fina y el tradicional proceso de doble destilación, éste es la expresión más pura del verdadero tequila		Tequila añejado en barricas de roble blanco americano con un aroma con notas de limón y capas de especias e increíblemente suave y con toques elegantes de chocolate negro, vainilla y canela suave en boca	
<b>JOSÉ CUERVO ESPECIAL GOLD REPOSADO</b>	10 €	<b>PATRÓN REPOSADO</b>	18 €
Tequila joven de estilo dorado hecho a partir de una mezcla de tequilas reposados y tequilas jóvenes. Forma parte de la leyenda de este tequila que fuera el principal en la invención del cóctel Margarita		Vodka ruso elaborado con granos seleccionados a mano y mezclado con el agua más pura de pozo artesano de Letonia	

Además... añade un refresco: + 2 €



# THE PEACOCK

## WHISKY

<b>CANADIAN CLUB 1858</b>	11 €	<b>JOHNNIE WALKER RED LABEL</b>	11 €
Whisky canadiense condimentado y picante, envejecido durante más de 3 años en barricas de roble y complementado por una agradable dulzura de toques de vainilla		Mezcla de whiskies ligeros de la costa este escocesa y whiskies ahumados y oscuros de la costa oeste, creando una extraordinaria profundidad de sabor que da lugar a un estallido de especias aromáticas -canela y pimienta-, a una dulzura frutal y a un final persistente y ahumado	
<b>CHIVAS REGAL 12 AÑOS</b>	13 €	<b>JOHNNIE WALKER BLACK LABEL</b>	14 €
Una mezcla de whiskies escoceses de malta y grano madurados durante al menos años, consiguen el toque cremoso y redondo, con sabor a miel y a manzanas maduras, con notas de vainilla, avellana y dulce de azúcar con mantequilla, dándole un final rico y prolongado		Mezclado exclusivamente con whiskies escoceses madurados al menos 12 años, reúne sabores de los 4 rincones de Escocia, con notas intensas a vainilla y cáscara de naranja y liberando aromas a especias y pasas que dan paso a un final suave y equilibrado, rico en humo, turba y malta	
<b>GLENFIDDICH</b>	13 €	<b>LAGAVULIN 16 AÑOS</b>	17 €
Whisky escocés de carácter jovial y de sabor agradablemente dulce con notas de fruta vivaz y tostadura de vainilla, preparado para revelar también delicadas especias, cítricos y pasteles de avena recién horneados		Elaborado a partir de lo mejor de los whiskies de grano y alambique, este whisky irlandés es destilado tres veces y luego envejecido en barricas de roble, durante un mínimo de años	
<b>GLENFIDDICH 15 AÑOS</b>	15 €	<b>SOUTHERN COMFORT</b>	11 €
Suave como la seda, este whisky escocés revela en su sabor capas de jerez, mazapán, canela y jengibre que emergen en su intrigante aroma a miel, a vainilla y a ricas frutas oscuras		Inspirado en una receta de 1874, este whisky de Nueva Orleans mezcla perfectamente detalles icónicos de frutas y especias	
<b>JACK DANIEL'S OLD No. 7</b>	14 €	<b>THE BALVENIE DOUBLEWOOD 12 AÑOS</b>	12 €
Este whisky de Tennessee es suavizado gota a gota a través de carbón de arce sacarina y madurado en barriles artesanales de su propia destilería, otorgándole un equilibrio exquisito a al sabor dulce y a roble		Whisky de malta escocés que gana su distintivo carácter al madurar, durante 12 años, en dos tipos de madera; barrica de roble tradicional y barrica de jerez de roble europeo	
<b>JAMESON</b>	11 €		
Elaborado a partir de lo mejor de los whiskies de grano y alambique, este whisky irlandés es destilado tres veces y luego envejecido en barricas de roble, durante un mínimo de años			

Además... añade un refresco: + 2 €

# THE PEACOCK

## BRANDY

### CARLOS I

14 €

Este brandy de un color ámbar profundo y con D.O. Jerez, es un destilado intensamente aromático con marcadas notas a vainilla y cacao y con un sabor persistente, equilibrado y complejo

### TORRES 10 AÑOS

10 €

De color topacio oscuro y con nobles reflejos de oro viejo, este brandy de aroma intenso con cálidas notas de especias es elaborado en barricas de roble americano, donde se funden sus elegantes y grasos matices

### LARIOS 1866

20 €

Brandy Gran Reserva originario de Málaga y de color caoba. Su producción es limitada debido a su proceso de elaboración hecho con la sabiduría de una tradición de más de 100 años. El resultado es un brandy perfectamente equilibrado entre dulzura, vainilla, madera y especias

## ARMAGNAC & COGNAC

### ARMAGNAC

14 €

#### DARTIGALONGUE 2005

Destilado de delicados aromas de frutas, flores blancas, vainilla y notas de madera, que comparte procesos con el coñac y el brandy, pero siendo éste un producto diferente

### RÉMY MARTIN XO

38 €

A partir de la combinación de hasta 400 aguardientes diferentes, en este coñac se encuentran sabores maduros de jugosas ciruelas y naranjas confitadas con un toque de avellanas y canela

### RÉMY MARTIN V.S.O.P.

14 €

Coñac de envejecimiento prolongado en barricas de roble francés de Limousin, con notas dominantes de vainilla, albaricoque maduro, manzana al horno y una elegante nota floral

## CAFÉS

### AFFOGATO AL CAFFÈ

7,5 €

Expreso doble servido sobre una bola de helado cremoso de vainilla

### IRISH COFFEE

8 €

Whisky irlandés con una carga de expreso y crema

### ALMENDRA LATTE

5,5 €

Leche perfectamente montada con un toque de almendras y una carga de expreso

### VAINILLA LATTE

5,5 €

Leche perfectamente montada con un toque de vainilla y una carga de expreso

# THE PEACOCK



## PARA PICAR

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo con pan cristal y tomate de colgar	33 €	●	Croquetas de boletus	10 €
Selección de quesos nacionales	18 €	●	Pan de Coca cristal con Tomate	4,50 €
Langostinos con airbag de cerdo crujiente y crema de miso y lima	17 €	● ●	Brioche de bresaola de vaca, mahonesa de mostaza antigua y nube de parmesano	21 €
● ● Guacamole con pico de gallo y totopos crujientes	10,50 €	●	La Hamburguesa Premium Don Carlos	19 €
Steak Tartar de vaca con tostas y mantequilla de Hierbas	18,50 €	● ●	Hamburguesa de pollo extra crujiente y extra irresistible	16 €
● ● Sticks de verduras crujientes con dips variados	13 €	●	Veggie Sandwich con guacamole, tomate de temporada, rúcula y pipas de calabaza	16 €
Gyoza crujientes de langostinos con mahonesa de miso cítrica	16 €		Club Sándwich clásico con beicon a la parrilla, pechuga de pollo de corral y mahonesa de mostaza antigua	19 €

● Vegetariano ● Vegano ● Sin Gluten

Precios en euros · 10% IVA INCLUIDO

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60° C en el centro del producto, se han congelado a -20° C durante al menos 24 horas.

# THE PEACOCK



## 1 TENTACIÓN O 2...

- |   |     |  |     |
|---|-----|--|-----|
| <ul style="list-style-type: none"><li>● ● Ensalada de fruta fresca con cítricos y helado de Kefir</li></ul>       | 7 € | <ul style="list-style-type: none"><li>● Cake pops de after eight</li></ul> | 9 € |
| <ul style="list-style-type: none"><li>● ● Cremoso de chocolate con fresas y nata con helado de vainilla</li></ul> | 9 € |  |     |

● Vegetariano ● Vegano ● Sin Gluten

Precios en euros · 10% IVA INCLUIDO

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60° C en el centro del producto, se han congelado a -20° C durante al menos 24 horas.

# THE PEACOCK

## ALÉRGENOS

Huevo	Pescado	Cacahuetes	Soja	Lácteos	Frutos Secos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Moluscos	Altramuces	Gluten	Crustáceos
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

### PARA PICAR

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo con pan cristal y tomate de colgar										●			●
Selección de quesos nacionales					●					●			●
Langostinos con airbag de cerdo crujiente y crema de miso y lima		●		●			●	●	●	●			●
Guacamole con pico de gallo y totopos crujientes													
Steak Tartar de vaca con tostas y mantequilla de Hierbas	●	●				●		●	●	●			●
Sticks de verduras crujientes con dips variados	●			●	●			●	●	●			
Gyoza crujientes de langostinos con mahonesa de miso citrica	●	●		●	●		●	●	●	●	●		●
Croquetas de boletus	●				●	●				●			●
Pan de Coca cristal con Tomate													●
Brioche de bresaola de vaca, mahonesa de mostaza antigua y nube de parmesano	●			●	●			●					●
La Hamburguesa Premium Don Carlos	●			●	●			●		●			●
Hamburguesa de pollo extra crujiente y extra irresistible	●		●	●	●	●	●	●	●	●			●
Veggie Sandwich con guacamole, tomate de temporada, rúcula y pipas de calabaza				●		●	●		●				●
Club Sándwich clásico con beicon a la parrilla, pechuga de pollo de corral y mahonesa de mostaza antigua	●			●	●			●		●			●
1 TENTACIÓN O 2...													
Cremoso de chocolate con fresas y nata con helado de vainilla	●		●		●	●							
Cake pops de after eight	●		●		●	●							●

● Vegetariano ● Vegano ● Sin Gluten

Precios en euros · 10% IVA INCLUIDO

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60° C en el centro del producto, se han congelado a -20° C durante al menos 24 horas.