



DEMENTE

COCINA | COPAS | CÓCTELES

CATEDRAL

MADRID - EL PUERTO DE SANTA MARÍA - TARIFA - ROTA - CÁDIZ

desayunos

Tipo de pan a elegir:

Mollete

Semillas

Pan normal

Desayuno clásico

Medio

Entero

Tomate y aceite

1,50€

2,20€

Mantequilla

1,50€

2,20€

Mermelada

1,50€

2,20€

Paté

1,50€

2,20€

Ingrediente extra 0,20€

Desayuno culinario

Medio

Entero

Jamón

1,80€

2,40€

Pavo

1,80€

2,40€

York

1,80€

2,40€

Queso

1,80€

2,40€

Ingrediente extra 0,30€

Desayuno fit

Medio

Entero

Salmón

2,00€

2,50€

Aguacate

2,00€

2,50€

Queso de untar

1,80€

2,40€

Ingrediente extra 0,40€

Desayuno tierra de Cádiz

Medio

Entero

Chicharrones

2,20€

2,70€

Manteca colorá

2,20€

2,70€

Zurrapa de lomo

2,20€

2,70€

Zumo de naranja natural

2,50€

cafés



2,00€

Café Espresso / Cortado /
Con Leche / Descafeinado /
Infusiones



Cacao con Leche /
Vaso de Leche

2,20€



2,50€

Chocolate /
Café Capuchino /

Café Bombón con
Leche Condensada

2,90€

Carajillo 43

Café Espresso recién
hecho con Licor 43

4,50€



Café con
Gressy
o licor

2,90€



Café Jamaicano / Café Irlandés / Café Vienés

5,50€

*Desayunos disponibles desde las 10:00 hasta las 12:30 h.
Todos nuestros desayunos se sirven con; Leche entera/ desnatada / sin lactosa / soja,
azúcar blanco / azúcar moreno / edulcorante / miel. También disponible pan sin gluten*

IVA INCLUIDO

Bebidas

	EUROS
Caña de cerveza • Glass of beer	2,50
Cerveza 0,5 l. • Glass of beer 0,5 l.	3,50
Agua mineral 0,5 l. • Still mineral water 0,5 l.	2,50
Agua con gas • Sparkling mineral water	3,50
Zumo de piña, melocotón, tomate o naranja Fruit juices (pineapple, peach, tomato or orange)	2,90
Gaseosa botella 50 cl. • Soda, 50 cl. bottle	2,90
Energético • Energy Drink	3,50
Coca-Cola, Fanta, refresco con burbujas Coca-Cola, Fanta, soft drinks with gas	2,90
Aquarius, Nestea, refresco sin burbujas Aquarius, Nestea, soft drinks without gas	2,90
Pacharán - Brandy • Brandy	4,50
Licor de Hierbas - Vermut • Herb liqueur - Vermouth	4,50
Crema de Orujo	5,00
Tinto de verano • Tinto de verano	3,50

IVA INCLUIDO





EL ÁGUILA DORADA

El Águila Dorada regresa inspirada en su receta original para traerte una cerveza especial de color dorado brillante, con cuerpo suave y ligero, con personalidad y muy refrescante. Elaborada mirando al pasado añadiendo un toque actual gracias a las maltas caramelizadas. El sabor dorado de 1900.

Temperatura óptima para servir: 2°- 4°C

Graduación botella: Vol. 5,5% Alc.

El Águila Dorada returns inspired by its original recipe to bring you a special beer with a bright golden color, with a smooth and light body, with personality and very refreshing. Made looking to the past adding a modern touch thanks to caramelized malts. The golden taste of 1900.

Ideal serving temperature: 2°- 4°C

Bottle alcohol content: ABV 5,5%



3,50€

33cl
Maridaje
Pairing



Carne blanca pollo
White meat chicken



Pescado blanco
White fish



Jamón / embutidos
Ham / Inlay



EL ÁGUILA SIN FILTRAR

El Águila Especial sin filtrar se elabora con maltas caramelizadas y lúpulos Perle y Lemondrop™. Naturalmente turbia por la presencia de levaduras en suspensión que la dotan de gran cuerpo.

Temperatura óptima para servir: 2°- 4°C

Graduación botella: Vol. 5,5% Alc.

El Águila especial unfiltered is elaborated with caramelized malts and Perle and Lemondrop™ hops. Naturally turbid due to the barleys in suspension presence which provides a great body.

Ideal serving temperature: 2°- 4°C

Bottle alcohol content: ABV 5,5%



3,50€

33cl
Maridaje
Pairing



Marisco
Shellfish



Arroces
Rice



Quesos
Cheese



CRUZCAMPO® ESPECIAL BOTELLA

Nuestra Cruzcampo con más poderío. La personalidad propia y el carácter único y refrescante de esta Cruzcampo Especial se encuentra en las raíces de una tierra de acentos. Inspirada en la receta de 1904.

Temperatura óptima para servir: 2-4° C

Graduación botella: Vol. 5,6% Alc.

Our bottled barrel beer. Lager with body and flavour, bright blond colored, consistent ivory white foam and the fruity aroma of ripe apples. A balanced beer with a distinguished soft bitter flavour over the sweet aniseed malt.

Ideal serving temperature: 2-4° C

Bottle alcohol content: ABV 5,6%



3,50€

33cl
Maridaje
Pairing



Carne blanca pollo
White meat chicken



Pescado blanco
White fish



Quesos
Cheese



LADRÓN DE MANZANAS

Ladrón de Manzanas es una bebida con un sabor naturalmente refrescante, con 4,5% de alcohol. Está elaborada con 7 tipos de manzanas, la combinación perfecta de manzanas dulces y ácidas. Disfrútalo con hielo y limón para conseguir un sabor aún más refrescante. "Las manzanas robadas saben mejor".

Temperatura óptima para servir: 0°-2°

Graduación botella: Vol. 4,5% Alc.

Ladrón de Manzanas is a drink with a naturally refreshing taste, with 4,5% alcohol content. Made with 7 types of apples, the perfect combination of sweet and sour apples. Enjoy it with ice and lemon for an even more refreshing taste. "Stolen apples taste better".

Ideal serving temperature: 0°-2°

Bottle alcohol content: ABV 4,5%



3,50€

33cl
Maridaje
Pairing



Ensalada
Salad



Quesos
Cheese



Postres y chocolate
Desserts and chocolate



HEINEKEN 0,0

Cerveza lager 0,0% alcohol, elaborada únicamente con ingredientes naturales, con refrescantes notas afrutadas y suave cuerpo con el sabor a malta perfectamente equilibrado característico de Heineken®.

Temperatura óptima para servir: 2-4° C

Graduación botella: Vol. 0,0% Alc.

0,0% alcohol lager beer, brewed using only natural ingredients, with refreshing fruity notes and soft malty body with the Heineken® characteristic, perfectly balanced, malty flavour.

Ideal serving temperature: 2-4° C

Bottle alcohol content: ABV 0,0%



3,50€

33cl

Maridaje
Pairing



Pescado blanco
White fish



Marisco
Shellfish



Ensalada
Salad



CRUZCAMPO® RADLER

Cruzcampo Radler es la mezcla perfecta de cerveza Cruzcampo Especial con zumo natural de limón, suave y con el punto cítrico ideal. Ahora puedes disfrutar de tu clara de siempre como nunca antes: más natural, mucho más refrescante. Cruzcampo Radler. Con zumo natural de limón, doblemente refrescante.

Temperatura óptima para servir: 0-3° C

Graduación botella: Vol. 2,2% Alc.

Cruzcampo Radler is the perfect Cruzcampo Especial and natural lemon juice mixture, soft with the ideal citric touch. Now you can enjoy your usual clara as you never have done before: Cruzcampo Radler. With natural lemon juice, doubly refreshing.

Ideal serving temperature: 0-3° C

Bottle alcohol content: ABV 2,2%



3,50€

33cl

Maridaje
Pairing



Pescado blanco
White fish



Ensalada
Salad



Quesos
Cheese



SOL®

Sol® es una cerveza clara de tipo Lager con un exquisito aroma, de bajo amargor y refrescante sabor que se bebe directamente de la botella y sin limón. Originaria de México.

Temperatura óptima para servir: 0-3° C

Graduación botella: Vol. 4,5% Alc.

Sol® is a clear lager with an exquisite aroma, no bitterness and a refreshing flavour which is drunk straight from the bottle without lemon. Originating in Mexico.

Ideal serving temperature: 0-3° C

Bottle alcohol content: ABV 4,5%



3,50€

33cl

Maridaje
Pairing



Carne blanca pollo
White meat chicken



Pescado blanco
White fish



Comida mexicana
Mexican cuisine



DESPERADOS

Cerveza Premium con un toque de tequila. Sabor suave, agradable y refrescante. Rebelde y con carácter, perfecta para ocasiones festivas en que se busca ese toque más.

Temperatura óptima para servir: 0-3° C

Graduación botella: Vol. 5,9% Alc.

Premium beer with a touch of tequila. Smooth, pleasant and refreshing flavor. Rebellious and with character, perfect for festive occasions when you are looking for that extra touch.

Ideal serving temperature: 0-3° C

Bottle alcohol content: ABV 5,9%



3,50€

33cl

Maridaje
Pairing



Carne blanca pollo
White meat chicken



Ensalada
Salad



Comida mexicana
Mexican cuisine



CRUZCAMPO® SIN GLUTEN

Cruzcampo® Sin Gluten, elaborada con malta "Pilsen" de cebada, lúpulo, maíz, agua y levadura. Manteniendo su proceso de elaboración, el gluten se elimina gracias a la hidrólisis, dejando intactas sus propiedades y todo el sabor de Cruzcampo®.

Temperatura óptima para servir: 0-3° C

Graduación botella: Vol. 5,6% Alc.

Gluten-free Cruzcampo®, made with "Pilsner" malted barley, hops, maize, water and yeast. Maintaining its brewing process, gluten is removed by hydrolysis, leaving all its properties intact as well as the full taste of Cruzcampo®.

Ideal serving temperature: 0-3° C

Bottle alcohol content: ABV 5,6%



3,50€

33cl
Maridaje
Pairing



Carne blanca pollo
White meat chicken



Pescado blanco
White fish



Ensalada
Salad



HEINEKEN®

La cerveza Pilsen más distribuida en el mundo. Elaborada exclusivamente con ingredientes naturales, combina un perfil de producto con cuerpo a la vez que es ligera, suave y fácil de beber.

Temperatura óptima para servir: 0-3° C

Graduación botella: Vol. 5,0% Alc.

The most widely distributed Pilsen lager in the world. Brewed exclusively with natural ingredients, its product profile is one with body but at the same time light, smooth and easy to drink.

Ideal serving temperature: 0-3° C

Bottle alcohol content: ABV 5,0%



3,50€

33cl
Maridaje
Pairing



Hamburguesas
Hamburguers



Pescado blanco
White fish



Arroces
Rice



CRUZCAMPO® 0,0

Refrescante y con sabor inconfundible de Cruzcampo®, de espuma blanca y brillante. Aromas lupulados afrutados con ligeros matices amargos. Cerveza sabrosa y muy refrescante.

Temperatura óptima para servir: 2-4° C

Graduación botella: Vol. 0,0% Alc.

Refreshing with the unmistakable taste of Cruzcampo® and a crown of white, shiny foam. Fruity hop aromas with slight hints of bitterness. A very refreshing beer that is full of flavour.

Ideal serving temperature: 2-4° C

Bottle alcohol content: ABV 0,0%



3,50€

33cl
Maridaje
Pairing



Pescado azul
Blue fish



Marisco
Shellfish



Ensalada
Salad



AMSTEL ORO 0,0 Tostada

Elaborada por los maestros cerveceros de Amstel con maltas tostadas en tres tiempos: secado, tostación y golpe de fuego, que aportan el perfecto equilibrio de matices tostados para conseguir todo el sabor e intensidad de Amstel Oro con 0,0% alcohol.

Temperatura óptima para servir: 2-4° C

Graduación botella: Vol. 0,0% Alc.

Produced by Amstel master brewers with toasted malts in three steps: drying, toasting and blazing, which provide the perfect balance of the toasted nuances to get all the flavour and intensity of Amstel Oro and 0,0% alcohol.

Ideal serving temperature: 2-4° C

Bottle alcohol content: ABV 0,0%



3,50€

33cl
Maridaje
Pairing



Carne de cerdo
Pork



Ensalada
Salad



Jamón / Inlay
Ham / Inlay



Vinos Tintos

RIOJA (CRIANZA)

	<u>Botella</u>	<u>Copa</u>
Ramón Bilbao	18,00 €	3,75 €
Ramón Bilbao Ed. Limitada	24,00 €	--
Muga	27,00 €	--

RIOJA (RESERVA)

	<u>Botella</u>	<u>Copa</u>
Ramón Bilbao Reserva	24,00 €	--
Marque de Riscal	28,00 €	--
Marquez de Murrieta	32,00 €	--

RIBERA DEL DUERO

	<u>Botella</u>	<u>Copa</u>
Cruz de Alba (Roble)	18,00 €	3,75 €
Protos (Roble)	19,00 €	--
Cruz de Alba (Crianza)	26,00 €	--

Vinos Blancos

TIERRA DE CÁDIZ

	<u>Botella</u>	<u>Copa</u>
Tierra Blanca	15,00 €	3,50 €
Tierra Blanca Semidulce	15,00 €	3,50 €
Entrechuelos	17,00 €	--

RUEDA (VERDEJO)

	<u>Botella</u>	<u>Copa</u>
Finca Los Trenzones	16,00 €	3,50 €
Ramón Bilbao Verdejo	18,00 €	3,50 €
José Pariente	22,00 €	--

RIAS BAIXAS

	<u>Botella</u>	<u>Copa</u>
Mar de Frades	26,00 €	--
Valdesil (Godello)	26,00 €	--





Vinos Rosados

	<u>Botella</u>	<u>Copa</u>
Ramón Bilbao Rosado	19,00 €	3,70 €

Vinos Generosos

	<u>Botella</u>	<u>Copa</u>
Fino	16,00 €	2,50 €
Manzanilla	16,00 €	2,50 €
Oloroso	--	3,50 €
Amontillado	--	3,50 €
Palo Cortado	--	3,50 €
Cream	--	3,50 €
Moscatel	--	3,50 €
Pedro Ximenez	--	4,00 €



Cavas y Champagne

	<u>Botella</u>	<u>Copa</u>
Benjamín	7,50 €	--
Juve & Camps Essential	20,00 €	--
Juve & Camps Reserva	24,00 €	--

Sangrías y Spritz



Lolea Spritz Rosé
0,75L



Lolea N°1
0,75L



Lolea Spritz White
0,75L

Botella

17,00 €

Copa

3,75 €



5,5% vol
67 kcal/ 100ml

SoHo'S
FINO SPRITZ

Un Spritz muy refrescante y
ligeramente espumoso con base de vino
fino, aromatizado de forma natural con
limón, hierbabuena y bergamota.

CÓCTELES

DaVinci
GOURMET®

MOJITOS

6,50€

**Ron Abuelo, zumo de lima, azúcar,
hojas de hierbabuena y soda**



Clásico



Fresa



Mango



Fruta de la Pasión



6,50€

CAIPIRINHA

Cachaca, zumo de lima y azúcar



DAIQUIRIS

6,50€

Ron Abuelo, zumo de lima y azúcar



Clásico



Fresa



Mango



Fruta de la Pasión

IVA INCLUIDO

CÓCTELES

DaVinci
GOURMET®

6,50€

MARGARITAS

**Tequila José Cuervo, Cointreau,
zumo de lima y azúcar**



Clásico



Fresa



Mango



Fruta de
la Pasión



BLOODY MARY 2.0

**Vodka Absolut, zumo de tomate, sal, pimienta,
tabasco, salsa Lea & Perrins y zumo de lima**



6,50€



GRUPO CASA

REMIGLIO



6,50€

PIÑA COLADA

**Ron Malibú, Mangaroca Batida de Coco
y zumo de piña**

COMIDA | NATURALEZA | LUZ

APERITIVOS

APEROL SPRITZ

APEROL SPRITZ

Aperol, Espumoso Cinzano Spritz y Soda



7,00€



7,00€

Campari, Ginebra BULLDOG y Vermut Rojo

NEGRONI

FRANGELICO'S FASHION

Licor de Frangelico, Whisky Jim Beam Bourbon, azúcar y angostura



7,00€



7,00€

Limoncello Villa Massa, tónica y hojas de albahaca

MASSATONIC

COMIDA | NATURALEZA | LUZ

IVA INCLUIDO



GINEBRAS

MARTIN MILLER'S

9,00€

G'VINE

11,00€

PUERTO DE INDIAS

7,00€

HENDRICK'S

9,00€

BEEFEATER

7,00€

SEAGRAM'S

7,00€

BOMBAY SAPPHIRE

9,00€

LARIOS 12

7,00€

LARIOS ROSÉ

7,00€



VODKAS

ABSOLUT

7,00€



IVA INCLUIDO

WHISKY

WHITE LABEL

7,00€

DYC 8

8,00€

BALLANTINE'S

7,00€



RON

ABUELO

7,00€

BARCELÓ

7,00€

BRUGAL

7,00€



GRUPO CASA

TEQUILAS

JOSÉ CUERVO ESPECIAL

8,00€

1800 REPOSADO

9,00€



IVA INCLUIDO

Elaborados con
trozos de fruta natural
Made with fruit pieces

smoothies

5,50€



Smoothie Peach Paradise
Melocotón, papaya y fresa
Peach, papaya and strawberry



Smoothie Red Banana
Fresa y plátano
Strawberry and banana



Smoothie Piña Colada
Piña y coco
Pineapple and coconut



Smoothie Tropic Mix
Piña, papaya y mango
Pineapple, papaya and mango



Smoothie Apple & Berry
Manzana, frambuesa, arándanos y mango
Apple, raspberry, blueberries and mango



Smoothie Mango Fresh
Mango y pera
Mango and pear



smoothie Cocktails

con Alcohol
with Alcohol

7,50 €



Cajizfruta
MANGO Y PERA
MANGO & PEAR
& VODKA



Piña Colada
PIÑA, COCO
PINEAPPLE, COCONUT
& RON CON COCO /
RUM WITH COCONUT



Wild Berry
MANZANA, FRAMBUESA,
ARANDANOS, MANGO
APPLE, RASPBERRY, BLUEBERRIES, MANGO
& VODKA



Mediterranean Party
PLÁTANO, FRESA
BANANA, STRAWBERRY
& COGNAC



Summer Romance
MELOCOTÓN, PAPAYA, FRESAS
PEACH, PAPAYA, STRAWBERRIES
& GINEBRA / GIN



Canarian Sunset
PIÑA, PAPAYA, MANGO
PINEAPPLE, PAPAYA, MANGO
& RON / RUM



Elaborados con trozos de fruta natural / Made with fruit pieces

IVA INCLUIDO

helados



6,00€

La Tentazioni
Tiramisú helada



5,00€

Sensación
de frutos rojos



5,00€

Sensación
de chocolate

gofres



Gofre con
Chocolate

4,50€



Gofre con
Nata y Chocolate

5,00€



Gofre con
Helado

6,00€

tortitas



Tortitas con
Chocolate

5,50€



Tortitas con
Nata y Chocolate

6,50€



Tortitas con
Helado

6,50€

IVA INCLUIDO

DEMENTE

COCINA | COPAS | CÓCTELES

CATEDRAL

WIFI:

Usuario: DEMENTE_CATEDRAL

Contraseña: DEMENTE2025

Plaza de la Catedral, 10
11005 CÁDIZ

RESERVAS:

682 566 881

Visita nuestras redes sociales

