



Y Home Marin

COCKTAIL BAR

CARTA DE CAFES Y COCTELES



NUESTROS CAFES

HOME MARIN

CAFÉ BÁSICO

CAPUCHINO

Expreso, crema de leche

2,00 €

EXPRESO

Café solo

1,20 €

CAFÉ BOMBÓN

Expreso, crema y leche condensada

2,00 €

INFUSIONES

Gran variedad

1,50 €

ESPECIALIDADES

CAFÉ CON LECHE CON HIELO

Café con leche con hielo al estilo "Home Marin"

2,00 €

CAFÉ CON LECHE CON HIELO ESPECIAL

Café con leche con hielo y un toque de crema

3,00 €

CAFÉ IRLANDÉS

Café, whisky irlandés y nata

5,00 €

CARAJILLO

Café, coñac y nata (o sin ella)

5,00 €

TÉS

FIVE O'CLOCK

Té negro, aceite de bergamota y flores de aciano.

A las 5 de la tarde, Inglaterra toma el té. Una tradición muy arraigada iniciada por la alta aristocracia inglesa.



TAJ MAHAL

Té negro, té verde y canela.

Todo el sabor de la India, la tierra de las especias, en una receta ancestral a base de té negro, té verde y canela.



TUAREG

Té verde, menta y hierbabuena.

El té tuareg es el símbolo de la hospitalidad de los nómadas del desierto del Sahara. Una infusión muy aromática para tomar siempre en compañía.



JAVA

Té verde al jazmín.

Inspirados en la isla de Java, desarrollamos esta receta de té al aroma de jazmín. Símbolo de pureza y belleza en toda Indonesia.



ICHIGO

Té rojo, té verde, escaramujo y fresa.

El sabor de la fresa, joya de la agricultura nipona, combinado con una selección de los mejores téis en una bebida dulce y aromática.



CHINA IMPERIAL

Té rojo, hinojo y flores de girasol.

Té rojo e hinojo en una cuidadosa receta que nos transporta a la corte de los emperadores de la Antigua China.



INUIK

Té oolong, alga wakame, alga nori, nata y flores de aciano.

En uno de los lugares más inhóspitos del planeta, las algas sustentan la vida.



FORTUNELLA

Té blanco, naranja y hierba limón.

Del país del té combinamos té blanco, uno de los más apreciados, con naranja, que simboliza suerte, felicidad y abundancia.



ROOIBOS E INFUSIONES

MOKANA

Cereza del café, higo, manzana, canela, rooibos y flores de cártamo.

El clima de Colombia, país cafetero por excelencia, en esta infusión del fruto del café, Te levavó a sus orígenes más primitivos.



KALAHARI

Rooibos, cacao, canela y rosas.

Cuna de la vida y el alma, el continente africano nos regala el rooibos, una joya hecha planta, sin tina y de múltiples propiedades bien conocidas.



CINQUE TERRE

Rooibos, albahaca y nata.

Fue en el nordeste de Italia donde se descubrió la planta reina de su gastronomía. Rooibos y albahaca en una infusión aromática y dulce.



MATRIOSKA

Hibisco, enebro, olivo y cereza.

Una infusión fría desde la corte de los zares, con todo el temperamento característico ruso.



ALOHA

Manzana, hibisco, jengibre y mango.

El hibisco es la flor de Hawái. Los collares de flores son una ofrenda de bienvenida y demuestran su amor por su tierra y su cultura.



RAMSES

Manzanilla egipcia, naranja y lemongrass.

Deliciosa infusión de sabor cítrico y llena de propiedades, ya conocidas desde los tiempos de los grandes faraones del Antiguo Egipto.



MARE NOSTRUM

Menta poleo.

La menta más fresca y viva de los bosques mediterráneos en una infusión clásica, deliciosa y aromática.



KATMANDU

Tilo, melisa, rooibos, flores de girasol y vainilla.

De la tierra de la relajación y la medicación, traemos esta receta ancestral para el bienestar de cuerpo y mente.



COPACABANA

Mate, hierbabuena, lemongrass, jack fruit, flores de aciano y rosas.

Toda la esencia de Brasil recogida en una selección de hierbas que aportan calidez y un sabor único y exótico a esta infusión.



MOAI

Hierbabuena, melisa, tilo, manzanilla, menta y limón.

Infusión cítrica y refrescante que nos transporta a zonas cálidas como Rapa Nui.



TÉS LATTE

CHAI LATTE

Leche con té negro, canela, cardamomo, jengibre, nuez moscada, pimienta negra y clavo de Madagascar. Vendidas por doquier en las callejones de la India ofrecen este breboje especiado y con un toque dulce.



MATCHA LATTE

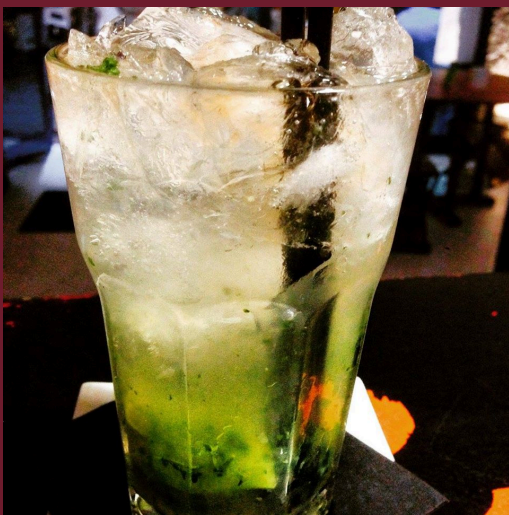
Leche con té matcha.

Los gestos hacen de la ceremonia del té la más delicada coreográfica, siendo el matcha el principal protagonista.



- Sin gluten
- Leche
- Pescado
- Crustáceos
- Moluscos
- Tiempo de infusión
- Con téina
- Sin téina
- Delicado en frío
- Añadir un poco de leche o infundidor en leche (té americano)

Todos los téis e infusiones pueden contener trazas de frutos de cáscara, leche y soja



HOME MARIN

PUERTO DE TAPIA DE CASARIEGO

CÓCTELES



CAIPIRIÑA | 6 €

Especialidad de la casa a base de ron, lima y azúcar

MOJITO | 6 €

Ron, azúcar, hierbabuena, lima y soda es la mezcla de esta refrescante bebida

DAIKIRI DE FRESA | 7 €

Bebida refrescante a base de fresa y ron servida muy fría

DAIKIRI DE MANGO | 7 €

Mezcla de ron y mango con un sabor que te sorprenderá

SAN FRANCISCO | 5 €

Cóctel sin alcohol a base de zumo de frutas

GIN TONICS | desde 5 €

No dejes de preguntar por nuestra gran variedad de ginebras acompañadas de tónicas que te sorprenderán

