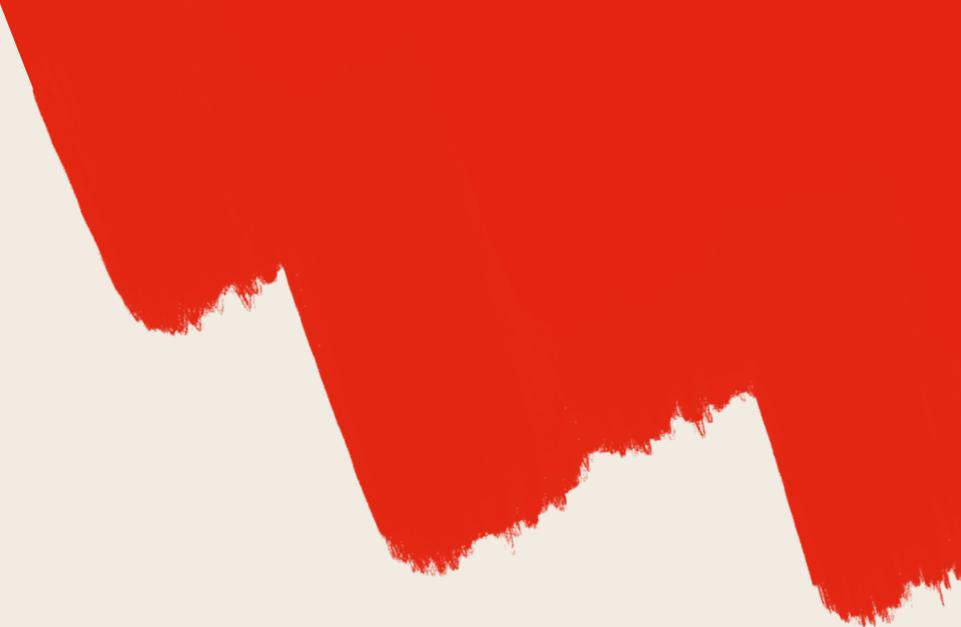


**LALIGA  
TWENTY  
NINE'S**



**GASTRO BITES,  
SPORT VIBES**



LALIGA  
**TWENTY  
NINE'S**

CALENTAMIENTO

CALENTAMIENTO

CALENTAMIENTO

**PATATAS CHIPS ALIÑADAS CON LIMA Y PIMIENTA** 3'00€

**GILDA DONOSTIARRA** 3'75€

**ACEITUNAS DE LA ABUELA PARTIDAS ALIÑADAS** 3'20€

**JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA** 16'95€

**TABLA DE QUESOS ACOMPAÑADA DE MEMBRILLO Y PAN** 14'95€

## PRIMERA PARTE

**FOCACCIA DE SARDINA AHUMADA CON BASE DE CREMA DE AGUACATE** 13'50€

**ENSALADA CÉSAR DE POLLO DE CORRAL CRUJIENTE** 14'50€

**TOMATE DE TEMPORADA Y MANGO CON JENGIBRE ENCURTIDO** 14'95€

**ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS CON BURRATA Y CREMA DE PESTO** 15'50€

**NACHOS LEGENDS** 13'75€

Nachos con salsa cheddar, guacamole, pico de gallo, frijoles y sour cream

**NUESTRAS PATATAS BRAVAS 29'S** 10'00€

Con salsa brava y alioli

**ALITAS DE POLLO FRITAS** 13'50€

**TIRAS DE PECHUGA DE POLLO DE CORRAL CRUJIENTE CON LIMA Y TOMATE EN POLVO** 11'50€

## LALIGA KIDS

**SÁNDWICH MIXTO KIDS 29'S** 8'50€

Tortilla de trigo, queso mozzarella, jamón york y jamón ibérico

**SPORT BURGER KIDS 29'S** 8'90€

Burger de ternera con kétchup y mostaza acompañada de patatas fritas

**CHIKEN KIDS 29'S** 8'90€

Burger de fingers de pollo con kétchup y mostaza acompañada de patatas fritas

\*Algunos de nuestros platos pueden contener alérgenos, pregunte a nuestro personal que estará encantado de facilitarle información más detallada.

Precios con IVA

GASTRO

# SEGUNDA PARTE

<b>SAAM DE FISH AND CHIPS (2 UND)</b>	<b>11'95€</b>
<b>BRIOCHE DE COSTILLAS DE CERDO A LA BARBACOA</b>	<b>8'95€</b>
<b>BOCADILLO JUGOSO DE CALAMARES A LA MADRILEÑA</b>	<b>8'95€</b>
<b>SMASH BURGER</b> Ternera (160gr.), queso cheddar, cebolla, pepinillo y mayonesa en pan brioche* acompañado de patatas fritas	<b>14'50€</b>
<b>AMERICAN BURGER</b> Ternera (175gr.), queso cheddar, bacón, aros de cebolla, lechuga, mayonesa de lima y mostaza antigua en pan brioche* acompañado de patatas fritas	<b>15'50€</b>
<b>VEGGIE BURGER</b> Burger vegana, guacamole, lechuga, tomate, puerros y mermelada de calabacín en pan brioche* acompañado de patatas fritas <b>*Disponible pan sin gluten</b>	<b>14'50€</b>
<b>SÁNDWICH MIXTO 29'S</b> Tartufata, mozzarella y paleta ibérica	<b>12'50€</b>
<b>SÁNDWICH LEGENDS</b> Finas láminas de pollo de corral, cocinadas a baja temperatura con salsa de mostaza y miel, rúcula, avellanas tostadas y huevo de codorniz	<b>13'00€</b>
<b>LOMO BAJO DE VACA MADURADA 40 DÍAS (2 PERSONAS)</b>	<b>52'00€</b>

Nuestras burgers y sándwiches vienen acompañados de patatas o chips

## EN EL BANQUILLO

<b>GUARNICIÓN PATATAS GAJO</b>	<b>3'95€</b>
<b>RACIÓN PAN CRISTAL TOSTADO</b>	<b>3'50€</b>

## PRÓRROGA

<b>PIÑA CARAMELIZADA CON LIMA Y HELADO DE COCO</b>	<b>6'90€</b>
<b>BALÓN DE ORO</b> Pannacotta de mango con frutos rojos	<b>6'90€</b>
<b>TORRIJA DE AVELLANAS CON HELADO DE CAFÉ</b>	<b>6'90€</b>
<b>TEXTURAS DE CHOCOLATE CON PAN Y ACEITE DE OLIVA</b>	<b>6'90€</b>
<b>MACETA 29'S</b> Mousse de chocolate blanco y polvo de galleta oreo	<b>6'90€</b>
<b>BOLA DE HELADO</b>	<b>4'90€</b>

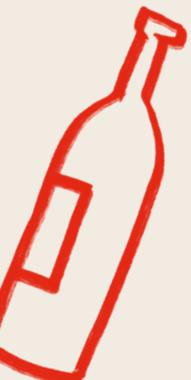
# BITES

# BEBIDAS



<b>AGUA</b>	<b>3'50€</b>
<b>AGUA CON GAS</b>	<b>3'50€</b>
<b>REFRESCO</b>	<b>4'00€</b>
<b>COPA DE SANGRÍA</b>	<b>8'50€</b>
<b>JARRA DE SANGRÍA</b>	<b>24'50€</b>
<b>TINTO DE VERANO</b>	<b>5'50€</b>
<b>ZUMOS (LIMÓN, NARANJA, ARÁNDANOS, PIÑA)</b>	<b>4'00€</b>

# VINOS



	<b>COPA</b>	<b>BOTELLA</b>
<b>TINTOS</b>		
<b>ESPINELA — RIBERA DEL DUERO</b>	<b>4'90€</b>	<b>24'50€</b>
<b>ALSOL CRIANZA — LA RIOJA</b>	<b>4'90€</b>	<b>24'50€</b>
<b>LA PLANTA — RIBERA DEL DUERO</b>		<b>33,00€</b>
<b>LUNA FRÍA CRIANZA — LA RIOJA</b>		<b>29,50€</b>
<b>RAMON BILBAO CRIANZA — LA RIOJA</b>		<b>33,00€</b>
<b>BLANCOS</b>		
<b>RANTAMPLAN — RUEDA</b>	<b>4'90€</b>	<b>21'50€</b>
<b>TULA VARONA — ALBARIÑO</b>	<b>5'30€</b>	<b>29'00€</b>
<b>JOSÉ PARIENTE — VERDEJO</b>		<b>39,50€</b>
<b>CAVA</b>		
<b>DOMINIO DE CALLES</b>		<b>28'00€</b>
<b>CHAMPAGNE</b>		
<b>BRUT PIERRE JOUET</b>		<b>125'00€</b>
<b>BELLE EPOQUE PIERRE JOUET</b>		<b>320'00€</b>

# CERVEZAS

	GRANDE	MEDIANA
<b>MAHOU 5 ESTRELLAS</b>	7'10€	4'50€
<b>MAHOU 0,0% TOSTADA</b>		5'50€
<b>CORONA</b>		5,50€
<b>ALHAMBRA</b>		5,50€
<b>MAHOU IPA</b>		5,50€
<b>MAHOU SIN GLUTEN</b>		5,50€

# SMOOTHIES

<b>BERRY PLUS</b> Mora, arándano y plátano	8'50€	<b>PASIÓN</b> Maracuyá, piña y mango	8'50€
<b>MANGO PIÑA</b> Mango, piña y fresa	8'50€	<b>NUBE</b> Fresa y plátano	8'50€
<b>FOREST</b> Fresa, mora y remolacha	8'50€	<b>VEGGIE KALE</b> Piña, mango, kale, espinaca y jengibre	8'50€
<b>CARIBEN</b> Piña, coco y plátano	8'50€		

# MOCKTAILS SIN ALCOHOL

<b>MAGRI</b> Una limonada de manzana verde y menta inspirada las playas de Brasil	8'50€
<b>FLORIDA</b> Lima recién exprimida y un toque de coco que viene directamente desde Miami	8'50€

# COCKTAILS COCKTAILS COCKTAILS

## LEGENDS

### MEY

Un mojito de manzana verde reconstruido. Cremoso, cítrico y refrescante.

Ron, lima, azúcar, menta, manzana verde y clara de huevo.

### SARTIRE SOUR

Un cóctel ahumado y refrescante. Sorprendente del principio al final. Mezcal, Scotch, limón, azúcar, jengibre y clara de huevo.

### AMARENAZO

Si te gusta la ginebra con un toque dulce, lo disfrutarás.

Gin, licor de melocotón, jarabe de hibisco, limón, azúcar y agua con gas.

### NONAINO

Inclasificable, divertido, con mucha personalidad y... ¡Olé!

Aperol, gin, fruta de la pasión, limón y jarabe de flor de hibisco..

### KM O

Empieza tu camino con este simpático y llamativo cóctel.

Mezcla de rones, lima, curacao azul y coco.

13'50€

### DENISE

Un sabor sutil y delicado, perfecto para un tardeo.

Vodka, licor de naranja, mezcla de cítricos, jarabe de fresa, azúcar.

13'50€

13'50€

### COLA DE GALLO

Un cóctel fuerte y amargo, para los que aprecian los tragos complejos.

Bourbon, Cachaça, Cynar y Vermut Rojo.

13'50€

14'50€

### MANGOAL

Un cóctel tiki, refrescante, largo y levemente cítrico. Trago imprescindible en un día de sol.

Ron, Licor de naranja, zumo de naranja y lima, mango, azúcar y agua con gas.

14'50€

13'50€

### THE GREAT IÑA

Nuestra versión de la caipiriña brasileña, hecha como en las playas de Sao Paulo.

Cachaça, coco, lima y azúcar.

13'50€

13'50€

### EL TORREÓN

Un cóctel que se sobresale... como nuestro torreón.

Whisky de manzana verde, limón, azúcar, clara de huevo, jarabes de manzana verde y fruta de la pasión.

13'50€

## DULCES

**SEX ON THE BEACH** 12'50€

**TEQUILA SUNRISE** 12'50€

**MAI-TAI** 12'50€

**AMARETTO SOUR** 12'50€

**PIÑA COLADA** 12'50€

## REFRESCANTES

**MOJITO** 12'50€

**CAIPIRINHA** 12'50€

**PISCO SOUR** 12'50€

**DAIQUIRIE** 12'50€

**MARGARITA** 12'50€

Añadir sabores de: Mango, Fresa, Coco, Piña, Maracuyá + 1€

## CLÁSICOS

**NEGRONI** 12'50€

**OLD FASHIONED** 12'50€

Con Makers Mark o Bulleit rye

**DRY MARTINI** 12'50€

Con Tankeray 10

**BIJOU** 13'50€

Con Tankeray 10

**MANHATTAN** 12'50€

Con Makers Mark o Bulleit rye

12'50€

12'50€

14'00€

12'50€

14'00€

13'50€

15'00€

12'50€

14'00€

## SPRITZ

**APEROL SPRITZ** 8'50€

**CAMPARI SPRITZ** 8'50€

**ST GERMAIN  
SPRITZ** 8'50€

**LIMONCELLO  
SPRITZ** 8'50€

# COCKTAILS

# COMBINADOS

## WHISKY

<b>BALLANTINES</b>	<b>12'50€</b>
<b>J&amp;B</b>	<b>12'50€</b>
<b>JAMESON</b>	<b>12'50€</b>
<b>RED LABEL</b>	<b>12'50€</b>
<b>WHITE LABEL</b>	<b>12'50€</b>
<b>JACK DANIELS</b>	<b>12'50€</b>
<b>JACK DANIELS MANZANA</b>	<b>13'50€</b>
<b>FOUR ROSES BOURBON</b>	<b>13'50€</b>
<b>BLACK LABEL</b>	<b>14'50€</b>
<b>MAKERS MARK BOURBON</b>	<b>14'50€</b>
<b>BULLEIT RYE</b>	<b>14'50€</b>
<b>GLENFIDDICH 12 YEARS</b>	<b>16'00€</b>
<b>MACALLAN 12 YEARS</b>	<b>22'00€</b>
<b>LAGAVULIN 16 YEARS</b>	<b>24'00€</b>

## RON

<b>BACARDÍ</b>	<b>12'50€</b>
<b>BRUGAL</b>	<b>12'50€</b>
<b>BARCELÓ</b>	<b>12'50€</b>
<b>PAMPERO</b>	<b>12'50€</b>
<b>MALIBU</b>	<b>12'50€</b>
<b>HAVANA 7</b>	<b>14'00€</b>
<b>MATUSALEM 15</b>	<b>14'00€</b>
<b>SANTA TERESA 1796</b>	<b>17'00€</b>
<b>ZACAPA 23</b>	<b>20'00€</b>

## VODKA

<b>ABSOLUT</b>	<b>12'50€</b>
<b>STOLICHNAYA</b>	<b>12'50€</b>
<b>GREY GOOSE</b>	<b>16'00€</b>
<b>BELUGA</b>	<b>20'00€</b>

## TEQUILA Y MEZCAL

<b>JOSÉ CUERVO</b>	<b>12'50€</b>
<b>1800</b>	<b>12'50€</b>
<b>SIETE MISTERIOS</b>	<b>15'00€</b>
<b>DON JULIO SILVER</b>	<b>15'00€</b>
<b>DON JULIO REPOSADO</b>	<b>17'50€</b>
<b>DON JULIO AÑEJO</b>	<b>20'00€</b>

## GINEBRA

<b>SEAGRAMS</b>	<b>12'50€</b>
<b>BEEFEATER</b>	<b>12'50€</b>
<b>TANQUERAY</b>	<b>12'50€</b>
<b>PUERTO DE INDIAS DE FRESA</b>	<b>12'50€</b>
<b>LARIOS 12</b>	<b>12'50€</b>
<b>BOMBAY SAPHIRE</b>	<b>12'50€</b>
<b>CITADEL</b>	<b>14'00€</b>
<b>ROKU</b>	<b>14'00€</b>
<b>MARTIN MILLERS</b>	<b>14'00€</b>
<b>NORDES</b>	<b>14'00€</b>
<b>BULLDOG</b>	<b>14'00€</b>
<b>BROCKMANS</b>	<b>16'00€</b>
<b>HENDRICKS</b>	<b>16'00€</b>
<b>MONKEY 47</b>	<b>20'00€</b>

## LICORES

<b>43</b>	<b>8'50€</b>
<b>BAILEYS</b>	<b>8'50€</b>
<b>CREMA DE ORUJO</b>	<b>8'50€</b>
<b>PACHARÁN</b>	<b>8'50€</b>
<b>JÄGERMEISTER</b>	<b>8'50€</b>
<b>COINTREAU</b>	<b>8'50€</b>
<b>CAMPARI</b>	<b>8'50€</b>
<b>LIMONCELLO</b>	<b>8'50€</b>
<b>DRAMBUIE</b>	<b>8'50€</b>
<b>KAHLUA</b>	<b>8'50€</b>
<b>AMARETTO</b>	<b>8'50€</b>
<b>CHARTREUSE VERDE</b>	<b>10'00€</b>
<b>COGNAT Y BRANDY</b>	
<b>HENNESSY VS</b>	<b>14'00€</b>
<b>CONDE DE OSBORNE GRAN RESERVA</b>	<b>16'00€</b>
<b>VERMUTS</b>	
<b>YZAGUIRRE ROJO</b>	<b>7'50€</b>
<b>YZAGUIRRE BLANCO</b>	<b>7'50€</b>

Precios con IVA

# DRINKS