

copenhagen

Arbejdsglæde
(ah-bites-gleh-the) . noun

**Cuando el trabajo es
fuente de disfrute y felicidad**
When one's work is a source of joy
and happiness.

Danish - Swedish - Norwegian

Bienvenido a Copenhague
Welcome to Copenhagen

MENÚ DEGUSTACIÓN

ENTRANTES (3 por persona)

Croqueta de boletus o croqueta de gorgonzola

Guacamole con nachos de yuca frita ●●

Tomate ecológico al estilo caprese con queso de anacardos, berenjena macerada, aceite y albahaca ●●

PLATO PRINCIPAL (a elegir uno)

Hamburguesa Copenhagen: filete de Quorn, mayonesa de tandori, tomate, aguacate y tapenade.

Hamburguesa Beyond Burger con cebolla caramelizada, hoja de roble, queso cheddar vegano y sojanesa con tandori, servida con pan de albahaca y acompañada de patatas gajo especiadas. ●●

Pasta artesana. Focchi de pera y queso pecorino con setas confitadas y pesto rojo

Huevo ecológico con espárragos y setas salteadas, crema de queso de cabra con miel, romero y mermelada de pimienta ●

Lasaña fresca de calabaza, quorn y castañas. Con bechamel ligera y gratinado de queso pecorino y scamorza

Quesadillas con pan libanés. Rellenas de seitán adobado, verduras de temporada y queso cheddar, acompañadas con salsa romescu. ●

Cualquier ensalada de carta.

DEGUSTACIÓN DE POSTRES

Tarta de puré de castaña y chocolate

Cheesecake con confitura de temporada ●

20€ (sin bebida)
25€ (con bebida - consultar)

TASTING MENU

STARTERS (3 per person)

Wild mushrooms or gorgonzola croquette

Guacamole with fried cassava nachos ●●

Organic tomato caprese style with cashew cheese, marinated eggplant, oil and basil ●●

MAIN COURSES (choose one)

Copenhagen Burger: Quorn fillet, tandoori mayonnaise, tomato, avocado and tapenade.

Beyond Burger with caramelized onion, oak leaf lettuce, vegan cheddar and vegan mayonnaise with tandori served with basil bread and accompanied by spiced potato chips. ●●

Fresh pasta, stuffed with pear and pecorino cheese with marinated mushrooms and red pesto sauce.

Ecologic egg with asparagus and sautéed mushrooms, goat cheese cream, honey, rosemary and pepper jam. ●

Pumpkin lasagna, quorn and chestnuts with light bechamel and pecorino and scamorza cheese au gratin.

Quesadilla in lebanese bread. Filled with pickled seitan, season vegetables and cheddar cheese with romescu. ●

Any salad at menu.

DESSERTS

Homemade chestnut cream and chocolate cake.

Cheesecake with seasonal jam. ●

20€ (without drinks)
25€ (with drinks - check)

TAPAS

STARTERS

- Patatas bravas con all i oli vegano y salsa brava casera. 5,80
● Bravas with vegan garlic sauce and homemade spicy sauce.

- Palomitas de coliflor en tempura con mojo picón rojo. 5,90
 Tempura cauliflower popcorn with "mojo picón" (red sauce)

- Guacamole con nachos de yuca frita. 8,50
● Guacamole with fried cassava nachos.

- Croquetas de boletus y avellanas tostadas (6 uds.) 10,20
 Wild mushrooms and toasted hazelnut croquettes (6 units). 1,90
 Por unidad / Per unit

- Croquetas de gorgonzola, nueces, higos y lima (6 uds.) 10,20
 Gorgonzola cheese, nuts and figs croquettes with lime zest (6 units). 1,90
 Por unidad / Per unit

- Mini hamburguesas vegetales (4 uds.) 8,50
 Mini veggie burgers (4 units).

- Ensaladilla Tívoli: quinoa, calabaza, tomate seco, patata morada y 8,30
● setas confitadas al tomillo con salsa tártara.
 Tivoli salad; quinoa, pumkpim, dried tomato, purple potato, and confit with thyme mushrooms and tartara sauce.

- Gambas vegetales al ajillo. 6,50
 Garlic veggie prawns.

- Hummus con pan libanés tostado a las hierbas aromáticas. 5,50
● Hummus with with Lebanese bread toasted with herbs.

- Enrollados de berenjena, queso scamorza y tapenade con pesto 8,50
 tomate seco (4 uds.).
 Aubergine roulades with scamorza cheese and tapenade with dried tomatoes pesto (4 units).

- Por unidad / Per unit 2,20



Servicio extra de pan normal o sin gluten 1,50
 Extra service of normal bread or gluten free 1,50

● Vegano / Vegan
 ● Sin gluten / Gluten Free
 ● Raw food
 ● Opción vegana / Vegan option
 ● Opción sin gluten / Gluten free option

ENSALADAS

SALADS



- **Tomate de la huerta valenciana al estilo caprese con queso de anacardos, berenjena macerada, mini brotes y AOVE** 8,90
Valencian tomato caprese style with cashew cheese, marinated eggplant, oil and basil.
- **Ensalada de pistacho, aguacate y fresa sobre base de Mezclum** 10,90
● **con lascas de queso Grana Padano.**
Pistacho salad with avocado, strawberry with Grana Padano cheese flakes.
- **Ensalada de seta Eryngii macerada: base de rúcula con tomate seco, lascas de parmesano y pesto de remolacha con aceite de trufa** 10,50
Boletus salad: base of arugula with dried tomatoes, parmesan flakes, and beet pesto with truffle oil.
- **Ensalada fresca de quinoa, hinojo, pepino, dátiles y naranja con vinagreta de frutos del bosque y agave.** 9,00
Quinoa fresh salad with fennel, cucumber, dates and orange with also vinaigrette of berries and agave.
- **Ensalada de seitán: crujiente de seitán marinado sobre base de Mezclum, con naranja, cacahuetes, spaghetti de mar y vinagreta de mostaza.** 9,00
Seitan salad, crispy marinated seitan and sea spaghetti with orange, peanut and mustard vinaigrette.

● Vegano
Vegan

● Sin gluten
Gluten Free

● Raw food

● Opción vegana
Vegan option

● Opción sin gluten
Gluten free option

PRINCIPALES

MAIN COURSES

- | | | |
|--|-------|--|
| <p>Hamburguesa Copenhagen: filete de Quorn, mayonesa de tándori, tomate, aguacate y tapenade con pan de remolacha y acompañada de patatas gajo
Copenhagen burger: Quorn fillet, tandoori mayonnaise, tomato, avocado and tapenade with beet bread and accompanied by deluxe potatoes.</p> | 10,50 | <p>● Pasta Thai de fideo udon, con salsa thai, verduras al wok y gambas vegetales.
Thai udon pasta with thai sauce, wok vegetables and veggie prawns. 12,50</p> |
| <p>● Hamburguesa Beyond Burger con cebolla caramelizada, hoja de roble, queso gouda y sojanesa con tándori. Con pan de espelta y acompañada de patatas gajo especiadas.
Russafa burger: beyond burger with caramelized onion, oak leaf lettuce, gouda cheese and vegan mayonnaise with tándori. With spelt bread and accompanied by spiced potato chips.</p> | 12,50 | <p>Pasta artesana: focchi de pera y queso pecorino con setas de temporada confitadas y pesto rojo.
Fresh pasta: stuffed with pear and pecorino cheese, with marinated mushrooms and red pesto sauce. 10,20</p> |
| <p>● Quesadillas con pan libanés rellenas de seitán adobado, verduras de temporada y queso cheddar, acompañadas con salsa romescu.
Quesadilla in lebanese bread: filled with pickled seitan, season vegetables and cheddar cheese with romescu sauce.</p> | 10,50 | <p>Lasaña fresca de calabaza, quorn y castañas. Con bechamel ligera y gratinado de queso pecorino y scamorza.
Pumpkin lasagna, quorn and chestnuts. With light besamel and pecorino and scamorza cheese gratin. 10,50</p> |
| <p>● Huevo ecológico con espárragos y setas salteadas, crema de queso de cabra con miel, romero y mermelada de pimiento.
Ecologic egg with asparagus and sautéed mushrooms, goat cheese cream, honey, rosemary and pepper jam.</p> | 9,80 | <p>● Brochetas de corazones de alcachofa y seitán adobado con salsa tártara y reducción de teriyaki (2 uds.)
Brochettes of artichoke hearts and marinated seitan, tartar sauce and teriyaki reduction (2 units) 9,20</p> |
| | | <p>● Curry Masala con dados de calabaza y buñuelo de berenjena, leche de coco, lentejas peladas y especias. Acompañado de arroz integral al laurel.
Masala Curry with pumpkin and aubergine, coconut milk, lentils and spices. Accompanied with laurel brown rice. 9,80</p> |
| | | <p>● Tacos de jackfruit especiado y aliñado con pico de gallo, cebolla morada, tomate fresco, jalapeños y cilantro. Acompañados de dos salsas: guacamole y crema agria vegana con eneldo y lima.
Spiced jackfruit tacos with pico de gallo with red onion, fresh tomato, jalapeños and coriander. Accompanied by two sauces: guacamole and vegan sour cream with dill and lime. 8,80</p> |

Servicio extra de pan normal o sin gluten 1,50
Extra service of normal bread or gluten free 1,50

● Vegano Vegan ● Sin gluten Gluten Free ● Raw food ● Opción vegana Vegan option ● Opción sin gluten Gluten free option

MENÚ NIÑOS

KIDS MENU



6 Nuggets de quorn con patatas y ensalada, acompañado con kétchup Bio sin azúcar.

6 Nuggets with french fries and salad, served with sugar free ketchup Bio.

- Pasta con tomate y queso rallado.
- Pasta with tomato sauce and grated cheese.

3 Mini hamburguesas vegetales con patatas y ensalada, acompañadas con kétchup Bio sin azúcar.

3 Mini vegetable burgers with french fries and salad, served with ketchup Bio.

Un plato a elegir + Bebida (agua, refresco o zumo) + Postre (dos bolas de helado al gusto) 8,90

A dish to choose + Drink (water, soft drinks, juice) + Dessert (two ice-cream balls)

● Vegano
Vegan

● Sin gluten
Gluten Free

● Raw food

● Opción vegana
Vegan option

● Opción sin gluten
Gluten free option

POSTRES

DESSERTS

Todos nuestros postres son caseros/Homemade all of them

- **New York cheesecake con confitura de temporada.** 5,90
Homemade New York cheesecake with season jam.
- Tarta de violeta: cremoso de queso con base de galleta y cobertura de caramelo de violetas.** 5,80
Violet cake. Creamy cheese with biscuit base and violet candy coverage.
- **Bombones de chocolate puro y de algarroba con helado de pistacho.** 5,80
Carob and dark chocolates with pistachio ice cream.
- **Tarta de chocolate Sacher vegana con confitura de albaricoque casera y melaza.** 5,90
Vegan Sacher chocolate cake with homemade apricot jam and molasses.
- Tarta de puré de castaña y chocolate** 5,80
Homemade chestnut cream and chocolate cake.
- Coulant de chocolate con helado de pistacho.** 5,80
Chocolate coulant with pistachio ice cream
- **Sorbete de chufa.** 5,20
Chufa sorbet.
- **Sorbete de manzana verde.** 5,20
Green apple sorbet.

Copa de helado (a elegir) con nuestros toppings
Ice-cream cup (to choose) with our toppings

5,50

- Leche merengada
Meringue milk
- **Pistacho de Sicilia**
Sicilia pistachio
 - **Helado de té verde**
Green tea



● Vegano
Vegan

● Sin gluten
Gluten Free

● Raw food

● Opción vegana
Vegan option

● Opción sin gluten
Gluten free option

INFUSIONES & TÉS

- **Poleo, Manzanilla, Tila.**

Fresh mint tea, Chamomile infusion, Lime infusion.

- **Tomillo.**

Thyme infusion.

Té Negro Puro Chino.

Pure Black Chinese Tea.

Té Rojo Pu-Erh.

Pu-Erh Red Tea.

Té Verde.

Green Tea.

Té verde con flores de rosa, naranja, vainilla y zanahoria.

Green tea with flowers of rose, orange, vanilla and carrot.

Té Chai con canela, jengibre, cardamomo, pimienta y clavo.

Chai tea with cinnamon, ginger, cardamon, pepper and clove.

1,80

1,80

2,50

2,50

2,50

2,50

2,50

HERBAL & TEAS

Té Blanco con láminas de almendra, naranja y pétalos de rosa.

White tea with sliced almonds, orange and rose petals.

2,50

Rooibos de naranja con fresa, malva y lemongrass.

Orange Rooibos with strawberry, mallow and lemongrass.

2,50

- **Delicia Golden Chai. Manzana, canela, flores de manzanilla, nuez moscada, clavo, anís estrellado, jengibre y cardamomo.**

Golden Chai Delicacy. Apple, cinnamon, chamomile flowers, nutmeg, cloves, star anise, ginger and cardamom.

2,50

- **Secreto de India. Canela, jengibre, cardamomo, clavo, pimienta blanca, hojas de frambuesa y hojas de ortiga.**

Secret of India. Cinnamon, ginger, cardamom, cloves, withe pepper, raspberry leaves and nettle leaves.

2,50

- **Relax. Hierbaluisa, melisa, tila y flor de azahar.**

Relax. Lemon verbena, lemon balm, lime blossom and orange blossom

2,50

- **Digestiva. Escaramujo, flores de manzanilla, pétalos de azahar, lemongrass, hibisco y hierbabuena.**

Digestive. Dogrose, chamomile flowers, orange blossom petals, lemongrass, hibiscus and mint.

2,50

● Sin teína
with no theine

VINO WINE

BLANCO WHITE

D.O. VALENCIA

La Pulga de Morella (Macabeo y Sauvignon blanc) 12,50
Fresco y alegre en el paladar. Perfecto para cualquier ocasión. **Copa** 2,50
Fresh and cheerful on the palate, perfect for any occasion.

Cullerot (Verdil, Chardonay y Macabeo) 15,00
Con notable personalidad. Suaves amargos, buena acidez, sensaciones cítricas, una trama ligera y bastante persistencia.
With remarkable personality. Soft bitter, good acidity, citrus sensations, a light plot and quite persistent.

Soldadito Marinero (Moscatel de Alejandría) 13,50
Moscatel seco que rompe esquemas. Flores blancas, azahar, cítricos y ligeros toques tropicales. Fresco y jugoso.
Dry muscatel that breaks schemes. White flowers, orange blossom, citrus and light tropical touches. Fresh and juicy

D.O. UTIEL REQUENA

Rebel.lia (Suavignon blanc, Chardonnay) 15,00
Vino ecológico con certificado vegano. Con buena intensidad. **Copa** 3,00
Recientemente proclamado como uno de los mejores vinos de Valencia relación calidad-precio.
Organic wine with vegan certificate. With good intensity.
Recently proclaimed as one of the best wines of Valencia value for money.

D.O. RUEDA

Menade ecológico (Verdejo) 13,50
El primer Verdejo con D.O. Rueda en obtener el certificado ecológico. **Copa** 3,00
The first Verdejo with D.O. Rueda in obtaining the ecological certificate.

D.O. BIERZO

Abad Dom Bueno (Godello 100%) 15,50
Aromas de frutas maduras y fondo floral anisado. Muy delicado con apuntes cítricos que le aportan frescura
Ripe fruits and aniseed floral background. Very delicate with citrus notes that bring freshness

D.O. VINO DE PAGO

Pago de los Balagueses (Chardonay) 19,90
Envejecido diez meses en barrica, con buena entrada y con un final ahumado y buena persistencia.
Aged ten month in barrel, with good entry and a smoky finish and good persistence.

D.O. SOMONTANO

Cojón de Gato (Gewürztraminer) 15,00
Goloso, afrutado. Deja un rastro que hará que no te canses de beberlo.
Sweet, fruity. Leave a trail that will make you not tired of drinking it.

D.O. RIAS BAIXAS

Terra de Godos (Albariño 100%) 16,00
Nos llega de los que un día trabajaron las duras terras arenosas do Val do Umia. Aromas frutales, buena acidez, final agradable y largo.
Comes to us from those who one day worked the hard sandy terraces of Val do Umia. Fruit aromas, good acidity, pleasant and long finish.

TINTO RED

D.O. VALENCIA

Vermell (Monastrell, Garnacha Tontorera, Mandó) 13,50
Un gran vino valenciano con una peculiar crianza en ánforas de cerámica enterrada
A great Valencian wine with a peculiar aging in buried ceramic amphoras.

Venta del Puerto Nº12 (Cabernet, Merlot, Syrah, Tempranillo) 16,00
Vino de corte moderno, con buen paso y rasgos inconfundiblemente mediterráneos.
Modern cut wine, with good pace and unmistakably mediterranean traits.

D.O. RIBERA DEL DUERO

Pruno (Tinto fino, Cabernet Sauvignon) 19,00
El mejor vino español relación calidad-precio según Robert Parker, considerado uno de los críticos más influyentes del mundo.
The best Spanish wine in history value for money according to Robert Parker, considered one of the most influential critics in the world.

Fuentespina 3 (Tinta del País) 13,50
De color violáceo. Aromas muy expresivos con notas de frutas rojas y negras mezcladas en vainilla. Final fresco. 3,00
Violet color, very expressive aromas with notes of red and black fruits mixed in vanilla. Fresh finish.

D.O. UTIEL REQUENA

Rebel.lia Ecológico (Tempranillo, Garnacha) 15,00
Una apuesta segura. Un buen vino con certificado ecológico y vegano que permanece como mínimo seis meses en barrica. 3,00
A safe bet. Good wine with ecological and vegan certificate that remains at least six months in barrels

Caprasia Bobal (Bobal 100%) 16,00
Criado en ánforas de barro. Fresco, buena acidez y buen recorrido.
Raised in clay amphoras. Fresh, good acidity and good path.

D.O. SOMONTANO

Cojón de Gato (Merlot, Syrah, Cojón de Gato) 16,50
Contundente nombre tomado de una variedad de uva del Somontano y casi inédita. Divertido, con una imagen muy lograda y bien elaborado.
Striking name taken from a Somontano grape variety and almost unprecedented. Fun, with a very accomplished and well-crafted image.

D.O. RIOJA

Honoro Vera (Tempranillo) 14,00
Frutal, floral, muy fresco y fácil de beber, sabroso. Produce la agradable sensación de saborear un bombón de fruta en boca. 3,00
Fruity, floral, very fresh and easy to drink, tasty. Produces the pleasant sensation of tasting a chocolate fruit in the mouth.

D.O. BIERZO

Petit Pittacum (Mencía 100%) 14,00
El marcado carácter atlántico es la mejor y más particular expresión que nos puede brindar este vino. Elegante, fluido y jugoso.
The marked Atlantic character is the best and most particular expression that this wine can offer us. Elegant, fluid and juicy.

D.O. VINO DE PAGO

Pago de los Balagueses (Syrah) 20,00
El vino más laureado de la uva Syrah, buen ataque, taninos dulces, largo y estructurado. Situado en el club de los mejores vinos tintos de España.
The most awarded wine of the Syrah grape, good attack, sweet, long and structured taminos. Located in the club of the best red wines of Spain.

ROSADO

D.O. UTIEL REQUENA

Rebel.lia Ecológico y vegano (Bobal, Merlot) 15,00
Aroma intenso que presume de juventud, con recuerdo a golosinas ácidas. Potente, buena acidez, con frescura. 3,00
Intense aroma that boasts of youth, with recollection of acidic sweets. Powerful, good acidity, with freshness.

CAVA

Vegamar Brut Nature Ecológico (Macabeo, Chardonnay) 16,00
De uvas ecológicas, con aroma de frutas blancas y notas cítricas. 3,50
From organic grapes with aroma of white fruits and citrus notes.

Celler vell Brut Nature Reserva (Xarel.lo, Macabeo, Paredalla) 17,00
Aroma atractivo y elegante con toques de fruta y de crianza.
Attractive and elegant aroma with hints of fruit and aging.

Pago de Tharsys Millésime Rosé Reserva (Garnacha 100%) 21,00
Cava original que se adapta a paladares diversos. Jugoso, suave, fresco y alegre. Aromas de fruta roja fresca, intenso y persistente.
Original cava that adapts to different palates. Juicy, soft, fresh and cheerful. Aromas of fresh, intense and persistent red fruit.

CERVEZA BEER

ARTESANAS/CRAFT

ARTESANAS NÓMADAS

Passiflora (Berliner Weisse) 3,8% 4,50
El maracuyá inspira alegría, frescura y diversión. Ligera, ácida y afrutada.
The passion fruit inspires joy, freshness and fun. Light, acidic and fruitily.

ARTESANAS VALENCIANAS

Cerveza Copenhagen 5,5% 4,00
La cerveza del restaurante copenhagen, elaborada para acompañar a la perfección nuestros platos. Sabrosa, suave y elegante.
The copenhagen restaurant beer, prepared to perfectly accompany our dishes. Tasty, smooth and elegant.

Galana nº5 (La Yesa) 5% 4,00
Cerveza potente, fresca y limpia. Rica en matices. Notas minerales y de menta dan el contrapunto en un final largo, sabroso y elegante.
Powerful, fresh and clean beer, rich in nuances. Mineral and mint notes give counterpoint in a long, tasty and elegant finish.

La Socarrada (Xàtiva) 6% 4,30
Elaborada de forma tradicional y natural con maltas, lúpulos, levadura, romero y miel de romero.
Prepared in a traditional and natural way with malts, hops, yeast, rosemary and rosemary honey.

Er Boquerón (Xàtiva) 4,8% 4,30
Elaborada por La Socarrada, con agua de mar. Una Ale suave, fresca, rubia y sin gas añadido.
Elaborated by La Socarrada, with sea water. A soft, fresh, blonde Ale with no added gas.

Gènesis Taronja (Fortaleny) 5% 4,30
Pale Ale ambar de alta fermentación, con un buen balance de malta, lúpulos y naranjas ecológicas valencianas, procedentes de huertos propios.
Pale Ale amber of high fermentation, with a good balance of malt, hops and ecologic Valencian oranges.

Gènesis Mediterrànea (Fortaleny) 5% 4,30
Mezcla perfecta de agua, malta, lúpulo, arroz señorial con D.O. y flores de azahar deshidratadas.
Perfect mix of water, malt, hops, stately rice with D.O. and dehydrated orange flowers.

MÁS / MORE BEER

Alhambra Barril. Caña	2,20
Alhambra Barril. Doble	2,80
Alhambra 1925 Verde	3,00
Alhambra 1925 Roja	4,00
Warsteiner 0,0	2,50
Alhambra Especial. Sin Alcohol 1°	2,50
Mahou. SIN GLUTEN (apta celíacos)	2,60
Ambar. SIN GLUTEN 0,0	2,60
Radler. Tercio con limón	2,60
Mahou Tostada 0,0	2,50

LAS NUMERADAS DE ALHAMBRA

Nº1 (Amontillado) 7,1% 500ml Estilo Larger. Cerveza con carácter. Criada en antiguas barricas de roble de Amontillado. Aromas y sabores complejos muy agradables. Larger style. Beer with character. Raised in old oak barrels of Amontillado. Very nice complex aromas and flavors.	8,50
Nº2 (Palo Cortado) 7,6% 500ml Estilo Larger, nunca deja impasible. Criada en antiguas barricas de Jerez Palo Cortado. Aromas afrutados Larger style, never leaves you impassive. Raised in old barrels of Jerez Palo Cortado. Fruity aromas	8,50
Nº3 (Pedro Ximénez) 8% 500ml Estilo Larger. Rica y armoniosa, irrepitible. Criada en antiguas barricas de Jerez Pedro Ximénez. Sabor rico y elegante. Larger style. Rich and harmonious, unrepeatable. Raised in old barrels of Jerez Pedro Ximénez. Rich and elegant taste	8,50

SIN ALCOHOL NON ALCOHOLIC

ZUMO / JUICE

LINDA 100% NATURAL

LINDA TOMATE + WASABI

Un zumo "preparado" de tomate donde el punto picante lo aporta el Wasabi. Es perfecta para tomar como aperitivo, a media tarde o en un brunch ya sea sola o con alcohol.

A "prepared" tomato juice where the spicy point is provided by the Wasabi. It is perfect to take as an aperitif, in the afternoon or on a brunch either alone or with alcohol.

2,50

LINDA LIMÓN + JENGIBRE

Sólo limón... y jengibre. LINDA es una refrescante limonada como las de siempre, pero diferente. Es 100% natural, tiene un sabor sorprendente y está endulzada con stevia.

Only lemon ... and ginger. LINDA is a refreshing lemonade like the usual ones, but different. It is 100% natural, has a surprising flavor and is sweetened with stevia.

2,50

LINDA PERA + PIMIENTA

Es diferente, no es un zumo de pera cualquiera. Al estar combinada con pimienta de Sichuán (una provincia de China), tiene un sabor aromático y ligeramente dulce. Esta pimienta, a diferencia de la común, no es picante, ¡pruébala y te sorprenderás!

Linda Pear is not any pear juice: it contains Suchuan Pepper, a spice from China with an aromatic, slightly sweet flavour. The difference between this rare pepper and the regular sort is that it's not hot at all! Try it and see!

2,50

LINDA MANDARINA + ROMERO

La mandarina se lleva a la perfección con el aromático sabor del romero. Dos elementos muy comunes, pero que al unirlos dan un sabor único y muy refrescante.

The mandarin combine perfection with the aromatic flavor of rosemary. Two very common elements but that when united they give a unique and very refreshing flavor.

2,50

OTROS / OTHERS

REFRESCOS

Coca Cola	2,20
Coca Cola Zero	2,20
Nestea Limón	2,20
Aquarius Limón	2,20
Fanta Naranja	2,20
Fanta Limón	2,20

APERITIVOS

Appletiser	2,20
Bitter Kas	1,90

AGUA

Solán de cabras	1,80
Auara	1,80
Perrier (con gas)	2,20

GRACIAS

restaurantecopenhagen.es

Os recordamos que podéis hacer vuestras reservas
en el teléfono 96 328 99 28