



SH●OPO

HOME BAR

#FunFresh&LovelyFood

BEBIDAS Y REFRESCOS

REFRESCOS,

2,50€

Coca Cola, Coca Cola Zero, Coca Cola Light.
Fanta Naranja, Fanta Limón.
Aquarius, Nestea, Sprite, Tónica.
Minut Mait de Uva, de Piña o de Melocotón.

AGUA,

Agua Mineral Borines 0,33.
Agua Mineral Borines 0,33 c/gas.
Agua Mineral Borines 0,75.

CERVEZAS,

Media Pinta de Heineken.
Pinta de Heineken.
1/3 de Heineken/Heineken 0,0/Radler.
Cruz Campo Gran Reserva 0,33 cl.
Águila sin filtrar 0,33 cl.
Paulaner 0,5 L.

VERMUT,

Rosado o Blanco.

SMOOTHIES,

Fruta 100 % Natural.

Fresa y Plátano.
Manzana, Zandhoria y Limón.
Ginger: Espinaca, Zandhoria, Jengibre y Naranja.
Detox: Espinaca, Piña, Té verde y Plátano.
Antiox: Naranja, Fresa y Arándanos.

4,00€

ZUMOS NATURALES,

Naranja 3,50€
Naranja y Limón. 3,50€
Naranja y Fresa. 3,50€
Naranja y kiwi. 3,50€
Naranja y Plátano. 3,50€
Naranja y Piña. 3,50€

BATIDOS,

Con leche de vaca, sin lactosa, o soja

De Chocolate.
De Vainilla.
De Fresa.

4,00€

2,40€

2,40€

3,50€

3,00€

4,50€

3,50€

3,50€

3,50€

5,50€

3,00€

10% IVA incluido.

Para Empezar,

Salpicón de Pulpo, Gambón y Alistado	16,90€
Lomos (3) de Sardina Ahumada, Concasé de Piquillos y Tomate Natural.	14,80€
Ajo Blanco de Coco con Salmón Ahumado	9,00€
Ensaladilla Rusa SHOOPO con Carpaccio de Gambón.	8,90€
Carpaccio de Buey con lascas de Parmesano y crema de Albahaca.	12,90€

Ensalada de Ventresca sobre Tomate y Pimiento Rojo Asado.	14,50€
Ensalada de Quínoa Ecológica con Tomate, Aguacate y Mango.	11,90€
Ensalada de Calabacín y Aguacate con Vinagreta de Cítricos.	11,00€
Burrata con Concasé de Tomatito a la Albahaca.	12,90€

Para Compartir,

 Patatas Bravas y Castizas.	9,00€
Las Croquetas (6) de Jamón Ibérico.	9,50€
Tiritas de Pollito de Corral con Salsa SHOOPO.	10,50€
 Hummus de Berenjena con Palitos de Berenjena y Sirope de Arce.	11,00€
 Pizza Artesana de Calabacín, Cherry, Tomate Seco y Rúcula al Pesto.	11,00€

 Espaguetis de Calabacín al Pesto de Pistacho con Boniato Asado.	13,90€
Crepes de Langostino con Gorgonzola y Cúrcuma.	12,90€
Burritos (2) de Ternera Macerada en Soja y Miel.	12,00€
Cochinita Pibil con Totopos.	14,00€
Sepia a la Plancha con Paletilla Ibérica y Guacamole.	12,90€

Para Disfrutar,

Tartar de Atún en Hoja de Plátano y Mahonesa de Soja.	15,50€
Ceviche de Corvina.	15,50€
Chipirones a la Plancha sobre Risotto Negro.	15,00€
Taco de Atún a la plancha, sésamo, y Tartar de Aguacate.	16,50€
Poke Bowl de Salmón al Teriyaki con Basmati y Vegetales.	15,00€

 Raviolacci de Pera y Ricotta con salsa Gorgonzola y Parmesano, Piñones y Espárrago Verde.	12,50€
 Hamburguesa Vegana de Lentejas con Kéetchup de Remolacha.	12,00€
Nuestra Hamburguesa, 100% Sierra de Guadarrama.	12,90€
Curry Verde de Pollo y Verduritas con Arroz Salvaje.	14,00€
Picaña de Ternera con Verduritas y Patatas al Tomillo.	17,00€
Presa Ibérica con Piña Caramelizada y Pedro Ximenez.	17,50€
Steak Tartar con Confitura de Cítricos.	17,50€

Tenemos a vuestra disposición toda la información referente a productos sensibles para personas alérgicas.

VINOS



BLANCO,

MARQUÉS DE TOLEDO, D.O. La Mancha.

Amarillo verdoso, deliciosos y exuberantes aromas de frutas exóticas, y un gran equilibrio entre volumen y frescura. 100% Verdejo.

MARTINSANCHO, D.O. Rueda.

Verdejo en estado puro. Procede del Viñedo más antiguo de la Denominación de Origen. 100% Verdejo.

OS DUNARES, D.O. Albariño.

De viticultura mimada y vid sostenibles con el medioambiente. Equilibrado, sabroso y fresco. De notas afrutadas y minerales. 100% Albariño.

MIL RÍOS GODELLO, D.O. Valdeorras.

Blanco de guarda, estructurado y complejo. Aromas balsámicos, cítricos y de fruta blanca. Fresco y equilibrado. 8 meses de crianza.

ROSADO,

VIRECOURT ROSÉ, D.O. Burdeos.

Rigurosa demostración de un magnífico rosado en la zona de Burdeos. 100% Merlot.

 100% ecológico

3,00€ / 12,00€

15,50€

14,50€

14,00€

3,50€ / 17,00€

TINTO,

HESVERA ROBLE, D.O. Ribera del Duero.

Carnoso, con cuerpo y bien estructurado, de larga persistencia y bien equilibrado. 100% Tinta Fina.

GÓMEZ DE SEGURA, D.O. Rioja.

De suelo arcilloso-calcáreo. Rojo cereza oscuro, aromas de crianza con predominio de fruta, y amplio e intenso en sabores.

EL PRIMER BESO, D.O. Ribera del Duero.

Sutil, sensual de aromas y sensaciones como ese primer beso. 100% Tempranillo.

DÍEZ CABALLERO CRIANZA, D.O. Rioja.

Tempranillo de Elciego con gran puntuación en prensa internacional. 100% Tempranillo.

LUNA BEBERIDE MENCÍA, D.O. Bierzo.

Vino Joven, extraordinariamente fresco. Color Rojo frambuesa, afrutado, equilibrado, con aromas a fresa y notas minerales.

MÍSTICOS, D.O. Calatayud.

Cepas viejas en suelos pobres y adustos. Vino con excelentes puntuaciones en la actualidad. 77% Garnacha, 23% Tempranillo.

3,00€ / 17,00€

3,00€ / 13,50€

23,00€

17,00€

14,50€

17,00€



POSTRES

CAFÉ,

*100 % Árábica. Tueste Natural.
Hay leche de vaca, de soja, o sin lactosa.*

Café con Leche.	1,80€
Café Solo.	1,60€
Café Solo Doble.	1,80€
Ristretto.	1,60€
Café Americano.	1,80€
Capuchino.	2,20€
Café Late.	2,20€
Nesquick	1,80€

TÉS E INFUSIONES,

Revolution:

Té Verde. Té Rojo. Té Blanco.
English Breakfast. Manzanilla.
Poleo Menta. Tila.

2,00€



YOGI TEA,

Ayurvédico y Ecológico.

2,00€

Yogi Tea Classic.
Yogi Tea Black Chai.
Yogi Tea Jengibre Limón.
Yogi Tea Rooibos.
Yogi Tea Detox.

NUESTRAS TARTAS,

4,50€

- Carrot. - Lemon Pie. - Red Velvet.
- Sacher. - Queso. - Brownie.



- Tarta fina de Manzana. 6,00€
Con Helado de Vainilla.



- Pudding de Chia. 4,50€

Leche de Coco, Sirope de Arce,
Chia y Fruta de Temporada.

- Tiramisú. 4,50€

- Crumble de Manzana. 4,50€

- Mousse de Limón con Galleta. 4,50€

- Cheesecake. 4,50€

Mousse de Queso de Cabra con
Confitura de Frutos Rojos.



Ensalada de Fruta Natural. 5,00€

Sorbete de Limón al Cava. 3,50€

Helados Variados. 3,00€

Chocolate, Vainilla y Fresa.

Vino Dulce. D.O. Terry. 3,00€



CÓCTELES

MOJITO,

Ron, Hierbabuena, Azúcar Moreno, Lima y Soda.

CAIPIROSKA,

Vodka, Fresas, Lima y Soda.

PIÑA COLADA,

Ron, Piña Natural, Leche de Coco y Zumo de Piña.

MARGARITA,

Tequila, Triple Sec y Zumo de Limón.

COSMOPOLITAN,

Vodka, Triple Sec, Zumo de Limón y Zumo de Arándanos.

BLOODY MARY,

Vodka, Zumo de Tomate, Perrins, Pimienta negra, Tabasco y Apio.

DAIQUIRY DE FRESA,

Ron, Fresa Natural, Zumo de Limón, Granadina y Azúcar.

APEROL SPRITZ,

Aperol, Cava y Soda.

PRECIO CÓCTEL: 8 €





COMBINADOS

WHISKIES,

J&B.	7,00€
Johnnie Walker Red Label.	7,00€
White Label.	7,00€
Ballantines.	7,00€
McAllan.	10,00€

RONES,

Cacique.
Brugal.
Santa Teresa.
Bacardi Blanco.

VODKA,

Absolut.

7,00€

GINEBRAS,

Beefeater.	7,00€
Puerto de Indias.	7,00€
Seagrams.	7,00€
Tanqueray.	7,00€
Bombay Sapphire	8,00€
Nordest	10,00€
Hendrick's	10,00€
Martin Millers	10,00€

LICORES,

Baileys.	3,00€ / 5,00 €
Pacharán.	2,50€ / 4,50 €
Hierbas.	2,50€ / 4,50 €
Crema de Orujo.	2,50€ / 4,50 €
Limoncello.	2,50€ / 4,50 €

Chupito/Copa



Para Empezar,

- Salpicón de Pulpo, Gambón y Alistado. 16,90€
    
- Lomos (3) de Sardina Ahumada, Concasé de Piquillos y Tomate Natural. 14,80€
 
- Ajo Blanco de Coco con Salmón Ahumado 9,00€
  
- Ensaladilla Rusa SHOOPO con Carpaccio de Gambón. 8,90€
    
- Carpaccio de Buey con lascas de Parmesano y crema de Albahaca. 12,90€
 

CARTA

- Ensalada de Ventresca sobre Tomate y Pimiento Rojo Asado. 14,50€
 
- Ensalada de Quinoa Ecológica con Tomate, Aguacate y Mango. 11,90€

- Ensalada de Calabacín y Aguacate con Vinagreta de Cítricos. 11,00€

- Burrata con Concasé de Tomatito a la Albahaca. 12,90€


Para Compartir,

- Patatas Bravas y Castizas. 9,00€

- Las Croquetas (6) de Jamón Ibérico. 9,50€
 
- Tiritas de Pollito de Corral con Salsa SHOOPO. 10,50€
    
- Hummus de Berenjena con Palitos de Berenjena y Sirope de Arce. 11,00€

- Pizza Artesana de Calabacín, Cherry, Tomate Seco y Rúcula al Pesto. 11,00€
  

- VEGAN Espaguetis de Calabacín al Pesto de Pistacho con Boniato Asado. 13,90€

- Crepes de Langostino con Gorgonzola y Cúrcuma. 12,90€
    
- Burritos (2) de Ternera Macerada en Soja y Miel. 12,00€
  
- Cochinita Pibil con Totopos. 14,00€
- Sepia a la Plancha con Paletilla Ibérica y Guacamole. 12,90€
 

Para Disfrutar,

- Tartar de Atún en Hoja de Plátano y Mahonesa de Soja. 15,50€
   
- Ceviche de Corvina. 15,50€

- Chipirones a la Plancha sobre Risotto Negro. 15,00€
    
- Taco de Atún a la plancha, sésamo, y Tartar de Aguacate. 16,50€
   
- Poke Bowl de Salmón al Teriyaki con Basmati y Vegetales. 15,00€
   

- VEGAN Raviolacci de Pera y Ricotta con salsa Gorgonzola y Parmesano, Piñones y Espárrago Verde. 12,50€
   
- VEGAN Hamburguesa Vegana de Lentejas con Ketchup de Remolacha. 12,00€

- Nuestra Hamburguesa, 100% Sierra de Guadarrama. 12,90€
   
- Curry Verde de Pollo y Verduritas con Arroz Salvaje. 14,00€
 
- Picaña de Ternera con Verduritas y Patatas al Tomillo. 17,00€
- Presa Ibérica con Piña Caramelizada y Pedro Ximenez. 17,50€
 
- Steak Tartar con Confitura de Cítricos. 17,50€

10% IVA incluido.



SHOOPO

HOME BAR

Avenida de Viñuelas 17 - 28760 Tres Cantos - Madrid
Tlf. 916 492 480

Avd. de la Libertad 93 - 28770 Colmenar Viejo - Madrid
Tlf. 918 455 956

www.shoopo.es
hola@shoopo.es



www.shoopo.es



facebook.com/shoophomebar



[shoopo_homebar](https://instagram.com/shoopo_homebar)



[Shoopo HomeBar](#)