



SH●OPO

HOME BAR

#FunFresh&LovelyFood

BEBIDAS Y REFRESCOS

REFRESCOS,

2,80€

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 Aquabona 0,50.
Agua Mineral Aquabona 0,50 c/gas.
Agua Mineral Aquabona 1 L.

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, Zanahoria y Limón.
Ginger: Espinaca, Zanahoria, 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€

3,00€

5,00€

3,50€

3,50€

3,50€

5,50€

3,00€

10% IVA incluido.

Para Empezar,

Lomos (3) de Sardina Ahumada, Concasé de Piquillos y Tomate Natural.	14,80€		Ensalada de Ventresca sobre Tomate y Pimiento Rojo Asado.	14,50€
Ajo Blanco de Coco con Salmón Ahumado	9,00€		Ensalada de Quínoa Ecológica con Tomate, Aguacate y Mango.	11,90€
Ensaladilla Rusa SHOOPO con Carpaccio de Gambón.	8,90€		Ensalada de Calabacín y Aguacate con Vinagreta de Cítricos.	11,00€
Carpaccio de Buey con lascas de Parmesano y crema de Albahaca.	12,90€		Burrata con Concasé de Tomatito a la Albahaca.	12,90€

Para Compartir,

 Patatas Bravas y Castizas.	9,00€		Espaguetis de Calabacín al Pesto de Pistacho con Boniato Asado.	13,90€
Las Croquetas (6) de Jamón Ibérico.	9,50€		Crepes de Langostino con Gorgonzola y Cúrcuma.	13,50€
Tiritas de Pollito de Corral con Salsa SHOOPO.	10,50€		Burritos (2) de Ternera Macerada en Soja y Miel.	12,00€
 Hummus de Berenjena con Palitos de Berenjena y Sirope de Arce.	11,00€		Cochinita Pibil con Totopos.	14,00€
 Pizza Artesana de Calabacín, Cherry, Tomate Seco y Rúcula al Pesto.	11,00€		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€		Raviolacci de Pera y Ricotta con salsa Gorgonzola y Parmesano, Piñones y Espárrago Verde.	12,50€
Ceviche de Corvina.	15,50€		Hamburguesa Vegana de Lentejas con Kéetchup de Remolacha.	12,00€
Chipirones a la Plancha sobre Risotto Negro.	16,50€		Nuestra Hamburguesa, 100% Sierra de Guadarrama.	12,90€
Taco de Atún a la plancha, sésamo, y Tartar de Aguacate.	17,00€		Curry Verde de Pollo y Verduritas con Arroz Salvaje.	14,00€
Poke Bowl de Salmón al Teriyaki con Basmati y Vegetales.	15,00€		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.

¿Y TÚ DE QUIÉN ERES?

Blanco Multivarietal.

De trago fácil. Elaboración artesanal y tradicional. Procedente de viñedos viejos y agricultura sostenible.

ROSADO,

VIRECOURT ROSÉ, D.O. Burdeos.

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



100% ecológico

3,00€ / 13,50€

17,00€

3,50€ / 18,00€

15,50€

18,00€

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.

3,30€ / 18,00€

3,30€ / 15,00€

25,00€

17,00€

16,00€

17,00€



POSTRES

CAFÉ,

*100 % Arábica. 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.



YOGI TEA,

Ayurvédico y Ecológico.

Yogi Tea Classic.	2,00€
Yogi Tea Black Chai.	
Yogi Tea Jengibre Limón.	
Yogi Tea Rooibos.	
Yogi Tea Detox.	

NUESTRAS TARTAS,

5,00€

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



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



- Pudding de Chia. 5,00€

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

- Tiramisú. 5,00€

- Crumble de Manzana. 5,00€

- Mousse de Limón con Galleta. 5,00€

- Cheesecake. 5,00€

Mousse de Queso de Cabra con
Confitura de Frutos Rojos.



Ensalada de Fruta Natural. 5,00€

Sorbete de Limón al Cava. 4,00€

Helados Variados. 3,50€

Chocolate, Vainilla y Fresa.

Vino Dulce. D.O. Terry. 3,00€



CÓCTELES

MOJITO,

Ron, Hierbabuena, Azúcar Moreno, Lima y Soda.

CAIPIRIÑA

Ron, 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,

- 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 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€

-  Espaguetis de Calabacín al Pesto de Pistacho con Boniato Asado.  13,90€
- Crepes de Langostino con Gorgonzola y Cúrcuma.      13,50€
- 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.     16,50€
- Taco de Atún a la plancha, sésamo, y Tartar de Aguacate.     17,00€
- 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 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€
- Preso 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](https://plus.google.com/ShoopoHomeBar)