

Sin alcohol-sin alcohol

leche jarabes o siropes, con varios sabores, mezclados con leche e, jugos o frutas, buen paladar y buen tomar.

After eight: crema de chokolatina de menta.

Bizcocho: bocado de crema de bizcocho.

Canelo : textura de arroz con leche.

Correcaminos: refrescante de melón con naranja.

Crocanti: turrón de fresa derretido.

Fraile: turrón de chocolate derretido.

Fresa choc: chocolate con tonos de acidez de la fresa.

Kivowi crema: batido de kiwi con tonos de chocolate.

Mai tai: sabroso, dulce y amargo piruleta.

Mojito: clásico cubano sin alcohol.

Mojito puré sin: clásico cubano con puré de fruta.

Mi PC: crema de plátano con tonos de canela.

Otro de fruta: frescor de frutas con menta.

Olímpico: crema frutas tropicales.

P.M.: textura de plátano y chocolate.

Pechocha crema: crema de plátano líquido y natural.

Pichin punch: refrescante de cítricos, piña y kiwi.

San Francisco: clásico de jugos y fresa.

Tropical: frutas naturales y fresa.



Cócteles.....	6.80€
Cafés	6.00€
Sin alcohol.....	5.80€
Jarra ½ l P.....	9.00€

Avda. San Fernando nº 4
(la costilla) Rota



Dardo cocteleria-café

Probablemente una de las coctelerías más antigua de Andalucía. Por circunstancia de la convivencia hispano americana de esta Villa de Rota, llegaron nuevas costumbres e ideas que trajeron nuevos negocios como pizzerías, restauración etc... y la coctelería, donde dos barman empezaron y a raíz de ello se creó una escuela donde formaba parte esta coctelería-café Dardo.

35 años al servicio del cliente con coctelería internacional, nacional y creativa del propio barman donde, lo imposible lo servimos de inmediato, los milagros tardamos algo más.



Cock: gallo tail: cola. Se define como la bebida fría, dulce o seca que se obtiene de la mezcla de dos o más líquidos de los que por lo general alguno de ellos contiene alcohol. Su origen parece ser de 1.806 en los Estados Unidos.

El barman recomienda

Creemosos

Son dulces o medios, batidos con su Aielo y leche c/, con su punto de alcohol y su perfecta decoración.

After eight: crema de chokolatina de menta.
Alexandre: crema de cacao con tonos de brandy.
Bizeocho: bocado crema de bizeocho.
Caballo turrón: turrón de almendras derretido.
Canelo: textura de arroz con leche.
Chupa chups: mezcla de plátano y fresa caramelo.
Cocha pechocha: crema de plátano líquido y natural.
Concoco: sorbete de coco y piña con licor de huevo.
Crocanti: turrón de fresa derretido.
Cubanito: crema de chocolate, brandy y canela.
Currucos: crema sabrosa, dulce y amarga.
Fraille: turrón de chocolate derretido.
Fresa choc: chocolate con tonos dulces de fresa.
Mi PC: plátanos con tonos de canela.
Mofo: crema de mofo con coco convertida en batido.
Plátano moreno: textura de plátano y chocolate
Saltamontes: frescor de un batido de menta en su punto.
Sombrero: crema de café fría con aires de canela.
Torrija: dulce de leche con miel de caña.

Cava-cava

Son digestivos por llevar esta clase de vino, tiene un buen tomar, agradable al paladar y ligeros de beber.

Agua de rosas: P rosas con aromas de naranja.
Agua de Rota: Pnaranja con tonos de fresa.
Agua de Sevilla: P piña con tonos de madera.
Agua de Valencia : P naranja con tonos de cebada.
Agua de Grecia: P limón con tonos de mar.
Clásico: elegante aroma de plantas y amargos.
Mango maracuyá: sabor tropical con burbujas.
Pecado de Eva: manzana y cava sabor a sidra.
Pacajuana: naranja con tonos de plantas y soleras.
Perfume 109: aromas de perfume con pasas
21-21: elegante de cava con naranja o limón.

Tragos largos-tragos largos

Rebajados con jugos, frutas o agua gasificada, refrescantes y agradables a su paladar.

21-21 limón: ligero de cítrico, limón y miel .
21-21: ligero de naranja con miel de caña.
25-25: ligero de manzana con naranja digestivo.

30-30 a la caña: natural con tonos de canela y miel.
33-33 esspaña: sandía con tonos de miel y naranja.
Black Russian: la fuerza del café con el vodka.
Boga: duro con tonos de madera, cebada y naranja .
Caipirinha: cachaza o ron macerada con limón y caña.
Caipirinha tropical: aguardiente y frutas caribeñas.
Chaparrón: contraste de madera, cebada, miel y limón.
Cosmopolitan: arándanos con jugos y fresa.
Daiquiri: P frescor de limón y el ron de esas minas.
Ghost: crema latina dulce de coco, fresa y plátano.
Ice breaker: limón y fresa, contraste de dulce a ácido.
Julepe: ron con h. buena y guindas, tradicional.
Kamikaze: mezcla ácida de limón y vodka.
Long island ice tea: alcoholes con sabor a té frío.
Mai tai: sabroso, dulce, amargo sabor piruleta.
Mai tai clásico: mezcla con tonos dulces y fuertes.
Manhattan: amargor de madera y fuerte de paladar.
Margarita: granizado de limón con aromas-maguey.
Mojito cubano: clásico de ron cubano, hierba buena.
Mojito puré: clásico cubano con puré de frutas.
Mojito dulce: original de hierba buena con caramelo.
Pichin punch: ron con kiwi y jugos naturales.
Piña cabada: Pearibeño de ron coco y sabor a piña.
Pirata: la mezcla de rones con tonos afrutados.
Rusti neil : clásico con varios tonos de sabor a madera.
Sangre de toro: bravo al gusto con su fresa y naranja.
Tequila sunrise: maguey con naranja y tonos fresa.
Viejo: baño de miel de caña y ron de limón o naranja.
Whisky sour : acidez con tono de madera y cebada.

Cafés-cafés

Los desconocidos de Etiopía, perfecto para mezclar con licores y digerir después de una buena comida.

Asiático: brandy con tonos dulces de leche .
A la miel: ron miel, piel naranja quemada, confitada.
Capuccino: café con lácteo su canela o chocolate.
Dardo: licor de huevo caliente con tonos de canela.
Del abuelo: sabroso, dulce y amargo.
Irlandés: clásico whiskey irlandés.
Jamaicano: café quemado con crema de café.

Zona Wifi