



SH●O●PO

HOME BAR

#FunFresh&LovelyFood

BEBIDAS Y REFRESCOS

REFRESCOS,

2,90€

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 1L.

2,65€

2,65€

4,00€

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.

3,15€

5,20€

3,60€

3,60€

3,60€

5,50€

VERMUT,

Rosado o Blanco.

3,50€

TINTO DE VERANO,

Con Limón, o con Casera.

3,50€

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.

4,30€

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.

4,30€

10% IVA incluido.














Para Empezar,

- 
GreenGaspacho de Kiwi y Manzana. *GreenGaspacho with Kiwi and Apple.* 9,00€
- 
AguaChile de Langostino y Pulpo. *Shrimp and Octopus in AguaChile.* 14,90€
- 
Lomos (3) de Sardina Ahumada, Concasé de Piquillos y Tomate Natural. *Smoked Sardine Loins (3), Cream of Piquillo Peppers, Natural Tomato.* 15,50€
- 
Ensaladilla Rusa SHOOPO con Langostino. *Olivier Salad SHOOPO with Shrimp.* 9,00€
- 
Carpaccio de Buey con lascas de Parmesano y crema de Albahaca. *Ox Carpaccio with Parmesan flakes and Basil Cream.* 13,20€
- 
Ensalada de Ventresca de Bonito, Pimiento Rojo Asado y Tomate. *Tuna Belly Salad, Roasted red Peppers and Tomatoes.* 14,90€
- 
Ensalada de Quínoa Ecológica con Tomate, Aguacate y Mango. *Ecologic Quinoa Salad with Tomatoes, Avocado and Mango.* 12,00€
- 
Carpaccio de Calabaza, Queso de Cabra, Frutos Secos, y Frambuesas. *Pumpkin Carpaccio, Goat Cheese, Nuts, and Raspberries.* 11,00€
- 
Burrata con Concasé de Tomatito a la Albahaca. *Burrata with Basil and Tomato Concasse Cream.* 13,90€

Para Compartir,

- 
Guacamole en Molcajete con Totopos de Maíz Azul. *Guacamole with Corn Chips.* 13,00€
- 
Patatas Bravas y Castizas. *Spanish Chill Potatoes.* 9,00€
- 
Nuestras Croquetas (6) de Jamón Ibérico. *Iberian Ham Croquettes.* 9,90€
- 
Tiritas de Pollito de Corral con salsa SHOOPO. *Free Range Chicken Fingers with SHOOPO sauce.* 10,90€
- 
Hummus de Berenjena con Palitos de Berenjena y Sirope de Arce. *Baba Ganoush with Eggplant Sticks and maple Syrup.* 11,00€
- 
Pizza Artesana de Calabacín, Cherry, Tomate Seco y Rúcula al Pesto. *Artisan Pizza with Zucchini, Cherry Tomatoes, Dry Tomato, and Arugula with Pesto.* 12,50€
- 
Espaguetis de Calabacín al Pesto de Pistacho con Boniato Asado. *Courgette Spaghetti with Pistachio Pesto and Roasted Sweet Potatoes.* 13,90€
- 
Crepes de Langostino con Gorgonzola y Cúrcuma. *Prawn Crepes with Gorgonzola and Turmeric.* 13,50€
- 
Burritos (2) de Ternera Macerada en Soja y Miel. *Beef Burritos (2) marinated in Soy and Honey.* 12,00€
- 
Tacos (3) de Cochinita Pibil. *Cochinita pibil Mex Tacos (3).* 14,90€
- 
Sepia a la Plancha con Paletilla Ibérica y Guacamole. *Grilled Cuttlefish with Iberian Shoulder and Guacamole.* 14,90€

Para Disfrutar,

- 
Tartar de Atún en Hoja de Plátano y Mahonesa de Soja. *Tuna Tartar on Banana Leaf with Soy Bean Mayonnaise.* 16,50€
- 
Ceviche de Corvina. *Corvina Ceviche with Citrus & Vegetables.* 17,00€
- 
Chipirones a la Plancha sobre Risotto Negro. *Grilled Squid on Black Risotto.* 16,50€
- 
Salmón en Papillote de Hoja de Plátano con Papitas Arrugadas y Mojo Verde. *Papillote Salmon with Wrinkled Potatoes and Green Mojo.* 18,00€
- 
Taco de Atún a la plancha sobre Confitura de Frutos Rojos y Menta. *Grilled Tuna Taco on Cranberries Jam and Mint.* 17,50€
- 
Poke Bowl de Salmón al Teriyaki con Basmati y Vegetales. *Salmon Teriyaki Poke Bowl with Basmati and Vegetables.* 15,50€
- 
Raviolacci de Pera y Ricotta, con salsa Gorgonzola y Parmesano, Piñones y Espárrago Verde. *Pear and Ricotta Raviolacci with Gorgonzola, Parmesan, Pine Nuts and Asparagus sauce.* 14,50€
- 
Hamburguesa Vegana de Judía Negra y Garbanzo con Almendranesa y Pepinillo. *Vegan Burger with sauce Almonds and Gherkin.* 13,00€
- 
Nuestra Hamburguesa, 100% Sierra de Guadarrama. *Our Meat Burger, 100% Sierra de Guadarrama.* 14,00€
- 
Curry Verde de Pollo y Verduritas con Arroz Salvaje. *Chicken Curry (Green) with Vegetables and Wild Rice.* 14,90€
- 
Lomo Bajo de Vaca con Tirabeques, Verduritas, y Chimichurri. *Ripe Beef Entrecote with Tirabeques, Vegetables, and Chimichurri.* 18,90€
- 
Presal Ibérica con Piña Caramelizada y Pedro Ximénez. *Iberian Prey with Caramelized Pineapple and Pedro Ximénez.* 18,90€
- 
Steak Tartar con Confitura de Cítricos. *Steak Tartar with Citrus Jam.* 18,00€

10% IVA incluido.

Pan/Persona: 0,60€



Gluten

Crustáceos

Huevos

Pescado

Cacahuets

Leche

Frutos de Cáscara

Apio

Mostaza

Altramuces

Moluscos

Sésamo

Dióxido de Azufre y Sulfitos

Soja

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,

NARANJAS AZULES ROSE-BLANC, D.O.P Sierra de Gredos.

Color rosa palo, aroma elegante, complejo y fresco, aromático y perfumado, sofisticado y dinámico. 100% Garnacha.



3,00€ / 13,50€

17,00€

3,50€ / 19,00€

16,00€

19,00€

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.



3,50€ / 18,00€

3,30€ / 15,00€

25,00€

17,00€

16,00€

17,00€



100% ecológico

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.	2,10€
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.
- Dulce de Leche.



- 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. 6,00€

Sorbete de Limón al Cava. 5,00€

Helados Variados. 3,50€

Chocolate, Vainilla y Fresa.

Vino Dulce. D.O. Terry. 3,00€

COMBINADOS

WHISKIES,

J&B.
Johnnie Walker Red Label.
White Label.
Ballantines.

McAllan.

RONES,

Cacique.
Brugal.
Santa Teresa.
Bacardi Blanco.

VODKA,

Absolut.

8,00€

8,00€

8,00€

8,00€

10,00€

8,00€

GINEBRAS,

Beefeater. 8,00€
Puerto de Indias. 8,00€
Seagrams. 8,00€
Tanqueray. 8,00€
Bombay Sapphire. 8,00€

Nordest 10,00€
Hendrick's 10,00€
Martin Millers 10,00€

LICORES,

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

Chupito/Copa



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 €

SHOOPO

HOME BAR

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

Avd. de la Libertad 91 - 28770 Colmenar Viejo - Madrid
Tlf. 918 455 956

www.shoopo.es
hola@shoopo.es



www.shoopo.es



facebook.com/shoophomebar



shoopo_homebar



Shoopo HomeBar