



# simbiosis

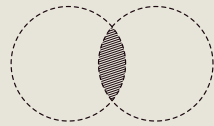
Angelita



*Nuestro cóctel es un destilado base  
más 100% producto casero y de origen local.  
Nuestro sistema de trabajo incluye  
la medición por peso y la dilución calculada y saborizada.  
Ahorramos energía y agua: 0% uso de hielo.*



*La Fitosociología es la disciplina botánica que describe los conjuntos de plantas y examina las relaciones de las plantas entre sí y con su entorno. Existe en la naturaleza de forma orgánica y el ser humano la aplica en la agricultura ecológica como "asociación de cultivos".*



"La vida es una unión simbiótica y cooperativa que permite triunfar a los que se asocian. La simbiosis es la fuerza motriz de la evolución"

**Lynn Margulis**

"Mira profundamente en la naturaleza y entonces comprenderás todo mejor"

**Albert Einstein**

*Our cocktail is a base spirit accompanied by  
100% homemade ingredients made by local produce.  
Our work system consists of: measurement by weight  
and calculated&flavored dilution. With the goal  
of saving energy and water: 0% ice use.*



*Phytosociology is the botanical discipline that describes groups of plants and examines their relationships with each other and with their environment. It exists in nature in an organic form and humans apply it in organic farming as a "crop association".*

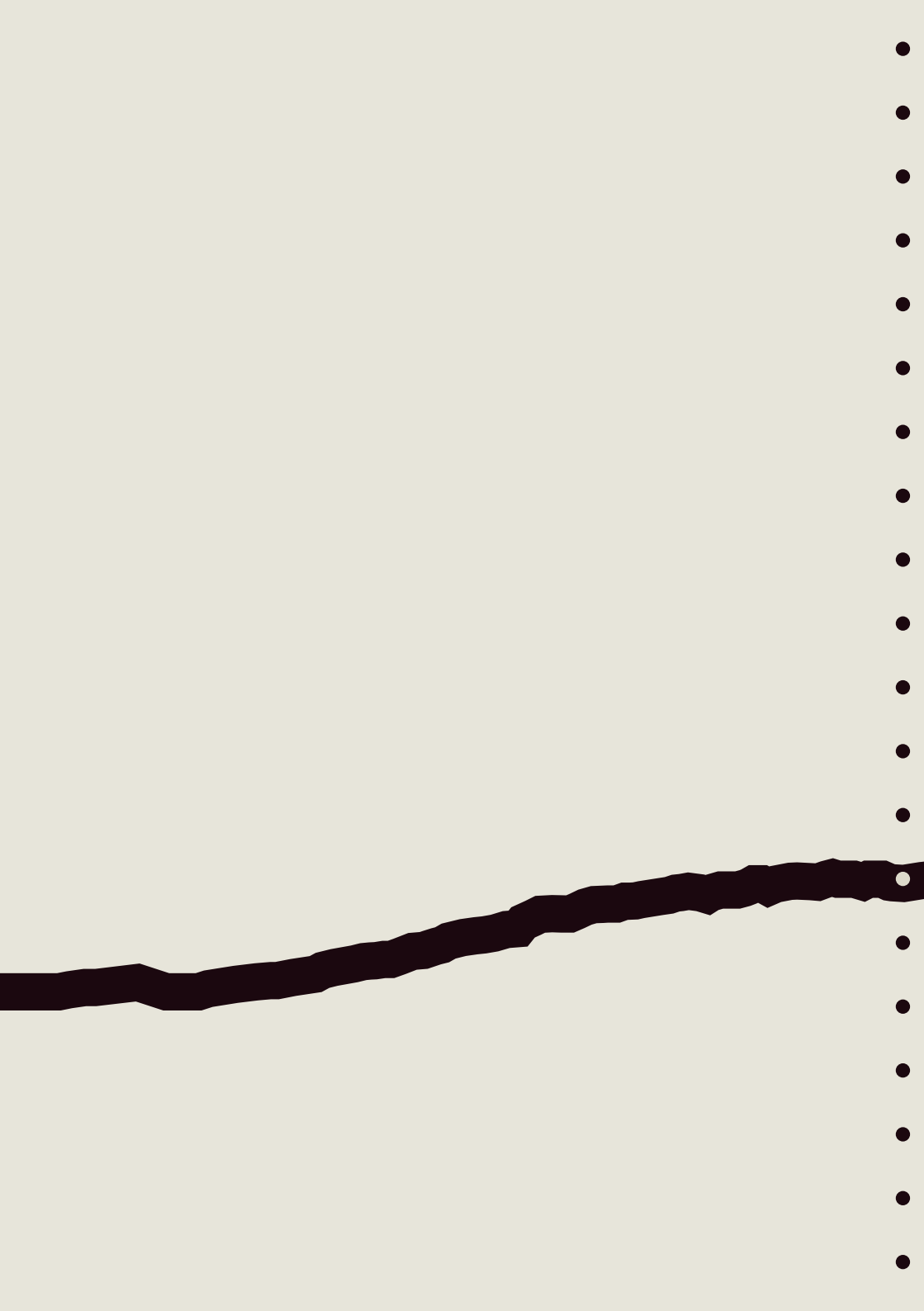


"Life is a symbiotic and cooperative union that allows those who associate to succeed. Symbiosis is the driving force of evolution"

**Lynn Margulis**

"Look deeply into nature, and then you will understand everything better"

**Albert Einstein**





# Cócteles

## Cocktails





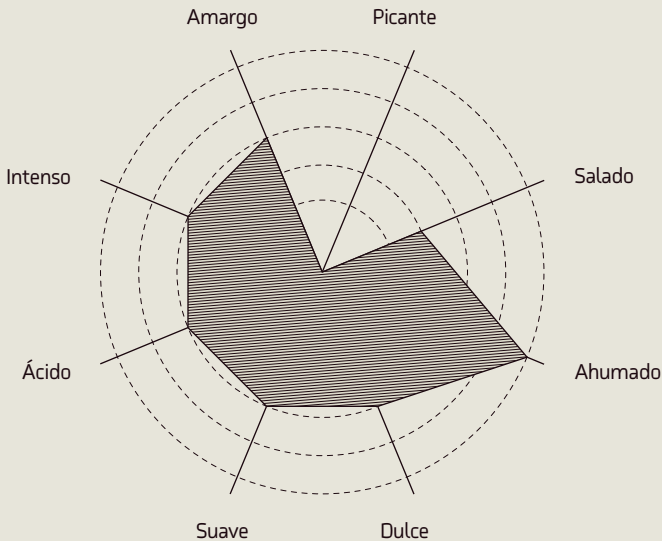


## REMOLACHA Y LECHE

Destilado Tierra y Fuego  
Destilado Remolacha  
Suero de Cabra Ahumado

España es uno de los principales productores de remolacha azucarera y el ganado ovino uno de los primeros animales en ser domesticados. En Castilla y León el sector ovino junto al de la remolacha azucarera son dos pilares básicos del sector agropecuario. Además del azúcar, de la remolacha se obtienen una serie de subproductos (hojas, coronas, pulpa, vinazas, etc.) que son ampliamente utilizados por los ganaderos de ovino y vacuno como alimento para sus animales.

Alérgenos: Lácteos  
**14€**



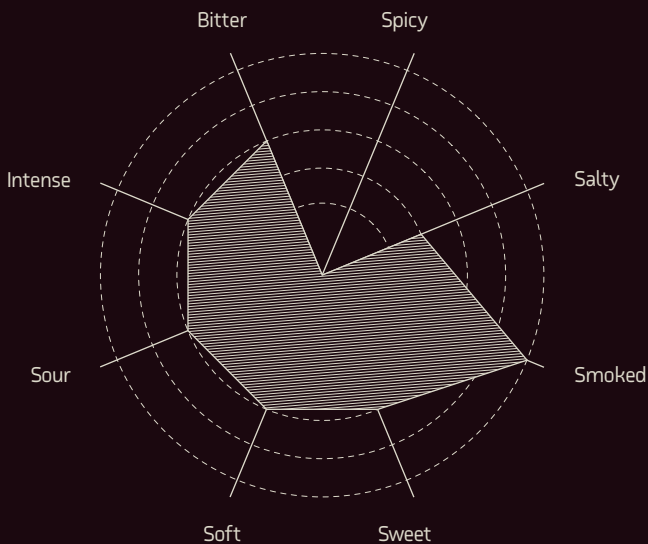
## BEETROOT AND MILK

Earth and Fire Spirit  
Beetroot Distillate  
Smoked Goat Whey

Spain is one of the main producers of sugar beet and sheep were one of the first animals to be domesticated. In Castilla y León, the sheep sector, along with the sugar beet sector, are two basic pillars of the agriculture. In addition to sugar, a series of by-products are obtained from sugar beet (leaves, crowns, pulp, vinasse, etc.) that are widely used by sheep and cattle farmers as feed for their animals.

Allergens: Dairy

14€

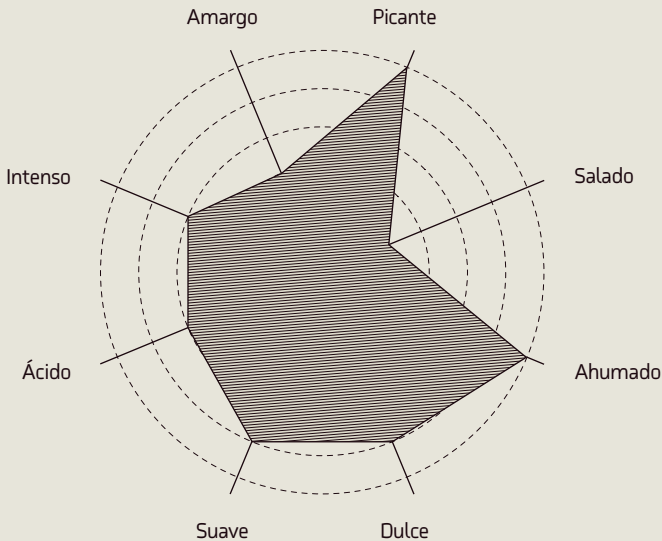


## CHILES PEPINO Y FRESAS

Destilado Tierra y Fuego  
Licor de Chiles Humo  
Chiles Chipotle Segovianos  
Fresas  
Pepino  
CO<sub>2</sub>

Pepinos y chiles tienen necesidades similares de luz y agua y sus raíces no compiten en nutrientes, se complementan en su crecimiento. Las fresas son plantas que también necesitan mucho sol y aflojan la tierra con sus raíces poco profundas promoviendo el crecimiento de los chiles y dan cobertura al suelo, reteniendo la humedad más tiempo, lo que beneficia a los tres.

12€

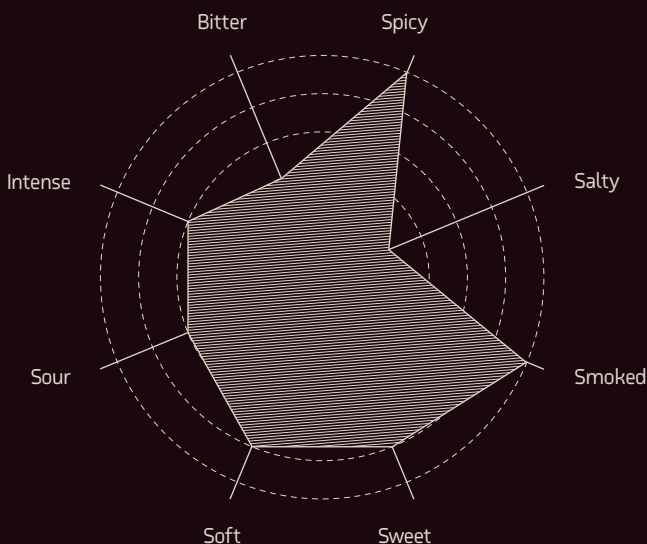


## CHILIES, CUCUMBER AND STRAWBERRIES

Earth and fire Spirit  
Humo Chili liqueur  
Segovian Chipotle Chili Peppers  
Strawberries  
Cucumber  
CO<sub>2</sub>

Cucumbers and chillies have similar light and water needs and their roots do not compete for nutrients, they complement each other in their growth and wellbeing. Strawberries are plants that also need a lot of sun and loosen the soil with their shallow roots promoting the growth of chillies and giving cover to the soil, retaining moisture, moisture that benefits all of them.

12€



## ENCINA MICRORIZADA CON TRUFA NEGRA Y PENICILLIUM

Mabí de Corteza de Encino Trufado  
Mezcal 400 Conejos  
Bellotas Roqueforti  
Bellotas Tatemadas

Las micorrizas son una espectacular forma de simbiosis entre hongos y raíces de plantas, ya que ambas partes se benefician. El hongo proporciona nutrientes y agua a la planta, mientras que la planta proporciona carbohidratos al hongo.  
*Quercus ilex micorrizado con Tuber melanosporum.*

Se trata de la planta trufera por excelencia. La trufa negra al ser un hongo adaptado al clima mediterráneo está presente en las masas forestales de encina.

Alérgenos: Celiaco, Penicilina

**14€**



# MICRORIZED OAK WITH BLACK TRUFFLE AND PENICILLIUM

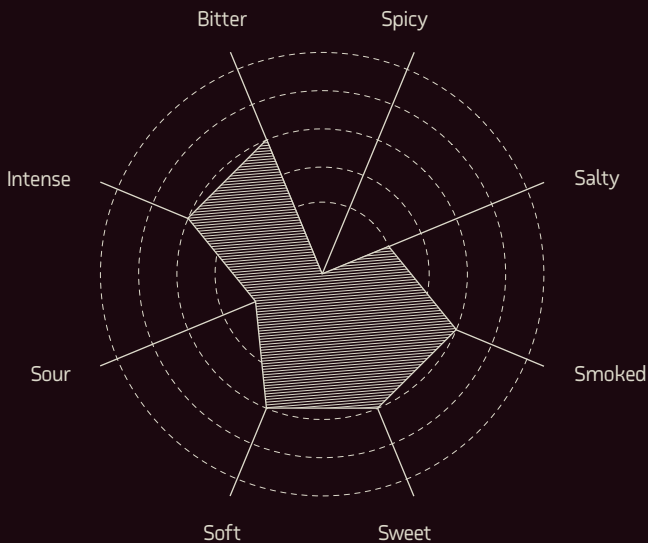
Truffle and Oak Bark Ferment  
400 Conejos Mezcal  
Roqueforti Acorns  
Roasted Acorns

Mycorrhizae are a spectacular form of symbiosis between fungi and plant roots, as both parties benefit from each other. The fungus provides nutrients and water to the plant, while the plant provides carbohydrates to the fungus. *Quercus ilex mycorrhized with Tuber melanosporum*.

This is the truffle plant par excellence. The black truffle, being a fungus adapted to the Mediterranean climate, is present in oak forests.

Allergens: Gluten, Penicillin

14€



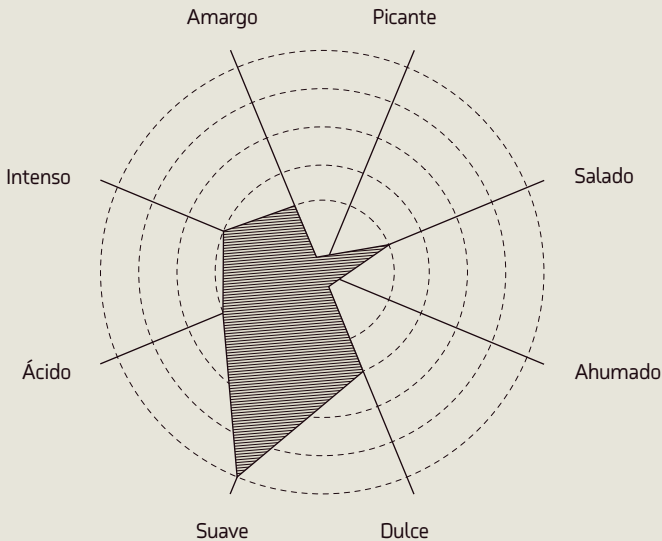
## LECHUGA MARINA Y ALMEJAS

Vino Palomino Fino  
Destilado de Almejas  
Lechuga Marina  
Pepino  
Menta  
Tallos de Zanahoria  
Cilantro

La lechuga de mar se encuentra en la región de Cádiz por su extensa costa y aguas marinas ricas en nutrientes. Diversos invertebrados, como pequeños crustáceos y moluscos, utilizan la lechuga de mar como refugio y fuente de alimento. Se benefician del alga al obtener protección contra depredadores y se alimentan de la materia orgánica y microorganismos presentes en ella.

Alérgenos: Marisco

**12,5€**



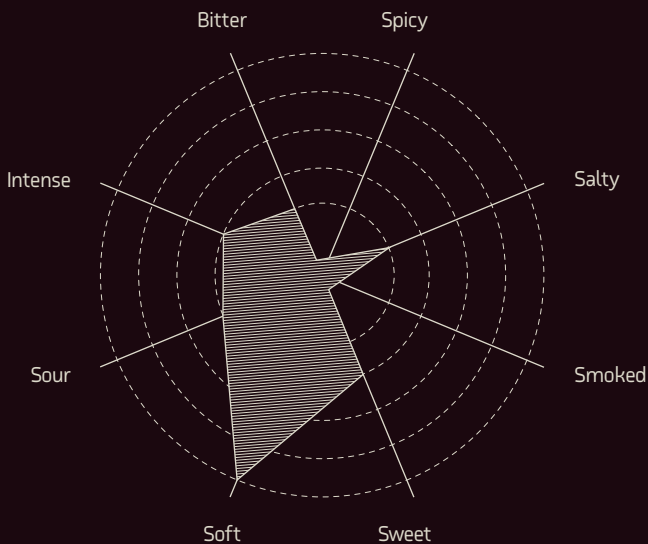
## SEA LETTUCE AND CLAMS

Palomino Fino Wine  
Clam Distillate  
Sea Lettuce Cucumber  
Mint  
Carrot Stems  
Cilantro

Sea lettuce is found in the Cadiz region due to its extensive coastline and nutrient-rich marine waters. Various invertebrates, such as small crustaceans and mollusks, use sea lettuce as a refuge and food source. They benefit from the algae by obtaining protection from predators and feed on the organic matter and microorganisms present in it.

Allergens: Seafood

12€





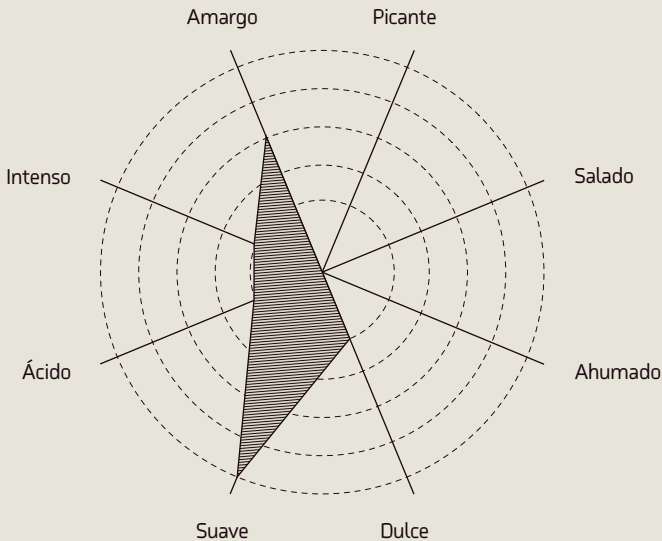
## CEBADA Y JUDIÓN

Whisky The Macallan  
Vino Amontillado  
Anko de Judía Roja  
Oncom Rojo de Cebada  
CO<sub>2</sub>

El Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y la Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA) acaban de comenzar su participación en el proyecto europeo 'Leguminose', con el objetivo de analizar las posibilidades de desarrollo de la técnica conocida como intercropping, basada en mezclas de cereales y leguminosas. Puede ayudar a combatir algunos importantes desafíos como el cuidado del suelo, evitar la erosión, reducir el gasto en insumos, y ampliar las rotaciones en sus explotaciones para mejorar la lucha contra las malas hierbas.

Alérgenos: Celiacos

**14€**



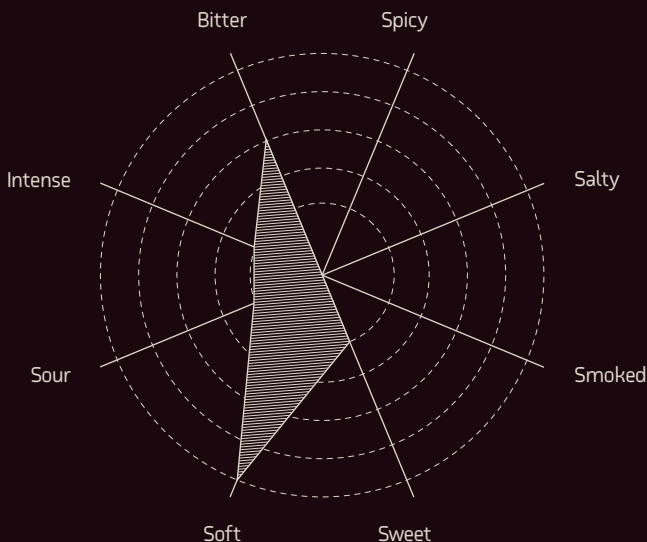
## BARLEY AND SANABRIA'S BEANS

The Macallan Whisky  
Amontillado Wine  
Anko Bean  
Red Barley Oncom  
CO<sub>2</sub>

The Spanish National Research Council (CSIC) and the Union of Small Farmers and Livestock Farmers (UPA) have just begun their participation in the European project 'Leguminose', with the aim of analyzing the possibilities of developing the technique known as intercropping, based on mixtures of cereals and legumes. It can help to combat some important challenges such as soil care, avoiding erosion, reducing the cost of inputs, and extending rotations on their farms to improve the fight against weeds.

Allergens: Gluten

14€



## MELÓN Y JAMÓN

Pisco Mosto Verde 1615 Uva "Italia"

Amazake de Melón

Piel y Pepita de Melón

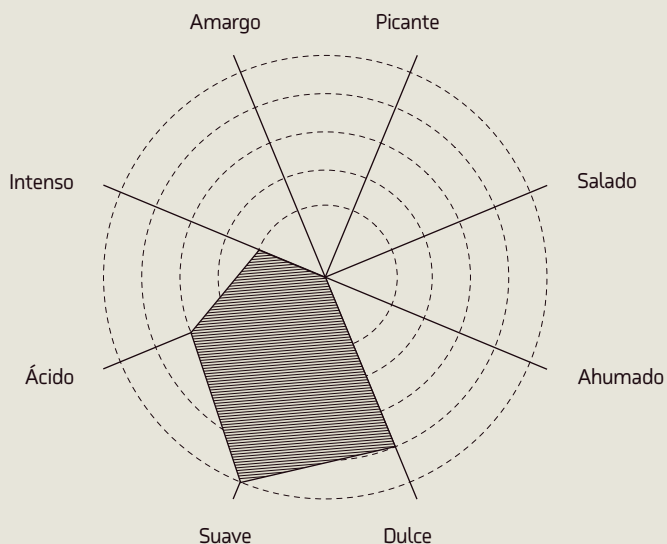
Agua de Azahar

Jamón Ibérico

La combinación de melón y jamón en la gastronomía española no solo responde a un equilibrio sensorial agradable, sino que también está arraigada en la tradición culinaria y cultural del país, siendo un ejemplo destacado de cómo los ingredientes locales se combinan para crear platos deliciosos y distintivos. Tiene sus raíces en la época medieval en la península ibérica, donde el jamón curado era un alimento común debido a la tradición de la cría de cerdos y su conservación.

Alérgenos: Proteína Animal, Celiacos

**12,5€**



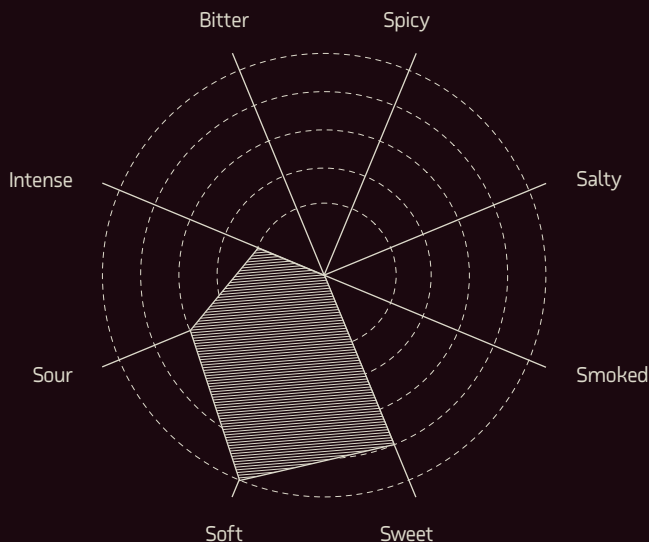
## MELON AND HAM

Pisco 1615 Italia Green Must  
Melon Amazake  
Melon Skin and Seed  
Orange Blossom  
Jamón

The combination of melon and ham in Spanish gastronomy not only responds to a pleasant sensory balance, but is also rooted in the culinary and cultural tradition of the country, being an outstanding example of how local ingredients are combined to create delicious and distinctive dishes. It has its roots in medieval times in the Iberian Peninsula, where cured ham was a common food due to the tradition of pig farming and its preservation.

Allergens: Animal Protein, Gluten

12€

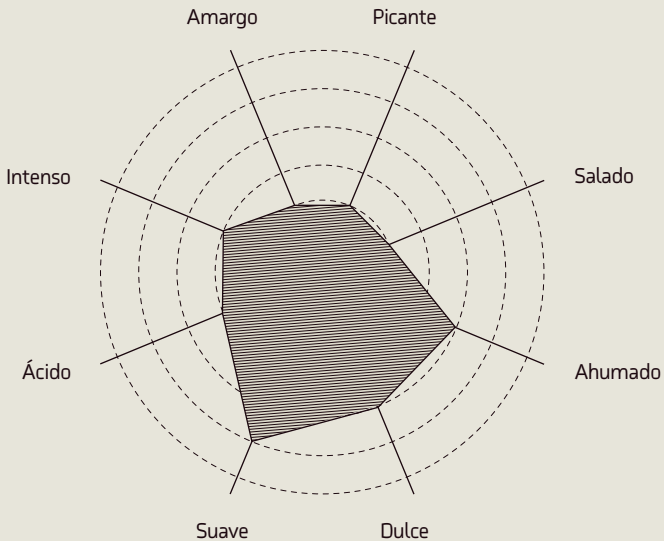


## GUISANTE Y MOSTAZA

Gin Bombay Sapphire 1er Cru  
Destilado BBQ  
Destilado Vaina Guisante  
Guisante  
Semillas Mostaza Tostada

Alternar guisantes y mostaza en los cultivos reduce la presión de enfermedades y plagas específicas que afectan a cada tipo de cultivo, promoviendo así una agricultura más sostenible y diversificada. Los guisantes tienen la capacidad de formar simbiosis con bacterias rizobias en sus raíces que fijan nitrógeno atmosférico, lo cual es beneficioso para el crecimiento y desarrollo de ambas plantas. La mostaza tiene propiedades alelopáticas que ayudan a suprimir malezas al liberar compuestos químicos que inhiben el crecimiento de otras plantas competidoras.

Alérgenos: Celiacos  
**12,5€**



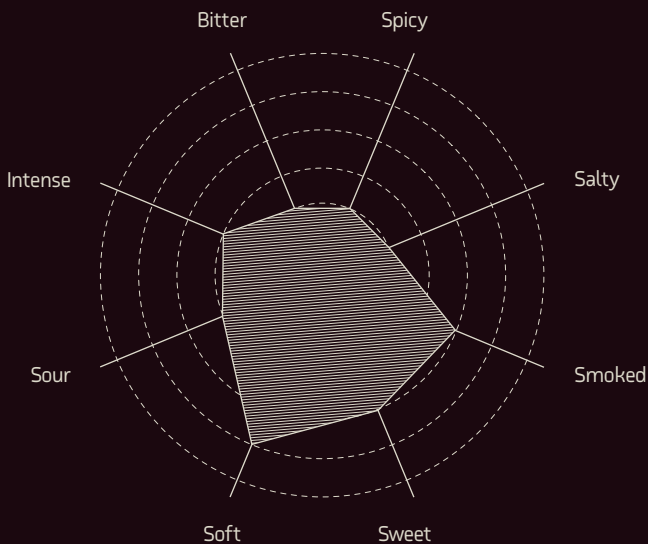
## PEA AND MUSTARD

Bombay Sapphire 1er Cru Gin  
BBQ Distillate  
Pea Pod Distillate  
Peas  
Roasted Mustard

Alternating peas and mustard in crops reduces the pressure of specific diseases and pests that affect each type of crop, thus promoting more sustainable and diversified agriculture. Peas have the ability to form symbiosis with rhizobial bacteria in their roots that fix atmospheric nitrogen, which is beneficial for the growth and development of both plants and mustard has allelopathic properties that help suppress weeds by releasing chemical compounds that inhibit the growth of other competing plants.

Allergens: Gluten

12€



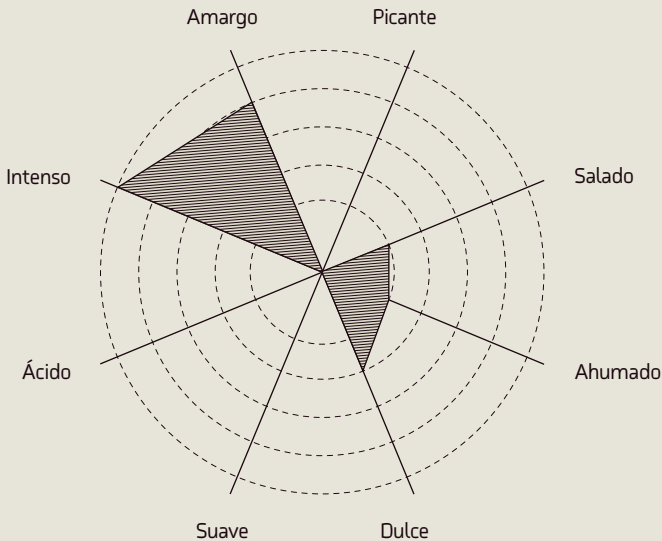
## SETAS Y PEREJIL

Whisky Hibiki de Setas  
Perejil  
Garum de Setas

La relación entre setas y aromáticas en la agricultura es cada vez más estrecha, gracias a los beneficios que ambas ofrecen cuando se cultivan juntas: muchas setas pueden impartir un sabor y aroma únicos a las plantas aromáticas que crecen cerca de ellas.

Las setas, además, son organismos descomponedores que ayudan a descomponer la materia orgánica y liberar nutrientes en el suelo, beneficiando a las plantas aromáticas. También producen antibióticos naturales que ayudan a controlar plagas y enfermedades.

Alérgenos: Celiacos  
**15,5€**



## MUSHROOMS AND PARSLEY

Hibiki Whisky

Parsley

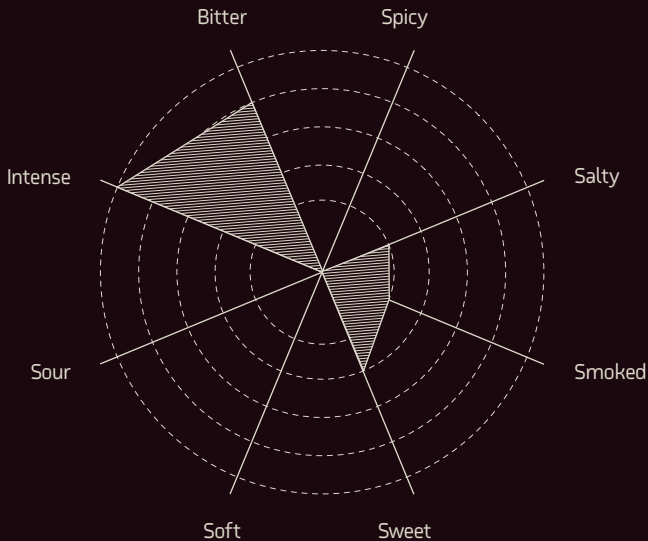
Mushroom Garum

The relationship between mushrooms and aromatic plants in agriculture is becoming increasingly close, thanks to the benefits that both offer when grown together: many mushrooms can impart a unique flavor and aroma to aromatic plants that grow near them.

Mushrooms are also decomposing organisms that help break down organic matter and release nutrients into the soil, benefiting aromatic plants. They also produce natural antibiotics that help control pests and diseases.

Allergens: Gluten

15,5€





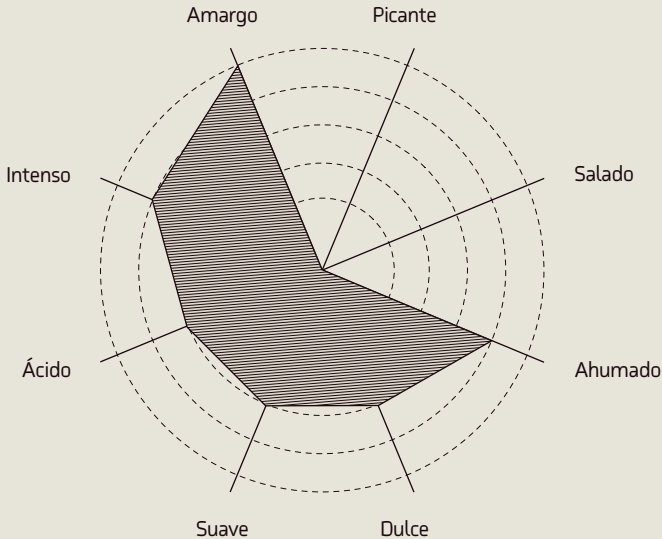
## BERENJENA Y PIMIENTO ROJO

Destilado Tierra y Fuego  
Destilado de Jara  
Vermú Rojo  
Bitter Campari  
Berenjena Negra

Ambos cultivos prefieren suelos bien drenados y ricos en materia orgánica y tienen diferentes susceptibilidades a plagas y enfermedades, lo que puede reducir la presión de enfermedades cuando se cultivan juntos.

La berenjena es rica en compuestos fenólicos como la clorogénica, que puede complementar el perfil de sabor de los pimientos del padrón asados. Además, los procesos de asado de ambos ingredientes pueden desarrollar notas ahumadas y caramelizadas que se complementan bien.

Alérgenos: Huevo  
**12€**



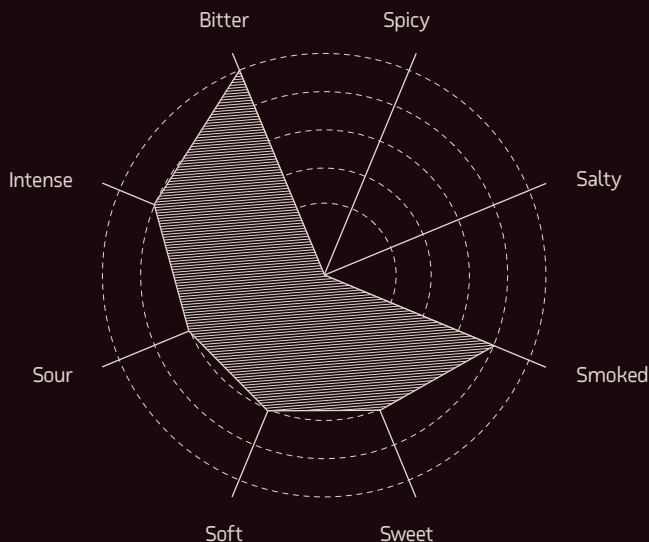
## PEPPERS AND EGGPLANT

Earth and Fire Spirit  
Sweet Vermouth  
Campari Bitter  
Blackened Eggplant  
Rockrose Distillate

Both crops prefer well-drained, organic-rich soils and have different susceptibilities to pests and diseases, which may reduce disease pressure when grown together. Eggplant is rich in phenolic compounds such as chlorogenic acid, which can complement the flavor profile of roasted Padrón peppers. Additionally, the roasting processes of both ingredients can develop smoky and caramelized notes that complement each other well.

Allergens: Eggs

12€

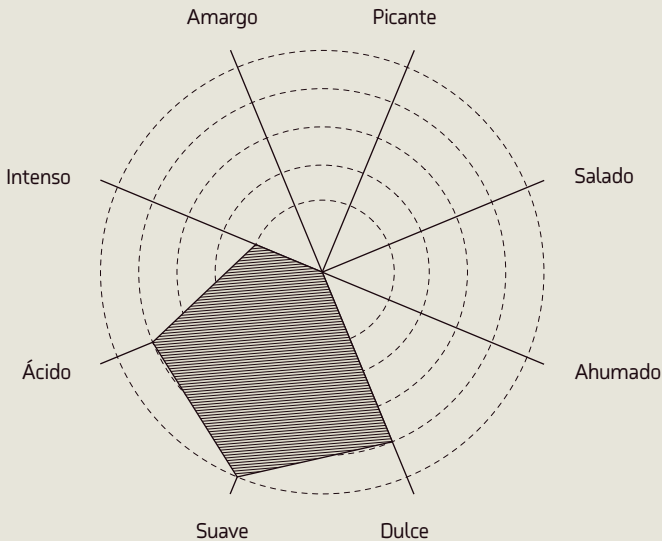


## HIGUERA Y CEBADA

Destilado Tanino y Óxido  
(también con Whisky, Ron o Brandy)  
Higuera  
Cebada

El higo es la fruta cultivada más antigua (9400 y 9200 a.C) y España es uno de los mayores productores mundiales (y el mayor en Europa). La cebada ayuda a proteger el suelo alrededor de las higueras de la erosión y actúa como una cobertura del suelo, reduciendo el crecimiento de malezas alrededor de las higueras. Por su parte, la higuera proporciona sombra parcial a la cebada, lo cual puede ser beneficioso en climas muy cálidos o en momentos de estrés hídrico.

12,5€



## FIG TREE AND BARLEY

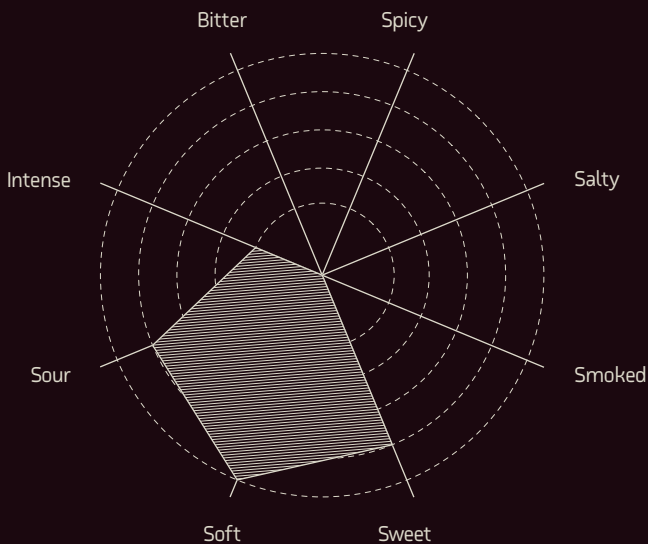
Tannin and Oxide Spirit

Fig Leaves

Malted Barley

The fig is the oldest cultivated fruit (9400-9200 BC) and Spain is one of the largest producers in the world (and the largest in Europe). Barley helps protect the soil around fig trees from erosion and acts as a ground cover, reducing weed growth around fig trees. The fig tree provides partial shade to barley, which can be beneficial in very hot climates or in times of water stress.

12,5€



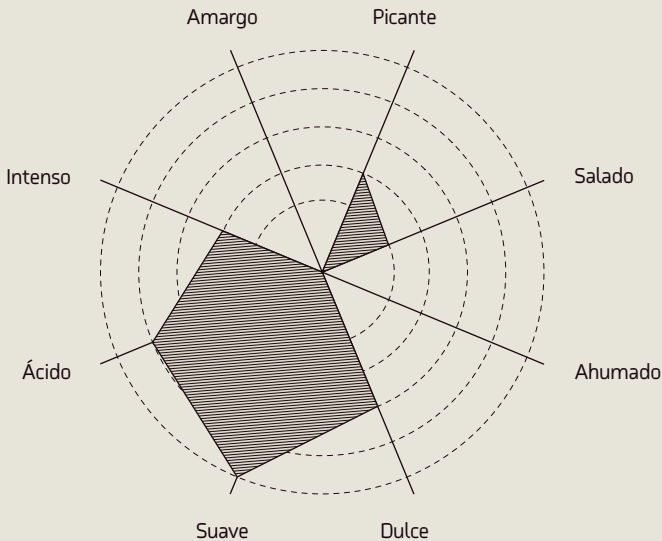
## OLIVA Y TOMATERA

Tequila 1800 Silver  
Destilado de Oliva Dashi  
Hojas de Olivo  
Tomate Verde  
Piparra

España es uno de los principales productores mundiales de aceite de oliva y tomates. Existiendo una asociación cultural entre la tomatera y el olivo muy significativa en nuestra gastronomía. Ambos productos aparecen frecuentemente en la literatura y el arte español como símbolos de la dieta mediterránea y la cultura española. Subrayando su importancia no solo como alimentos, sino también como elementos fundamentales de la identidad y el patrimonio cultural del país.

Alérgenos: Celiacos

**12,5€**

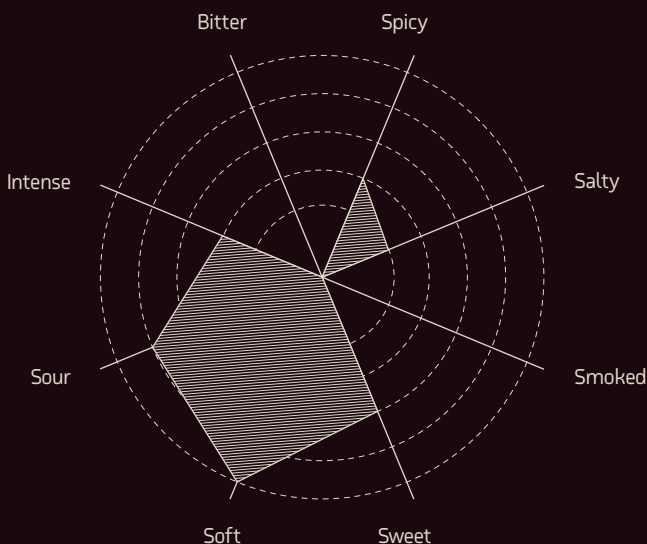


## OLIVE AND TOMATO

1800 Tequila  
Olive Distillate  
Olive Miso  
Green Tomato  
Piparra

Spain is one of the world's leading producers of olive oil and tomatoes and there is a cultural association between the tomato plant and the olive tree that is very significant in our gastronomy. Both products frequently appear in Spanish literature and art as symbols of the Mediterranean diet and Spanish culture underlines their importance not only as food, but also as fundamental elements of the country's identity and cultural heritage.

12,5€

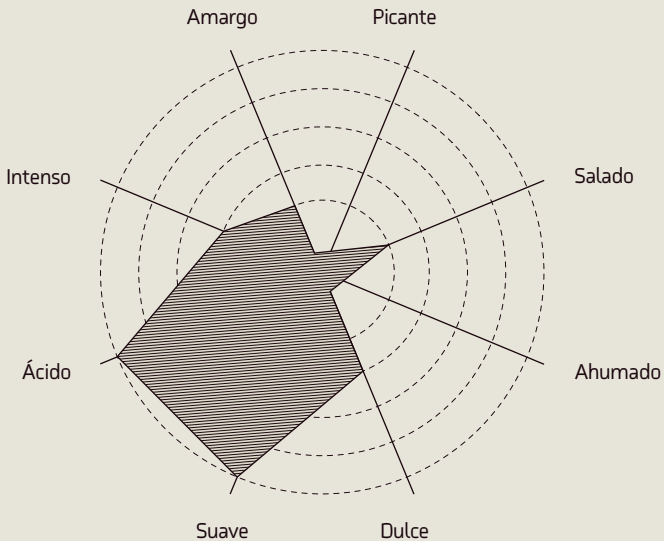


## MIEL Y LAVANDA

Tequila 1800 Silver  
Destilado de Lavanda  
Hidromiel de Lavanda  
Moras

La relación entre la miel y la lavanda es un ejemplo de mutualismo: ambas especies se benefician. Las abejas obtienen alimento de la lavanda, mientras que la lavanda se beneficia de la polinización que realizan las abejas. Además de la miel, la lavanda a menudo se utiliza en productos apícolas como jabones, cremas y velas, aprovechando sus propiedades aromáticas y terapéuticas.

12,5€

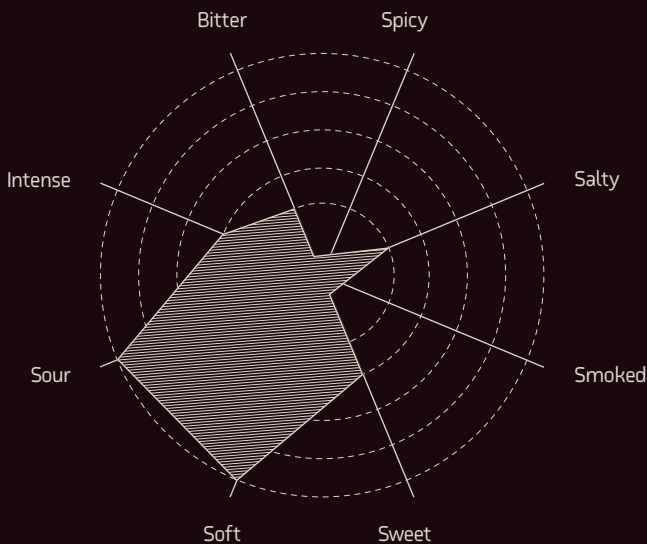


## HONEY AND LAVENDER

1800 Silver Tequila  
Blackberry Tincture  
Lavender Distillate  
Lavender Mead

The relationship between honey and lavender is an example of mutualism: both species benefit. Bees get food from lavender, while lavender benefits from the pollination performed by bees. In addition to honey, lavender is often used in bee products such as soaps, creams, and candles, taking advantage of its aromatic and therapeutic properties.

12,5€



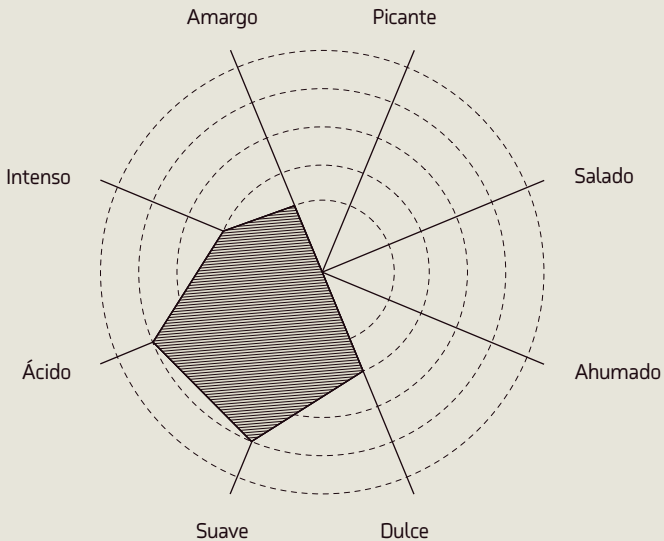


## FRAMBRUESA Y FLORES

Vino Clarete de Frambuesas  
Gin Roku  
Cordial de Albahaca  
Lavanda  
Queso Fresco

Las flores junto al arbusto de las frambuesas mejoran la polinización (abejas, mariposas y otros insectos beneficiosos aumentan la polinización de las frambuesas y mejoran su producción) controlan las plagas como plantas trampa o repelentes naturales para plagas que afectan a las frambuesas y mejoran la calidad del suelo.

Alérgenos: Lácteos  
**12,5€**



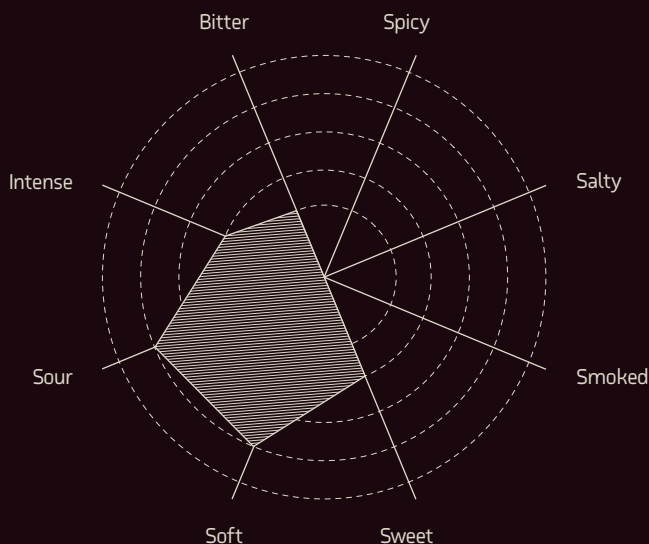
## RASPBERRY AND FLOWERS

Raspberry Claret Wine  
Roku Gin  
Flower Water  
Mascarpone

Flowers next to the raspberry bush improve pollination (bees, butterflies and other beneficial insects increase pollination of raspberries and improve their production) control pests as trap plants or natural repellents for pests that affect raspberries and improve soil quality. Ideal flowers to associate with raspberries are marigolds, nasturtiums, clover and lavender.

Allergens: Dairy

12€



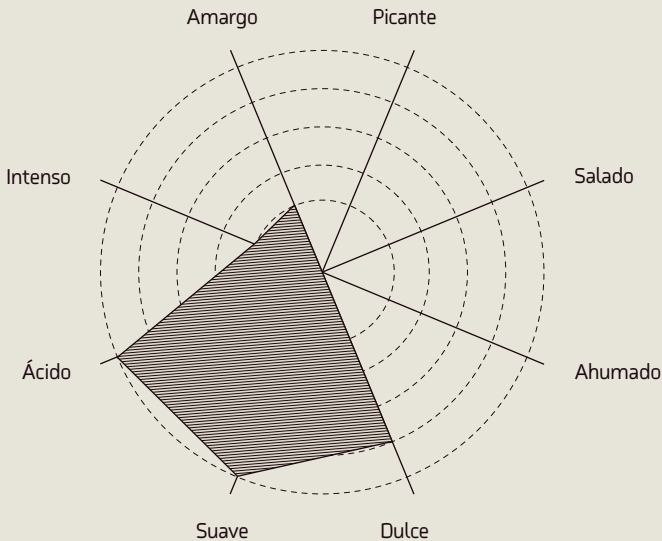
# TOMATE MADURO Y PIMIENTOS DEL PADRÓN

Destilado Pimientos del Padrón |  
Aliño de Vino  
Tomate Maduro Aliñado Angelita

El tomate y los pimientos de Padrón tienen necesidades de cultivo similares, como sol pleno, suelos bien drenados y riego frecuente. Ambos son solanáceas, por lo que comparten características y no tienden a competir por los mismos nutrientes. Los dos se benefician de suelos ricos en materia orgánica y con un pH neutro o ligeramente ácido (6.0-6.8).

Alérgenos: Pescado, Carne, Marisco

**12,5€**



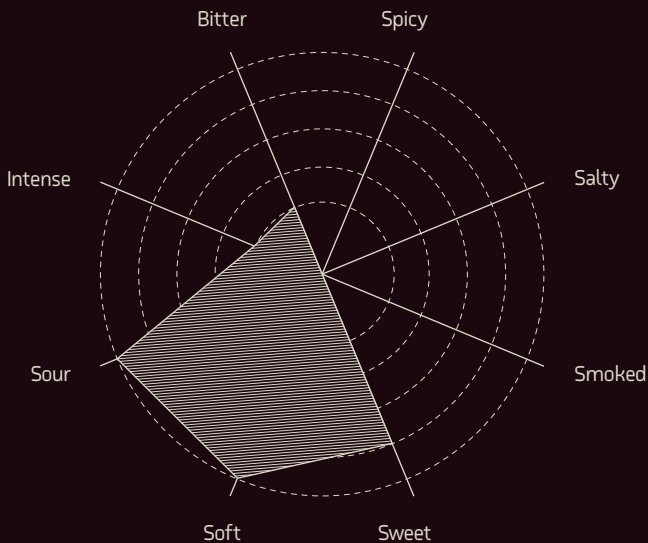
## RIPE TOMATO AND PADRÓN PEPPERS

| Padrón Pepper Distillate  
| Wine Dressing  
| Angelita Seasoned Ripe Tomato

Tomatoes and Padrón peppers have similar cultivation needs, such as full sun, well-drained soils, and frequent watering. Both are solanaceous, so they share characteristics and do not tend to compete for the same nutrients, and both crops benefit from soils rich in organic matter and with a neutral or slightly acidic pH (6.0-6.8).

Allergens: Fish, Meat, Seafood

**12,5€**

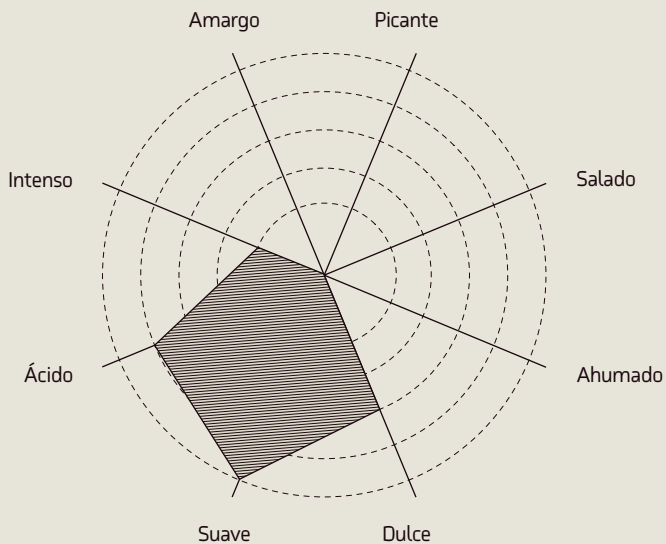


# MEMBRILLERO Y LIMONERO

Gin Bombay Sapphire Grand Cru  
Membrillo  
Limón  
CO<sub>2</sub>

Ambos son nativos de regiones cercanas en el Mediterráneo y coexisten en muchas huertas, por lo que es posible que su uso conjunto en recetas tradicionales como el dulce de membrillo haya surgido por proximidad geográfica y la complementariedad de sabores. La acidez del limón equilibra el dulzor de frutas como el membrillo, lo que fomenta su uso conjunto en la gastronomía.

Alérgenos: Huevo, Cereales  
**12,5€**



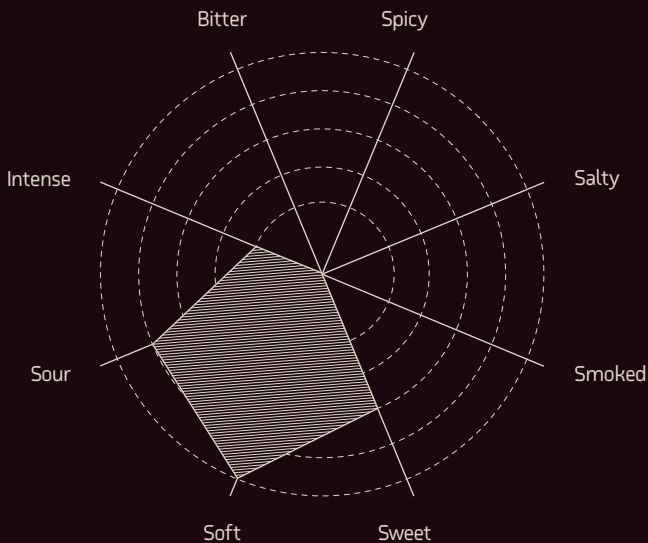
## QUINCE AND LEMON TREE

Bombay Sapphire  
Grand Cru Gin Quince  
Lemon  
CO<sub>2</sub>

Both are native to nearby regions in the Mediterranean and coexist in many orchards, so it is possible that their joint use in traditional recipes such as quince jam arose due to geographic proximity and the complementarity of flavors. The acidity of lemon balances the sweetness of fruits such as quince, which encourages their joint use in gastronomy.

Allergens: Egg, Gluten

12,5€



## CALABAZA Y PAN

Whisky The Macallan  
Whisky Laphroaig  
Destilado Jara de Monte  
Calabaza Asada  
Melaza de Pan

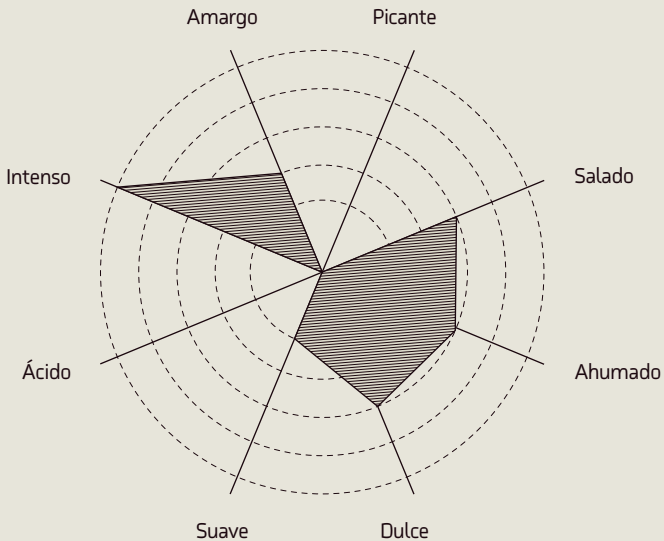
Las calabazas tienen grandes hojas que cubren el suelo, ayudando a mantener la humedad, reducir la erosión y controlar las malezas, lo que beneficia a los cereales.

Los cereales crecen hacia arriba, mientras que las calabazas se extienden horizontalmente, aprovechando el espacio de manera complementaria.

Al intercalar calabaza entre hileras de maíz o trigo, se puede mejorar el uso del espacio sin que compitan en exceso.

Alérgenos: Celiacos

**14€**



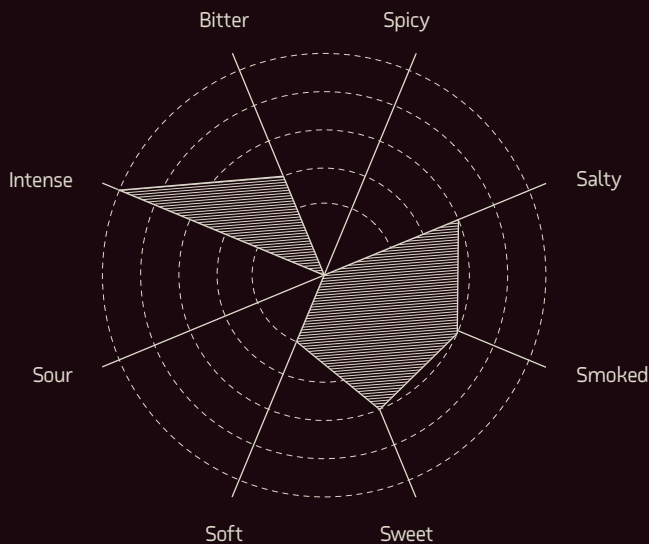
## PUMPKIN AND TOAST

The Macallan 12 Whisky  
Laphroaig Whisky  
Jara de Monte Distillate  
Roasted Pumpkin  
Bread Molasses

Pumpkins have large leaves that cover the ground, helping to maintain moisture, reduce erosion and control weeds, which benefits cereals. Cereals grow upwards, while pumpkins spread horizontally, making complementary use of space. By intercropping pumpkin between rows of corn or wheat, you can improve the use of space without excessive competition.

Allergens: Egg, Gluten

14€







# Sin Alcohol

Alcohol-Free





## **TOMATE VERDE Y PIPARRA**

**9€**

El Tomate verde (sin madurar) tiene un perfil fresco y vegetal que se vuelve “eléctrico y vigoroso” con el toque de piparra verde. Un gingerbeer a la zamorana.

---

## **HIGUERA Y CEBADA**

**Alérgenos: Celiacos**

**9€**

Las hojas de higuera nos dan un distintivo aroma a coco y los higos los secamos para recordar a miel y nueces. Añadimos notas de caramelo tostado y café con cebada tostada para una bebida fresca, melosa y afrutada.

---

## **TOMATE MADURO ALIÑADO**

**Alérgenos: Mariscos, Carne, Pescado**

**9€**

Zumo de nuestro emblemático tomate Corazón de Buey preparado con un fondo de marisco, pescado y verduras, pimienta cayena y vinagre de jerez envejecido en barricas. También lleva bases vinicas: Manzanilla de Sanlúcar desalcoholizada con ajos asados y vino tinto zamorano desalcoholizado con cilantro y apio.

---

## **TEMPRANILLO VIEJO**

**10,50€**

Vino tinto Tempranillo desalcoholizado y macerado en mora silvestre, madera de vid tostada y pimienta negra con eneldo. Afrutado, vinico y tánico.

---

## **ROSÉ DE FRAMBUESAS**

**10€**

Vino Espumoso rosado desalcoholizado con frambuesas, lavanda y albahaca. Coronado con una espuma de queso fresco. Ligero, floral y cítrico.

## **GREEN TOMATO AND PIPARRA**

**9€**

The green tomato (unripe) has a fresh and vegetal profile that becomes “electric and vigorous” with the touch of green piparra. A gingerbeer from Zamora.

---

## **FIG AND MALTED BARLEY**

**Alergens: Celiac**

**9€**

The fig leaves give us a distinctive coconut aroma and we dry the figs to reminisce of honey and nuts. We add notes of caramel and coffee with toasted barley for a fresh, honeyed and fruity drink.

---

## **RIPE SEASONED TOMATO**

**Alergens: Seafood, Meat, Fish**

**9€**

Juice of our emblematic Oxheart tomato prepared with a base of seafood, fish and vegetables, cayenne pepper and sherry vinegar aged in barrels. It also has wine bases: dealcoholized Manzanilla from Sanlucar with roasted garlic and dealcoholized red wine from Zamora with coriander and celery.

---

## **OLD TEMPRANILLO**

**10,50€**

Red Tempranillo wine dealcoholized and macerated in wild blackberry, toasted vine wood and black pepper with dill. Fruity, vinous and tannic.

---

## **RASPBERRY ROSÉ**

**10€**

Dealcoholized sparkling rosé wine with raspberries, lavender and basil. Topped with a foam of fresh mascarpone and white chocolate. Light, floral, citrusy, yummy.

## VERDEJO Y PEREJIL

10,5€

Vino Verdejo desalcoholizado con agua de melón y gin 0,0 junto con un hidrolato de aromáticas de la huerta y apio. Fresco y vegetal.

---

## MIMOSA DE MANDARINA

10€

Vino espumoso desalcoholizado con mandarinas murcianas, cítrico y afrutado.

---

## CLÁSICOS

12,50€

Negroni \*  
Manhattan \*  
Old Fashioned \*  
Dry Martini \*  
Espresso Martini \*  
Moscow Mule \*  
Pisco Sour \*  
Margarita \*  
Paloma \*

## **VERDEJO AND PARSLEY**

**10,5€**

Dealcoholized Verdejo wine with melon water and Tanqueray 0.0 non alcoholic gin together with a herbal hydrosol, aromatics and celery. Fresh and vegetal.

-----

## **MANDARIN MISMOSA**

**10€**

Dealcoholized sparkling wine with Murcian mandarins, citrusy and fruity.

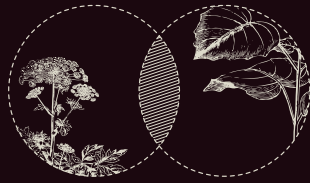
-----

## **CLASSICS**

**12,50€**

- \* Negroni
- \* Manhattan
- \* Old Fashioned
- \* Dry Martini
- \* Espresso Martini
- \* Moscow Mule
- \* Pisco Sour
- \* Margarita
- \* Paloma







Angelita

