

# COPASETIC

## COCKTAILS & FOOD

### APERITIVOS

- \*HOUMOUS DE GARBANZOS, PAN TOSTADO Y ZANAHORIA (GFO+1,00 p.p./LF/VG) | 8,00
- \*PATATAS ESPECIADAS CON CREMA DE LIMA Y CILANTRO Y SALSA BBQ CASERA (GF/LF/VE/H/S) | 8,00
- \*NACHOS ECO CON SALSA DE TOMATE CASERA,CREMA DE FETA Y CREMA DE AGUACATE (CG/VE) | 7,50
- \*TACOS DE MAÍZ CON HALOUMI O POLLO, PIMIENTO ROJO, PICO DE GALLO Y CREMA DE AGUACATE (GF/VGO/LFO) | 12,00 OPCION MIXTA| 13,00
- \*TABLA DE QUESOS CON FRUTA Y FRUTOS SECOS (GFO+1,00 p.p.)| PQ. 12,00 / GR. 16,50
- \*TABLA GRIEGA CON HOUMOUS, CREMA DE YOGUR CON MENTA, CREMA DE FETA, OLIVAS DE KALAMATA, TOMATE Y PAN (GFO +1,00 p.p./VE)| PQ. 12,00 / 17,50

### ENTRANTES

- \*HUEVOS HEMINGWAY ECOLOGICOS CON SALMÓN AHUMADO Y HOLANDESA (M/H/GFO+1,00) | 12,50 + PATATA CALIU 2,00 + AGUACATE 2,50
- \*HUEVOS FLORENTINE ECOLOGICOS CON ESPINACAS, QUESO HALLOUMI Y HOLANDESA (M/H/GFO +1,00/VE) | 12,50 + PATATA CALIU 2,00
- \*HUEVOS BENEDICT ECOLOGICOS CON PAVO O GIRGOLAS, AGUACATE Y HOLANDESA (M/H/GFO +1,00) | 12,50 + PATATA CALIU 2,00
- \*HUEVOS REVUELTOS ECOLOGICOS CON ESPÁRRAGOS Y FETA (GFO) | 8,50

### SANDWICH

- \*SANDWICH DE SALMÓN AHUMADO CON CREMA DE QUESO, ESPÁRRAGOS E HINOJO MARINO (GFO +1,00) | 11,50
- \*SANDWICH DE POLLO DE CORRAL CON MEZCLUM, PARMESANO, PEPINO Y CREMA DE MOSTAZA(GFO + 1,00/LFO/H/M/S) | 10,50
- \*SANDWICH VEGANO DE TOFU ECO O VEGETARIANO DE QUESO FETA CON TOMATE, RÚCULA, AGUACATE Y PATE DE OLIVAS (GFO+1,00/LF/VG) | 10,00
- \*SANDWICH DE HALOUMI CON CHUTNEY DE PERA, PIMIENTO DE PIQUILLO Y RÚCULA (GFO+1,00) | 10,50

### ENSALADAS

- \*ENSALADA GRIEGA CON TOMATE, LENTEJAS ECOLOGICAS, PEPINO, CEBOLLA, PEREJIL, OLIVAS DE KALAMATA Y FETA (GF/VGO/LFO CON TOFU) | 10,50
- \*ENSALADA DE POLLO DE CORRAL, CREMA DE AGUACATE, PIPAS DE CALABAZA, PICATOSTES GF, TOMATE CHERRY Y PARMESANO (GF/VEO CON LENTEJAS /M) | 12,00
- \*ENSALADA VERDE CON HIGOS, MANZANA, QUESO GORGONZOLA, NUECES Y AVELLANAS (GF/LFO/VGO CON TOFU /N) | 10,00
- \*ENSALADA DE KALE, QUINOA ECO, HALOUMI, RABANOS, NARANJA, AGUACATE & PIPAS DE CALABAZA (CG/LFO/VGO CON TOFU /N) | 12,50
- \*ENSALADA DE TRIGO SARRACENO CON GARBANZOS, MEZCLUM, QUESO DE CABRA, FRUTOS ROJOS Y VINAIGRETA DE MENTA (CG/LFO/VGO) | 11,00
- \*ENSALADA DE REMOLACHA, GARBANZOS ECO, RÚCULA, QUESO FETA, NUECES, PIPAS DE CALABAZA Y VINAGRETA DE TAHINI Y LIMÓN (GF/VGO/LFO) | 11,00

EXTRAS: +HUEVO POCHADO ECOLOGICO 1,50 +POLLO DE CORRAL 3,00

### CREPES

-la masa de nuestras crepes esta hecha con harinas sin gluten, leche sin lactosa y huevos de pages-

- \*CREP GRIEGA CON PIMIENTO VERDE, CREMA DE FETA, CHEDDAR, TOMATE, RÚCULA CON PAVO O SETAS ESPECIADAS (GF/H/VEO) | 9,80 + POLLO DE CORRAL | 12,50
- \*CREP DE CHAMPIÑONES, BRIE, RÚCULA, TOMATE CHERRY Y MAYONESA (GF/H/VEO/LFO/S) | 9,50 + PAVO | 11,50
- \*CREP DE ESPINACAS Y CALABAZA SALTEADA, GORGONZOLA Y NUECES (GF/H/N) | 10,50
- \*CREP DE POLLO DE CORRAL, CHAMPIÑONES, TOMATE CHERRY, CHEDDAR Y MAYONESA (GF/H/LFO/S) | 10,50 DOBLE DE POLLO +3,00
- \*CREP DE MANZANA CARAMELIZADA, QUESO DE CABRA Y NUECES (GF/H/N) | 10,50
- \*CREP DE RICOTTA, SALMÓN AHUMADO, RÚCULA Y ALCAPARRAS (GF/H/LFO) | 11,50
- \*CREP INFANTIL CON QUESO CHEDDAR Y PAVO (GF/H/LFO) | 8,00

EXTRAS: HUEVO FRITO ECO O QUESO DE CABRA 1,50 AGUACATE 2,50 POLLO DE CORRAL 3,00

### HAMBURGUESAS

Entre semana de 13:00 a 16:00 (excepto festivos) todas nuestras hamburguesas con bebida y café incluidos (se pueden aplicar suplementos)

- \*HAMBURGUESA DE MERLUZA GALLEGA CON ESPINACAS, HINOJO MARINO, AGUACATE Y TARTARA DE AJO NEGRO(GFO/LFO/H/S) | 14,00
- \*HAMBURGUESA DE TERNERA ECOLÓGICA CON CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO CHEDDAR, PEPINILLOS, REMOLACHA & RÚCULA CON CREMA DE MOSTAZA Y SALSA BBQ CASERA (GFO /LFO/H/M/S) | 13,50
- \*HAMBURGUESA DE LEGUMBRES, QUINOA Y VERDURAS CON FETA, PIMIENTO ROJO, RÚCULA, TOMATE Y CREMA DE AGUACATE (GFO/LFO/VE/S/M) | 13,00
- \*HAMBURGUESA CON FILETE DE PECHUGA DE POLLO DE CORRAL CON RABANO, CHUCRUT, AGUACATE, CEBOLLA CARAMELIZADA Y CREMA DE LIMA Y CILANTRO (GFO/LFO/H/S) | 13,00
- \*HAMBURGUESA DE 220 GR. DE TERNERA ECOLÓGICA RELLENA DE QUESO DE CABRA, CHUTNEY DE PERA, CREMA DE AGUACATE Y RÚCULA (GFO /H/M) | 14,50
- \*HAMBURGUESA VEGANA DE HEURA CON QUESO PLANT-BASED, CEBOLLA, TOMATE, LECHUGA, CREMA DE MOSTAZA Y SALSA BBQ CASERA (GFO/VG/M) | 13,00

extras: huevo frito eco o aguacate o queso de cabra 1,50 cebolla caramelizada y extra salsas 0,80

OPCION PAN SIN GLUTEN, SIN LACTOSA, SIN SOYA & SIN HUEVO HECHO CON HARINAS DE TRIGO SARRACENO, QUINOA Y MAIZ, VEGANO + 1,00€

### PANCAKES (SIN GLUTEN)

#### SALADOS

- \*TOMATE HORNEADO,AGUACATE,"GYRO" VEGETARIANO,HUEVO POCHÉ Y SALSA HOLANDESA | 13,00
- \*POLLO DE CORRAL DESMIGADO,HUEVO POCHADO, CHEDDAR, AGUACATE, SRIRACHA, SALSA HOLANDESA, SIROPE CON WHISKY BOURBON | 14,00
- \*SALMON AHUMADO, HUEVO POCHADO,HOLANDESA, RICOTTA, RABANOS, AGUACATE, ALCAPARRAS, | 14,50

#### DULCES

- \*SIROPE DE ARCE Y BANANA (LFO) | 10,50
- \*CHOCOLATE Y BANANA (N, LFO + 1,00) | 10,50
- \*YOGUR GRIEGO, TAHINI, MIEL, NUECES Y FRUTA (N) | 11,00
- \*MANZANA CARAMELIZADA Y MASCARPONE | 11,00
- \*MERMELADA CASERA Y CREMA DE QUESO | 9,50
- \*SALSA DE CHOCOLATE BLANCO Y AMARETTO (N) | 11,00

EXTRAS: + HUEVOS REVUELTOS ECO 3,00 + HELADO ECO 2,00

#### POSTRES

- \*CREP DE CHOCOLATE Y BANANA (GF/H/N/LFO +1,00) | 7,00 + HELADO 9,00
- \*CREP DE MANTEQUILLA, AZÚCAR Y LIMÓN (GF/H) | 6,50
- \*CREP DE CHOCOLATE BLANCO Y FRUTOS ROJOS (GF/H/N) | 7,50
- \*CREP TIRAMISÚ CON CAFÉ, AZÚCAR MORENO, MASCARPONE, ALMENDRAS CARAMELIZADAS Y SIROPE DE CHOCOLATE (GF/H/N) | 7,50
- \*CREP RED VELVET CON CHOCOLATE Y MASCARPONE (GF/H/N) | 7,50
- \*YOGUR GRIEGO CON MIEL Y NUECES (GF/LFO/N) | 5,00 + FRUTA 6,50
- \*HELADOS ECO (GF/LFO) | 5,50
- \*PASTEL DE CHOCOLATE VEGANO SIN GLUTEN (GF/LF) | 6,50
- \*AFFOGATO (GF/LFO) | 4,50

PAN 1,00€ PAN SIN GLUTEN 2,00€ - EXTRA SALSAS 0,80€

\*PREGUNTA POR QUESO SIN LACTOSA  
\*NUESTRO PAN SIN GLUTEN ESTA HECHO CON HARINAS DE TRIGO SARRACENO, QUINOA, TEFF, TAPIOCA Y MAÍZ. ESTA LIBRE DE LACTOS, SOYA, HUEVOS Y NUECES.  
GF : GLUTEN FREE | GFO : GLUTEN FREE OPCION | CG : CONTAMINACION GLUTEN | LF : SIN LACTOSA | LFO: OPCION SIN LACTOSA | VE: VEGETARIANO | VG: VEGANO | VEO: OPCION VEGETARIANA | VGO: OPCION VEGANA | H: HUEVO | N: FRUTOS SECOS | A: APIO | M : MOSTAZA | S : SOYA

### DESAYUNOS & BRUNCH

ENTRE SEMANA DE 13:00 A 14:00, FINES DE SEMANA DE 13:00 A 16:00

#### \*PLATO BRUNCH

HUEVOS REVUELTOS ECO, CHAMPIÑONES, ESPINACAS, TOMATE ASADO, PAN TOSTADO | 8,50 (GFO, LFO, OPCION VEGANA CON HOUMOUS)  
EXTRAS:+AGUACATE 2,50 +SALMON AHUMADO 3,50 +QUESO FETA 2,50 +JAMON DE PAVO 2,50 +PATATAS 2,00 +HALLOUMI 3,00

#### \*DESAYUNO INGLES

HUEVOS FRITOS ECO CON "GYRO" VEGETARIANO O JAMON DE PAVO, JUDIAS Y PAN TOSTADO . TÉ NEGRO O CAFE/CAFE CON LECHE Y ZUMO ECOLOGICO (GFO, LFO, OPCION VEGANA CON HOUMOUS) | 11,00  
EXTRAS:+PATATAS 2,00 +ZUMO DE NARANJA NATURAL 1,50 + TÉ ECO 1,00 + CAPPUCCINO LATTE 1,00

#### \*DESAYUNO FRANCES

TORTILA FRANCESA DE HUEVOS ECO CON CROISSANT O PAN BRIOCHE Y MERMELADA CASERA CON PAN TOSTADO.TE NEGRO O CAFE/CAFE CON LECHE Y ZUMO ECOLOGICO (GFO) | 11,00  
EXTRAS:+PATATAS 2,00 +ZUMO DE NARANJA NATURAL 1,50 + TE ECO 1,00 + CAPPUCCINO LATTE 1,00

#### \*DESAYUNO GRIEGO

HUEVOS REVUELTOS ECO CON QUESO FETA Y TOMATE, YOGUR GRIEGO CON MIEL Y NUECES Y PAN TOSTADO. TÉ NEGRO O CAFE/CAFE CON LECHE Y ZUMO ECOLOGICO (GFO) | 12,00  
EXTRAS:+PATATAS 2,00 +ZUMO DE NARANJA NATURAL 1,50 + TE ECO 1,00 + CAPPUCCINO LATTE 1,00

#### \*KALE EGGS

HUEVOS ÉCO, KALE, SALSA DE TOMATE, JUDIAS BLANCAS, PIMIENTO ROJO Y CREMA DE TAHINI Y LIMON. SERVIDOS CON PATATA AL HORNO Y PAN TOSTADO (GFO, LFO) | 13,50  
EXTRAS: +AGUACATE 2,50 +FETA 2,50

#### \*HUEVOS MARITSA

HUEVOS ÉCO, PICADA DE TERNERA, SALSA TOMATE, JUDIAS,SRIRACHA,ESPINACA, PIMIENTO VERDE. SERVIDOS CON PATATA AL HORNO Y PAN TOSTADO (GFO, LFO) | 14,00  
EXTRAS: +AGUACATE 2,50 +FETA 2,50

#### \*TOSTADAS FRANCESAS (OPCION SIN GLUTEN + 1,00)

- MERMELADA Y CREMA DE QUESO | 10,50
- CREMA DE CACHAHUETES Y MERMELADA (N) | 10,50
- MIEL Y CANELA | 10,00
- SALSA DE CHOCOLATE BLANCO, AMARETTO Y ALMENDRAS (N) | 10,50

EXTRAS: +HUEVOS REVUELTOS ECO 3,00 +HELADO ECO 2,00

### CÓCTELES

#### CÓCTELES DE RON

- \*MOJITO | 8,00 \*FRUTAS | 9,00  
RON BLANCO, LIMA, AZÚCAR MORENO, MENTA, MENTA
- \*MOJITO CREOLE | 8,50  
RON 3 AÑOS, LIMA, AZÚCAR MORENO, MENTA Y UN TOQUE DE ANGOSTURA
- \*MOJITO ROYAL | 9,00  
RON AÑEJO 7°, LIMA, AZÚCAR MORENO, MENTA, CAVA BRUT NATURE
- \*MOJITO GRIEGO | 9,00  
LICOR MASTHA, LIMA, AZÚCAR MORENO, ALBAHACA
- \*MAI TAI | 9,00  
RON, ZUMO DE PIÑA, LIMA, COINTREAU, SIROPE DE ALMENDRAS
- \*PIÑA COLADA | 8,00  
RON BLANCO, BATIDA DE COCO, ZUMO DE PIÑA ECO
- \*DAIQUIRI | 8,00 \*FRUTAS | 9,00  
RON BLANCO, ZUMO DE LIMA, SIROPE DE CAÑA DE AZÚCAR
- \*DARKNSTORMY | 8,50  
RON AÑEJO, ZUMO DE LIMA, SIROPE, ANGOSTURA, GINGER BEER

#### CÓCTELES DE WHISKY

- \*MANHATTAN | 8,00  
CANADIAN CLUB, VERMOUTH, ANGOSTURA
- \*WHISKY SOUR | 8,00  
JACK DANIELS, LIMÓN, CLARA DE HUEVO Y SIROPE DE CAÑA DE AZÚCAR
- \*OLD FASHIONED | 8,00  
WHISKY, AZUCAR, ANGOSTURA
- \*HORSES NECK | 8,50  
BOURBON,ANGOSTURA, GINGER ALE

#### CÓCTELES DE GINEBRA

- \*DRY MARTINI | 7,50  
GIN, VERMOUTH EXTRA DRY, OLIVAS
- \*NEGRONI | 8,50  
GINEBRA, VERMOUTH, CAMPARI
- \*THE FITZGERALD | 8,00  
GINEBRA, ZUMO DE LIMÓN, SIROPE DE CAÑA DE AZÚCAR, ANGOSTURA
- \*GIN FIZZ | 8,00  
GINEBRA, ZUMO DE LIMÓN, SODA, AZUCAR GLASSE
- \*GIN DAIQUIRI FRUTAS | 9,00  
GINEBRA, ZUMO DE LIMÓN, FRUTA Y AZÚCAR
- \*LONG ISLAND | 9,50  
GINEBRA, RON, VODKA, TEQUILA, COINTREAU, ZUMO DE LIMON, SIROPE DE CAÑA, COCA COLA Y MENTA

#### CÓCTELES DE VODKA

- \*BLOODY MARY (GLUTEN) | 8,00  
VODKA, ZUMO DE TOMATE ECO, ZUMO DE LIMÓN, SALSA SECRETA, APIO, SAL Y PIMIENTA
- \*ESPRESSO MARTINI | 8,00  
CAFE, KAHLUA, VODKA, SIROPE DE CAÑA
- \*COSMOPOLITAN | 8,00  
VODKA CITRON, COINTREAU, LIMA Y ZUMO DE ARANDANOS
- \*LE FIZZ | 7,50  
VODKA, ST. GERMAIN, LIMA Y SODA
- \*MOSCOW MULE | 8,50  
VODKA, LIMA, GINGER BEER
- \*SUMMERTIME | 9,00  
VODKA, ZUMO DE MARACUYA, AMARETTO, LIMA, BITTERS DE NARANJA

### VARIOS

- \*CAIPIRINHA | 8,00  
CACHAÇA, AZUCAR MORENO, LIMA
- \*MARGARITA | 8,00 FRUTAS | 9,00  
TEQUILA, COINTREAU, ZUMO DE LIMA Y SAL
- \*SPRITZ | 6,50 \*SPRITZ ST. GERMAIN | 7,50

### COCTELES DE CAVA

- \*BELLINI | 5,00  
CAVA BRUT NATURE Y ZUMO DE MELOCOTÓN ECO
- \*MIMOSA | 5,00  
CAVA BRUT NATURE Y ZUMO DE NARANJA ECO
- \*KIR ROYALE | 6,00  
CAVA BRUT NATURE Y CREMA DE CASSIS

### CÓCTELES SIN ALCOHOL

- \*SAN FRANCISCO | 5,50  
ZUMOS ECO DE NARANJA, PIÑA, LIMÓN Y MELOCOTON Y SIROPE DE GRANADA
- \*MOJITAI | 6,00  
LIMA, MENTA, AZUCAR MORENO Y GINGER ALE
- \*VIRGIN MARY (GLUTEN) | 6,00  
ZUMO DE TOMATE ECO, ZUMO DE LIMÓN, SALSA SECRETA, APIO, SAL Y PIMIENTA

### BEBIDAS ALCOHOLICAS

- \*VERMUT ARTESANAL | 3,00
- \*COMBINADOS | 7,50-8,50
- \*COMBINADOS ESP. | 9,00-10,00
- \*LICORES | 4,50/6,00/8,00
- \*CONAC | 4,50/6,00
- \*CHUPITOS | 2,50-4,00

### VINOS

#### BLANCO

- \*DUC DE FOIX (XARELLO) | 3,00 COP.- 14,00 BOT. /
- \*LA CHARLA RUEDA (VERDEJO) | 4,00 COP.-19,00 BOT. /
- \*ALTA ALELLA ORGANIC (PANSA BLANCA) | 4,20 COP.-20,00 BOT /
- \*RAIMAT ORGANIC (CHARDONNAY) | 4,20 COP.-20,00 BOT

#### ROSADO

- \*DUC DE FOIX (CABERNET SAUVIGNON) | 3,00 COP.- 14,00 BOT/

#### TINTO

- \*DUC DE FOIX (MERLOT) | 3,00 COP.-14,00 BOT/
- \*EL PISPA D.O. MONTSANT (GARNATXA) | 4,20 COP.- 20,00 BOT/
- \*J.FORASTER ELS NANOS (TEMPRANILLO, CABERNET) | 4,00 COP.- 19,00 BOT
- \*ESPELT EMPORDA (SAULO NEGRE) | 4,20 COP.- 20,00 BOT/

#### CAVA

- \*DUC DE FOIX BRUT NATURE BLANCO/ROSE | 3,50 COP.- 15,00 BOT

### GINEBRAS

- \*SEAGRAMS | 7,50
- \*TANQUERAY | 8,00
- \*BEEFEATER | 8,00
- \*BOMBAY SAPHIRE | 8,00
- \*FIFTY POUNDS | 8,00
- \*MOMBASA | 8,50
- \*BULLDOG | 8,50
- \*CITADELLE | 9,50
- \*MILLERS | 9,00
- \*TANQUERAY TEN | 9,00
- \*LONDON NO 1 | 9,00
- \*NORDES | 9,00
- \*GINMARE | 9,50
- \*G'VINE | 9,50
- \*HENDRICKS | 9,50

### CERVEZAS

- \*MORITZ | 1,70 / 2,50
- \*CLARA | 2,50
- \*MORITZ EPIDOR 330ML | 2,80
- \*ESTRELLA GALICIA | 2,50
- \*MORITZ 330ML | 2,50
- \*MORITZ 0,0 SIN ALCOHOL | 2,50
- \*MORITZ RED IPA | 3,00
- \*ALMOGAVERS ARTESANAL AMBER PALE ALE O TRIGO ECO | 3,80
- \*HOP N ROLL IPA | 4,00
- \*BRUNEHAUT BLONDE GLUTEN FREE | 4,20
- \*BRUNEHAUT BLANCHE GLUTEN FREE | 4,20
- \*GINGER BEER | 4,50

### BEBIDAS

- \*AGUA MINERAL 0,5L | 2,00
- \*PERRIER | 3,00 \*VICHY CATALAN | 2,50
- \*REFRESCOS | 2,50
- \*LIMONADA CASERA CON MENTA Y AGAVE ECOLOGICO | 3,00
- \*LIMONADA CON SIROPE DE ROSAS Y FLORES DE HIBISCUS | 3,50
- \*TÉ FRIO CASERO CON AZÚCAR MORENO, MENTA Y LIMÓN | 3,50
- \*ZUMOS ECO (PIÑA, NARANJA, MELOCOTÓN, MANZANA, TOMATE) | 2,50
- \*ZUMO NATURAL DE NARANJA | 3,50
- \*ZUMO LINDA DE MANDARINA Y ROMERO | 2,50
- \*SMOOTHIE DE NARANJA Y MANGO | 5,00
- + MACA/AÇAÍ/KALE/SPIRULINA/MATCHA TEA +1,00
- \*BATIDO CON FRUTAS DE TEMPORADA Y LECHE DE ALMENDRAS | 5,00
- + MACA/AÇAÍ/KALE/SPIRULINA/MATCHA TEA +1,00
- \*SUPERBATIDO DE LECHE DE ALMENDRAS, MIEL AGUACATE, NUECES, BANANA Y MACA | 5,50
- \*KOMBUCHA BPA | 4,20

### CAFÉS

- \*ESPRESSO | 1,50
- \*CORTADO | 1,60
- \*MACCHIATO | 1,50
- \*AMERICANO | 1,60
- \*CAFÉ CON LECHE | 1,90
- \*DOBLE ESPRESSO | 2,50
- \*CAPPUCCINO LATTE | 2,50
- \*MÉLANGE | 3,00 (ESPRESSO CON NATA Y ESPUMA DE LECHE)
- \*ESPRESSO FREDDO | 3,00
- \*CAPPUCCINO FREDDO | 3,50
- \*CARAJILLO | 2,50 / 3,50
- \*IRISH COFFEE | 6,50 (ESPRESSO, IRISH WHISKY, NATA)
- \*CHOCOLATE | 2,50
- \*CHOCOLATE VIENNOIS CON NATA BATIDA | 3,00
- \*TÉ NEGRO | 1,50
- \*INFUSIONES Y TÉS ECO | 2,50
- \*GOLDEN CHAILATTE CON LECHE VEGETAL ECO | 3,50
- \*TÉ MATCHA CON LECHE VEGETAL ÉCO | 3,50 COLD | 3,50

Nuestro café es 100% organico & de comercio justo.  
Opcion leches ecologicas vegetales con suplemento 0.10 0.20 centis