



EL CARMEN

CALA D'HORT



ENTRANTES CALIENTES

ENTRANTS CALENTS · HOT STARTERS · HEIBE VORSPEISEN
ENTRÉES CHAUDES · ANTIPASTI CALDI

1. Navajas a la plancha

27.50 €

Navalles a la planxa
Grilled razor clams
Schwertmuscheln vom Grill
Couteaux au gril
Cannelli ai ferri

2. Boquerones Fritos

17.50 €

Seitó fregit
Fried anchovies
Frittierte Sardellen
Anchois frits
Acciughe fritte

3. Almejas a la marinera

28.50 €

Copinyes a la marinera
Clams fisherman's style
Venusmuscheln Seemannsart
Clovisses à la marinère
Vongole alla marinara

4. Calamares troceados a la plancha

23.00 €

Calamars trossegats a la planxa
Sliced grilled squid
In Stücke geschnittener Tintenfisch
von der Grillplatte
Calamars grilles en morceau
Tagliata di calamari alla griglia

5. Calamares a la andaluza

23.00 €

Calamars a l'andalusa
Squids "Andaluza" style
Tinterfisch Andalusier Stil
Calmars andalouse
Calamari "a la andaluza"

6. Pimientos de Padrón

15.75 €

Pebreres de Padrón
Peppers from Padrón
Paprikaschoten aus Padrón
Poivrons de Padrón
Peperoni di Padrón

7. Gambas frescas de Ibiza a la plancha o al ajillo

49.00 €

Gambes fresques d'Eivissa a la planxa o al l'all
Fresh prawns from Ibiza grilled or garlic
Frische Garnelen von Ibiza gegrillt oder Knoblauch
Crevettes fraîches d'Ibiza grillées ou à l'ail
Gamberi freschi di Ibiza grigliati o aglio

8. Pulpo a la gallega

26.00 €

Polp a la gallega
Octopus Galician style
Galicischen Tintenfisch
Poulpe galicien
Polpo gallego

9. Pata de pulpo frita con base de guacamole

24.25 €

Pota de polp fregida amb base de guacamole
Fried octopus leg with guacamole base
Gebratene Oktopuskeule mit Guacamole
Cuisse de poulpe frite avec base de guacamole
Coscia di polpo frita con guacamole

10. Gambusí (gambita frita)

19.00 €

Gambusí (gambeta fregida)
Gambusí (fried prawn)
Gambusí (gebratene Garnele)
Gambusí (crevettes frites)
Gambusí (gambero fritto)

11. Mejillones en salsa marinera

19.50 €

Musclos a la marinera
Mussels in "marinera" sauce
Muscheln auf Seemannsart
Moules marinère
Cozze alla marinara

12. Mejillones al vapor

18.50 €

Musclos al vapor
Steamed mussels
Muscheln Gedünstet
Moules vapeur
Cozze al vapore

13. Tofu con verduras a la plancha

17.50 €

Tofu amb verdures a la planxa
Tofu with grilled vegetables
Tofu mit gegrilltem Gemüse
Tofu aux légumes grillés
Tofu con verdure grigliate

ENTRANTES FRIOS Y ENSALADAS

ENTRANTS FREDS I AMANIDAS · COLD STARTERS AND SALADS · KALTE UND SALAT VORSPEISEN
ENTRÉES FROID ET SALADE · ANTIPASTI FREDDO E INSALATA

15. Jamón Ibérico de bellota y pan con tomate 32.00 €

Pernil Ibèric de gla i pa amb tomàquet
Iberian acorn-fed ham and bread with tomato
Iberischen Schinken und Tomaten Brot
Jambon ibérique de bellota et pain aux tomates
Piatto di Prosciutto Iberico

16. Ensalada de queso de cabra 17.50 €

Amanida de formatge de cabra
Goat cheese salad
Salat mit Ziegenkäse
Salade de fromage de chèvre
Insalata di formaggio di capra

17. Tabla de quesos 24.00 €

Tabla de formatges
Cheese board
Käseplatte
Plateau de fromage
Tagliere di formaggi

18. Ensalada típica con pescado seco 18.00 €

Amanida típica amb peix sec
Typical salad with dried fish
Typischer Salat mit getrocknetem Fisch
Salade typique au poisson séché
Insalata tipica con pesce essiccato

19. Ensalada de tomate, cebolla y ventresca de atún 17.00 €

Amanida de tomàquet, ceba i ventresca de tonyina
Onion, tomato and tuna belly salad
Zwiebeln, Tomaten und Thunfisch Bauch Salat
Oignon, tomate et ventre de thon salade
Insalata di cipolla, pomodoro e tonno pancia

20. Ensalada Mixta 13.50 €

Ensalada mixta
Mixed salad
Gemischter Salat
Salade mixte
Insalata mista

27. Gazpacho andaluz 11.50 €

Gaspaxo andalús
Andalusian gazpacho
Andalusischer Gazpacho
Gaspacho andalou
Gazpacho andaluso

21. Burrata con tomate cherry, tomate seco y canónigos 16.00 €

Burrata amb tomàquet cherry, tomàquet sec i canonges
Burrata with cherry tomato, sundried tomato and lamb's lettuce
Burrata mit Kirschtomaten, sonnengetrockneten Tomaten und Feldsalat
Burrata avec tomates cerises, tomates séchées et mâche
Burrata con pomodoro ciliegino, pomodoro secco e lattuga d'agnello

22. Melón con jamón ibérico 19.75 €

Meló amb pernil ibèric
Melon with iberian spanish cured ham
Melone mit iberische Schinken
Melon au jambon ibérique
Melone con prosciutto iberico

23. Ensalada de pasta trofie con tomate cherry y virutas de parmesano 18.00 €

Amanida de pasta trofie amb tomàquet cherry i encenalls de parmesà
Trofie pasta salad with cherry tomatoes and parmesan shavings
Trofie-Nudelsalat mit Kirschtomaten und Parmesanspänen
Salade de pâtes Trofie avec tomates cerises et copeaux de parmesan
Insalata di pasta Trofie con pomodorini e scaglie di parmigiano

24. Anchoas del Cantábrico con tomate y aguacate 19.25 €

Anxoves del Cantàbric amb Tomàquet i alvocat
Anchovies from the Cantabrian Sea with tomato and avocado
Kantabrischen Sardellen mit Tomaten und Avocado
Anchois Cantabriques avec Tomate et avocat
Acciughe del Cantabrico con Pomodoro e avocado

25. Anchoas de Santoña doble 0 con grissini de harina de arroz salvaje. 6 unidades 23.50 €

Anxoves de Santoña doble 0 amb gressini de farina d'arròs salvatge
Anchovies from Santoña double 0 with wild rice flour grissini
Sardellen aus Santoña double 0 mit grissini aus wildreismehl
Anchois de Santoña double 0 avec des grissini à la farine de riz sauvage
Acciughe di Santoña doppio 0 con grissini di farina di riso nero

26. Ensalada de trampó (tomate, cebolla y pimienta) con garbanzos y aguacate 16.00 €

Amanida de trampó (tomàquet, ceba i pebrot) amb cigrons i alvocat
Salad of trampó (tomato, onion and pepper) with chickpeas and avocado
Salat von Trampó (Tomate, Zwiebel und Paprika) mit Kichererbsen und Avocado
Salade Trampó (tomate, oignon et poivron) avec pois chiches et avocat
Insalata Trampó (pomodoro, cipolla e peperone) con ceci e avocado

PESCADOS Y MARISCOS

PEIXOS I MARISCOS · FISH AND SEAFOOD · FISCHE UND MEERESFRÜCHTE
POISSON ET FRUITS DE MER · PESCE E FRUTTI DI MARE

Pescados a la plancha servidos con patatas fritas "a lo pobre"

Peix a la graella servit amb patates fregides "a lo pobre" · Grilled fish served with fried potatoes "a lo pobre"

Gebrillter Fisch mit Pommes Frites "a lo pobre" · Poisson grillé servi avec des frites "a lo pobre" · Pesce alla griglia servito con patate fritte "a lo pobre"

28. Bullit de peix y arroz a banda

43.00 €

Bullit de peix i arrós a banda

Bullit de peix (Boiled fish and "A Banda" rice)

Fischtopf und Reisplatte "a banda"

*Bulit de peix (Bouilla baise poissons
accompagnée de riz)*

Bollito di pesce e riso a banda

(Min. 2 pers. / Precio por pers.) · (Min. 2 pers. / Preu per pers.)

(Min. 2 pax / Price per pers.) · (Min. 2 pers. / Preis per pers.)

(Min. 2 pers. / Prix par pers.) · (Min. 2 pers. / Prezzo per pers.)

29. Guisado de pescado

40.00 €

Guisat de peix

Fish stew (Speciality of Cala D'hort)

Fischeintopf

Ragout de poisson

Guisado de pesce

(Min. 2 pers. / Precio por pers.) · (Min. 2 pers. / Preu per pers.)

(Min. 2 pax / Price per pers.) · (Min. 2 pers. / Preis per pers.)

(Min. 2 pers. / Prix par pers.) · (Min. 2 pers. / Prezzo per pers.)

30. Pescado al horno

kg/82.00 €

Peix al forn

Baked fish

Fisch aus dem Backofen

Poisson au forn

Pesce al forno

31. Mariscada

65,00 €

Mariscada

Mixed grilled seafood

Gemischte Meeresfrüchten platte

Variete de fruits de mer grille

Grigliatta di frutti di mare

(Min. 2 pers. / Precio por pers.) · (Min. 2 pers. / Preu per pers.)

(Min. 2 pax / Price per pers.) · (Min. 2 pers. / Preis per pers.)

(Min. 2 pers. / Prix par pers.) · (Min. 2 pers. / Prezzo per pers.)

32. "Frit" de calamar al estilo ibicenco

28,00 €

Frit de calamar estil eivissenc

Fried squid ibicencan style

Gebratener Ibiza-Tintenfisch

Le style calmars frits Ibiza

Fritto calamari stile Ibiza

(Min. 2 pers. / Precio por pers.) · (Min. 2 pers. / Preu per pers.)

(Min. 2 pax / Price per pers.) · (Min. 2 pers. / Preis per pers.)

(Min. 2 pers. / Prix par pers.) · (Min. 2 pers. / Prezzo per pers.)

33. Caldereta de bogavante (Min. 2 pers.)

Kg./110.00 €

Caldereta de llamànto (Min. 2 pers.)

Clawed lobster casserole (Min. 2 pers.)

Hummertopf (Min. 2 pers.)

Cassolete de homard (Min. 2 pers.)

Casseruola di astice (Min. 2 pers.)

34. Bogavante al ajillo (Min. 2 pers.)

Kg./110.00 €

Llamantol amb allada (Min. 2 pers.)

Clawed lobster in garlic sauce (Min. 2 pers.)

Hummertopf in Knobl Sosse (Min. 2 pers.)

Honard a l'ail (Min. 2 pers.)

Astice scampi (Min. 2 pers.)

35. Caldereta de langosta

Kg./180.00 €

Caldereta de llagosta

Lobster in sauce "Caldereta"

Caldereta Languste

Caldereta de langouste

Caldereta di aragosta

36. Langosta al ajillo (Min. 2 pers.)

Kg./180.00 €

Llagosta a l'allada (Min. 2 pers.)

Lobster in garlic sauce (Min. 2 pers.)

Languste in Knobl Sosse (Min. 2 pers.)

Langouste a l'ail (Min. 2 pers.)

Aragosta scampi (Min. 2 pers.)

37. Langosta a la plancha

Kg./160.00 €

Llagosta a la planxa

Grilled lobster

Gegrillter Languste

Langouste grillé

Aragosta Alla Griglia

38. Rape a la marinera

39.00 €

Rap a la marinera

Monkfish in sauce

Seeteufel in Sosse

Lotte mariniera

Rospo alla marinara

(Min. 2 pers. / Precio por pers.) · (Min. 2 pers. / Preu per pers.)

(Min. 2 pax / Price per pers.) · (Min. 2 pers. / Preis per pers.)

(Min. 2 pers. / Prix par pers.) · (Min. 2 pers. / Prezzo per pers.)

PESCADOS Y MARISCOS

PEIXOS I MARISCOS · FISH AND SEAFOOD · FISCHE UND MEERESFRÜCHTE
POISSON ET FRUITS DE MER · PESCE E FRUTTI DI MARE

Pescados a la plancha servidos con patatas fritas "a lo pobre"

Peix a la graella servit amb patates fregides "a lo pobre" · Grilled fish served with fried potatoes "a lo pobre"

Gebrillter Fisch mit Pommes Frites "a lo pobre" · Poisson grillé servi avec des frites "a lo pobre" · Pesce alla griglia servito con patate fritte "a lo pobre"

39. Lubina a la sal

35.00 €

Llobarro a la sal

Gild head sea bass in salt crust baked

Wolfsbarsch in Salt Cruste

Loup de mer au sel

Branzino al sale

(Min. 2 pers. / Precio por pers.) · (Min. 2 pers. / Preu per pers.)

(Min. 2 pax / Price per pers.) · (Min. 2 pers. / Preis per pers.)

(Min. 2 pers. / Prix par pers.) · (Min. 2 pers. / Prezzo per pers.)

40. Parrillada de pescado

41.00 €

Graellada de peix

Mixed grilled fish

Gemischte Fischplatte

Variete de poisons grilles

Grigliatta di pesce

41. Mero a la plancha

32.50 €

Anfós a la planxa

Grilled grouper

Zackenbarsch vom Grill

Merou grillé

Cernia alla piastra

42. Dorada a la plancha

25.00 €

Dorada a la planxa

Grilled gild head sea bream

Goldbrasse vom Grill

Daurade grillé

Orata a la piastra

43. Lubina a la plancha

25.00 €

Llobaro a la planxa

Gild head grilled

Wolfsbarsch vom Grill

Loup de mer grillé

Branzino alla piastra

44. Rape a la plancha

32.50 €

Rap a la planxa

Monkfish grilled

Seeteufel vom Grill

Lotte grillé

Code di rospo alla piastra

45. Calamares a la andaluza

24.50 €

Calamars a l'andalusa

Andalusian-style squid

Tintenfisch nach andalusischer Art

Calmar à l'andalousie

Calamario in stile andaluso

46. Calamares a la plancha

24.50 €

Calamars a la planxa

Grilled squids

Tintenfisch Gegrillt

Calamars grillée

Calamari alla piastra

ARROCES Y FIDEUÁS

ARROSSOS I FIDEUÁS

RICE AND "FIDEUÁS" (NOODLES) · REIS UND FIDEUÁS (NUDELPAELLA)
RIZ ET FIDEUAS (NOUILLES) · RISOTTO E FIDEUA (PASTA CORTA)

*Min. 2 pers. / Precio por pers.

*(Min. 2 pers. / Preu per pers.) · *(Min. 2 pax / Price per pers.)

*(Min. 2 pers. / Preis per pers.) · *(Min. 2 pers. / Prix par pers.) · *(Min. 2 pers. / Prezzo per pers.)

47. Fideuá de mariscos

*31.50 €

Fideuà de marisc

Fideuá (paella with noodles and seafood)

Fideuá (Nudelpaella mit Meeresfrühtchen)

Fideuá (paella de pates et fruits de mer)

Fideuá (paella di spaghetti corto e frutti di mare)

48. Fideuá de pescado y marisco

*31.50 €

Fideuà de peix i marisc

Fideuá (paella with noodles with fish and seafood)

Fideuá (Nudelpaella mit Fisch und Meeresfrühtchen)

Fideuá (paella de pates avec poisson et fruits de mer)

Fideuá (paella di spaghetti corto con pesce e frutti di mare)

49. Paella con langosta y mariscos (1/2kg)

*60.00 €

Paella amb llagosta i marisc (1/2kg)

Paella with lobster and seafood (1/2kg)

Paella mit Hummer und Meeresfrühtchen (1/2kg)

Paella au homard et aux fruits de mer (1/2kg)

Paella con aragosta e frutti di mare (1/2kg)

50. Paella de pescado y mariscos

*31.50 €

Paella de peix i marisc

Fish and seafood paella

Paella mit Fisch und Meeresfrühtchen

Paella au poisson et aux fruits de mer

Paella di pesce e frutti di mare

51. Paella de mariscos

*31.50 €

Paella de marisc

Seafood paella

Paella mit Meeresfrühtchen

Paella avec fruits de mer

Paella di frutti di mare

52. Paella de bogavante y mariscos (1/2kg)

*48.00 €

Paella de llamàntol i marisc (1/2kg)

Clawed Lobster and seafood Paella (1/2kg)

Paella mit Hummer und Meeresfrühtchen (1/2kg)

Paella au homard et aux fruits de mer (1/2kg)

Paella di aragosta e frutti di mare (1/2kg)

53. Paella Mixta:

Carne, pescado y marisco

*29.00 €

Paella mixta: carn, peix i marisc

Mixed Paella: meat, fish and seafood

Paella Gemischt: Fleisch, Fisch und Meeresfrühtchen

Paella miste: viande, poisson et fruits de mer

Paella mista: carne, pesce e frutti di mare

54. Paella española: carne y marisco

*27.00 €

Paella espanyola: carn i marisc

Spanish paella: meat and seafood

Paella Spanisch: fleisch und Meeresfrühtchen

Paella espagnole: viande et fruits de mer

Paella spagnola: carne e frutti di mare

55. Paella ciega con sepia, rape y gambas

*28.50 €

Paella cega amb sèpia, rap i gambes

Blind paella with with cuttlefish, monkfish and prawns

Blinde paella mit mit Sepia, Seeteufel und Garnelen

Paella aveugle avec seiche, lotte de mer et crevettes

Paella cieco con seppia, coda di rospo e gambas

56. Paella con verduras frescas

*28.00 €

Paella amb verdures fresques

Paella with fresh vegetables

Paella mit frischem Gemüse

Paella aux légumes frais

Paella con verdure fresche

57. Arroz negro con sepia, rape y gambas

*29.50 €

Arròs negre amb sèpia, rap i gambes

Black rice with cuttlefish, monkfish and prawns

Schwarzer Reis mit Tintenfisch, Seeteufel und Garnelen

Riz noir à la seiche, à la lotte et aux crevettes

Riso nero con seppie, coda di rospo e gamberi

58. Arroz a la marinera caldoso con pescado y marisco

*30.00 €

Arròs a la marinera caldós amb peix i marisc

Brothy rice Fisherman style with fish and seafood

Reis mit Fisch und Meeresfrühtchen

Riz marinere bouillon de poisson et de fruits de mer

Riso a la marinara brodo di pesce e frutti di mare

CARNES

CARNS · MEAT · FLEISCHGERICHTE · VIANDES · CARNI

59. Chuletón

31.00 €

Xuletó
Bone steak
Ribeye
De Ribeye
Di Ribeye

63. Presa ibérica

28.00 €

Presa ibèrica
Loin of iberian pork
Lende vom Iberischen Schwein
Longe de porc ibérique
Lonza di maiale iberico

60. Solomillo de ternera a la plancha

30.50 €

Filet de vedella a la planxa
Grilled fillet
Rinder filet
Filet de boeuf grillé
Filetto alla piastra

64. Pechuga de pollo a la plancha

20.00 €

Pit de pollastre a la planxa
Grilled chicken breast
Hühner Brust Gegrillt
Blanc de poulet grillé
Petto di pollo a la piastra

61. Entrecot a la plancha

27.00 €

Entrecot a la planxa
Sirloin steak grilled
Entrecote
Entrecote grillé
Entrecote alla piastra

77. Lomo bajo de Black Angus 36.00 €

Llom baix de Black Angus
Black Angus striploin
Striploin vom Black Angus
Contre-filet Black Angus
Filetto di Black Angus

62. Chuletas de cordero a la plancha

26,00 €

Costelles de bestiar a la planxa
Lamb chops
Lamm Kotelettes
Cotelettes d'agneau
Braciola de agnello

Carnes servidas con patata asada y verduras a la plancha

Carns servides amb patata rostida i verdures a la planxa · Meats served with roasted potatoes and grilled vegetables
Fleisch mit Backkartoffeln und gegrilltem Gemüse · Viandes servies avec des pommes de terre au four et des légumes grillés
Carni servite con patate al forno e verdure alla griglia

Salsa a la Pimienta

Salsa al pebre / Pepper sauce / Pfeffersosse / Sauce au poivre / Salsa al pepe
3.00 €

Salsa al roquefort

Salsa al roquefort / Roquefort sauce / Roquefort-Sauce / Sauce roquefort / Salsa Roquefort
3.00 €

Pan, All i oli y aceitunas (por persona)

Pa, all i oli i olives / Bread, garlic sauce and olives / Brot, Knoblauch creme und oliven
Pain, ali-oli et olives / Pane, salsa all aglio e olive

Con menú · Amb menú · With menu · Mit Menü · Avec le menu · Con il menu
2.40 €

Sin menú · Sense menú · Without menu · ohne Menü · Sans le menu · Senza menu
4.00 €

(por persona · per person · pro person · par personne · per persona)

POSTRES

POSTRES · DESSERTS · NACHPEISEN · DESSERTS · DESSERTS

65. Tarta Banoffee

8.50 €

Tarta Banoffee
Banoffee Pie
Banoffee-Kuchen
Gâteau Banoffee
Torta Banoffee

66. Tarta de dos chocolates 8.50 €

Pastís dues xocolates
Cake two chocolates
Zwei Schokoladenkuchen
Gâteau au deux chocolat
Torta di due cioccolatini

67. Tarta de queso con arándanos 8.00 €

Pastís de formatge amb nabius
Cheesecake with Blueberries
Käsekuchen mit Blaubeeren
Cheesecake aux myrtilles
Cheesecake ai mirtilli

68. Tarta de limón 8.00 €

Pastís de llimona
Lemon cake
Zitronenkuchen
Tarte au citron
Torta al limone

69. Tarta tatin 8.00 €

Pastís tatin
Tarte Tatin
Tatin Kuchen
Gâteau tatin
Torta Di Tatin

70. Crema Catalana 7.00 €

Crema catalana
Creme catalane
Catalanischeeiercreme
Creme catalana
Crema catalana

71. Flaó (Tarta típica de queso) 6.75 €

Flaó
Flao (Cheese cake)
Flao (Käsekuchen Typisch)
Flao (Gateau typic)
Flao (Torta típica)

72. Greixonera (Pudín típico) 7.00 €

Greixonera
Greixonera (Pudding typic)
Greixonera (Pudding Typisch)
Greixonera (Gateau typic)
Greixonera (Torta típica)

73. Sandía / Melón 6.50 €

Síndria / Meló
Watermelon / Melon
Wassermelone / Melone
Pastèque / Melon
Anguria / Melone

75. Piña natural 7.75 €

Pinya natural
Fresh pineapple
Ananas Natur
Ananas natural
Ananas naturale

76. Sorbete de limón 6.50 €

Sorbet de llimó
Lemon sorbet
Zitron Sorbet
Sorbet de citrón
Sorbete di limone

BEBIDAS

BEGUDES · DRINKS · GETRÄNKE · BOISSONS · BEVANDE

BEBIDA

Café	2,25
Cortado	2,50
Café con leche	2,75
Café con leche vaso	3,00
Café bombón	3,25
Café cala d'Hort	7,75
Capuccino	3,50
Té verde/rojo	3,00
Manzanilla	3,00
Poleo	3,00
Carajillo coñac	3,50
Carajillo whisky	3,75
Trifasico coñac o licor	4,00
Irlandés	6,75

LICORES

Frigola	4,00
Hierbas	4,00
Patxarán	4,50
Limoncello	4,75
Anís	4,00
Marie Brizard	4,25
Licor 43	4,75
Cointreau	5,50
Fernet Branca	4,75
Grand Manier	5,75
Tia Maria	5,50
Drambui	6,50
Baileys	5,25
Amaretto	5,25
Tequila	4,50
Sambucca	5,25

APERITIVOS

Martini	4,25
Ricard	4,00
Campari	4,25
Palo	4,00
Fino	3,75

REFRESCOS

Coca cola	3,50
Coca cola lata	3,70
Fanta	3,50
Fanta lata	3,70
Trinaranjus	3,50
Aquarius lata	3,75
Tónica	3,70
Cacao	3,50
Zumos	3,50
Biter kas	3,50
Nestea lata	3,70
Zumo natural	4,75

WHISKIES

Macallan 12 años	14,00
Glenfiddich 12 años	11,00
Cardhu Malta 12 años	11,00
Black Label 12 años	12,00
Jameson	9,00
Cutty Sark	7,00
Ballantine's	7,00
JB	7,00
Johnnie Walker	7,50
Jack Daniel's	8,00

VARIOS

Campari zumo natural	9,50
Campari naranja	8,00
Whisky cola	8,75
Cuba libre	8,00
Aperol Spritz	9,50

COMBINADOS DE RON

Bacardi	8,00
Havana Club 7	11,00
Cacique	9,00
Brugal	9,00
Barceló	11,00
Zacapa 23 años	15,00

COMBINADOS DE GINEBRA

Xoriguer	8,50
Beefeater	8,75
Tanqueray	9,00
Puerto de Indias	9,00
Bombay Sapphire	11,00
Seagram's	11,00
Martin Miller's	12,50
G'Vine	13,50
Gin Mare	13,50
Hendrick's	12,50
Voortrekker	12,50

COMBINADOS VODKA

Smirnoff	8,75
Absolut	10,00
Stolichnaya	8,50
Grey Goose	13,50

BRANDY

Veterano	4,00
Magno	5,00
Carlos III	5,50
Torres 5	5,50
Torres 10	5,50
Carlos I	11,00
Duque de Alba	11,00
Cardenal Mendoza	11,00

CERVEZAS

Estrella Damm mediana	3,75
Estrella Sin Alcohol	3,75
Caña	3,50
Caña doble	6,00
Jarra 1 litro	12,00
Jarra 2 litros	21,00
Estrella lata	3,75
Corona botella	4,75
San Miguel botella	3,75
San Miguel lata	3,75
Mahou botella	4,00
Alhambra Reserva	4,00

SANGRÍAS

Sangria de cava 1 litro	26,00
Sangria 1 litro	20,00
Sangria 2 litros	27,00
Copa de sangria	5,25
Copa doble de sangría	9,50
Sangria de cava 2 litros	38,00
Copa tinto de verano	4,00
Doble tinto de verano	7,75
Tinto de verano 1 litro	18,00
Tinto de verano 2 litros	22,00

VINOS POR COPA

Vino Blanco Rioja	5,00
Vino Blanco Verdejo	5,00
Vino Blanco Chardonnay	5,00
Vino Blanco Albariño	5,50
Vino Rosado Rioja	5,00
Vino Rosado francés Côtes de Provence	6,25
Tinto de Rioja Crianza	5,25
Tinto Ribera del Duero	5,25

VINOS DULCES POR COPA

Moscatel	5,75
Pedro Ximenez	6,25

CHUPITOS

Whisky	4,50
Crema catalana	4,00
Limoncello	4,00
Hierbas	3,50
Bailey's	4,25
Vodka similares	4,00
Jagermeister	4,25
Orujo	4,25
Licor sin alcohol	3,25

CÓCTELES

Caipirinha	11,50
Caipifruta fresa	11,50
Mojito	11,50
Piña colada	10,00
Daikiri fresa	11,50
Margarita	11,00
San Francisco	6,50



** Restaurante adaptado al Reglamento UE1169/2011 en materia de alérgenos.
Si requiere más información contacte con nuestro personal.*

IVA incluido-IVA inclòs-VAT included-Inklusive Mehrwertsteuer-La TVA est comprise dans les prix- Inclusa IVA