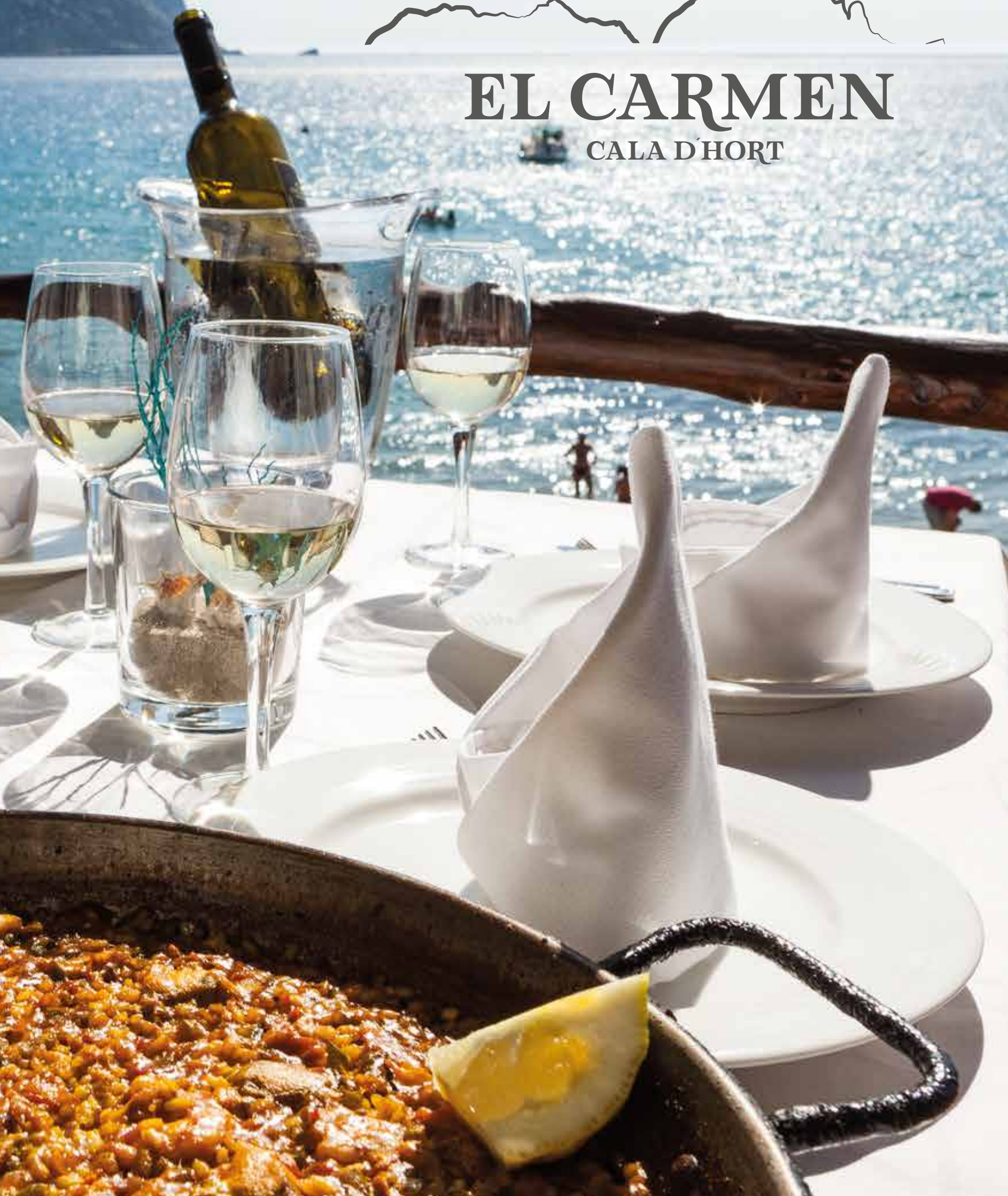




EL CARMEN

CALA D'HORT



ENTRANTES CALIENTES

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

1. Navajas a la plancha

29.00 €

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

2. Boquerones Fritos

18.75 €

Seitó fregit
Fried anchovies
Frittierte Sardellen
Anchois frits
Acciughe fritte

3. Almejas a la marinera

29.50 €

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

4. Calamares troceados a la plancha

25.00 €

Calamars trossejats 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

25.00 €

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

6. Pimientos de Padrón

16.50 €

Pebreres de Padrón
Peppers from Padrón
Paprikaschoten aus Padrón
Poirons de Padrón
Pepperoni di Padrón

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

52.00 €

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

8. Pulpo a la gallega

26.50 €

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

9. Pata de pulpo frita con base de guacamole

25.00 €

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)

19.75 €

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

11. Mejillones en salsa marinera

21.00 €

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

12. Mejillones al vapor

19.75 €

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



- 14. Jamón Ibérico de bellota y pan con tomate** 34.00 €
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
- 15. Ensalada de queso de cabra** 18.75 €
Amanida de formatge de cabra
Goat cheese salad
Salat mit Ziegenkäse
Salade de fromage de chèvre
Insalata di formaggio di capra
- 16. Tabla de quesos** 25.00 €
Tabla de formatges
Cheese board
Käseplatte
Plateau de fromage
Tagliere di formaggi
- 17. Ensalada típica con pescado seco** 18.75 €
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
- 18. Ensalada de tomate, cebolla y ventresca de atún** 17.75 €
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
- 19. Ensalada Mixta** 14.00 €
Ensalada mixta
Mixed salad
Gemischter Salat
Salade mixte
Insalata mista
- 20. Burrata con tomate cherry, tomate seco y canónigos** 17.50 €
Burrata, tomàquet cherry, tomàquet sec i canonges
Burrata, cherry tomato, sundried tomato and lamb's lettuce
Burrata, Kirschtomaten, sonnengetrockneten Tomaten und Feldsalat
Burrata, tomates cerises, tomates séchées et mâche
Burrata, pomodoro ciliegino, pomodoro secco, e latughella
- 21. Melón con jamón ibérico** 21.00 €
Meló amb pernil ibèric
Melon with iberian spanish cured ham
Melone mit iberische Schinken
Melon au jambon ibérique
Melone con prosciutto iberico
- 22. Ensalada de pasta trofie con tomate cherry y virutas de parmesano** 19.00 €
Amanida de pasta trofie amb tomàquets cherry i encenalls de parmesà
Trofie pasta salad with cherry tomatoes and parmesan shavings
Trofie-Nudelsalat mit Cherrytomaten und Parmesanspänen
Salade de pâtes trofie aux tomates cerises et copeaux de parmesan
Insalata di pasta trofie con pomodorini e scaglie di parmigiano
- 23. Anchoas del Cantábrico con tomate y aguacate** 19.75 €
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
- 24. Anchoas de Santoña doble 0 con grissini de harina de arroz negro. 6 unidades** 24.50 €
Anxoves de Santoña doble 0 amb gressini de farina d'arròs negre
Anchovies from Santoña double 0 with black rice flour grissini
Sardellen aus Santoña double 0 mit grissini aus schwarzer Reis
Anchois de Santoña double 0 avec des grissini à la farine de riz noir
Acciughe di Santoña doppio 0 con grissini di farina di riso nero
- 25. Ensalada de trampó (tomate, cebolla y pimiento) con garbanzos y aguacate** 17.50 €
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
- 26. Gazpacho andaluz (solo en temporada)** 11.50 €
Gaspaxo andalús (només en temporada)
Andalusian gazpacho (only in season)
Andalusischer Gazpacho (nur während der Saison)
Gaspacho andalou (uniquement en saison)
Gazpacho andaluso (solo in stagione)

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"

27. Bullit de peix y arroz a banda 46.50 €

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.)

28. Guisado de pescado 42.00 €

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.)

29. Pescado al horno kg/83.00 €

Peix al forn

Baked fish

Fisch aus dem Backofen

Poisson au forn

Pesce al forno

30. Mariscada 67.00 €

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.)

31. "Frit" de calamar al estilo ibicenco 30.00 €

(Min. 2 pers. / Precio por pers.)

Frit de calamar estil eivissenc (Min. 2 pers. / Preu per pers.)

Fried squid ibicencan style (Min. 2 pax / Price per pers.)

Gebratener Ibizan-Tintenfisch (Min. 2 pers. / Preis per pers.)

Le style calmars frits Ibizan (Min. 2 pers. / Prix par pers.)

Fritto calamari stile Ibiza (Min. 2 pers. / Prezzo per pers.)

32. Caldereta de bogavante Kg./115.00 €

(Min. 2 pers.)

Caldereta de llamànto (Min. 2 pers.)

Clawed lobster casserole (Min. 2 pers.)

Hummertopf (Min. 2 pers.)

Cassolette de homard (Min. 2 pers.)

Casseruola di astice (Min. 2 pers.)

33. Bogavante al ajillo con huevos fritos (Min. 2 pers.) Kg./115.00 €

Llamantol amb allada amb ous fregits (Min. 2 pers.)

Clawed lobster in garlic sauce with fried eggs (Min. 2 pers.)

Hummertopf in Knobl Sosse mit

Spiegeleiern (Min. 2 pers.)

Honard a l'ail avec des oeufs frits (Min. 2 pers.)

Astice scampi con uova fritte (Min. 2 pers.)

34. Caldereta de langosta Kg./185.00 €

Caldereta de llagosta

Lobster in sauce "Caldereta"

Caldereta Languste

Caldereta de langouste

Caldereta di aragosta

35. Langosta al ajillo con huevos fritos (Min. 2 pers.) Kg./185.00 €

Llagosta a l'allada amb ous fregits (Min. 2 pers.)

Lobster in garlic sauce with fried eggs (Min. 2 pers.)

Languste in Knobl Sosse mit Spiegeleiern (Min. 2 pers.)

Langouste a l'ail avec des oeufs frits (Min. 2 pers.)

Aragosta scampi con uova fritte (Min. 2 pers.)

36. Langosta a la plancha Kg./165.00 €

Llagosta a la planxa

Grilled lobster

Gegrillter Languste

Langouste grillé

Aragosta Alla Griglia

37. Rape a la marinera (Min. 2 pers. / Precio por pers.) 39.00 €

Rap a la marinera (Min. 2 pers. / Preu per pers.)

Monkfish in sauce (Min. 2 pax / Price per pers.)

Seeteufel in Sosse (Min. 2 pers. / Preis per pers.)

Lotte mariniera (Min. 2 pers. / Prix par pers.)

Rospo alla marinara (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"

38. Lubina a la sal

37.00 €

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.)

39. Parrillada de pescado

41.50 €

Graellada de peix
Mixed grilled fish
Gemischte Fischplatte
Variete de poisons grillés
Grigliatta di pesce

40. Mero a la plancha

34.00 €

Anfós a la planxa
Grilled grouper
Zackenbarsch vom Grill
Merou grillé
Cernia alla piastra

41. Dorada a la plancha

27.75 €

Dorada a la planxa
Grilled gild head sea bream
Goldbrasse vom Grill
Daurade grillé
Orata a la piastra

42. Lubina a la plancha

27.75 €

Llobaro a la planxa
Gild head grilled
Wolfsbarsch vom Grill
Loup de mer grillé
Branzino alla piastra

43. Rape a la plancha

34.00 €

Rap a la planxa
Monkfish grilled
Seeteufel vom Grill
Lotte grillé
Code di rospo alla piastra

44. Calamares a la andaluza

27.00 €

Calamars a l'andalusa
Andalusian-style squid
Tintenfisch nach andalusischer Art
Calmar à l'andalousie
Calamaro in stile andaluso

45. Calamares a la plancha

27.00 €

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.)



46. Fideuá de mariscos

*32.00 €

Fideuà de marisc
Fideuá (paella with noodles and seafood)
Fideuá (Nudelpaella mit Meeresfrüchten)
Fideuá (paella de pates et fruits de mer)
Fideuá (paella di spaghetti corto e frutti di mare)

47. Fideuá de pescado y marisco

*32.00 €

Fideuà de peix i marisc
Fideuá (paella with noodles with fish and seafood)
Fideuá (Nudelpaella mit Fisch und Meeresfrüchten)
Fideuá (paella de pates avec poisson et fruits de mer)
Fideuá (paella di spaghetti corto con pesce e frutti di mare)

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

*62.00 €

Paella amb llagosta i marisc (1/2kg)
Paella with lobster and seafood (1/2kg)
Paella mit Hummer und Meeresfrüchten (1/2kg)
Paella au homard et aux fruits de mer (1/2kg)
Paella con aragosta e frutti di mare (1/2kg)

49. Paella de pescado y mariscos

*32.00 €

Paella de peix i marisc
Fish and seafood paella
Paella mit Fisch und Meeresfrüchten
Paella au poisson et aux fruits de mer
Paella di pesce e frutti di mare

50. Paella de mariscos

*32.00 €

Paella de marisc
Seafood paella
Paella mit Meeresfrüchten
Paella avec fruits de mer
Paella di frutti di mare

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

*48.75 €

Paella de llamàntol i marisc (1/2kg)
Clawed Lobster and seafood Paella (1/2kg)
Paella mit Hummer und Meeresfrüchte (1/2kg)
Paella au homard et aux fruits de mer (1/2kg)
Paella di astice e frutti di mare (1/2kg)

52. Paella Mixta:

Carne, pescado y marisco

*30.50 €

Paella mixta: carn, peix i marisc
Mixed Paella: meat, fish and seafood
Paella Gemischt: Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte
Paella miste: viande, poisson et fruits de mer
Paella mista: carne, pesce e frutti di mare

53. Paella española: carne y marisco

*29.00 €

Paella espanyola: carn i marisc
Spanish paella: meat and seafood
Paella Spanisch: fleisch und Meeresfrüchte
Paella espagnole: viande et fruits de mer
Paella spagnola: carne e frutti di mare

54. Paella con sepia, rape y gamba roja

*29.00 €

Paella amb sèpia, rap i gamba vermella
Paella with with cuttlefish, monkfish and red prawn
Paella mit Sepia, Seeteufel und rote Garnele
Paella avec seiche, lotte de mer et crevette rouge
Paella con seppia, coda di rospo e gambero rosso

55. Paella con verduras frescas

*28.75 €

Paella amb verdures fresques
Paella with fresh vegetables
Paella mit frischem Gemüse
Paella aux légumes frais
Paella con verdure fresche

56. Arroz negro con sepia, rape y gamba roja

*31.00 €

Arròs negre amb sèpia, rap i gamba vermella
Black rice with cuttlefish, monkfish and red prawn
Schwarzer Reis mit Tintenfisch, Seeteufel und rote Garnele
Riz noir seiche, lotte et crevette rouge
Riso nero con seppie, coda di rospo e gambero rosso

57. Arroz a la marinera caldoso con pescado y marisco

*31.50 €

Arròs a la marinera caldós amb peix i marisc
Brothy rice Fisherman style with fish and seafood
Reis mit Fisch und Meeresfrüchten
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

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*

58. Chuletón

34.00 €

Xuletó
Bone steak
Ribeye
De Ribeye
Di Ribeye

62. Presa ibérica

29.00 €

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

59. Solomillo de ternera a la plancha

34.50 €

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

63. Pechuga de pollo a la plancha

21.00 €

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

60. Entrecot a la plancha

29,00 €

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

64. Lomo bajo de Black Angus

37.50 €

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

61. Chuletas de cordero a la plancha

30,00 €

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

Salsa a la Pimienta 3.00 €

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

Salsa al roquefort 3.00 €

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

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

2.75 €

Sin menú · Sense menú · Without menu

Ohne Menü · Sans le menu · Senza menu

4.50 €

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



POSTRES

POSTRES · DESSERTS · NACHPEISEN · DESSERTS · DESSERTS



64. Tarta Banoffee

9.50 €

Tarta Banoffee
Banoffee Pie
Banoffee-Kuchen
Gâteau Banoffee
Torta Banoffee

65. Tarta de dos chocolates

9.50 €

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

66. Tarta de queso con arándanos

8.50 €

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

67. Tarta de limón

8.50 €

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

68. Tarta tatin

9.00 €

Pastís tatin
Tarte Tatin
Tatin Kuchen
Gâteau tatin
Torta Di Tatin

69. Brownie con helado de vainilla

8.50 €

Brownie amb gelat de vainilla
Brownie with vanilla ice cream
Brownie mit Vanilleeis
Brownie avec glace à la vanille
Brownie con gelato alla vaniglia

70. Crema Catalana

7.50 €

Crema catalana
Crème catalane
Catalanischeeiercreme
Crème catalana
Crema catalana

71. Flaó (Tarta típica de queso)

7.00 €

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

72. Greixonera (Pudin típico)

7.50 €

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

73. Sandía / Melón

6.50 €

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

74. Piña natural

7.75 €

Pinya natural
Fresh pineapple
Ananas Natur
Ananas natural
Ananas naturale

75. Sorbete de limón

6.75 €

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

BEBIDAS

BEGUDES · DRINKS · GETRÄNKE · BOISSONS · BEVANDE

CAFETERÍA

Café	2,65
Cortado	2,85
Café con leche	3,10
Café con leche vaso	3,35
Café bombón	3,70
Café cala d'Hort	7,75
(Min 2pax. Precio por persona)	
Capuccino	3,70
Té verde/rojo	3,10
Manzanilla	3,10
Poleo	3,10
Carajillo coñac	3,75
Carajillo whisky	4,25
Trifasico coñac o licor	4,30
Irlandés	7,25

LICORES

Frígola	4,70
Hierbas	4,70
Patxarán	4,85
Limoncello Villamassa	5,25
Anís del Mono	4,25
Marie Brizard	4,50
Licor 43	4,85
Cointreau	5,50
Fernet Branca	4,75
Grand Manier	5,75
Tía María	5,50
Drambui	6,50
Baileys	5,25
Amaretto	5,25
Tequila Patron Silver	15,00
Tequila José Cuervo Silver	4,75
Tequila José Cuervo Reposado	5,25
Tequila Mari Mayans Reposado	5,50
Sambucca	5,25

APERITIVOS

Martini	4,75
Vermut local Can Rich	5,25
Ricard	4,75
Campari	4,75
Palo	4,50
Tío Pepe	4,25
Campari zumo natural	10,50
Aperol Spritz	10,50
Campari Spritz	10,50
Negroni	9,00

WHISKIES

Macallan 12 años	15,00
Glenfiddich 12 años	12,50
Cardhú Malta 12 años	12,50
Black Label 12 años	12,50
Jameson	9,50
Ballantine's	7,70
JB	7,70
Johnnie Walker	8,75
Jack Daniel's	8,75

COMBINADOS DE RON

Bacardi	9,50
Havana Club 7	12,50
Cacique	9,25
Brugal	9,25
Barceló	12,00
Zacapa 23 años	15,50

COMBINADOS DE GINEBRA

Xoriguer	9,25
Beefeater	9,25
Tanqueray	9,50
Puerto de Indias	9,75
Bombay Sapphire	11,50
Seagram's	11,50
Martin Miller's	12,50
G'Vine	13,50
Gin Mare	13,50
Hendrick's	13,00

COMBINADOS VODKA

Smirnoff	9,25
Absolut	11,50
Grey Goose	13,75

BRANDIS Y COGNACS

Veterano	4,50
Magno	5,50
Carlos III	5,50
Torres 10	5,50
Carlos I	12,50
Gran Duque de Alba	12,50
Cardenal Mendoza	12,50

CÓCTELES

Caipirinha	12,50
Caipifruta fresa	13,75
Mojito	12,50
Mojito maracuyá	13,50
Piña colada	12,50
Daikiri fresa	13,75
Margarita	12,50
Espresso Martini	12,50

REFRESCOS

Coca cola	3,80
Fanta	3,80
Sprite	3,80
Aquarius	3,90
Tónica	3,90
Nestea limón	3,90
Lacao	3,80
Zumos	3,80
Biter kas	3,90
Zumo natural	5,00

CERVEZAS

Estrella Damm 1/3	4,00
Estrella Damm 1/3 Sin Alcohol	4,00
Caña 0,35	3,85
Caña doble 0,5	6,10
Corona botella	5,00
San Miguel Magna 1/3	4,40
Mahou 5* 1/3	4,40
Alhambra Reserva	4,40
Damm Bohemia Reserva	4,40

SANGRÍAS

Sangria de cava 1 litro	26,00
Sangria 1 litro	22,00
Sangria 2 litros	30,00
Copa de sangria	5,70
Copa doble de sangría	9,75
Sangria de cava 2 litros	38,00
Copa tinto de verano	4,50
Doble tinto de verano	7,90
Tinto de verano 1 litro	19,50
Tinto de verano 2 litros	25,50

VINOS POR COPA

Vino Blanco Rioja	5,70
Vino Blanco Verdejo	5,50
Vino Blanco Chardonnay	5,70
Vino Blanco Albariño	6,00
Vino Rosado Rioja	5,70
Vino Rosado francés Côtes de Provence	7,00
Tinto de Rioja Crianza	5,70
Tinto Ribera del Duero	5,70

VINOS DULCES POR COPA

Dolç de Foc	7,00
Moscatel	6,00
Pedro Ximenez	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