



# COCKTAILS

## SPRITZ

8'5 €

La verdad por delante.  
Espumoso y refrescante

## PINK SPRITZ

9,5 €

El de color rosa,  
el que complica la cosa



## MULE

9'5 €

No los servimos en cobre  
para que no nos robéis

## Michelada

6 €

Ni miLechada, ni michelín,  
pero siempre con tajín



12'5 €

La odiada por los bartenders,  
la amada por los hijos!

## EL BESTIA

12,5 €

Hecho con la piña que te  
voy a dar si no te lo pides

## MOJITO MUCHOS SABORES

9'5 €

La bebida de los que  
no saben que pedir



## Caipiroska o Caipiriña

9'5 €

La limonada del borracho  
y de pillar cacho

## OLD FASHIONED

10'5 €

Huele a cinturón de cuero,  
y sabes a que me refiero

## PORN STAR Martini

12'5 €

Tuvimos que decodificar el Canal+  
para ver esta receta

## BLOODY MARY

12'5 €

Picante para la resaca,  
pero cuidado al hacer caca

## ESPRESSO

MARTINI 12'5 €

El carajillo de los finos

## NEGRONI

9'5 €

No negrero, como mi jefe



## vermouth

MARTINI nos pagó 4'5 €  
por ponerlo aquí

## SOUR

9'5 €

Agridulce,  
como llorar  
después de f0!|4r

## PALOMA

Po'melo con AMOR,  
Po' FavóR

10,5 €



## MARGARITA

9'5 €

Como usted la mande, carnal

## Tinta de Verana

4'5 €

## SANGRIA IL

Tinto o Blanco 25 €

Cava 30 €

## LIMONADA casera

4'5 €

## MOJITO MUCHOS SABORES SIN ALCOHOL

7,5 €








## TAPAS FRIAS

PAN CON TOMATE Y ALLIOLI | 3,5 € 

ENSALADILLA RUSA | 8,5 €    
Ensaladilla de patata con ventresca de atún y encurtidos.

NACHOS CON GUACAMOLE | 14,5 €   
Nachos artesanales con guacamole casero, pico de gallo y de salsa queso.

ENSALADA VERDE | 12,5 €    
Cogollos de Tudela, tomate datterino, queso feta, cebolla y pepino encurtidos y vinagreta de Jerez.

PLATO DE JAMÓN IBÉRICO | 14 € / 26 €  
50gr o 100gr de jamón ibérico con pan y tomate rallado.

CEVICHE DE LUBINA | 16 €  
Filetes de lubina crudos, marinados en leche de tigre casera y limón con cebolla roja, boniato asado, chips de platano y rocoto.

TARTAR DE SALMÓN | 16 €  
100gr de tartar de salmon con aguacate, mayonesa de kimchi, salsa de soja, lima y platano frito

## TACOS

TACOS DE POLLO FRITO | 12 € / 22€  
Tacos de pollo payés rebozado en panko con "lettuce slaw" casero y pepinillo encurtido.  
**3 o 6 UNIDADES.**

TACOS DE GAMBAS | 12 € / 22€  
Tacos de gambas salteadas con pico de gallo y salsa verde con toque picante.  
**3 o 6 UNIDADES.**


TACOS DE TORREZNOS | 12 € / 22€  
Tacos de torreznos fritos con chutney de mango y guacamole.  
**3 o 6 UNIDADES.**

## TAPAS CALIENTES

CROQUETAS QUESO IDIAZÁBAL | 5 € / 9 €  
Croquetas caseras de queso Idiazábal con mermelada casera de tomate.  
**2 o 4 UNIDADES.**

BUÑUELOS DE SOBRASADA Y QUESO DE CABRA | 5 € / 9 €  
Buñuelos caseros de sobrasada ibicenca con queso de cabra y miel.  
**2 o 4 UNIDADES.**

TORREZNOS CRUJIENTES | 8,5 € / 16 €  
150gr o 300gr de torreznos fritos crujientes..

GAMBAS AL AJILLO | 12 €   
150gr de gambas al ajillo con aceite de gambas, pimentón y perejil.

CALAMARES ANDALUZA | 9 € / 16 €  
150gr o 300gr de calamar patagonico rebozado y mayonesa citrica casera.

BRAVAS IBICENCAS | 7 €  
Patata agria con allioli casero, salsa brava y cebollino.

PIMIENTOS DE PADRÓN | 8,5 €   
Pimientos de Padrón con sal de escamas.

BONIATO ASADO | 9 € / 16 €    
Boniato asado a fuego lento con crema casera de queso parmesano y pico de gallo.

HUEVOS ROTOS XL CON JAMÓN IBÉRICO O SOBRASADA IBICENCA | 16 €  
Patatas panaderas con jamón ibérico o sobrasada ibicenca y huevos fritos.

PALOMITAS CLÁSICAS | 9 € / 16 €  
150gr o 300gr de pollo payés rebozado en panko.  
**ELIGE 1 O 2 SALSAS**  
Kimchi Mayo    Miel y Mostaza    Cheddar

PALOMITAS PICANTES KOREANAS | 16 €  
300gr de pollo payés rebozado con panko y salsa gochujang koreana picante.

AUNQUE NUESTROS COCINEROS SON EXPERTOS EN ALÉRGENOS, LA CONTAMINACIÓN CRUZADA EN ESTA COCINA ES INEVITABLE, POR LO QUE ROGAMOS COMUNIQUE A SU CAMARERO CUALQUIER ALÉRGIA ANTES DE PEDIR. EXISTEN MÁS OPCIONES SIN GLÚTEN.





## ENTREPANES

[CON UNAS POCAS PATATITAS]

### LA CLÁSICA CHEESEBURGER | 14 € / 17 €

DOBLE o TRIPLE carne de ternera en pan brioche con tomate, lechuga y queso cheddar.

### LA DE LA FAMOSA FRANQUICIA | 16 € / 19 €

DOBLE O TRIPLE carne de ternera en pan brioche con lechuga, pepinillos, tomate, queso cheddar y salsa secreta.

### LA PAYESA | 17 €

Palomitas de pollo payés rebozado, en pan brioche con tomate, lechuga, pepinillo, salsa cheddar, salsa buffalo y mayonesa.

### LA BOHO | 17 €

Heura burger vegana en pan cristal con mayonesa vegana, tofu ahumado, lechuga y tomate.

### LA BACON DULCE | 17 € / 20 €

DOBLE O TRIPLE carne de ternera en pan brioche con mermelada de beicon, cebolla frita, queso scamorza y salsa satay (de cacahuets).

### LA SEÑORA QUESO | 18 € / 21 €

DOBLE O TRIPLE carne de ternera en pan brioche con queso de cabra empanado, mermelada casera de tomate, rúcula, salsa buffalo y salsa cheddar.

### BRIOCHE DE CAPITAL | 16 €

Brioche de calamares con mayonesa de kimchi y allioli de albahaca.

## EXTRAS

BONIATO FRITO   2 €	QUESO DE CABRA   3 €
BEICON Y CHEDDAR   2 €	HUEVO FRITO   2 €
QUESO CHEDDAR   1 €	CEBOLLA FRITA   1 €
BACON   2 €	EXTRA SALSA   1.5 €

## SIDES

### FRITAS CON BEICON Y CHEDDAR | 6 €

### RACIÓN XL PATATAS FRITAS | 4 €

### RACION XL BONIATO FRITO | 6 €

### LETTUCE SLAW | 4 €

Ensalada estilo americano de lechuga, zanahoria, mayonesa y vinagre.

## PRINCIPALES

### RISOTTO DE ESPARRAGOS | 18 €

Risotto de espárragos trigueros y queso grana padano.

### ARROZ DE MARISCO | 22 €

Arroz meloso casero de langostinos y calamar patagónico.

### BERENJENA A LA LLAMA | 14,5 €

Berenjena a la llama con salsa tahini, rúcula, cebollas encurtidas caseras y queso feta.

### PULPO ASADO | 32 €

200gr de pulpo asado, majada casera y pure de boniato.

### ENTRAÑA URUGUAYA 200GR | 26 €

Entraña uruguaya con chimichurri casero, patata agría frita y pimientos de padrón.

### PICAÑA NACIONAL 300GR | 28 €

Picaña nacional con chimichurri casero, patata agría frita y pimientos de padrón.

## POSTRES

### TORRIJÓN DE ARDOZ | 8 € / 14 €

Torrija tradicional de pueblo con dulce de leche casero y frambuesas acompañada de helado de leche merengada.

### TARTA DE QUESO DE CABRA | 8 €

Cremoso e intenso queso de cabra con crumble y coulis de frutos rojos.

### BROWNIE DE CHOCOLATE | 8 €

Brownie casero de chocolate acompañado de helado de leche merengada.

### TIRAMISÚ | 8 €

Queso mascarpone, yema de huevo, nata montada y bizcochito savoiardi bañado en café y amaretto.

### KAKI HELADO | 8 €

Postre casero de kaki helado con crema de coco, jengibre y vainilla.

AUNQUE NUESTROS COCINEROS SON EXPERTOS EN ALÉRGENOS, LA CONTAMINACIÓN CRUZADA EN ESTA COCINA ES INEVITABLE, POR LO QUE ROGAMOS COMUNIQUE A SU CAMARERO CUALQUIER ALÉRGIA ANTES DE PEDIR. EXISTEN MÁS OPCIONES SIN GLÚTEN.





## AGUA Y REFRESCOS

- AGUA CON O SIN GAS KMO FILTERED | 2,8 €  
AGUA CON O SIN GAS SOLAN DE CABRAS 0,33L | 2,5 €  
REFRESCOS CLÁSICOS | 2,7 €  
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta Naranja y Fanta Limón, Tónica Yuzu  
REFRESCOS PREMIUM | 3,2 €  
Fuze tea Maracuya, Fuze tea Limón, Aquarius Naranja, Aquarius Limón, Spicy Ginger Beer, Pomelo Soda,  
ZUMOS | 3,2 €  
Melocotón, manzana, piña, naranja, arándanos y tomate.  
REDBULL & REDBULL LIGHT | 3,7 €

## CERVEZA

- CAÑA AMSTEL | 3,2 €  
CAÑA RUBIA 1870 | 3,2 €  
CAÑA ÁGUILA SIN FILTRAR | 3,2 €  
1/3 AMSTEL TOSTADA 0,0% | 3,5 €  
1/3 ALCÁZAR VERDE | 3,8 €  
1/3 ÁGUILA DORADA | 3,8 €  
1/3 MAHOU SIN GLUTEN | 3,8 €   
1/3 SOL | 3,8 €  
PAULANER | 6 €

\*SUPLEMENTO REDBULL O REFRESCOS PREMIUM | 1 €

## VODKA

- ERISTOFF | 6 € | 9,5 €  
ABSOLUT | 6 € | 9,5 €  
GREY GOOSE | 9,5 € | 12,5 €

## GIN

- BEEFEATER BLACK | 6 € | 9,5 €  
BOMBAY BRAMBLE | 6 € | 9,5 €  
SEAGRAMS 0,0% | 6 € | 9,5 €  
MARTIN MILLER'S | 6 € | 9,5 €  
PTO INDIAS | 6 € | 9,5 €  
PTO INDIAS ROSÉ | 6 € | 9,5 €  
PTO INDIAS MELÓN | 6 € | 9,5 €  
MONKEY 47 | 10 € | 12,5 €  
HENDRICK'S | 10 € | 12,5 €  
MALFY ARANCIATA | 9,5 € | 12,5 €  
MALFY ROSA | 9,5 € | 12,5 €  
OXLEY | 6 € | 9,5 €

## WHISKEY

- DEWARS 12 | 9,5 € | 12,5 €  
DEWARS 8 FRENCH | 6 € | 9,5 €  
DEWARS 8 CARIBBE | 6 € | 9,5 €  
MACALLAN 12 | 12 € | 14 €  
BALLANTINES | 6 € | 9,5 €  
J&B | 6 € | 9,5 €  
WILD TURKEY | 6 € | 9,5 €  
JAMESON | 6 € | 9,5 €  
JACK DANIELS | 9,5 € | 12,5 €  
JACK D. HONEY | 9,5 € | 12,5 €  
FEW | 9,5 € | 12,5 €  
MICHTER'S B. | 9,5 € | 12,5 €  
MICHTER'S RYE W. | 9,5 € | 12,5 €  
FOUR ROSES | 6 € | 9,5 €  
FOUR ROSES SB | 9,5 € | 12,5 €  
WOODFORD RSRV | 9,5 € | 12,5 €

## RON

- BACARDI | 6 € | 9,5 €  
BACARDI 8 | 9,5 € | 12,5 €  
SANTA TERESA | 9,5 € | 12,5 €  
SANTA TERESA 1796 | 12 € | 14 €  
BARCELÓ AÑEJO | 6 € | 9,5 €  
SANTIAGO CUBA 11 | 9,5 € | 12,5 €  
SANTIAGO C. 12 | 9,5 € | 12,5 €

## TEQUILA

- PATRON SILVER | 9,5 € | 12,5 €  
PATRON REP. | 11,5 € | 13,5 €  
PATRON AÑEJO | 12 € | 14 €  
OLMECA REP. | 6 € | 9,5 €  
OLMECA SILVER | 6 € | 9,5 €

## VERMOUTH

- MARTINI ROSSO | 4,5 €  
MARTINI BIANCO | 4,5 €  
MARTINI FIERO | 4,5 €  
MARTINI AMBRATO | 5,5 €  
MARTINI RUBINO | 5,5 €  
PETRONI VERMELLO | 4,5 €  
PETRONI BRANCO | 4,5 €

## MEZCAL

- OJO DE DIOS | 9,5 € | 12 €  
OJO DE TIGRE | 9,5 € | 12 €  
400 CONEJOS | 9,5 € | 12 €  
400 CONEJOS REP. | 11,5 € | 13,5 €

## LICORES

- FERNET BRANCA | 6 € | 9,5 €  
MALIBU | 6 € | 8,5 €  
CAMPARI | 6 € | 8,5 €  
APEROL | 6 € | 8,5 €  
LICOR 43 | 6 € | 8,5 €  
TERRY | 6 € | 8,5 €  
AMARETTO | 6 € | 9,5 €  
FRANGELICO | 6 € | 8,5 €  
BAILEYS | 6 € | 8,5 €





# VINOS

## BLANCOS

**INVICTUS MARQUÉS DE RISCAL | 3,4 € | 18 €**  
Verdejo | Rueda

**JEAN LEON 3055 | 3,6 € | 18,5 €**  
Chardonnay | Penedés

**ANTEA | 20 €**  
Viura, Tempranillo blanco | Rioja

**PAZO DAS BRUXAS | 4,2 € | 21 €**  
Albariño | Rias Baixas

**LA GABACHA | 22,5 €**  
Sauvignon blanc | Rueda

**PAZO SAN MAURO | 28 €**  
Albariño | Rias Baixas

**QUINTALUNA | 28 €**  
Verdejo | Castilla y León

**VALDESIL | 32 €**  
Godello sobre lías | Valdeorras

**LOUIS MOREAU CHABLIS | 36 €**  
Chardonnay | Bourgogne

**MAR DE FRADES FINCA VALIÑAS | 58 €**  
Albariño | Rias Baixas

**OSSIAN | 65 €**  
Verdejo | Castilla y León

**ATTIS MAR | 100 €**  
Albariño | Rias Baixas

## ESPUMOSOS

**TERRER DE LA CREU | 4 € | 22 €**  
Macabeo, Parellada, Xarel·lo | Cava

**RAVENTÓS I BLANC DE NIT ROSÉ | 38 €**  
Macabeo, Monastrell, Parellada, Xarel·lo | Cava

**JOSEP COCA BRUT NATURE | 42 €**  
Macabeo, Xarel·lo | Corpinnat

**LAURENT-PERRIER LA CUVÉE | 95 €**  
Chardonnay, Pinot Noir, Meunier | Champagne

**BOLLINGER SPECIAL CUVÉE | 120 €**  
Pinot Noir, Chardonnay, Meunier | Champagne

**LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ | 130 €**  
Pinot Noir | Champagne

## TINTOS

**AZPILICUETA CRIANZA | 3,8 € | 20 €**  
Tempranillo | Rioja

**TARSUS ROBLE | 4,2 € | 23 €**  
Tempranillo | Ribera del Duero

**AZPILICUETA ORIGEN | 24 €**  
Tempranillo | Rioja

**TARSUS CRIANZA | 23 €**  
Tempranillo | Ribera del Duero

**RAMON BILBAO ED. LIM. | 28 €**  
Tempranillo | Rioja

**CASA ROJO ENEMIGO MÍO | 28 €**  
Garnacha | Murcia

**CRUZ DE ALBA CRIANZA | 36 €**  
Tempranillo | Ribera del Duero

**MARQUÉS DE VARGAS RESERVA | 45 €**  
Tempranillo, Garnacha, Mazuelo | Rioja

**CONDE DE SAN CRISTOBAL | 45 €**  
Tinta Fina | Ribera del Duero

**FINCA TORREA M. DE RISCAL | 55 €**  
Tempranillo, Graciano | Rioja

**VALDUERO UNA CEPA | 60 €**  
Tempranillo | Ribera del Duero

**PAGO DE CARROVEJAS | 75 €**  
Tinta Fina, Cab. Sauvignon, Merlot | Ribera del Duero

**PSI | 90 €**  
Tinta Fina | Ribera del Duero

## ROSADOS

**JEAN LEON 3055 ROSÉ | 20 €**  
Garnacha Tinta, Pinot Noir | Penedés

**CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE SYMPHONIE | 50 €**  
Garnacha, Cinsault, Rolle | Côtes de Provence