



Tapas, Lunch & Dinner

BRUNCH (HASTA / UNTIL 13.00H)

DESAYUNO INGLÉS COMPLETO FULL ENGLISH BREAKFAST	12
DESAYUNO CONTINENTAL CONTINENTAL BREAKFAST	12
DESAYUNO MEDITERRÁNEO MEDITERRANEAN BREAKFAST	13.5

HUEVOS • EGGS BENEDICT

ESPINACAS SPINACH	10
SALMÓN AHUMADO SMOKED SALMON	11
JAMÓN SERRANO HAM	11

TAPAS

COCA DE PAN CON TOMATE CRISPY BREAD WITH TOMATO	3.5
SELECCIÓN DE OLIVAS SELECTION OF OLIVES	4
PAN, ALIOLI Y ACEITUNAS BREAD, OLIVES AND ALIOLI	5.9
TRIO DE HUMMUS: TRADICIONAL, REMOLACHA, BABA GANUSH HUMMUS TRIO: TRADITIONAL, BEETROOT, BABA GANUSH	12.5
NACHOS CON GUACAMOLE Y QUESO CHEDDAR NACHOS WITH GUACAMOLE AND CHEDDAR CHEESE	10.5
AÑADE POLLO A LA MEXICANA ADD. MEXICAN CHICKEN	4
GAZPACHO DE MANGO CON TOFU AHUMADO MANGO GAZPACHO WITH SMOKED TOFU	12.5
PIMIENTOS DE PADRÓN "PADRON" PEPPERS	7.9
SELECCIÓN DE CROQUETAS (6UD) JAMÓN, BACALAO, SETAS, ESPINACAS CROQUETTES SELECTION (6UD) IBERIC HAM, COD, MUSHROOMS, SPINACH	11.5
GAMBAS AL AJILLO GARLIC PRAWNS	13
TRIO DE TAPAS / TAPAS TRIO ALITAS DE POLLO, AROS DE CEBOLLA, CALAMARES ANDALUZA CHICKEN WINGS, ONION RINGS, ANDALUSIAN BABY SQUID	15.5
BROCHETAS DE POLLO SATE CON ENSALADA DE PAPAYA THAI SATAY CHICKEN SKEWERS WITH THAI PAPAYA SALAD	12.5
DUO DE TACOS DE SOLOMILLO BEEF SIRLOIN TACOS DUO	15.5
TARTAR DE SOLOMILLO BEEF SIRLOIN TARTAR	19.5

TAPAS

MINI BURGERS TRIO	
CANGREJO DE CONCHA BLANDA, VEGANA, TERNERA CON QUESO SOFT SHELL CRAB, VEGAN, BLT	19.5
CEVICHE DE CORVINA PERUANO PERUVIAN CROAKER CEVICHE	15.5
TARTAR DE ATÚN DE ALMADRABA CON SALSA AJOBLANCO ALMADRABA RED TUNA TARTAR WITH "AJOBLANCO" SAUCE	19.5
SELECCIÓN DE QUESOS Y EMBUTIDOS PAYESES SELECTION OF LOCAL CHEESES AND COLD CUTS	19.5
JAMÓN IBÉRICO CORTADO A MANO 80g HAND CUT IBERIAN HAM PLATTER 80g	29.5

ENSALADAS • SALADS

ENSALADA CÉSAR CON POLLO CRUJIENTE CESAR SALAD WITH CRISPY CHICKEN	17.9
ENSALADA QUINOA: KALE, PEPINO, AGUACATE, PIPAS, TOMATE, NUECES DE MACADAMIA, REMOLACHA, MANZANA Y ALIÑO BALSÁMICO AÑADE POLLO A LA PLANCHA AÑADE TATAKI DE ATÚN	16 4 6
QUINOA SALAD: AVOCADO, CUCUMBER, TOMATO, CORIANDER, MACADAMIAN NUTS, BEETROOT, APPLE, KALE AND BALSAMIC DRESSING ADD. GRILLED CHICKEN ADD. RED TUNA TATAKI	16 4 6
ESCALIVADA DE VERDURAS CON QUESO DE CABRA GRILLED VEGGIE SALAD WITH GOATS 'CHEESE	16
ENSALADA THAI: GAMBAS, AGUACATE, PEPINO, CEBOLLA, MENTA, DAIKON, CILANTRO, CACAHUETES, ALIÑO DE ACEITE DE SÉSAMO Y SWEET CHILI THAI SALAD: PRAWNS, AVOCADO, CUCUMBER, DAIKON RADISH, MINT, CORIANDER, PEANUTS, ONION, SWEET CHILI AND SESAME OIL DRESSING	19.5

POKE DE SALMON CON ALGAS TOSAKA, EDAMAME, IKURA, RABANITOS, PEPINO Y TOMATE CHERRY SALMON POKE WITH TOSAKA SEAWEED, IKURA, CUCUMBER, EDAMAME, RADISH AND CHERRY TOMATO	21.5
---	------

SANDWICHES

TOSTADA VEGANA: AGUACATE, HUMMUS, TOMATE Y RÚCULA VEGAN TOAST: AVOCADO, HUMMUS, TOMATO AND ROCKET SALAD	14
MINI DUO DE HOT DOGS IBICENCO IBIZAN MINI HOT DOGS DUO	15.5
CLUB SANDWICH	16.5

HAMBURGUESAS • BURGERS

ELIJE ENTRE TERNERA Y POLLO CHOOSE BETWEEN BEEF OR CHICKEN	
BLT: CHEDDAR, TOMATE, BACON Y LECHUGA BLT: CHEDDAR, TOMATO, BACON AND LETTUCE	16.5
MEXICANA: CHEDDAR, GUACAMOLE, TOMATE, CEBOLLA CAMELIZADA Y MAYONESA DE JALAPEÑOS MEXICANA: CHEDDAR, GUACAMOLE, TOMATO, CAMELIZED ONION AND JALAPEÑO MAYO	19.5
HAMBURGUESA VEGANA DE ALUBIAS Y QUINOA CON GUACAMOLE, AROS DE CEBOLLA Y RÚCULA VEGAN BEAN AND QUINOA BURGER WITH GUACAMOLE, ROCKET SALAD AND ONION RINGS	17.5
BLACK BURGER: SALMÓN AHUMADO, TOMATE, GUACAMOLE, RÚCULA, SALSA TÁRTARA Y DE RABANO PICANTE BLACK BURGER: SMOKED SALMON, TOMATO, GUACAMOLE, ROCKET SALAD, TARTAR AND HORSERADISH SAUCE	21.5

PASTAS Y ARROZ • PASTAS AND RISOTTO

SPAGHETTI CARBONARA ORIGINAL ORIGINAL SPAGHETTI CARBONARA	19
PASTA DEL CHEF: TAGLIATELLE AL NERO DI SEPIA, GAMBAS, RÚCULA, TOMATE CHERRY, AJO Y ALBAHACA CHEF 'S PASTA: CUTTLE FISH INK TAGLIATELLE WITH PRAWNS, ROCKET, CHERRY TOMATO, GARLIC AND BASIL	19.5
RAVIOLI DE RICOTTA Y ESPINACAS CON SALSA GORGONZOLA, NUECES Y PERA RICOTTA AND SPINACH STUFFED PASTA WITH GORGONZOLA CHEESE, WALNUTS AND PEAR	17.5
ARROZ NEGRO MELOSO DE SEPIA CON RODABALLO BLACK CUTTLE FISH INK RISOTTO WITH TURBOT	19.5

CHEF 'S SUGGESTIONS

CURRY VERDE THAI CON VERDURAS Y ARROZ JAZMÍN GREEN THAI CURRY WITH VEGGIE AND JASMINE RICE	16
AÑADE POLLO ADD. CHICKEN	4
CONTRAMUSLO DE POLLO DESHUESADO A LA PLANCHA CON VERDURAS Y PURÉ DE PATATA MORADA BONELESS CHICKEN THIGH SERVED WITH VEGETABLES AND MASHED PURPLE POTATOES	19.5
PULPO ANTICUCHERO CON CREMOSO DE PATATA "ANTICUCHERO" OCTOPUS ON CREAMY POTATOES	26.5

CHEF 'S SUGGESTIONS

RODABALLO AL VAPOR CON VERDURAS ACOMPAÑADO CON SALSA SAPPORO STEAMED TURBOT WITH VEGETABLES AND SAPPORO SAUCE	27.5
SAM DE SECRETO IBÉRICO CON SALSA YAKINIKU IBERIAN "SECRETO" SAM WITH YAKINIKU SAUCE	24
SOLOMILLO DE TERNERA A LA PLANCHA CON PATATAS FRITAS Y VERDURAS A LA PLANCHA GRILLED SIRLOIN STEAK SERVED WITH FRENCH FRIES AND VEGETABLES	29.5

POSTRES CASEROS • HOMEMADE DESSERTS

NIDO DE LOS BALONES DE ORO (CHEESECAKE POPS) NEST OF THE GOLDEN BALLS (CHEESECAKE POPS)	8.5
PANNA COTTA DE COCO CON EXPLOSIÓN DE MARACUYÁ COCONUT PANNA COTTA WITH PASSION FRUIT EXPLOSION	8.5
PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA SEASONAL FRUIT PLATTER	8.5
SELECCIÓN DE HELADOS (3 BOLAS) CHOCOLATE - VAINILLA - YOGURT - CAFÉ CARAMELO - CHEESECAKE DE FRESA ICE CREAM SELECTION (3 SCOOPS) CHOCOLATE - VANILLA - YOGURT - COFFEE CARAMEL - STRAWBERRY CHEESECAKE	8.5

CÓCTEL HELADO • ICE CREAM COCKTAIL

GRANIZADO DE LIMONCELLO LIMONCELLO SLUSH	11
TENTACIÓN AL BAILEYS BAILEYS, KALHUA, FRANGELICO, HELADO DE VAINILLA BAILEYS TEMPTATION BAILEYS, KALHUA, FRANGELICO VAINILLA ICE CREAM	13

* MENÚ DE ALÉRGENOS Y VEGANO
DISPONIBLE

* ALLERGENS AND VEGAN MENU
AVAILABLE