



SELECCION LA CARTA A CONSULTAR



ABIERTO | *OPEN*

11:00 h > 21:00 h

(Última comanda | *Last order* 20:30 h)



Cocktails



Carta
Chill Out



Carta
SOLARIUM





PERCHEL
BEACH CLUB

AGUAS Y REFRESCOS
WATER AND SOFT DRINKS

2,90	Agua con / sin gas, plástico o cristal <i>Still / sparkling mineral water, plastic or glass</i>	
4,30	Appletiser	33 cl
3,70	Coca Cola	24 cl
3,70	Coca Cola Zero	24 cl
3,70	Fanta Naranja <i>Orange</i>	24 cl
3,70	Fanta Limón <i>Lemon</i>	24 cl
3,70	Royal Bliss Tónica <i>Tonic</i>	20 cl
3,70	Royal Bliss Soda	20 cl
3,70	Royal Bliss Ginger	20 cl
3,70	Royal Bliss Signature	20 cl
3,70	Royal Bliss Signature Zero	20 cl
3,70	Royal Bliss Pomelo	20 cl
3,70	Royal Bliss Berry	20 cl
3,70	Sprite	20 cl
4,20	Aquarius	33 cl
4,20	Nestea	30 cl
5,90	Kombucha Frutos Rojos	33 cl
5,90	Kombucha Jeng Limón	33 cl
4,20	Red Bull	25 cl
4,00	Zumo de <i>Fruit juices:</i> mango / manzana / melocotón / naranja / piña <i>mango / apple / peach / orange / pineapple</i>	25 cl

CAFÉS E INFUSIONES
COFFEE AND HERBAL TEAS

2,20	Café clásico <i>Classic coffee</i>
3,10	Café con leche <i>Coffee with milk</i>
3,10	Café con leche descafeinado de máquina <i>Decaffeinated coffee with milk (machine)</i>
3,10	Leche y leche
2,60	Café cortado
2,60	Café cortado descafeinado de máquina
2,60	Café expreso <i>Espresso coffee</i>
2,60	Café expreso descafeinado de máquina <i>Decaffeinated espresso coffee (machine)</i>
7,20	Calypso coffee
5,20	Frapuccino
4,10	Cappuccino
4,10	Cappuccino descafeinado de máquina <i>Decaffeinated cappuccino (machine)</i>
2,80	Carajillo whisky
7,20	Irish coffee
2,60	Manzanillas <i>Chamomile</i>
2,60	Menta poleo <i>Mint infusion</i>
2,60	Té <i>Tea</i>

IGIC INCLUIDO • TAXES INCLUDED

CERVEZAS BEERS

5,80	Tropical, presión	40 cl
6,00	Tropical, presión	60 cl
5,80	Dorada Especial, presión	40 cl
6,00	Dorada Especial, presión	60 cl
4,10	Tropical	33 cl
4,10	Tropical 0.0	33 cl
4,20	Tropical, limón <i>lemon</i>	33 cl
4,20	Tropical 1924	33 cl
4,00	Cerveza sin gluten <i>gluten-free beer</i>	25 cl
4,00	Dorada Tostada	33 cl
5,50	Coronita	33 cl
5,00	Kopparberg	50 cl
5,20	Weissbeer	50 cl
5,20	Kirin Ichiban Premium	33 cl
6,70	Asahi Super Dry	33 cl

APERITIVOS APERITIFS

6,00	La Ina	8 cl
6,00	Oporto	5 cl
6,20	Ricard	5 cl
6,10	Cynar	5 cl
6,00	Tío Pepe	8 cl
6,30	Fernet Branca	5 cl
6,00	Dry Sack	5 cl
6,80	Pernod	5 cl
6,80	Pastis 51	5 cl
6,80	Campari	5 cl
7,70	Vermouth Padró & Co.	5 cl
8,00	Vermouth Padró & Co. Dorado	5 cl
8,70	Vermouth Padró & Co. Rojo	5 cl
8,70	Dry Martini	
10,10	Pimms nº1	5 cl
9,70	Aperol	
9,70	Kir Royal	
6,20	Lillet Blanc	5 cl
6,30	Lillet Rosé	5 cl
8,80	Spritz Petroni	5 cl
3,70	Manzanilla Deliciosa <i>Copa Cup</i>	7 cl
15,50	Rebujito <i>Jarra Jar</i>	1 L

AGUARDIENTES SPIRITS

5,40	Averna amaro	5 cl
5,40	Benedictine	5 cl
6,00	Ramazzotti	5 cl
6,30	Grappa	5 cl
6,80	Jägermeister	5 cl
6,80	Sambuca	5 cl
6,80	Tequila José Cuervo Especial	5 cl
8,00	Pacharán Atxa Sierra de Orduña	5 cl
8,00	Zárate Aguardiente de hierbas <i>Herbal</i>	5 cl
8,00	Zárate Orujo de Galicia	5 cl
8,00	Grappa Sgnape dal Fogolar Stravecchia	5 cl

BRANDYS

9,70	Camus v.s.	5 cl
10,70	Gran Duque de Alba	5 cl
10,70	Cardenal Mendoza	5 cl
13,90	Hennessy v.s.o.p. Privilege	5 cl
13,90	Noé Pedro Ximénez 25 años	5 cl
13,90	Cardenal Mendoza Carta Real	5 cl
13,90	Barbadillo Gran Reserva	5 cl
28,80	Remy Martin XO	5 cl

COGNACS

9,70	Courvoisier Napoleón	5 cl
9,70	Hennessy v.s.	5 cl
9,70	Martell	5 cl
10,70	Remy Martin v.s.o.p.	5 cl

RONES RUMS

6,80	Capitán Morgan Black	5 cl
6,80	Aldea Blanco	5 cl
6,80	Santa Teresa	5 cl
8,70	Arehucas 12 años	5 cl
9,70	Arehucas 18 años	5 cl
7,70	Arehucas Ron Miel Selección Familiar	5 cl
10,10	Brugal Viejo Gran Reserva	5 cl
8,00	Cacique Añejo	5 cl
9,10	Cacique 500	5 cl
6,80	Havana Club 3 años	5 cl

9,70	Santa Teresa Solera 1976	5 cl
9,70	Zacapa 23 Solera	5 cl
10,70	Brugal 1888	5 cl
10,70	Matusalén Solera 23	5 cl
11,20	Diplomático 12 años	5 cl
16,10	Capitán Kidd Gran Reserva 30 años	5 cl
16,60	Botrán	5 cl
16,60	Pampero Especial Aniversario	5 cl
18,20	Millonario X.O. Reserva Especial	5 cl
17,70	Zacapa X.O.	5 cl
18,70	Flor de Caña 12 años	5 cl

VODKAS

6,00	Moskovskaya	5 cl
6,80	Smirnoff	5 cl
7,40	Absolut	5 cl
11,70	Absolut Elyx	7 cl
13,90	Grey Goose <i>(Francia)</i>	7 cl
10,70	Tokyo Nights Japanese Yuzu	7 cl
10,70	Belvedere <i>(Polonia)</i>	7 cl
9,70	Beluga Noble <i>(Siberia, Rusia)</i>	7 cl
9,70	Blat <i>(Gran Canaria)</i>	7 cl

GINEBRAS GINS

8,00	Bombay Sapphire	5 cl
8,00	Tanqueray	5 cl
8,00	Beefeater Black	5 cl
8,70	Macaronesian	5 cl
9,70	N3	5 cl
9,70	Hendrick’s	5 cl
9,70	Martin Miller’s	5 cl
10,20	Oxley	5 cl
11,90	G’Vine Floraison	5 cl
10,90	Monkey 47	5 cl
10,70	Le Tribute	5 cl
10,70	Ferdinand’s Saar dry	5 cl
10,70	Gin 72	5 cl
10,70	Brockmans	5 cl
10,70	Death’s Door	5 cl
9,70	Gin Roku Select Edition	7 cl
12,90	Ginebra Jinzu	7 cl

WHISKYS WHISKIES

6,80	Ballantine’s	5 cl
6,80	Johnnie Walker Red Label	5 cl
6,90	John Haig	5 cl
6,80	JB	5 cl
7,40	Dewar’s White Label	5 cl
7,40	Cutty Sark	5 cl
7,40	100 Pipers	5 cl
8,00	Jameson	5 cl
13,50	Macallan 12 años	5 cl
8,70	Four Roses	5 cl
9,50	Chivas Regal 12 años	5 cl
9,70	Knockando	5 cl
9,50	Johnnie Walker Black Label	5 cl
9,50	Jack Daniel’s	5 cl
9,70	Cardhu 12 años	5 cl
9,50	Glenfiddich W. Malta	5 cl
27,80	Matsui single malt whisky «Sakura Cask»	5 cl
21,40	Mars Maltage Cosmo	5 cl

LICORES LIQUEURS

6,70	Amaretto	5 cl
6,80	Cointreau	5 cl
6,80	Licor de melocotón <i>peach</i>	5 cl
6,70	Tía María	5 cl
6,80	Drambuie	5 cl
6,70	Baileys	5 cl
6,80	Licor 43	5 cl
6,70	Frangelico	5 cl
6,60	Malibu	5 cl
8,10	Pacharán Baines Oro	5 cl
8,00	Grand Marnier amarillo <i>yellow</i>	5 cl
8,00	Grand Marnier rojo <i>red</i>	5 cl

SAKES

8,20	Sake Fukuju Ginjo	10 cl
57,70	Sake Fukuju Ginjo	72 cl
8,20	Sake Kuroobi Yu Yu Tokubetzu Jyunmai	10 cl
57,70	Sake Kuroobi Yu Yu Tokubetzu Jyunmai	72 cl

CAVAS & CHAMPAGNES

42,00	Raventós i Blanc de Nit Rosé <i>Cava Catalunya</i> Raventós i Blanc <i>Macabeo, Xarel-lo, Parellada y Monastrell</i>	75 cl
58,00	Gramona Imperial Brut Gramona, Corpinnat <i>Macabeo, Xarel-lo, Parellada y Chardonnay</i>	75 cl
70,00	Bermejo Brut <i>D.O. Lanzarote</i> Los Bermejos <i>Malvasía</i>	75 cl
67,00	Recaredo Terrers Brut Nature Recaredo, Corpinnat <i>Macabeo, Xarel-lo y Parellada</i>	75 cl
33,00	Juvé & Camps Essential Rosé <i>Cava Catalunya</i> Juvé & Camps <i>Pinot Noir</i>	75 cl
30,00	Juvé & Camps Essential Púrpura <i>Cava Catalunya</i> Juvé & Camps <i>Macabeo, Xarel-lo, Parellada</i>	75 cl
75,00	Mumm Cordon Rouge <i>D.O. Champagne</i> G.H. Mumm <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i>	75 cl
59,00	Moët & Chandon Brut Impérial <i>A.O.C. Champagne</i> Moët & Chandon <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i>	37,5 cl
93,00	Moët & Chandon Brut Impérial <i>A.O.C. Champagne</i> Moët & Chandon <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i>	75 cl
130,00	Moët & Chandon Ice Impérial <i>A.O.C. Champagne</i> Moët & Chandon <i>Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay</i>	75 cl
133,00	Moët & Chandon Ice Impérial Rosé <i>A.O.C. Champagne</i> Moët & Chandon <i>Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay</i>	75 cl
106,00	Taittinger Champagne Brut Reserva <i>A.O.C. Champagne</i> Taittinger <i>Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier</i>	75 cl

VINOS WINES

BLANCOS WHITES

42,00	Tamerán Malvasía <i>D.O. Gran Canaria</i> Bodega Tamerán <i>Malvasía Volcánica</i>	75 cl
10,00	Tamerán Malvasía <i>D.O. Gran Canaria</i> Bodega Tamerán <i>Malvasía Volcánica</i> Copa <i>Cup</i>	15 cl
42,00	Tamerán Marmajuelo <i>D.O. Gran Canaria</i> Bodega Tamerán <i>Marmajuelo</i>	75 cl
10,00	Tamerán Marmajuelo <i>D.O. Gran Canaria</i> Bodega Tamerán <i>Marmajuelo</i> Copa <i>Cup</i>	15 cl
42,00	Tamerán Verdello <i>D.O. Gran Canaria</i> Bodega Tamerán <i>Verdello</i>	75 cl
10,00	Tamerán Verdello <i>D.O. Gran Canaria</i> Bodega Tamerán <i>Verdello</i> Copa <i>Cup</i>	15 cl
42,00	Tamerán Vijariego <i>D.O. Gran Canaria</i> Bodega Tamerán <i>Vijariego Blanco</i>	75 cl
10,00	Tamerán Vijariego <i>D.O. Gran Canaria</i> Bodega Tamerán <i>Vijariego Blanco</i> Copa <i>Cup</i>	15 cl
46,00	Tamerán Baboso <i>D.O. Gran Canaria</i> Bodega Tamerán <i>Baboso</i>	75 cl
45,00	Cíes Rodrigo Méndez <i>D.O. Rías Baixas</i> Rodrigo Méndez <i>Albariño</i>	75 cl
33,00	Chivite Legardeta <i>D.O. Navarra</i> Chivite <i>Chardonnay</i>	75 cl
8,00	Chivite Legardeta <i>D.O. Navarra</i> Chivite <i>Chardonnay</i> Copa <i>Cup</i>	15 cl

ROSADOS ROSÉS

32,00	Naranjas Azules <i>D.O. Castilla y León</i> Soto Manrique <i>Garnacha Tinta</i>	75 cl
6,50	Naranjas Azules <i>D.O. Castilla y León</i> Soto Manrique <i>Garnacha Tinta</i> Copa <i>Cup</i>	15 cl
33,00	Romance Château Berne <i>D.O. Côtes De Provence</i> Château de Berne <i>Garnacha Tinta</i>	75 cl

TINTOS REDS

29,00	Paco García Crianza <i>D.O.Ca. Rioja</i> Paco García <i>Tempranillo, Garnacha</i>	75 cl
44,00	Pétalos del Bierzo <i>D.O. Bierzo</i> Descendientes de J. Palacios <i>Mencía</i>	75 cl
10,00	Pétalos del Bierzo <i>D.O. Bierzo</i> Descendientes de J. Palacios <i>Mencía</i> Copa <i>Cup</i>	15 cl

Estimado cliente, según el Reglamento de la UE 1169/2011, **los ingredientes de esta carta pueden contener alérgenos.**
El establecimiento no puede garantizar la ausencia de trazas de otros alérgenos. Cualquier duda sobre el contenido, por favor, consultar a nuestro personal.

*Dear customer, according to the EU regulation 1169/2011 **the ingredients of this menu may contain allergens.***
The establishment can not guarantee the absence of traces of other allergens. Any questions about the content, please consult our staff.

IGIC INCLUIDO • TAXES INCLUDED

SE TE C O C



ABIERTO | OPEN 11:00 h > 21:00 h
(Última comanda | *Last order* 20:30 h)

Estimado cliente: según el Reglamento (UE) 1169/2011, los ingredientes de esta carta pueden contener **alérgenos**. El Establecimiento no puede garantizar la ausencia de trazas de otros alérgenos. Para cualquier duda sobre el contenido, consulte a nuestro personal.

*Dear customer: In accordance with EU regulation 1169/2011 the ingredients in this menu may contain **allergens**. The establishment cannot guarantee the absence of traces of other allergens. If you have any questions regarding the content, please ask our staff.*

CÓCTELES CLÁSICOS

MOSCOW MULE 14€
Vodka Absolut
Lima | Lime
Royal Bliss Ginger Beer

MOJITO CLÁSICO / SABORES 14€
Ron Havana Club 3 Años | White rum
Ron Capitán Morgan | Dark rum
Sweet & Sour
Hierbabuena | Peppermint
Soda
Puré de sabores | Flavoured purée

CAIPIRIÑA / SABORES 14€
Cachaça
Sweet & Sour
Lima | Lime
Puré de sabores | Flavoured purée

CAIPIROSKA / SABORES 14€
Vodka
Sweet & Sour
Lima | Lime
Puré de sabores | Flavoured purée

BRUMBLE 14€
Ginebra Bombay Sapphire
Sirope de azúcar | Simple syrup
Sweet & Sour
Licor de Grosella | Cassis Liqueur

COSMOPOLITAN 14€
Vodka Absolut
Triple Seco | Orange liqueur
Zumo de arándanos | Cranberry juice
Sweet & Sour

WHISKY SOUR 14€
Four Roses Bourbon Whisky
Sweet & Sour
Sirope de azúcar | Simple syrup
Emulsionante

CÓCTELES SPRITZ

APEROL SPRITZ 14€
Aperol
Cava
Soda

PEAR SPRITZ 14€
Cava
Sirope de Flor de Sauco | Elderflower syrup
Sweet & Sour
Puré de pera | Pear purée

MELÓN & PEPINO SPRITZ 14€
Licor Midori | Melon liqueur
Cava
Soda
Sweet & Sour
Sirope de pepino | Cucumber syrup

PERCHEL SPRITZ 14€
Licor de melocotón | Peach liqueur
Cava
Soda
Puré de fruta de la pasión | Passion fruit purée

CÓCTELES FROZEN

FROZEN DAIQUIRI / SABORES 14€
Ron Aldea Blanco | White rum
Sirope de azúcar | Simple syrup
Sweet & Sour
Puré de sabores | Flavoured purée

FROZEN PORNSTAR MARTINI 14€
Vodka Smirnoff
Licor Passoa | Passion fruit liqueur
Puré de fruta de la pasión | Passion fruit purée
Sirope de vainilla | Vanilla syrup
Sweet & Sour
Cava

FROZEN S21 14€
Ron Aldea Blanco | White rum
Licor de plátano | Banana liqueur
Zumo de piña | Pineapple juice
Licor de coco | Coconut liqueur

FROZEN COLADA 14€
Ron Havana Club 3 Años | White rum
Zumo de piña | Pineapple juice
Puré de coco | Coconut purée

FROZEN MARGARITA / SABORES 14€
Tequila
Triple Seco | Orange liqueur
Lima | Lime
Puré de sabores | Flavoured purée

FROZEN PERCHEL 14€
Ron Havana Club 3 Años | White rum
Zumo de piña | Pineapple juice
Puré de coco | Coconut purée
Blue Curaçao

CÓCTELES SIN ALCOHOL

VIRGIN MOJITO 10€
Lima | Lime
Azúcar | Sugar
Hierbabuena | Peppermint
Sweet & Sour
Sprite

VIRGIN MOJITO / SABORES 10€
Lima | Lime
Hierbabuena | Peppermint
Sweet & Sour
Sprite
Puré de sabores | Flavoured purée

PEJÍN CLUB 10€
Puré de fruta de la pasión | Passion fruit purée
Crema de coco | Coconut cream
Granadina
Zumo de naranja | Orange juice
Zumo de piña | Pineapple juice

CAPITAN JACK 10€
Zumo de piña | Pineapple juice
Puré de coco | Coconut purée

PERCHELITO (SMOOTHIES SABORES) 10€
Zumo de manzana | Apple juice
Puré de sabores | Flavoured purée
(Mango, fresa, plátano, fruta de la pasión, frutos rojos)
(Mango, strawberry, banana, passion fruit, red fruits)

SANGRÍAS

SANGRÍA CLÁSICA VINO TINTO
COPA | CUP 14€ JARRA | JAR 28€
Brandy Veterano
Pisang Ambon (Licor de plátano | Banana liqueur)
Cointreau Triple Seco
Vino tinto | Red wine
Fanta Limón/Naranja | Lemon/Orange

SANGRÍA PERCHEL
COPA | CUP 14€ JARRA | JAR 28€
Vodka Absolut
Vermuth Padró & Co. Blanco
Pisang Ambon (Licor de plátano | Banana liqueur)
Puré de mango | Mango purée
Vino blanco | White wine
Fanta Limón/Naranja | Lemon/Orange

SANGRÍA AL CAVA CON FRUTOS ROJOS
COPA | CUP 14€ JARRA | JAR 28€
Brandy Veterano
Triple Seco | Orange liqueur
Licor de Plátano | Banana liqueur
Cava
Puré de frutos rojos | Red fruit purée
Frutos rojos | Red fruits
Fanta Limón/Naranja | Lemon/Orange



SOLARIUM



Artista
Guacimara Melián

Óleo
sobre tela



[guacimarameliapintora](#)

[azuldeamberes@gmail.com](#)



PERCHEL

BEACH CLUB

ENTRANTES STARTERS

GYOZAS (6x)

Vegetales con salsa tonkatsu 12,00€
Vegetable gyozas with tonkatsu sauce
1 2 7 8

Cerdo ibérico y salsa sweet chili 12,00€
Iberian pork gyozas with sweet chili sauce
1 2 5 7 8

Langostinos con salsa de curry 12,00€
Prawn gyozas with Japanese curry sauce
1 2 4 5 6 7 8 14

CROQUETAS CROQUETTES (6x)

Jamón con mermelada de tomate 13,00€
Homemade iberian ham croquettes with tomato jam
1 2 3

Gamba con mayonesa de su jugo 13,00€
Homemade shrimp croquettes with mayonnaise made from its own juices
1 2 3 6

Pescado con mayonesa de aguacate 13,00€
Fish croquettes with avocado mayonnaise
1 2 3 4

FRITURA FRIED DISHES

Papas fritas 8,50€
French fries
1 3 4

Crunchy de pollo 9,50€
Chicken crunchy
1 2 3 4 5

Puntillas con mayonesa de yuzu 16,50€
Baby squid with yuzu mayonnaise
2 3 5 17

Calamares con mayonesa de yuzu 18,50€
Squid with yuzu mayonnaise
2 3 5 17

TABLAS PLATTERS

Selección de ibéricos 18,00€
(chorizo, salchichón y lomo)*
*Iberian cold cuts selection (chorizo, salchichón and cured loin)**

Jamón ibérico* 24,00€
Iberian ham

*Acompañado de picos *Served with breadsticks

1

ENSALADAS SALADS

De la huerta 14,00€
Selección de lechugas, maíz, cebolla morada, zanahoria, pepino, aguacate y ventresca de atún

De la huerta
Mixed lettuces, corn, red onion, carrot, cucumber, avocado and tuna belly
4

Templada de pollo empanado 15,00€
Selección de lechugas, tomates cherrys, beicon, picatostes y salsa César

Warm breaded chicken salad
With mixed lettuces, cherry tomatoes, bacon, croutons and Caesar sauce
1 2 3 4 11 12

Rulo de cabra 15,50€
Selección de lechugas, jamón serrano y vinagreta de miel de palma

Goat cheese
With mixed lettuces, serrano ham and palm honey vinaigrette
3

ROLLS

Vegan 16,00€
Zanahoria, pepino, nabo y aguacate

Carrot, cucumber, turnip and avocado
7 8

Ebi 17,00€
Langostino en tempura, aguacate, tobiko y salsa teriyaki

Prawn tempura, avocado, tobiko and teriyaki sauce
1 2 3 6 7 8

Spicy salmon 18,00€
Salmón, aguacate, tobiko y mayonesa picante

Salmon, avocado, tobiko and spicy mayonnaise
1 2 3 4 7 8

Spicy tuna 19,00€
Atún marinado en mayonesa picante, aguacate y cebolleta

Tuna with spicy mayonnaise, avocado and spring onion
1 2 3 4 8

IGIC INCLUIDO • TAXES INCLUDED

SOLARIUM

BOCADILLOS Y HAMBURGUESAS SANDWICHES AND BURGERS

Calamares , rúcula, aguacate, lima, col roja marinada y mayonesa de mojo rojo <i>Squid, rocket, avocado, lime, marinated red cabbage and red mojo mayonnaise</i> 1 3 4 5 17	15,00€
Pulled Pork asado a baja temperatura con ensalada coleslaw y salsa barbacoa <i>Slow-roasted pulled pork with coleslaw salad and barbecue sauce</i> 1 3	15,00€
Vegan Burger Hamburguesa vegetal, lechuga, tomate y veganesa (mayonesa vegana) <i>Vegetable burger, lettuce, tomato and vegan mayonnaise</i> 1 3 8	15,00€
Chicken Burger Pollo frito crujiente, lechuga, tomate y queso gouda <i>Crispy fried chicken, lettuce, tomato and gouda cheese</i> 1 2 3 8	16,50€
Pejín Burger Ternera y queso gouda <i>Beef and gouda cheese</i> 1 2 3 8	17,00€
Ágata Burger Ternera, beicon, queso gouda y mermelada casera de piquillos <i>Beef, bacon, gouda cheese and homemade piquillo pepper jam</i> 1 2 3 8	18,00€
Perchel Burger Ternera, lechuga, tomate, cebolla morada, pepinillos, beicon, queso cheddar y salsa burger casera <i>Beef, lettuce, tomato, red onion, pickles, bacon, cheddar cheese and homemade burger sauce</i> 1 2 3 8	18,50€
Acompañado de papas naturales <i>Served with natural potato</i>	

PIZZAS

Margherita Tomate y mozzarella <i>Tomato and mozzarella</i> 1 3	15,50€
Prosciutto Tomate, mozzarella y jamón <i>Tomato, mozzarella and ham</i> 1 3	16,00€
Pepperoni Tomate, mozzarella y pepperoni <i>Tomato, mozzarella and pepperoni</i> 1 3	16,00€
Ortolana Tomate, mozzarella, pimiento, cebolla, tomate en rodajas y champiñones <i>Tomato, mozzarella, pepper, onion, tomato slices and mushrooms</i> 1 3	16,00€
Quattro Formaggi Tomate, mozzarella, gorgonzola, queso tierno y queso cheddar <i>Tomato, mozzarella, gorgonzola, mild cheese and cheddar cheese</i> 1 3 8	16,00€
Barbecue Tomate, mozzarella, pollo, beicon, cebolla y salsa barbacoa <i>Tomato, mozzarella, chicken, bacon, onion and barbecue sauce</i> 1 3	16,00€
Tonno Tomate, mozzarella, atún, cebolla y aceitunas negras <i>Tomato, mozzarella, tuna, onion and black olives</i> 1 3 4	16,00€

POSTRES DE NUESTRO OBRADOR DESSERTS FROM OUR BAKERY

Fruta fresca de temporada <i>Fresh seasonal fruit</i>	6,50€
Brownie con nueces caramelizadas <i>Brownie with caramelized walnuts</i> 1 2 3 13	8,50€
Tarta de queso cremosa (pregunte por los diferentes sabores) <i>Creamy cheesecake (ask about our available flavours)</i> 1 2 3	12,00€

Alérgenos Allergens

1  GLUTEN	2  HUEVO EGGS	3  LACTOSA LACTOSE	4  PESCADO FISH	5  MOLUSCOS SHELLFISH	6  CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS	7  SÉSAMO SESAME
8  SOJA SOY	9  CACAHUETE PEANUTS	10  ALTRAMUCES LUPINS	11  APIO CELERY	12  MOSTAZA MUSTARD	13  FRUTOS DE CÁSCARA NUTS	
14  SO ₂ DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES	15  COCO COCONUTS	16  SETAS MUSHROOMS	17  LEGUMBRES LEGUMES			

Estimado cliente: según el Reglamento (UE) 1169/2011, los ingredientes de esta carta pueden contener alérgenos. El Establecimiento no puede garantizar la ausencia de trazas de otros alérgenos. Para cualquier duda sobre el contenido, consulte a nuestro personal.

Dear customer: In accordance with EU regulation 1169/2011 the ingredients in this menu may contain allergens. The establishment cannot guarantee the absence of traces of other allergens. If you have any questions regarding the content, please ask our staff.

IGIC INCLUIDO | TAXES INCLUDED



De acuerdo con la legislación vigente, puede solicitar a nuestro personal que le prepare los alimentos no consumidos para llevárselos cómodamente.

In accordance with current legislation, you may ask our staff to prepare any uneaten food for you to take away at your convenience.