

AY

BEACH

Our dishes have been carefully designed by our chefs. We kindly ask that you respect the concept as presented, without modifications.
Nuestros platos han sido diseñados con esmero por nuestros chefs. Les pedimos que respeten la propuesta sin modificaciones.
Las mesas no se cobran por separado. / Tables are not charged separately.

BRUNCH



HASTA LA / UNTIL 1:00 P.M.

POR EL AMOR AL AGUACATE FOR THE LOVE OF AVOCADO 🥑 🥑

Aguacate, mozzarella, perlas de pimienta rojo, pan "Carasastú" / Avocado, mozzarella, red bell pepper bits, "Carasastú" bread

YOGUR CON FRUTAS YOGHURT WITH FRUIT 🥣

Con frutas frescas / With fresh fruit

TOSTADA DE SALMÓN AHUMADO SMOKED SALMON TOAST 🐟 🐟 🌿

Ricotta, pesto

TOSTADA DE PULLED PORK PULLED PORK TOAST 🐷

Pan tostado, huevo frito / Toasted bread, fried egg

PAN BAO / BAO BUN 🥯 🥯

Huevos revueltos, bacon crujiente y mayonesa de hierbas / Scrambled eggs, crispy bacon and herb mayonnaise

PANINI BAPAO 🥪

Ternera o pollo / Beef or chicken

BAGEL DE BRIOCHE BRIOCHE BAGEL 🥯

Con ensalada de huevo / With egg salad

HOTCAKES 🥞 🥞 🥞

Jamón curado, queso de brie, miel, nueces / Cured ham, brie cheese, honey, walnuts

BOCADILLO DE PASTRAMI PASTRAMI SANDWICH 🥪

Mayonesa de piccalilli, escabeche / Piccalilli mayonnaise, "marinated"

BURRATA 🍅 🍅

Melocotones a la brasa, sésamo / Grilled peaches, sesame

HASH BROWNS

Pollo, tomate cherry, rúcula / Chicken, cherry tomatoes, rocket

CREPE 🥞 🥞

Natural, con sirope o chocolate / Plain, with syrup, or with chocolate

CROISSANT 🥞 🥞

Con mermelada o chocolate / With jam or chocolate

CAFÉS ESPECIALES SPECIALITY COFFEES

MATCHA LATTE 4

MATCHA CAPUCHINO 3,8

MATCHA FRÍO / COLD 4,5

SPICED CHAI LATTE 4,5

VAINILLA CHAI LATTE 4,5

COCO LATTE 4,5

CAPUCHINO CANELA / CINNAMON 3,8

BURBUJAS BUBBLES

MIMOSA 6

Cava, zumo de naranja / Sparkling wine, orange juice

**COPA DE CAVA
CAVA GLASS** 4



¿Tienes alergias o intolerancias? Consulta con nuestro equipo y te ayudaremos.
Any allergies or intolerances? Let our team know and we'll be happy to help.

TAPAS Y ENTRANTES

PATATAS BRAVAS	8,5
Patatas naturales con nuestra salsa brava	
GYOZA DE PATO 🍲	12
A la plancha, con salsa de naranja, coulis de manzana	
PANI PURI 🍲	15
Relleno de cordero cocinado a baja temperatura, salsa con toque picante	
CALAMARES ANDALUZA 🍷	16
Salsa de yogur, lima	
GAMBITAS CRUNCHY 🍷 🍷	16
Mayonesa de lima	
MEJILLONES DE ROCA 🍷 🍷	15
Salsa de soja, estragón	
PULPITOS EN SALSA	14,5
Sofrito de cebolla, salsa de yogur	
MATRIMONIO ANCHOA 00 & BOQUERÓN 🍷	15
Aceite de ajo y perejil, cebolla tierna	
GAMBAS A LA BRASA 🍷	16
Al estilo ajillo	
TARTAR DE CANGREJO Y PESCADO 🍷 🍷 🍷	23
Rábano picante, hinojo, eneldo, avellana	
TABLA DE CHARCUTERÍA 🍷 🍷	20
Selección de embutidos y quesos	
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100% 🍷	15/26
Acompañado de pan con tomate	
SASHIMI DE DORADA 🍷	19
Allioli de wasabi, cebolla encurtida, lima, perlas de aceite de oliva	
BOWL DE CAMEMBERT 🍷 🍷	16
Tomates secos, albahaca, orégano	
POLLO YAKITORI	15
A la brasa con salsa de chili, ajo	
TALLARINAS A LA BRASA 🍷	17
Salsa de ajo y perejil	
CARPACCIO DE VACA MADURADA 🍷	19
Pan pintatu, perlas de pimienta	

ENSALADAS

POLLO CRUJIENTE 🍷 🍷	16
Semillas, manzana, picatostes, cebolla, perlas de pimienta	
CARPACCIO DE CALABACÍN 🍷 🍷	16
Con burratines, mozzarella, tomates deshidratados, dressing de pistacho	
QUESO DE CABRA 🍷	16
Manzana, higos, avellanas, vinagreta	

SANDWICHES

BLACK BUN 🍷 🍷	15
Pulled pork, tomate, pepino, cebolla encurtida, mayonesa de lima	
PAN NAAN 🍷 🍷	14
Con sus albóndigas vegetarianas, mayonesa de ajo asado	
HAMBURGUESA DE GAMBAS 🍷 🍷 🍷	18
Rúcula, cebolla frita, tomate cherry confitado, mayonesa	
TOSTADAS CON SARDINAS AHUMADAS 🍷 🍷 🍷	14
Queso ricotta, tomate cherry confitado, ajo, perejil	
BERENJENAS ASADAS	14,5
Burrata, rúcula, miel 🍷 🍷	



¿Tienes alergias o intolerancias?
Consulta con nuestro equipo.

SEGUNDOS

TENTÁCULO DE PULPO 26

Mango verde, chili dulce, ketjap manis, naranja

BACALAO CONFITADO 25

Salsa vasca, puré de chirivía, verduritas salteadas

POLLO PICANTÓN 22

Salsa teriyaki, patatas baby

COWBOY STEAK 1KG 64

Más carne, menos hueso !!
Guarnición a escoger: patatas fritas, boniato frito o ensalada

[Recomendado para dos personas]

STEAK TARTAR AYA BEACH 29

Sobre tuétano, pan pintatu, el toque picante

LAMPUGA (PESCADO BLANCO) 24

Crema de puerros, patata violeta, crujiente de sepia

SOLOMILLO DE TERNERA 29

Mostaza de uva, hash browns, foie

ÑOQUIS DE PATATA 19

Salsa de setas, trufa, espuma de parmesano

PATO A LA BRASA 25

Salsa hoisin, bimi

PARGO ROJO 31

Pieza entera a la brasa, arroz de coco

CABALLA AHUMADA (PESCADO AZUL) 21

A la brasa, patata, salsa de mantequilla, ajo

LOS ARROCES DEL PEP (MIN. 2 PERSONAS)

SENYORET 25 | P.P

Sin cáscaras

FIDEUÀ 22 | P.P

Gambas, mejillones, cigalas

POSTRES

GYOZAS DE MANZANA 8

TIRAMISÚ DE PISTACHO Y MATCHA 8

EL HUEVO DE AYA BEACH 8,5

"EL CIELO" 8

Helado violeta, frutos del bosque

FRESCO Y TROPICAL 8

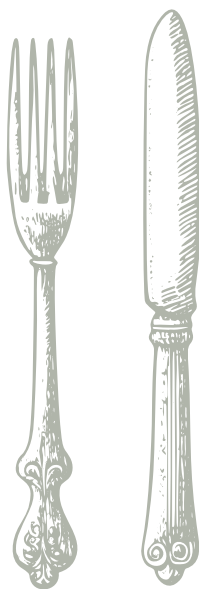
Piña, fruta de la pasión, coco

TABLITA DE QUESOS, COPA DE MOSCATEL 10

VINOS DULCES

MOSCATEL 3,8

GEWÜRZTRAMINER 4,2



¿Tienes alergias o intolerancias?
Consulta con nuestro equipo.

TAPES I ENTRANTS

PATATES BRAVES 8,5

Patates naturals amb la nostra salsa brava

GYOZA D'ÀNEC 12

A la planxa, amb salsa de taronja, coulis de poma

PANI PURI 15

Farcit de xai cuit a baixa temperatura, salsa amb toc picant

CALAMARS A L'ANDALUSA 16

Salsa de iogurt, llima

GAMBETES CRUNCHY 16

Maionesa de llima

MUSCLOS DE ROCA 15

Salsa de soja, estragó

POLPETS EN SALSÀ 14,5

Sofregit de ceba, salsa de iogurt

MATRIMONI D'ANXOVA 00 & SEITÓ 15

Oli d'all i julivert, ceba tendra

GAMBES A LA BRASA 16

A l'estil ajillo

TÀRTAR DE CRANC I PEIX 23

Rave picant, fonoll, anet, avellana

TAULA DE XARCUTERIA 20

Selecció d'embotits i formatges

PERNIL IBÈRIC DE GLA 100% 15/26

Acompanyat de pa amb tomàquet

SASHIMI D'ORADA 19

Allioli de wasabi, ceba encurtida, llima, perles d'oli d'oliva

BOL DE CAMEMBERT 16

Tomàquets secs, alfàbrega, orenga

POLLASTRE YAKITORI 15

A la brasa amb salsa de xili i all

TELLERINES A LA BRASA 17

Salsa d'all i julivert

CARPACCIO DE VACA MADURADA 19

Pa pintatu, perles de pebre vermell

AMANIDES

POLLASTRE CRUIXENT 16

Llavors, poma, picatostes, ceba, perles de pebre

CARPACCIO DE CARBASSÓ 16

Amb burratines, mozzarella, tomàquets deshidratats, amaniment de festuc

FORMATGE DE CABRA 16

Poma, figues, avellanes, vinagreta

SANDWICHES

BLACK BUN 15

Pulled pork, tomàquet, cogombre, ceba encurtida, maionesa de llima

PA NAAN 14

Amb les seves mandonguilles vegetarianes, maionesa d'all rostit

HAMBURGUESA DE GAMBES 18

Rúcula, ceba fregida, tomàquet cherry confitat, maionesa

TORRADES AMB SARDINES FUMADES 14

Formatge ricotta, tomàquets cherry confitats, all i julivert

ALBERGÍNIES ROSTIDES 14,5

Burrata, ruca, mel



Tens al·lèrgies o intoleràncies?
Consulta amb el nostre equip.

SEGONS

TENTACLE DE POP 26

Mango verd, xili dolç, ketjap manis i taronja

BACALLÀ CONFITAT 25

Salsa basca, puré de xirivia, verdures saltejades

POLLASTRE PICANTÓN 22

Salsa teriyaki i patates baby

COWBOY STEAK 1KG 64

Més carn, menys os !!

Guarnició a escollir: patates fregides, moniato fregit o amanida

[Recomanat per a dues persones]

STEAK TARTAR AYA BEACH 29

Sobre moll d'os, pan pintatu, toc picant

LLAMPUGA (PEIX BLANC) 24

Crema de porros, patata violeta, cruixent de sípia

FILET DE VEDELLA 29

Mostassa de raïm, hash browns, foie

GNOCCHI DE PATATA 19

Salsa de bolets, tòfona, escuma de parmesà

ÀNEC A LA BRASA 25

Salsa hoisin, bimi

PAGRE ROIG 31

Peça sencera a la brasa, arròs de coco

VERAT FUMAT (PEIX BLAU) 21

A la brasa, patata, salsa de mantega, all

ELS ARROSSOS DEL PEP
(MÍN. 2 PERSONES)

SENYORET 25 | P.P

Sense closques

FIDEUÀ 22 | P.P

Gambes, musclos, escamarlans

POSTRES

GYOZAS DE POMA 8

TIRAMISÚ DE FESTUC I MATCHA 8

L'OU D'AYA BEACH 8,5

"EL CIELO" 8

Gelat violeta, fruits del bosc

FRESC I TROPICAL 8

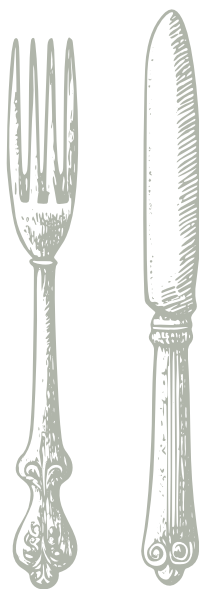
Pinya, fruita de la passió, coco

TAULETA DE FORMATGES, 10
COPA DE MOSCATELL

VINS DOLÇOS

MOSCATELL 3,8

GEWÜRZTRAMINER 4,2



Tens al·lèrgies o intoleràncies?
Consulta amb el nostre equip.

TAPAS ET ENTRÉES

PATATAS BRAVAS 8,5

Pommes de terre avec notre sauce brava

GYOZA DE CANARD 12

À la plancha, avec sauce à l'orange et coulis de pomme

PANI PURI 15

Farcis d'agneau cuit à basse température, sauce légèrement épicée

CALAMARS À L'ANDALOUSE 16

Sauce au yaourt, citron vert

GAMBAS CROUSTILLANTES 16

Mayonnaise au citron vert

MOULES DE ROCHE 15

Sauce soja et estragon

PETITS POULPES EN SAUCE 14,5

Sofrito d'oignon, sauce au yaourt

MARIAGE D'ANCHOIS 00 & BOQUERONES 15

Huile d'ail et persil, oignon nouveau

GAMBAS À LA BRAISE 16

Al ajillo

TARTARE DE CRABE ET POISSON 23

Raifort, fenouil, aneth, noisette

PLANCHE DE CHARCUTERIE 20

Sélection de charcuteries et fromages

JAMBON IBÉRIQUE DE GLAND 100% 15/26

Accompagné de pain à la tomate

SASHIMI DE DAURADE 19

Aïoli au wasabi, oignon mariné, citron vert et perles d'huile d'olive

BOWL DE CAMEMBERT 16

Tomates séchées, basilic et origan

POULET YAKITORI 15

À la braise avec sauce chili et ail

TALLARINAS À LA BRAISE 17

Sauce à l'ail et au persil

CARPACCIO DE BŒUF MATURÉ 19

Pan pintatu, perles de poivron doux

SALADES

POULET CROUSTILLANT 16

Graines, pomme, croûtons, oignon et perles de poivron doux

CARPACCIO DE COURGETTE 16

Aux burratines, mozzarella, tomates déshydratées, vinaigrette à la pistache

SALADE DE CHÈVRE 16

Pomme, figues, noisettes, vinaigrette

SANDWICHES

BLACK BUN 15

Pulled pork, tomate, concombre, oignon mariné et mayonnaise au citron vert

PAIN NAAN 14

Avec ses boulettes végétariennes, mayonnaise à l'ail rôti

BURGER DE CREVETTES 18

Roquette, oignon frit, tomate cerise confite et mayonnaise

TARTINES AUX SARDINES FUMÉES 14

Fromage ricotta, tomates cerises confites, ail et persil

AUBERGINES RÔTIES 14,5

Burrata, roquette et miel



Des allergies ou intolérances ?
Parlez-en à notre équipe.

PLATS PRINCIPAUX

TENTACULE DE POULPE 26

Mangue verte, chili doux, ketjap manis et orange

MORUE CONFITE 25

Sauce basque, purée de panais, petits légumes sautés

POULET PICANTÓN 22

Sauce teriyaki, pommes de terre baby

COWBOY STEAK 1KG 64

Plus de viande, moins d'os !!
Garniture au choix : frites, patate douce frite ou salade

[Recommandé pour deux personnes]

STEAK TARTARE AYA BEACH 29

Sur os à moelle, pan pintatu, touche épicée

LAMPUGA (POISSON BLANC) 24

Crème de poireaux, pomme de terre violette et croustillant de seiche

FILET DE BOEUF 29

Moutarde au raisin, hash browns, foie-gras

GNOCCHIS DE POMME DE TERRE 19

Sauce aux champignons, truffe et espuma de parmesan

CANARD À LA BRAISE 25

Sauce hoisin, bimi

VIVANEAU ROUGE 31

Pièce entière à la braise, riz à la noix de coco

MAQUEREAU FUMÉ (POISSON BLEU) 21

Grillé, pomme de terre, sauce au beurre et à l'ail

LES RIZ DE PEP

[MIN. 2 PERSONNES]

SENYORET 25 | P.P

Sans coquilles

FIDEUÀ 22 | P.P

Gambas, moules, langoustines

DESSERTS

GYOZAS DE POMME 8

TIRAMISÚ À LA PISTACHE ET MATCHA 8

L'ŒUF D'AYA BEACH 8,5

"LE CIEL" 8

Glace violette, fruits des bois

FRAIS ET TROPICAL 8

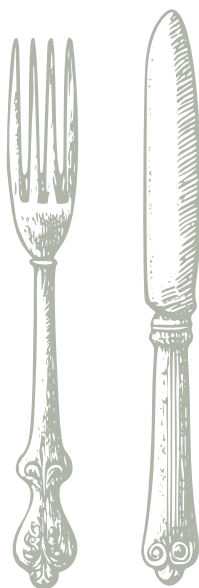
Ananas, fruit de la passion et noix de coco

PETITE PLANCHE DE FROMAGES, VERRE DE MUSCAT 10

VINS DOUX

MUSCAT 3,8

GEWÜRZTRAMINER 4,2



Des allergies ou intolérances ?
Parlez-en à notre équipe.

TAPAS AND STARTERS

PATATAS BRAVAS 8,5

Potatoes with our brava sauce

DUCK GYOZA 12

Griddled, with orange sauce and apple coulis

PANI PURI 15

Filled with slow-cooked lamb, lightly spiced sauce

ANDALUSIAN-STYLE SQUID 16

Yogurt sauce, lime

CRUNCHY PRAWNS 16

Lime mayonnaise

ROCK MUSSELS 15

Soy sauce and tarragon

BABY OCTOPUS IN SAUCE 14,5

Onion sofrito cooking base, yogurt sauce

ANCHOVY OO & BOQUERÓN DUO 15

Garlic and parsley oil, spring onion

GRILLED PRAWNS 16

With garlic

CRAB AND FISH TARTARE 23

Horseradish, fennel, dill and hazelnut

CHARCUTERIE BOARD 20

Selection of cold cuts and cheeses

100% BELLOTA IBERIAN HAM 15/26

Served with bread and tomato

SEA BREAM SASHIMI 19

Wasabi alioli, pickled onion, lime and olive oil pearls

CAMEMBERT BOWL 16

Sun-dried tomatoes, basil and oregano

CHICKEN YAKITORI 15

Grilled with chili and garlic sauce

GRILLED TALLARINAS 17

Garlic and parsley sauce

AGED BEEF CARPACCIO 19

Pan pintatu, paprika pearls

SALADS

CRISPY CHICKEN 16

Seeds, apple, croutons, onion and paprika pearls

COURGETTE CARPACCIO 16

With burratine and mozzarella, dehydrated tomatoes, pistachio dressing

GOAT CHEESE SALAD 16

Apple, figs, hazelnuts, vinaigrette

SANDWICHES

BLACK BUN 15

Pulled pork, tomato, cucumber, pickled onion and lime mayonnaise

NAAN BREAD 14

With its vegetarian meatballs, roasted garlic mayonnaise

PRAWN BURGER 18

Arugula, fried onion, confit cherry tomato and mayonnaise

TOASTS WITH SMOKED SARDINES 14

Ricotta cheese, confit cherry tomatoes, garlic and parsley

ROASTED EGGPLANTS 14,5

Burrata, arugula and honey



Any allergies or intolerances?
Let our team know.

MAIN COURSES

OCTOPUS TENTACLE 26

Green mango, sweet chili, ketjap manis and orange

CONFIT COD 25

Basque sauce, parsnip purée, sautéed vegetables

PICANTÓN CHICKEN 22

Teriyaki sauce and baby potatoes

COWBOY STEAK 1KG 64

More meat, less bone !!

Side of your choice: fries, fried sweet potato or salad

[Recommended for two people]

STEAK TARTARE AYA BEACH 29

On bone marrow, pan pintatu and a spicy touch

MAHI-MAHI (WHITE FISH) 24

Leek cream, purple potato and crispy cuttlefish

TENDERLOIN BEEF 29

Grape mustard, hash browns, foie-gras

POTATO GNOCCHI 19

Mushroom sauce, truffle and parmesan foam

GRILLED DUCK 25

Hoisin sauce, bimi

RED SNAPPER 31

Whole fish on the grill, coconut rice

SMOKED MACKEREL (OILY FISH) 21

Grilled, potato, butter and garlic sauce

PEP'S RICE DISHES (MIN. 2 PEOPLE)

SENYORET 25 | P.P

Shell-free

FIDEUÁ 22 | P.P

Prawns, mussels, langoustines

DESSERTS

APPLE GYOZAS 8

PISTACHIO AND MATCHA TIRAMISÚ 8

THE AYA BEACH EGG 8,5

"EL CIELO" 8

Violet ice cream, wild berries

FRESH AND TROPICAL 8

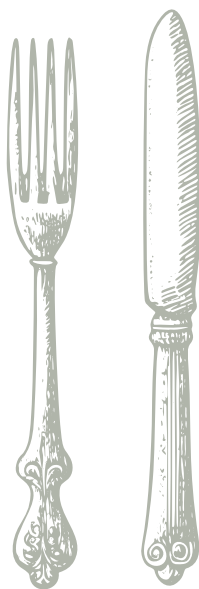
Pineapple, passion fruit and coconut

SMALL CHEESE BOARD, GLASS OF MOSCATEL 10

DESSERT WINES

MOSCATEL 3,8

GEWÜRZTRAMINER 4,2



Any allergies or intolerances?
Let our team know.

TAPAS EN VOORGERECHTEN

PATATAS BRAVAS 8,5

Aardappelen met onze brava-saus

GYOZA VAN EEND 12

Op de grillplaat, met sinaasappelsaus en appelcoulis

PANI PURI 15

Gevuld met langzaam gegaard lam, licht gekruide saus

ANDALUSISCHE INKTVIS 16

Yoghurtsaus, limoen

KNAPPERIGE GARNALEN 16

Limoenmayonaise

ROTS MOSSELEN 15

Soja saus, dragon

OCTOPUSJES IN SAUS 14,5

Uiensofritoen, yoghurtsaus

ANSJOVIS OO & BOQUERÓN DUO 15

Knoflook- en peterselieolie, bosui

GEGRILDE GARNALEN 16

In knoflookolie

KRAB- EN VISTARTAAR 23

Mierikswortel, venkel, dille en hazelnoot

CHARCUTERIEPLANK 20

Selectie van vleeswaren en kazen

100% IBERISCHE BELLOTA HAM 15/26

Geserveerd met brood en tomaat

ZEEBRASEM SASHIMI 19

Wasabi-aioli, ingelegde ui, limoen en olijfolieparels

CAMEMBERT BOWL 16

Zongedroogde tomaten, basilicum en oregano

YAKITORI VAN KIP 15

Gegrild met chili-knoflooksaus

TALLARINAS VAN DE GRILL 17

Knoflook- en peterseliesaus

GERIJPT RUNDERCARPACCIO 19

Pan pintatu, paprikaparels

SALADES

KNAPPERIGE KIP 16

Zaden, appel, croutons, ui en peperkorrels

COURGETTECARPACCIO 16

Met burratine, mozzarella, gedroogde tomaten, pistache-dressing

GEITENKAASSALADE 16

Appel, vijgen, hazelnoten, vinaigrette

SANDWICHES

BLACK BUN 15

Pulled pork, tomaat, komkommer, ingelegde ui en limoenmayonaise

NAANBROOD 14

Met vegetarische gehaktballetjes, geroosterd knoflookmayonaise

GARNALENBURGER 18

Rucola, gebakken ui, gekonfijte cherrytomaatjes en mayonaise

TOAST MET GEROOKTE SARDINES 14

Ricotta, gekonfijte cherrytomaatjes, knoflook en peterselie

GEROOSTERDE AUBERGINES 14,5

Burrata, rucola en honing



Heb je allergieën of intoleranties?
Geef het door aan ons team.

HOOFDGERECHTEN

OCTOPUSTENTAKEL 26

Groene mango, zoete chili, ketjap manis en sinaasappel

GEKONFIJTE KABELJAUW 25

Baskische saus, pastinakpuree, gesauteerde groentjes

PICANTÓN KIP 22

Teriyakisaus, babyaardappelen

COWBOY STEAK 1KG 64

Meer vlees, minder bot !!
Keuze van bijgerecht: friet, zoete aardappel
friet of salade

[Aanbevolen voor twee personen]

STEAK TARTAAR AYA BEACH 29

Op mergpijp, pan pintatu, het pittige accent

LAMPUGA (WITVIS) 24

Preicrème, paarse aardappel, krokante inktvis

OSSENHAAS 29

Druivenmost, hash browns, foie

AARDAPPELGNOCCHI 19

Paddenstoelensaus, truffel, parmezaanschuim

GEGRILDE EEND 25

Hoisinsaus, bimi

RODE SNAPPER 31

Hele vis op de grill met kokosrijst

GEROOKTE MAKREEL (VETTE VIS) 21

Gegrilde, aardappel, boter- en knoflooksaus

DE RIJSTGERECHTEN VAN PEP (MIN. 2 PERSONEN)

SENYORET 25 | P.P

Gepelde zeevruchten

FIDEUÀ 22 | P.P

Garnalen, mosselen, langoustines

DESSERTS

APPELGYOZA'S 8

TIRAMISÚ 8

Pistache en matcha

HET EI VAN AYA BEACH 8,5

"EL CIELO" 8

Met paars ijs en bosvruchten

FRIS EN TROPISCH 8

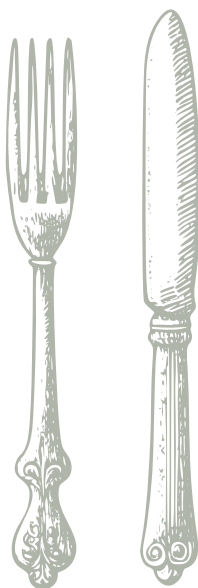
Ananas, passievrucht en kokosnoot

KAASPLANKJE, GLAASJE MOSCATEL 10

ZOETE WIJNEN

MOSCATEL 3,8

GEWÜRZTRAMINER 4,2



Heb je allergieën of intoleranties?
Geef het door aan ons team.

CAFÉS · COFFEES

CAFÉ SOLO / ESPRESSO	2
CORTADO	2,1
AMERICANO / LONG BLACK COFFEE	2
CAFÉ CON LECHE / COFFEE WITH MILK	2,2
CARAJILLO · TRIFÁSICO / COFFEE WITH LIQUOR	3,3
CARAJILLO 0.0 / WITH LIQUOR 0.0	3,3
CAFÉ LATTE	3
CAPUCCINO	3,3
CAPUCCINO CON NATA / WITH WHIPPED CREAM	3,5
CAFÉ FRÍO / ICED COFFEE	4
CHOCOLATE CALIENTE / HOT CHOCOLATE	3,5
TÉ · INFUSIÓN / TEA / HERBAL INFUSION	2,8
TÉ DE MENTA / MINT TEA	3
+ LECHE SIN LACTOSA O AVENA + LACTOSE-FREE OR OAT MILK	0,3

CAFÉS ESPECIALES · SPECIAL COFFEES

MATCHA LATTE	4
MATCHA CAPPUCCINO	3,8
MATCHA FRÍO / ICED MATCHA	4,5
SPICED CHAI LATTE	4,5
VANILLE CHAI LATTE	4,5
COCO LATTE	4,5
CAPPUCCINO CANELA / CINNAMON	3,8

CAFÉS CON LICOR · COFFEE WITH LIQUOR

CAFÉ IRLANDÉS / IRISH COFFEE WHISKEY	8
CAFÉ IRLANDÉS 0.0 / IRISH COFFEE 0.0 WHISKEY 0.0	8
CAFÉ ESPAÑOL / SPANISH COFFEE TÍA MARÍA	8
CAFÉ FRANCÉS / FRENCH COFFEE COINTREAU	8



AGUA · WATER

AGUA SIN GAS / STILL WATER 0,5L	3,8
AGUA CON GAS / SPARKLING 0,5L	3,9

ZUMOS · JUICES

NARANJA NATURAL / FRESH ORANGE	5
MANZANA / APPLE	3,3
PIÑA / PINEAPPLE	3,3
MELOCOTÓN / PEACH	3,3

SMOOTHIES

DIFERENTES SABORES / DIFFERENT FLAVOURS	5,5
FRESA, MARACUYÁ, PIÑA, MANGO, FRAMBUESA / STRAWBERRY, PASSION FRUIT, PINEAPPLE, MANGO, RASPBERRY	

FRESH COCONUT	8	HOMEMADE LEMONADE 1L	15
---------------	---	----------------------	----

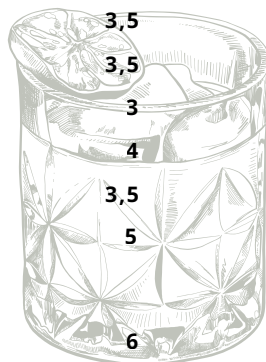
REFRESCOS · SOFT DRINKS

COCA COLA - COCA COLA ZERO	3,5
FANTA LIMÓN - NARANJA / LEMON - ORANGE	3,5
ICE TEA LIMÓN / LEMON	3,5
ICE TEA MARACUYÁ / PASSION FRUIT	3,5
ICE TEA FRUTOS ROJOS / RED BERRIES	3,5
TRINA NARANJA / ORANGE	3,5
SPRITE	3,5
TÓNICA / TONIC WATER	3,5
BITTER KAS	3
RED BULL	4
CHOCOLATE / CHOCOLATE DRINK	3,5
KOMBUCHA	5

Frutos rojos o jengibre de limón / Red berries or lemon ginger

SODA SABORIZADA / FLAVORED SODA

Fresa, maracuyá, piña, mango, frambuesa



CERVEZAS

CERVEZA DE BARRIL	3,5
CERVEZA DE BARRIL 0,5L	5,5
RADLER	3,5
RADLER 0,5L	5,5
LIEFMANS FRUITESSE	4,8
LEFFE BLONDE	5
LEFFE BRUNE	5
DUVEL TRIPEL HOP CITRA	5
LA CHOUFFE	5,5
LA CHOUFFE CHERRY	5,5
TRIPLE KARMELIET	6,5
ALHAMBRA VERDE	4,5
CORONA	4,8
DESPERADOS	4,8
SAN MIGUEL	3,8
HEINEKEN	3,8
ESTRELLA DAMM	3,8
AMBAR SIN GLUTEN	4
IPA	5,5
MORITZ EPIDOR	3,9

APERITIVOS

VERMUT	5
MARTINI	5
CAMPARI	5
PASTÍS RICARD	5

SANGRIA & TISANA

SANGRIA

Brandy, triple sec, limón, vino tinto y frutas

TISANA

Cava, triple sec, ron, limón, menta, fresa, naranja

CERVEZAS 0.0%

MORITZ TOSTADA	3,8
LA CHOUFFE	5,5
CORONA	4,8

STËLZ

LIMA	6
MANGO	6
FRAMBUESA	6



COPA	8,5
1 LITRO 18	18

ALCOHOLES DIVERSOS

BAILEY'S	5,5
AMARETTO	5
COINTREAU	5
SAMBUCA	5
TEQUILA	5
TÍA MARÍA	5
LICOR 43	5,5

RUM

MALIBU	5,5
BACARDÍ	7
BARCELO AÑEJO	7
DIPLOMATICO	10
BRUGAL EXTRA VIEJO	5,5
HAVANA 7	7
LEGENDARIO	7

VODKA

ABSOLUT	6
SMIRNOFF	5,5
GREY GOOSE	7,5

BRANDY

VETERANO	5
CARLOS I	7,5
LUSTAU GRAN RESERVA	8

GIN & TONIC

HENDRICK'S	10
GIN MARE	10
SEAGRAM'S	10
SEAGRAM'S 0.0	10
TANQUERAY SEVILLA	10
NORDÉS	10
PUERTO DE INDIAS	10
Arándanos	

WHISKY

J&B	5
CHIVAS REGAL	8
THE MACALLAN 12	14
THE GLENROTHES	10
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	8
JACK DANIEL'S	7
GLENFIDDICH	8,5



COCKTAILS

MOJITO 10

Ron, menta, lima, azúcar, soda

ESPRESSO MARTINI 10

Vodka, licor de café, espresso, vainilla

COCO LOCO 12

Ron, coco

SMOKEY PINEAPPLE 12

Mezcal, zumo de piña, zumo de limón, jarabe de agave

CITRUS GLOW 10,5

Tanqueray Sevilla, naranja y zumo de limón, miel

ROSÉ ROYALE 10

Ketel one botanical, vino rosado, zumo de limón, fresa

OCEAN BREEZE 10

Ginebra, albahaca, zumo de limón, cerveza de jengibre

LA DOLCE VITA 11

Licor 43, crema de coco, zumo de piña, lima

CARNAVAL DE RIO 11

Cachaça 51, amaretto, jarabe de durazno

HOY ES JUERNES 10,5

Ginebra, zumo de limón y jengibre, sirope de flores

WINE COCKTAILS

LAVANDA FRÖCCS 7,5

Vino blanco, jarabe de lavanda, soda

ROSAS FRÖCCS 7,5

Vino rosado, jarabe de rosas, soda

COCKTAILS 0.0%

MOJITO 0.0% 10

Menta, lima, azúcar, soda

FLOR DE JENGIBRE 9

Cerveza de jengibre, zumo de limón, jarabe de flor

DETOX VERDE 9

Zumo de pepino y de lima, agua con gas, menta

SPRITZ DE VERANO 9

Jarabe de melocotón, zumo de naranja, agua con gas

CAVA COCKTAILS

APEROL SPRITZ 7,9

Cava, aperol, soda

LIMONSECCO 7,9

Limoncello, cava, soda

MIMOSA 6

Cava, zumo de naranja



VINS · VINOS · WINES · VINS · WIJNEN

CAVA

JOAN COLET BRUT NATURE

4,5 | 21

Macabeo, Parellada, Xarel·lo - D.O.Cava (España) Cava fresco y elegante con notas de cítricos y burbuja fina.

CHARLOTTE RIGUAD BRUT NATURE

4,8 | 20

Macabeo, Xarel·lo, Parellada-D.O. Cava (España) Cava elegante con notas minerales y retrogusto fresco.

CHARLOTTE RIGAUD BRUT NATURE ROSADO

20

Rosado Joven Brut-D.O. Cava (España) Elegante y entrada potente. Aromas a frambuesa, frutos rojos.

BERTHA CARDUS GRAN RESERVA

30

Macabeo, Parellada, Chardonnay-D.O. Cava (España) Cava complejo con aromas de pan horneado, fruta madura y un posgusto largo.

GRAMONA ARGENT

39

Xarel·lo, Macabeo, Chardonnay - D.O. Cava (España) Cava elegante con notas minerales y retrogusto fresco.

CHAMPAGNE

LAURENT PERRIER BRUT

83

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - D.O. Champagne (Francia) Burbujas elegantes, aromas de frutas cítricas y flores blancas.

MUMM GRAND CORDON ROUGE BRUT

69

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier - A.O.C. Champagne (Francia) Fresco y vivacidad con aromas cítricos de limón y pomelo asociado con frutas como el melocotón, el albaricoque y manzana.

DOM PÉRIGNON VINTAGE

249

Chardonnay, Pinot Noir -D.O. Champagne (Francia)
Champagne de primera calidad con aromas complejos de fruta madura y brioche.



VINS · VINOS · WINES · VINS · WIJNEN

BLANCO

LES SARDINES CATALANES BLANC

4,8 | 22

Garnacha blanca, Picapoll, Viognier, I.G.P. Languedoc-Roussillon Côtes Catalanes (España)
Agradable y fresco con aromas de fruta blanca con notas hierbas.

EL LOCO DE FINCA LA COLINA

4,8 | 23

Verdejo & Sauvignon Blanc-D.O.Rueda (España) Seco con aroma floral y cítrico.

SEÑOR DE FOLLA VERDE

4,8 | 25

Albariño,Treixaduray Loureira- D.O. Rias Baixas (España) Refrescante y aromático con notas herbáceas.

MASSALUCA

24

Garnacha blanca & Macabeu - D.O. Terra Alta (España) Suave y refrescante con notas afrutadas.

SANTA DIGNA

28

100% Chardonnay - D.O. Valle Central (Chile) Elegante y equilibrado con notas de manzana verde, melocotón y vainilla.

FRAMINGHAM SAUVIGNON

25

100% Sauvignon blanc - D.O.Marlborough (Nueva Zelanda) Fresco y vibrante con intensos aromas a frutas tropicales y hierbas.

MAS OLLER MAR

24

Picapoll, Malvasia - D.O.Empordà (España) Muy fácil de beber con frutas blancas y cítricas con notas hierbas.

MAS GELI NOTES DE BLANC

22

Garnacha blanca y roja, Subirat Parent - D.O. Empordà (España) Untuoso y aromático con notas florales.

LABERINTO DE CIDONIA

24

100% Godello - D.O.Monterrei (España) Seco y elegante con aromas a frutas blancas y flores.

AALDERING CHENIN BLANC

24

Chenin - D.O. Stellenbosch (Sudáfrica) Este vino tiene un maravilloso aroma tropical de cítricos, piña y hermosas notas terrosas.



VINS · VINOS · WINES · VINS · WIJNEN

TINTO

MASSALUCA

4,5 | 22

Cariñena, Garnacha tinta - D.O. Terra Alta (España) Fruta madura con las notas de vainilla, pastelería y balsámicos.

ABADAL FRANC

4,7 | 23

Cabernet Franc, Tempranillo, Sumoll - D.O. Pla de Bages (España) Elegante con aromas a frutas rojas y notas herbales.

IL PRIMITIVO

20

100% Primitivo -D.O. Puglia IGT (Italia) Rico y aromático con sabores de cerezas negras, ciruelas y toques de vainilla con un final cálido y sedoso.

NONA

29

Garnacha negra, Merlot y Syrah - D.O.Q. Priorat (España) Intensidad con notas minerales y frutas negras.

ALTANZA RESERVA

30

100% Tempranillo-D.O.Ca. Rioja (España) Crianza en roble, aromas a vainilla y frutas maduras.

LARA O CRIANZA

33

Tempranillo, Garnacha negra, Albillo - D.O. Ribera del Duero (España) Elegante y bien estructurado con notas de frutas maduras, roble y especias.



VINS · VINOS · WINES · VINS · WIJNEN

ROSADO

MONISTROL

4,5 | 19

Tempranillo, Merlot, Syrah - D.O. Catalunya (España) Seco con aromas de frutas del bosque.

LES SARDINES CATALANES

4,8 | 21

Garnacha negra y gris - I.G.P. Languedoc-Roussillon Côtes Catalanes (Francia) Cuerpo y estructura con sabores a frutas maduras.

I CASTELLI PINOT GRIGIO

22

PinotGris - D.O.C. Veneto Venezia (Italia) Un bouquet de flores y melocotón maduro con notas afrutadas.

LAFAGE MIRA FLORS

26

Monastrell, Garnacha Gris - I.G.P. Languedoc-Roussillon Côtes Catalanes (Francia) Afrutado y refrescante con notas de frutas rojas.

SYMPHONIE MAISON SAINTE MARGUERITE

33

Garnacha Negra, Cinsault - A.O.C. Côtes de Provence (Francia) Fresco y elegante con frutas rojas, notas florales y toques cítricos.

VINO 0.0%

WIN BLANC

19,5

Verdejo - D.O. Valbuena de Duero (España)

Este vino tiene un aroma brillante y fresco con notas de manzana verde, cítricos, hinojo y un sutil toque de anís.

WIN TINTO

19,5

Tempranillo - D.O. Valbuena de Duero (España)

Aromas de frutas y bayas rojas, como cerezas, grosellas negras y fresas, con un toque especiado.

