



ENTRANTES

TOREZNOS

12 €

Cremoso de zanahoria y chirivia,
con panceta o tofu, salsa kimchi picante, cebollino

TOREZNOS

Crispy and spicy pork belly or tofu
with carrot and chiguria purée, chives

TOREZNOS

Knuspriger, würziger Schweinebauch oder Tofu
mit Karotten- und Chiguria-Püree, Schnittlauch

TAKOYAKIS^{1,2,3,6}

12 €

Croquetas de pulpo con salsa anguila y
mayonesa picante

TAKOYAKIS^{1,2,3,6}

Octopus croquettes with eel sauce and
spicy mayonnaise

TAKOYAKIS^{1,2,3,6}

Oktopus-Kroketten mit Aal-Sauce und
scharfer Mayonnaise

CEVICHE DE CORVINA⁴

24 €

Corvina 200 g, leche de tigre, cebolla encurtida, cilantro,
mango, aguacate, chips de plátano

WHITE FISH CEVICHE⁴

200 g corvina, tiger's milk, pickled onion, cilantro, mango,
avocado, plantain chips

CEVICHE VOM WEIBEN FISCH⁴

200 g Corvina, Tigermilch, eingelegte Zwiebeln, Koriander,
Mango, Avocado, Bananenchips

STEAK TARTAR^{3,4}

19 €

Solomillo steak 100 g, traditional sauce

STEAK TARTARE^{3,4}

Sirloin steak 100 g, traditional sauce

STEAK TATAR^{3,4}

Rinderfilet 100 g, traditionelle Sauce

TARTAR DE ATÚN^{3,4}

22 €

Atún cortado en dados bañados de salsa Mizu,
aguacate y manzana verde

TUNA TARTARE^{3,4}

Diced tuna tossed in Mizu sauce,
avocado, and green apple

THUNFISCH-TATAR^{3,4}

Thunfischwürfel in Mizu-Sauce,
mit Avocado und grüner Apfel

GYOZAS VERDURA O

16 €

CERDO VERDURA (6 UDS.)^{1,3}

Verdura o cerdo con mayo mango y curry

Gyozas with pork or vegetables (6 PSC.)^{1,3}

Vegetables or pork with mango mayonnaise and curry

Gyoza mit Schwein oder Gemüse (6 ST.)^{1,3}

Gemüse oder Schweinefleisch mit
Mango-Mayonnaise und Curry

TATAKI WAGYU^{1,2}

32 €

Wagyu 130 g, chimichurri, cama de humus

WAGYU TATAKI^{1,2}

130 g Wagyu, chimichurri, served on a bed of hummus

WAGYU TATAKI^{1,2}

130 g Wagyu, Chimichurri, auf Humusbett

CROQUETAS SOBRASADA(3 UDS.)⁷

12,50 €

Sobrasada con kimchi, parmesano,
salsa de queso y miel

SOBRASADA CROQUETTES⁷

Raw sausage with kimchi, Parmesan,
Goat cheese sauce and honey

SOBRASADA-KROKETTEN⁷

Luftgetrocknete Rohwurst mit Kimchi, Parmesan,
Ziegenkäsesauce und Honig



MÁS ENTRANTES

BRIOCHE DE PANCETA⁷ 12,50 €

Brioche tostado, panceta, wakame, pepinillos, salsa hoisin, y salsa de mayo picante

PANCETTA BRIOCHE⁷

Toasted brioche, bacon, wakame, pickles, hoisin sauce, and spicy mayonnaise

PANCETTA-BRIOCHE⁷

Geröstetes Brioche, Speck, Wakame, Gewürzgurken, Hoisin-Sauce und scharfe Mayonnaise

LANGOSTINOS PANKON 14 €

Y DAIKOM (4 UDS.)^{1,2}

Langostinos fritos en Panko, acompañados de daikom

PANKO PRAWNS & DAIKON (4 PCS.)^{1,2}

Panko-fried prawns, served with daikon

PANKO-GARNELEN & DAIKON (4 ST.)^{1,2}

In Panko panierte Garnelen, serviert mit Daikon

TATAKI ATÚN^{4,11,9,3} 26,50 €

Atún 150 g, asado en sesamo, cama de humus y salsa anguila

TUNA TATAKI^{4,11,9,3}

150 g tuna, seared in sesame seeds, served on a bed of hummus with eel sauce

THUNFISCH-TATAKI^{4,11,9,3}

150 g Thunfisch, in Sesam gebraten, auf Humusbett mit Aal-Sauce

EDAMAME PICANTE 12 €

Vainas de soja joven al vapor, ligeramente saladas – un clásico aperitivo japonés.

EDAMAME SPICY

Steamed young soybeans in the pod, lightly salted – a classic Japanese appetizer.

EDAMAME SCHARF

Gedämpfte junge Sojabohnen in der Schote, leicht gesalzen – ein klassischer japanischer Snack.

EDAMAME NATURA 12 €

Vainas de soja joven al vapor, ligeramente saladas – un clásico aperitivo japonés.

EDAMAME NATURAL

Steamed young soybeans in the pod, lightly salted – a classic Japanese appetizer.

EDAMAME NATUR

Gedämpfte junge Sojabohnen in der Schote, leicht gesalzen – ein klassischer japanischer Snack.

WAKAME 6 €

Ensalada de algas wakame marinadas con sésamo y un ligero toque dulce y ácido.

WAKAME

Marinated wakame seaweed salad with sesame and a light sweet-and-sour touch.

WAKAME

Marinierter Wakame-Algensalat mit Sesam und einer leichten süß-sauren Note.



ENSALADAS

ENSALADA DE QUESO DE CABRA^{7,8,11} 19 €

Queso de Cabra al horno, lechuga romana picada, tomate cherry confitado, salsa de albahaca, puntos de humus, frutos rojos

GOAT CHEESE SALAD^{7,8,11}
Baked goat cheese, chopped romaine lettuce, candied cherry tomatoes, basil sauce, dollops of hummus, berries

ZIEGENKÄSE-SALAT^{7,8,11}
Gebackener Ziegenkäse, gehackter Römersalat, kandierte Kirschtomaten, Basilikumsauce, Humus-Tupfer, Beeren

BURRATA^{7,8} 19 €

Rúcula, tomate cherry confitado, Burrata, pistacho y pesto

BURRATA^{7,8}
Arugula, candied cherry tomatoes, burrata, pistachios and pesto

BURRATA^{7,8}
Rucola, kandierte Kirschtomaten, Burrata, Pistazien und Pesto

ENSALADA DE REMOLACHA Y PERA⁸ 19 €

Pera caramelizada, remolacha, mesclun, tomates secos, pistacho, aceite de oliva, vinagreta de temporada, queso azul

BEETROOT & PEAR SALAD⁸
Caramelized pear, beets, mixed greens, sun-dried tomatoes, pistachios, olive oil, seasonal vinaigrette, blue cheese

ROTE-BETE & BIRNEN-SALAT⁸
Karamellisierte Birne, Rote Bete, Mesclun, getrocknete Tomaten, Pistazien, Olivenöl, saisonale Vinaigrette, Blauschimmelkäse

POKÉ BOWL

POKÉ BOWL^{1,2,3,4,6} 24 €

Daikon encurtido, cebolla encurtida, aguacate, mango, Edamame, pepino, wakame, arroz de sushi

Elige entre con: _____
atún, salmón, pollo,
langostinos rebozados, tofu frito

POKÉ BOWL^{1,2,3,4,6}
Pickled daikon, pickled onion, avocado, mango, edamame, cucumber, wakame, sushi rice

Choose: _____
with tuna, salmon, chicken,
breaded prawns or fried tofu

POKÉ BOWL^{1,2,3,4,6}
Eingelegter Daikon, eingelegte Zwiebel, Avocado, Mango, Edamame, Gurke, Wakame, Sushi-Reis

Wähle: _____
mit Thunfisch, Lachs, Hähnchen,
panierte Garnelen oder frittiertes Tofu

CURRY

‘MIZU’ THAI CURRY^{2,9,11} 24 €

Verduras de temporada, curry verde, arroz jazmín.

Elige entre: _____
Gambas, tofu o pollo

‘MIZU’ THAI CURRY^{2,9,11}
Coconut milk, curry, jasmine rice, seasonal vegetables

Choose: _____
Prawns, tofu or chicken

‘MIZU’ THAI CURRY^{2,9,11}
Kokosmilch, Curry, Jasminreis, saisonales Gemüse

Wähle: _____
Garnelen, Tofu oder Hähnchen



PASTAS

PASTA PESTO BURRATA^{1,7,8} 24 €

Burrata, pesto casero de pistacho y queso parmesano

PASTA PESTO BURRATA^{1,7,8}

Burrata, homemade pistachio pesto and Parmesan cheese

PASTA PESTO BURRATA^{1,7,8}

Burrata, hausgemachtes Pistazien-Pesto und Parmesankäse

PASTA AMATRICIANA^{1,7,8} 22 €

Pomodoro mizu, guinciale, parmesano, kimche

AMATRICIANA PASTA^{1,7,8}

Mizu tomato sauce, guanciale, parmesan, kimchi

PASTA AMATRICIANA^{1,7,8}

Mizu-Tomatensauce, Guanciale, Parmesan, Kimchi

PASTA DE TRUFA A LA MESA^{1,2,3,7} 32 €

Trufa blanca, queso pecorino, trufa fresca

TRUFFLE PASTA^{1,3,7}

White truffle, Pecorino cheese, fresh truffle

TRÜFFELPASTA^{1,3,7}

Weißer Trüffel, Pecorino-Käse, frischer Trüffel

PASTA GAMBAS POMODORO^{1,3,7} 29 €

Gambas, tomate cherry, chilis, pomodoro Mizu, Pasta larga (picante)

PASTA GAMBAS POMODORO^{1,3,7} 29 €

Mizu tomato, kimchi sauce, shrimp, caramelized tomato (spicy)

PASTA GAMBAS POMODORO^{1,3,7} 29 €

Pomodoro Mizu, Kimchi-Sauce, Garnelen, Tomatenconfit (scharf)

RISOTTO

RISOTTO MAR TIERRA^{1,2,4,7,8,11} 28 €

Parmesano, cortes de solomillo, gambas

SURF & TURF RISOTTO^{1,2,4,7,8,11}

Parmesan, sirloin steaks, shrimp

SURF & TURF RISOTTO^{1,2,4,7,8,11}

Parmesan, Rinderfiletscheiben, Garnelen

RISOTO DE SETAS 28 €

Y TRUFA BLANCA¹

Trufa blanca, setas de temporada, pecorino, trufa fresca

MUSHROOM AND WHITE TRUFFLE RISOTTO¹

White truffle, seasonal mushrooms, Pecorino cheese, fresh truffle

RISOTTO MIT PILZEN UND WEIßEM TRÜFFEL¹

Weißer Trüffel, Pilze der Saison, Pecorino, frischer Trüffel



PESCADO

FILETE DE PEZ EN SALSAS 28 €

CRIOLLA^{2,4}

Corvina 220 g, hogado, leche de coco, gambas, pulpo, patacon

FISH FILLET IN CREOLE SAUCE^{2,4}

220 g of seabream, pan-seared, coconut milk, shrimp, octopus, fried plantain

FISCHFILET IN KREOLISCHER SAUCE^{2,4}

220 g Adlerfish, in der Pfanne gebraten, Kokosmilch, Garnelen, Tintenfisch, gebratene Kochbanane

SALMÓN EN AJÍ AMARILLO^{2,4} 28 €

Salmón 220 g, salsa de ají amarillo, puré de patatas, espárragos y brócolini

SALMON IN AJÍ AMARILLO^{2,4}

220 g salmon, yellow chili sauce, mashed potatoes, asparagus, and broccoli

LACHS IN AJÍ-AMARILLO^{2,4}

220 g Lachs, gelbe Chilisoße, Kartoffelpüree, Spargel und Brokkoli

PULPO COREANO^{1,5,6} 26 €

Pulpo asado con salsa kimchi, pure de coliflor, espárragos y brócolini

KOREAN OCTOPUS^{1,5,6}

Grilled octopus with kimchi sauce, cauliflower purée, asparagus, and broccoli rabe

TINTENFISCH KOREANISCH^{1,5,6}

Gebratener Tintenfisch mit Kimchi-Sauce, Blumenkohlpuée, Spargel und Brokkoli

MAREA² 28 €

Marisco salteado sobre guacamole picante, acompañado de patatas rústicas, kimchi fermentado y alioli de ajo negro

MAREA²

Sautéed seafood on spicy guacamole, served with rustic potatoes, fermented kimchi, and black garlic aioli

MAREA²

Gebratene Meeresfrüchte auf würziger Guacamole, mit rustikalen Kartoffeln, fermentierter Kimchi und schwarzer Knoblauch-Aioli

CARNES

SOLOMILLO OPORTO⁷ 36 €

Solomillo 250 g, espárragos, brócolini, salsa oporto, puré de patatas

TENDERLOIN WITH PORT WINE SAUCE⁷

250 g sirloin, asparagus, broccoli, port sauce, mashed potatoes

RINDERFILET MIT PORTWEINSAUCE⁷

250 g Rinderfilet, Spargel, Brokkoli, Portweinsauce, Kartoffelpüree

ENTRECOTE CHIMICHURRI 29 €

Entrecot 250 g, verdura salteada, patatas rústicas, chimichurri

ENTRECOTE CHIMICHURRI

250 g Entrecôte, sautéed vegetables, rustic potatoes, chimichurri

ENTRECOTE MIT CHIMICHURRI

250 g Entrecôte, sautiertes Gemüse, rustikale Kartoffeln, Chimichurri

LOMO SALTEADO^{2,4} 29 €

Tiras de solomillo y entrecot de ternera, jugosamente asadas, en una cremosa salsa de ají amarillo, servidas con patatas doradas

STIR-FRIED TENDERLOIN^{2,4}

Juicy strips of pan-seared beef tenderloin and entrecôte in a creamy ají amarillo sauce, served with golden potatoes

GEBRATENES RINDERFILET^{2,4}

Saftig gebratene Rinderfilet- und Entrecôte-Streifen in cremiger Ají-Amarillo-Sauce, serviert mit goldenen Kartoffeln



HOT STONE BEEF

Elige tu carne y añade dos salsas:

TOMAHAWK 1.100 G.110 €

SOLOMILLO 250 G. 36 €

ENTRECOT 250 G. 29 €

Salsas caseras:

**BBQ / CHILLI-SAUCE / SALSA DE PIMIENTA BLANCA /
CHIMICHURRI**

Todos los platos de carne se sirven con patatas rústicas y
verduras a la parrilla.

Choose your beef and add two Sauces:

TOMAHAWK 1.100 g110 €

SIRLOIN 250 g 36 €

ENTRECÔTE 250 g 29 €

Homemade sauces:

**BBQ / CHILLI-SAUCE / WHITE PEPPERSAUCE /
CHIMICHURRI**

All steak dishes served with rustic potatoes and
grilled vegetables.

Wähle Dein Steak und zwei Saucen dazu:

TOMAHAWK 1.100 g110 €

RINDERFILET 250 g 36 €

ENTRECÔTE 250 g 29 €

Hausgemachte Saucen:

**BBQ / CHILLI-SAUCE / WEIßE PEFFERSAUCE /
CHIMICHURRI**

Alle Steakgerichte werden mit rustikalen Kartoffeln und
gegrilltem Gemüse serviert.



NIGUIRIS | NIGIRI

ATÚN (3 UDS.)^{4,6} 15,50 €

Arroz de sushi, atún, chumichurri

TUNA (3 PCS.)^{4,6}

Sushi rice, tuna, chimichurri

THUNFISCH (3 ST.)^{4,6}

Sushi-Reis, Thunfisch, chimichurri

SALMÓN (3 UDS.)⁴ 15,50 €

Arroz de sushi, salmón flambiado, yuzu

SALMON (3 PCS.)⁴

Sushi rice, flamed salmon, yuzu

LACHS (3 ST.)⁴

Sushi-Reis, flambierter Lachs, Yuzu

WAGYU (3 UDS.)⁶ 19 €

Arroz de sushi, wagyu, chumichurri

WAGYU (3 PCS.)⁶

Sushi rice, wagyu beef, chimichurri

WAGYU (3 ST.)⁶

Sushi-Reis, Wagyu-Rind, chimichurri

FALSO NIGUIRÍ (3 UDS.)^{1,4,6} 15,50 €

Arroz en tempura, puré de aguacate, spicy tuna

FAKE NIGIRI (3 PCS.)^{1,4,6}

Tempura rice, avocado purée, spicy tuna

NIGIRI MAL ANDERS (3 ST.)^{1,4,6}

Tempura-Reis, Avocado-Püree, Spicy Tuna

SASHIMI

SALMÓN (7 UDS.)⁴ 14,50 €

Curado Salmón

SALMON (7 PCS.)⁴

Sliced cureg salmon

LACHS (7 ST.)⁴

Lachs in Scheiben

ATÚN (7 UDS.)⁴ 14,50 €

Atún fresco

TUNA (7 PCS.)⁴

Fresh tuna

THUNFISCH (7 ST.)⁴

Frischer Thunfisch

MIXTO SALMÓN Y ATÚN (10 UDS.)⁴ 21 €

Selección de salmón y atún

SALMON & TUNA MIX (10 PCS.)⁴

Selection of salmon and tuna

LACHS & THUNFISCH MIX (10 ST.)⁴

Auswahl aus Lachs und Thunfisch

MAKI

MAKI AGUACATE (8 UDS.)⁶ 12 €

Queso crema, aguacate

ACOCADO ROLL (8 PCS.)^{4,6,7}

Cream cheese, avocado

AVOCADO ROLLE (8 ST.)^{4,6,7}

Friskkäse, Avocado

MAKI SURIMI (8 UDS.)^{2,6} 14 €

Queso crema, surimi

SURIMI ROLL (8 PCS.)^{4,6,7}

Cream cheese, surimi

SURIMI ROLLE (8 ST.)^{4,6,7}

Friskkäse, Surimi

MAKI MANGO (8 UDS.)⁶ 12 €

Queso crema, mango

MANGO ROLL (8 PCS.)^{4,6,7}

Cream cheese, mango

MANGO ROLLE (8 ST.)^{4,6,7}

Friskkäse, Mango



ROLLS

ROLL PICA TUNA (8 UDS.)^{4,6,7} 18,50 €

Tartar de atún picante con roll de surimi

PICA TUNA ROLL (8 PCS.)^{4,6,7}

Spicy tuna tartare with surimi roll

PICA TUNA ROLLE (8 ST.)^{4,6,7}

Würziges Thunfisch-Tatar mit Surimi-Roll

ROLL EBI (8 UDS.)^{2,6,7} 18,50 €

Langostinos, queso, aguacate, salsa mayo picante

EBI ROLL (8 PCS.)^{2,6,7}

Prawns, cream cheese, avocado, spicy mayo sauce

EBI ROLLE (8 ST.)^{2,6,7}

Garnelen, Frischkäse, Avocado, würzige Mayo-Sauce

ROLL PINKY MIZU (8 UDS.)^{2,6} 18,50 €

Hoja de soja rosa, relleno de surimi especial, arroz

PINKY MIZU ROLL (8 PCS.)^{2,6}

Pink soy sheet, special surimi filling, rice

PINKY MIZU ROLLE (8 ST.)^{2,6}

Rosa Sojablatt, spezielle Surimi-Füllung, Reis

ROLL SALMÓN (8 UDS.)^{6,7} 18,50 €

Salmon, aguacate, mango y queso

SALMON ROLL (8 PCS.)^{6,7}

Salmon, avocado, mango, cream cheese

LACHS ROLLE (8 ST.)^{6,7}

Lachs, Avocado, Mango, Frischkäse

ROLL ATÚN (8 UDS.)^{4,7} 18,50 €

Queso, aguacate, mango, atún

TUNA ROLL (8 PCS.)^{4,7}

Cream cheese, avocado, mango, tuna

THUNFISCH ROLLE (8 ST.)^{4,7}

Frischkäse, Avocado, Mango, Thunfisch

ROLL PÍO (8 UDS.)^{4,7} 16 €

Queso crema, pimienta amarillo, pimienta rojo, pollo

ROLL PÍO (8 PCS.)^{4,7}

Cream cheese, yellow pepper, red pepper, chicken

PÍO ROLLE (8 ST.)^{4,7}

Frischkäse, gelbe Paprika, rote Paprika, Hähnchen

ROLL VEGANO (8 UDS.) 16 €

Cebolla, pepino, wakame, humus, zanahoria

VEGAN ROLL (8 PCS.)^{4,7}

Onion, cucumber, wakame, hummus, carrot

VEGANE ROLLE (8 ST.)^{4,7}

Zwiebel, Gurke, Wakame, Hummus, Karotte

ROLL LA TENTACIÓN (8 UDS.)^{2,6} 18,50 €

Aguacate, queso crema, surimi en tempura, solomillo

TEMPTATION ROLL (8 PCS.)^{4,7}

Avocado, cream cheese, tempura surimi, beef tenderloin

TEMPTATION ROLLE (8 ST.)^{4,7}

Avocado, Frischkäse, Tempura-Surimi, Rinderfilet

ROLL VINTAGE FRITO (8 UDS.)^{4,6} 18,50 €

Queso crema, aguacate, mango, salmón, salsa teriyaki, cebollino

FRIED VINTAGE ROLL (8 PCS.)^{4,7}

Cream cheese, avocado, mango, salmon, teriyaki sauce, chives

FRITTIERTE VINTAGE ROLLE (8 ST.)^{4,7}

Frischkäse, Avocado, Mango, Lachs, Teriyaki-Sauce, Schnittlauch

ROLL LA BOMBA FRITO (8 UDS.)^{4,6} 18,50 €

Queso crema, aguacate, mango, atún, spicy mayo, togarashi

FRIED BOMBA ROLL (8 PCS.)^{4,7}

Cream cheese, avocado, mango, tuna, spicy mayo, togarashichives

BOMBA ROLLE FRITTIERT (8 ST.)^{4,7}

Frischkäse, Avocado, Mango, Thunfisch, Spicy Mayo, Togarashi



SURTIDOS | PLATTEN

SURTIDO 55 €

DE SUSHI (24 UDS.)^{1,2,3,4,6}

8 sushi | 4 nigiri | 8 sashimi | 2 tacoyakis |
2 langostinos — atún, salmón

SUSHI ASSORTMENT (24 PCS.)^{1,2,3,4,6}

8 sushi | 4 nigiri | 8 sashimi | 2 tacoyakis |
2 langostinos — tuna, salmon

SUSHI PLATTE (24 ST.)^{1,2,3,4,6}

8 Sushi | 4 Nigiri | 8 Sashimi | 2 Takoyaki |
2 Riesengarnelen — Thunfisch, Lachs

SURTIDO 95 €

DE SUSHI (40 UDS.)^{1,2,3,4,6}

16 sushi | 16 nigiri | 8 sashimi
atún, salmón, falso niguirí, cachito de salmón sushi

SUSHI ASSORTMENT (40 PCS.)^{1,2,3,4,6}

16 sushi | 16 nigiri | 8 sashimi
Tuna, salmon, tempura rice nigiri, salmon bite sushi

SUSHI PLATTE (40 ST.)^{1,2,3,4,6}

16 Sushi | 16 Nigiri | 8 Sashimi
Thunfisch, Lachs, Tempura-Reis Nigiri, Lachs-Sushi

INFANTIL | KIDS

HAMBURGUESA^{1,7} 16 €

150 g de carne de res casera, Lechuga, queso cheddar

BURGER^{1,7}

150 g of ground beef, Lettuce, tomato, cheddar cheese

BURGER^{1,7}

150 g Rinderhackfleisch, Salat, Tomate, Cheddar-Käse

TIRAS DE POLLO^{1,3} 14 €

Pollo crocante, patatas fritas, salsa mayonesa y
salsa ketchup

CHICKEN STRIPES^{1,3}

Crispy chicken, French fries, mayonnaise and
ketchup

HÄHNCHENSTREIFEN^{1,3}

Knuspriges Hähnchen, Pommes frites,
Mayonnaise und Ketchup

PASTAS MANTEQUILLA 12 €

O TOMATE^{1,7}

Pasta con mantequilla o salsa de tomate de la casa

PASTA WITH BUTTER OR

TOMATOSAUCE^{1,7}

Pasta with butter or homemade tomato sauce

PASTA MIT BUTTER ODER

TOMATENSAUCE^{1,7}

Pasta mit Butter oder hausgemachter Tomatensauce



REFRESCOS

COCA COLA	0,237 l	3,20 €
COCA COLA ZERO	0,237 l	3,20 €
FANTA ORANGE	0,237 l	3,20 €
FANTA LEMON	0,237 l	3,20 €
SPRITE	0,237 l	3,20 €
FUZE TEA LEMON	0,3 l	3,70 €
FUZE TEA MARACUYÁ	0,3 l	3,70 €
AQUARIUS LIMÓN, NARANJA, MELOCOTÓN ROJO	0,3 l	3,70 €
ENERGY EFFECT	0,25 l	4,00 €
ENERGY EFFECT ACAÍ	0,25 l	4,00 €
AQUA MORELLI	0,5 l	4,00 €
AQUA MORELLI	0,75 l	6,00 €
AQUA MORELLI CON GAS	0,5 l	4,00 €
AQUA MORELLI CON GAS	0,75 l	6,00 €

CERVEZA

ESTRELLA GALICIA	0,25 l	3,20 €
ESTRELLA GALICIA	0,5 l	5,80 €
ESTRELLA SIN ALCOHOL	0,2 l	3,00 €
ESTRELLA SIN GLUTEN	0,33 l	3,50 €
CLARA	0,25 l	3,20 €
CLARA	0,50 l	5,80 €
SHANDY	0,25 l	3,20 €
SHANDY	0,5 l	5,80 €

SALITOS

BLUE	0,33 l	4,00 €
PINK	0,33 l	4,00 €
ORIGINAL	0,33 l	4,00 €
MOJITO	0,33 l	4,00 €

CAFÉ Y TES

SOLO	2,20 €
AMERICANO	2,20 €
CORTADO	2,40 €
CAFÉ BONBON	3,20 €
CAFÉ CON LECHE	2,90 €
CARAJILLO	4,00 €
ENGLISH BREAKFAST	2,80 €
MANZANILLA	2,80 €
MENTA	2,80 €
TÉ ROJO	2,80 €
TE VERDE JAZMÍN	2,80 €
FRUTAS DEL BOSQUE	2,80 €
ROIBOS RELAX	2,80 €

ZUMOS

MINUTE MAID

MANZANA	0,2 l	3,50 €
NARANJA	0,2 l	3,50 €
MELOCOTÓN	0,2 l	3,50 €
PIÑA	0,2 l	3,50 €

TÓNICAS

GOLDBERG

TONIC WATER	0,2 l	3,20 €
GINGER ALE	0,2 l	3,20 €
WILD BERRY	0,2 l	3,20 €
PINK GRAPEFRUIT	0,2 l	3,20 €
JAPANESE YUZU	0,2 l	3,20 €



APERITIVO

APEROL SPRITZ	9,50 €
APEROL PINK GRAPEFRUIT	9,50 €
GINGER SOUND SPRITZ	9,50 €
LIMONCELLO SPRITZ	9,50 €
LIMONCELLO SPRITZ PINK GRAPEFRUIT	9,50 €
HUGO SPRITZ	9,50 €
NEGRONI	9,50 €
LILLET WILDBERRY	9,50 €
CAMPARI SODA	9,50 €
CAMPARI ORANGE	9,50 €
PORN STAR SPRITZ	9,50 €

VERMUT

BLANCO	4 cl	4,50 €
ROSSO	4 cl	4,50 €
ROSATO	4 cl	4,50 €

SANGRIA

BLANCA	0.3l	5,50 €
BLANCA	1.0l	16,50 €
TINTO	0.3l	5,50 €
TINTO	1.0l	16,50 €

VINO BLANCO 0.2l 0.75l

SCAVI&RAY LUGANA	7,50 €	29 €
CÀ DEI FRATI LUGANA		34 €
PACO & LOLA ALBARIÑO	8,00 €	30 €
NOUNAT BODEGA BINIGRAU		42 €
VIREI SAUVIGNON BLANC	7,50 €	29 €

VINO ROSADO 0.2l 0.75l

MARQUÉS DE CÁCERES	6,50 €	25 €
ROSA DEI FRATI		34 €
AIX PROVENCE		37 €
BINIGRAU ROSAT		42 €
MIRAVAL PROVENCE		47 €

VINO TINTO 0.2l 0.75l

PRIMITIVO SALENTO	6,50 €	32 €
FINCA RASASALSO	6,50 €	25 €
OBAC BODEGA BINIGRAU		44 €
ANIMA NEGRA „ÀN/2“		42 €

CAVA Y CHAMPAGNE 0.2l 0.75l

SCAVI&RAY PROSECCO	7,50 €	32 €
SCAVI&RAY DOC		35 €
SCAVI&RAY ROSÉ	7,50 €	32 €
SCAVI&RAY LUMINOSO		35 €
RUINART BLANC DE BLANCS		120 €
RUINART ROSÉ		135 €
MOËT ICE		110 €
DOM PERIGNON		450 €



COCKTAILS

MOJITO	12 €
MOJITO FRESA	12 €
CAIPIRINHA	12 €
SEX ON THE BEACH	12 €
ESPRESSO MARTINI	12 €
SIGNATURE SUNDOWNER "MIZU"	12 €
PIÑA COLADA	12 €
LONG ISLAND ICED TEA	12 €
MOSCOW MULE	12 €
MAI TAI	12 €
SKINNY BITCH	12 €

VODKA

9MILE	4 cl	6 €
GREY GOOSE	4 cl	8 €

GIN

SEARS	4 cl	6,50 €
HENDRICKS	4 cl	8,50 €
PUERTO DE INDIAS	4 cl	7,50 €
GIN MARE	4 cl	9,50 €
ROKU GIN	4 cl	8,50 €

TEQUILA

SALITOS TEQUILA SILVER	2 cl	3,50 €
TEQUILA CLASE AZUL	2 cl	9,00 €

RON

RON BARCELÓ	4 cl	6,50 €
HAVANA CLUB 3	4 cl	6,50 €
HAVANA CLUB 7	4 cl	7,00 €
AMAZONAS	4 cl	6,50 €
HAYNES	4 cl	7,00 €

WHISKY

JACK DANIELS	4 cl	8,50 €
JOHNNY WALKER RED	4 cl	6,50 €
HIBIKI	4 cl	7,50 €

BRANDY/COGNAC

VETERANO	4 cl	7,50 €
CARLOS I	4 cl	12,50 €
SUAU 15	4 cl	13,50 €
HENNESSY	4 cl	14,50 €

LICOR

MALIBU	2 cl	3,50 €
HIERBAS	2 cl	4,00 €
DULCES, MEZCLADAS, SECAS		
GINGER SOUND	2 cl	3,50 €
LICOR DE JENGIBRE / GINGER / INGWER		
LIMONCELLO	2 cl	4,00 €
ANÍS 3 CAIRES	2 cl	4,50 €
PALO	2 cl	4,50 €
JÄGERMEISTER	2 cl	4,50 €
AVERNA	2 cl	4,50 €
RAMAZOTTI	2 cl	4,50 €
GRAPPA	2 cl	4,50 €
BAILEYS	2 cl	4,50 €
SAMBUCA	2 cl	3,50 €



POSTRES | DESSERT

TARTA DE ZANAHORIA^{1,3,7,8} 14 €

Tarta de zanahoria con helado de queso de cabra y frutos rojos

CARROT CAKE WITH ICE CREAM^{1,3,7,8}

Carrot cake, goat cheese ice cream, seasonal jam

KAROTTENKUCHEN MIT EISCREME^{1,3,7,8}

Karottenkuchen, Ziegenkäse-Eis, saisonale Marmelade

BROWNIE TONKA^{1,3,6,7,8} 13 €

Brownie con nueces, con Helado de haba tonka, salsa de caramelo salado

BROWNIE TONKA^{1,3,6,7,8}

Brownie with nuts, tonka bean ice cream, salted caramel

BROWNIE TONKA^{1,3,6,7,8}

Brownie mit Nüssen, Tonkabohnen-Eis, Salzkaramell

CREMA BAILEYS^{1,3,7,8} 13 €

Crema baileys (17% vol.)
frutas de temporada y crumble de lima

BAILEYS CREAM^{1,3,7,8}

Baileys cream (17% ABV),
seasonal fruits, and lime crumble

BAILEYS-CREME^{1,3,7,8}

Baileys-Creme (17 % Vol.)
mit Früchten der Saison und Limetten-Crumble

ALÉRGENOS, ALLERGENS, ALLERGENE

1. Gluten / Gluten / Gluten
2. Moluscos / Molluscs / Weichtiere
3. Huevo / Egg / Ei
4. Pescado / Fish / Fisch
5. Cacahuete / Peanut / Erdnuss
6. Soja / Soy / Soja
7. Lácteos / Dairy / Milch und Milchprodukte
8. Frutos secos / Nuts / Nüsse
9. Apio / Celery / Sellerie
10. Mostaza / Mustard / Senf
11. Sésamo / Sesame / Sesam