

Р  
У  
Л  
О  
П  
Е  
Р  
Е  
С  
Т  
А

A quienes siguen  
llenando la vida  
de razones  
para viajar y  
comer bien

---

For those  
lively souls who  
eat well  
and travel  
often



*Albert Amer*

Chef



**PURO DESAYUNO**  
**PURO BREAKFAST**

4

**ENTRANTES Y ENSALADAS**  
**STARTERS & SALADS**

5

**PRINCIPALES / CLÁSICOS PURO**  
**MAINS / PURO CLASSICS**

6

**A LA PARRILLA / GUARNICIONES**  
**FROM THE GRILL / SIDES**

7

**PAELLAS / POSTRES**  
**PAELLAS / DESSERTS**

8

**VINO WINE**

9

**CAVA & CHAMPAGNE**  
**COCKTAILS**

13

**BEBIDAS DRINKS**

17

# PURO DESAYUNO PURO BREAKFAST

DESDE LA APERTURA A 12:00 H  
FROM OPENING TO 12:00 PM

## HUEVOS REVUELTOS SCRAMBLED EGGS 12

Con aguacate, tomates, sésamo y kombu.

With avocado, tomato, sesame seeds and kombu.

## LLONGUET DE JAMÓN IBÉRICO IBERIC HAM LLONGUET 12

Con aceite de oliva y tomate.

With tomato and olive oil.

## YOGUR GRIEGO CON GRANOLA GREEK YOGURT WITH GRANOLA 8

Servido con fruta fresca.

Served with fresh fruit.

Incluye zumo de naranja natural y café / Includes natural orange juice and coffee

Precios en €, IVA incluido / Prices in €, VAT included

### INFORMACIÓN ALÉRGENOS ALLERGEN INFORMATION

Purobeach tiene implantado un Plan de Control de Alérgenos y dispone de información de los alérgenos presentes en sus productos cumpliendo el Reglamento (UE) 1169/2011 de "Información alimentaria facilitada al consumidor".

Purobeach has implemented an Allergen Control Plan with allergen information on their products following the implementation of the 1169/2011 Regulation (EU) on "food information for consumers".

 **Gluten** / Gluten

 **Soja** / Soya bean

 **Sésamo** / Sesame

 **Crustáceos** / Crustaceans

 **Leche** / Milk

 **Sulfitos** / Sulphites

 **Huevos** / Eggs

 **Frutos secos** / Nuts

 **Altramuz** / Lupin

 **Pescado** / Fish

 **Apio** / Celery

 **Moluscos** / Molluscs

 **Cacahuets** / Peanuts

 **Mostaza** / Mustard

# ENTRANTES Y ENSALADAS STARTERS & SALADS 1/2 1

## SELECCIÓN DE PANES BAKER'S BREAD SELECTION 5 8

Mini viena, pan de tomate y albahaca, pan de aceitunas y pan rústico mallorquín, servido con aceite de oliva y "all i oli" de lima.

Mini viennese bread, tomato & basil bread, olive bread & Majorcan rustic bread with olive oil and lime "all i oli".

## CALAMARES FRITOS CRISPY SQUID 20

Calamar frito con mayonesa de lima y verduras encurtidas.

Deep-fried calamari, with lime mayonnaise and pickled vegetables.

## ENSALADA DE QUESO DE CABRA GOAT CHEESE SALAD 11 20

Queso de cabra gratinado con miel, mézclum de lechugas, nectarina, tomate cherry, nueces garrapiñadas, aliñada con vinagreta de Módena y miel.

Goat's cheese with honey, mixed lettuce, nectarine, cherry tomatoes, caramelised walnuts, dressed with Modena vinaigrette and honey.

## NACHOS 12 17

Nachos con queso fundido, salsa pico de gallo, guacamole y jalapeños.

Nachos with melted cheese, pico de gallo sauce, guacamole and jalapeño chilies.

## CARPACCIO DE CALABACÍN Y BURRATA 19

### COURGETTES CARPACCIO & BURRATA

Carpaccio de calabacín con queso burrata, piñones, pesto de albahaca, tomate y rúcula.

Courgette carpaccio with burrata cheese, pine nut, basil pesto, tomatoe and rocket salad.

## ENSALADA ASIÁTICA ASIAN SALAD 20

Fideos Soba, mézclum de lechugas, cebolla roja, zanahoria, brotes de soja, cilantro, tomate cherry, sésamo, togarashi y aliño de soja, lima y sésamo.

Soba noodles, mixed lettuce, red onion, carrot, soya sprouts, coriander, cherry tomatoes, sesame, togarashi and soy, lime and sesame dressing.

**Elige tu proteína / Choose your protein:**

Sashimi de salmón / Salmon sashimi

Ternera marinada asada / Roasted marinated beef

Tofu Inari / Tofu Inari

## INSALATA DI CALAMARI 21

Patata, calamar a la brasa, tomate, lima, rúcula, alcaparras, aceite ahumado y vinagreta clásica.

Potatoe, grilled calamari, tomato, lime, rocket salad, capers, smoked oil and classic vinaigrette.

## TABLA VEGANA DE HUMMUS VEGAN HUMMUS TABLE 24

Con crudités, tomate, aguacate, pan pita, falafels de lenteja y mayonesa vegana con lima.

With crudites, tomato, avocado, pita bread, lentils falafels and vegan lime mayonnaise.

## LANGOSTINOS TNT 25

### TRIBUTO BEATNIK (PURO HOTEL)

Gambones en tempura con mayonesa picante y base de lechugas.

Big prawns in tempura with spicy mayonnaise and lettuce base.

## RAW BAR

- TIRADITO DE SALMÓN Y AGUACATE** 🐟🌿🥑  
**SALMON & AVOCADO TIRADITO** 22  
Tiradito de salmón con aguacate, cilantro y salsa de ají amarillo.  
Salmon tiradito with avocado, fresh coriander and yellow aji sauce.
- POKE DE SALMÓN O ATÚN** SALMON OR TUNA POKE 🌿🐟🌿🥑🥬 22  
Arroz sushi, salmón o atún, y huevo marinado en ponzu, con aguacate, edamame, cebolla roja encurtida, zanahoria y crema kimchi.  
Sushi rice, salmon or tuna, ponzu marinated egg, pickled red onion, avocado, edamame, carrot, kimchi cream.
- CHIFA CEVICHE** 🐟🥑🌿🥬 20  
Corvina, trio de pimientos, cebolla roja, lima, aguacate, cilantro, mayonesa de rocotto, ají amarillo y totopos.  
Butter fish, peppers, red onion, lime, avocado, coriander, rocotto mayonnaise, yellow aji and totopos.
- CAVIAR PER SÉ BAERÍ** 50GR 🥄🐞🐟🥑🥬 110  
Servido con mini blinis, huevo duro, mantequilla, crema agria y cebollino.  
Served with mini blinis, boiled egg, butter, sour cream and chive.

## PRINCIPALES MAINS

- WOK YAN PÖ** 🌿🍷🍄🥬🍌🍌🍌 22  
 Col china y verduras salteadas con langostinos, pollo campero, bambú, edamame, chili fresco, sésamo, tofu frito, tallarines udon, cilantro fresco y salsa de ostras.  
 White cabbage and mixed vegetable stir-fried in a wok with prawns, grilled country chicken, bamboo, edamame, chili, sesame seeds, fried tofu, udon noodles, fresh coriander and oyster sauce.
- WOK VEGANO VEGAN WOK** 🌿🍷🍌🍌🍌 19  
 Col china y verduras salteadas con bambú, edamame, chili fresco, sésamo, tofu frito, tallarines udon, cilantro fresco y salsa kabayaki.  
 White cabbage and mixed vegetable stir-fried in a wok with bamboo, edamame, fresh chili, sesame seeds, fried tofu, udon noodles, fresh coriander and kabayaki sauce.
- BROCHETAS DE GAMBA THAI THAI PRAWN BROCHETTE** 🍷🍷🍷🍷🍌🍌🍌 25  
 Con salsa de ajo, jengibre, chili, lima y soja. Servido con arroz basmati, y verduras salteadas al wok.  
 With garlic, ginger, chilli, lime and soy sauce. Served with Basmati rice, and stir-fried vegetables.
- POLLO TIKKA MASSALA CHICKEN TIKKA MASSALA** 🌿🍷🍌 23  
 Con arroz basmati, pan pita, cilantro y cebolleta.  
 With Basmati rice, pita bread, coriander and spring onion.

## CLÁSICOS PURO PURO CLASSICS

1/2

1

- PURO CAESAR SALAD** 🌿🍷🍌🍌🍌 14 22  
 Pechuga de pollo campero al grill con sésamo, cogollos, salsa Puro Caesar, escamas de parmesano y pipas de calabaza.  
 Grilled organic chicken with sesame, baby romaine lettuce, Puro Caesar dressing, parmesan shavings and pumpkin seeds.
- QUESADILLAS DE POLLO CHICKEN QUESADILLAS** 🌿🍷🍌 20  
 Tortita de trigo, pollo campero al grill, queso mozzarella, ajo, tomate seco, comino, chile chipotle, guacamole, crema agria y pico de gallo.  
 Flour tortilla, grilled country chicken, mozzarella cheese, garlic, sun-dried tomato, cumin, chipotle chili, guacamole, sour cream and pico de gallo sauce.
- PURO BURGER** 🌿🍷🍌🍌🍌 20  
 200 gr. de hamburguesa de ternera al grill, pan de brioche, mayonesa de apio, tomate, cebolla, lechuga, bacon, queso y patatas fritas.  
 Grilled beef burger (200g) with brioche bread, celery mayonnaise, tomato, onion, lettuce, bacon and cheese served with chips.
- TACOS DE PESCADO FISH TACOS** 🌿🍷🍌🍌🍌 20  
 Tortita de trigo, gallo de San Pedro marinado y frito, cebolla roja encurtida con maíz, col, aguacate, cilantro, mayonesa de chipotle y crema agria servido con totopos de maíz y guacamole.  
 Flour tortilla filled with marinated and deep fried John Dory, pickled red onion with sweet corn, cabbage, avocado, coriander, chipotle mayonnaise and sour cream served with totopos and guacamole.
- PULLED PORK NACHOS** 20  
 Cochinita, nachos con queso fundido, guacamole, pico de gallo, crema agria y jalapeños.  
 Pulled pork, nachos with melted cheese, guacamole, pico de gallo, sour cream and jalapeños.

## A LA PARRILLA FROM THE GRILL

<b>LUBINA SEABASS</b> 🐟	30
<b>ENTRECOT ANGUS AMERICANO</b> AMERICAN ANGUS ENTRECOT	32
<b>SECRETO IBÉRICO</b> IBERIAN PORK	26
<b>POLLO CAMPERO</b> FREE-RANGE CHICKEN 🌿	20
<b>CALAMAR</b> SQUID	26
<b>CHULETÓN MADURADO 30 DIAS</b>	75€/kg
30 DAYS MADURATED RIB-EYE STEAK	

Guarnición de “patató” asado con tartufata, parmesano, tomatitos salteados y espárragos.  
Garrison: Grilled potato with tartufata, Parmesan, sauteed tomatoes and asparagus.

Salsa a elegir / To choose:

**CRIOLLA** 🌿

(cebolla roja, pimiento rojo, perejil, ajo, vinagre y aceite de oliva) (red onion, red pepper, parsley, garlic, vinegar and olive oil)

**PIMIENTA VERDE** GREEN PEPPER SAUCE 🍷🌿🌿

**CHIMICHURRI** 🌿

## GUARNICIONES SIDES

<b>PATATAS FRITAS</b> COUNTRY FRIES 🍟🌿🌿	6
Patatas fritas con mayonesa y ketchup. Deep fried potatoes with mayonnaise and ketchup dips.	
<b>EDAMAME AL VAPOR</b> STEAMED EDAMAME 🌿	12
<b>HUMMUS DE BONIATO CON CRUDITÉS</b> 🌿🌿🌿	8
SWEET POTATO HUMMUS WITH CRUDITES	
<b>PAN PITA</b> PITA BREAD 🌿	6
2 unidades. 2 units.	
<b>FALAFEL</b> 🌿	8
Con mayonesa vegana con lima. With vegan lime mayo.	
<b>ARROZ BASMATI</b> BASMATI RICE	5
<b>BONIATO FRITO</b> FRIED SWEET POTATO 🌿🍷🍟🌿	8
Con tártara picante, pico de gallo y curry. With spicy tartara sauce, pico de gallo & curry.	



## PAELLAS

SOLO POR ENCARGO, MÍNIMO 2 PERSONAS. PRECIO POR PERSONA  
ONLY ON REQUEST, MINIMUM 2 PEOPLE, PRICE PER PERSON

**PAELLA O FIDEUÁ PAGESA** 🌿🐟🐚🦑🍄🍷 24  
FARMER PAELLA OR FIDEUÁ

Paella o fideuá de secreto, gambas, coquinas, calamares, pimiento rojo y judías verdes.

Iberian pork secreto, prawns, clams, squid, red pepper and green beans.

**PAELLA NEGRA CIEGA INKED PAELLA NO SHELLS** 🐟🐚🦑🍄🍷 24

Con sepia, calamar, gambas y espárragos.

With squid, prawns and asparagus.

**PAELLA DE LANGOSTA LOBSTER PAELLA** 🐟🐚🦑🍄🍷 37

Paella de langosta, con calamar, gambas, coquinas y verdura.

Lobster paella, with squid, prawns, clams and vegetables.

BAJO PEDIDO / ON DEMAND

## POSTRES DESSERTS

**GINO** 🍷🍷 10

Fresa, kiwi y plátano con chocolate blanco gratinado y helado de vainilla.

Strawberry, kiwi and banana with gratinated white chocolate and vanilla ice cream.

**PURO CHEESECAKE** 🌿🍷🍷🍷 8

Mousse de queso, crumble de nueces y helado de frambuesa servido en copa.

Cheese mousse, nuts crumble and raspberry ice cream served in cup.

**PURO ICE CREAM** 🍷🍷🍷🍷 10

3 bolas de helado de té matcha y chocolate blanco, praliné de pistachos, piel de cítricos.

3 scoops of matcha tea & white chocolate ice cream, pistaccio praliné & citric peel.

**HELADOS Y SORBETES ICE CREAMS & SORBETS** 🍷🍷 6

A elegir entre helado de vainilla, helado de chocolate belga, sorbete de frambuesa, sorbete de limón, sorbete de maracuyá.

To choose from vanilla ice cream, Belgian chocolate ice cream, raspberry sorbet, lemon sorbet, passion fruit sorbet.

**TARTA FINA DE MANZANA THIN APPLE TART** 🌿🍷🍷🍷 10

Servida con helado de vainilla.

Served with vanilla ice cream.

**FRUTA FRESCA FRESH FRUIT CHUNKS** 10

# VINOS BLANCOS WHITE WINES

GLASS BOTTLE MAGNUM

<b>PURO WHITE</b> ESPAÑA D.O. Rueda / Sauvignon Blanc	7	32	
<b>IZADI LARROSA</b> ESPAÑA D.O. Rioja / Garnacha	8	37	
<b>JOSE PARIENTE</b> ESPAÑA D.O. Rueda / Verdejo		42	
<b>CIRCE</b> ESPAÑA D.O. Rueda / Verdejo		45	70
<b>PAZO DE SEÑORANS</b> ESPAÑA D.O. Rías Baixas / Albariño		47	
<b>VALDESIL</b> ESPAÑA D.O. Valdeborras / Godello		47	
<b>VIGNA TRAVERSO</b> ITALIA D.O. Fruilli / Pinot Grigio		47	
<b>SANCERRE LES BARONÉS</b> FRANCIA D.O. Lapoir Superior / Sauvignon Blanc		55	
<b>ENVIDIA COCHINA</b> ESPAÑA D.O. Rias Baixas / Albariño		55	
<b>ZUSSLIN ORSCHWIHR</b> FRANCIA A.O.C. Alsace /Reisling		60	
<b>WILLIAM FEVRE</b> FRANCIA D.O. Chablis / Chardonnay		60	
<b>CLOUDY BAY</b> NEW ZELAND D.O. Marlborough / Sauvignon Blanc		72	170
<b>THREE STICKS</b> EEUU California / Chardonnay		185	
<b>GUY AMIOT LES MACHERELLES</b> FRANCIA Chassagne - Montrachet 1er Cru A.O.C. Borgoña / Chardonnay		210	

## VINOS ROSADOS ROSÉ WINES

GLASS BOTTLE MAGNUM JEROBOAM

<b>PURO ROSÉ</b> <small>ESPAÑA</small> D.O. Rueda / Prieto picudo	7	32		
<b>IZADI LARROSA</b> <small>ESPAÑA</small> D.O. Rioja / Garnacha Blanca	8	37		
<b>FRAGANCIA DE MARTA</b> <small>ESPAÑA</small> D.O. Penedés / Pinot Noir, Sauvignon & Xarel.lo		37		
<b>ARZUAGA ROSAE</b> <small>ESPAÑA</small> D.O. Ribera del Duero, Castilla y León	40	100		
<b>ROSE D'UNE NUIT - BIO</b> <small>FRANCIA</small> Coteaux D'Aix en Provence / Garnache, Syrah & Cabernet	43	120		
<b>AIX ROSE</b> <small>FRANCIA</small> Coteaux D'Aix en Provence / Garnache, Cinsault & Syrah	50	120	300	
<b>MAGALI</b> <small>FRANCIA</small> A.O.C. Côtes de Provence / Garnache, Cinsault & Syrah	55	140		
<b>SELLADORE</b> <small>FRANCIA</small> A.O.C. Côtes de Provence / Garnache, Cabernet & Syrah	55			
<b>MIRAVAL</b> <small>FRANCIA</small> A.O.C. Côtes de Provence / Garnache, Cabernet & Syrah	55	130		
<b>WISPERING ANGEL</b> <small>FRANCIA</small> A.O.C. Côtes de Provence / Garnache, Cabernet & Syrah	65	150		
<b>DOMAINES OTT CHATTEAU DE SELLE</b> <small>FRANCIA</small> A.O.C. Côtes de Provence / Garnache, Cabernet & Syrah	90	180		

## VINOS TINTOS RED WINES

GLASS BOTTLE MAGNUM

<b>PURO RED</b> <small>ESPAÑA</small> D.O. Ribera del Duero / Tinta fina	7	32		
<b>IZADI LARROSA</b> <small>ESPAÑA</small> D.O. Rioja / Tempranillo	8	38		
<b>BASSUS</b> <small>ESPAÑA</small> D.O. Utiel-Requena, Valencia / Pinot Noir		55		
<b>ARZUAGA CRIANZA</b> <small>ESPAÑA</small> D.O. Ribera del Duero / Tinta fina		55	140	
<b>EL ENEMIGO</b> <small>ARGENTINA</small> Mendoza / Malbec		65		
<b>AALTO</b> <small>ESPAÑA</small> D.O. Ribera del Duero / Tinta fina		85		
<b>MACÁN VEGA SICILIA</b> <small>ESPAÑA</small> D.O. Rioja / Tempranillo		180		
<b>ALBERT BICHOT DOM. CLOS FRANTIN 2016</b> <small>FRANCIA</small> A.O.C Gevrey Chambertin / Pinot Noir		300		

## VINOS BLANCOS DE MALLORCA

### MALLORCAN WHITE WINES

BOTTLE

#### FANGOS

D.O. Pla i Llevant / Prensal Blanc & Moscatel

35

#### SA CUSSA ANTÒNIA MALLORCA

V.T. Bodega 4 Kilos / Prensal Blanc & Macabeo

42

#### SA FITA

Pla i Llevant / Chardonnay, Prensal Blanc & Muscat

55

#### MIQUEL GELABERT ROURE

D.O. Pla i Llevant / Chardonnay Roure

75

## VINOS ROSADOS DE MALLORCA

### MALLORCAN ROSÉ WINES

BOTTLE MAGNUM

#### BINAGRAU "BI ROSAT"

V.T. Mallorca / Merlot, Mantonegro & Syrah

40

#### RIBAS ROSAT

V.T. Mallorca / Mantonegro, Callet & Gorgollasa

42

#### FLAIRES DE MORTIX

V.T. Mallorca, Monastrel, Cabernet, Syrah & Merlot

42

90

## VINOS TINTOS DE MALLORCA

### MALLORCAN RED WINES

BOTTLE

#### TRISPOL

D.O. Pla i Llevant / Callet, Cabernet Franc & Syrah

45

#### AN2

V.T. Mallorca / Callet, Mantonegro & Fogoneu

45

#### 4 KILOS

V.T. Mallorca / 100% Callet

75

## CAVA & SANGRÍAS

GLASS BOTTLE JUG (1,5L)

<b>FREIXENET BLANC DE BLANCS</b>	12	
<b>FREIXENET</b> ICE ROSÉ	12	60
<b>FREIXENET PROSECO</b>		60
<b>FREIXENET RESERVA REAL</b>		70
<b>SANGRÍA PURO WHITE</b>		60
<b>SANGRÍA PURO ROSÉ</b>		60
<b>SANGRÍA CAVA</b>		60
<b>SANGRÍA CAVA ROSADO</b>		65

## CHAMPAGNES

GLASS BOTTLE MAGNUM

<b>GARDEN SPRITZ</b>		100	
<b>THIENOT</b> BRUT	18	120	280
<b>THIENOT</b> BRUT ROSÉ	22	130	300
<b>THIENOT</b> BLANC DE BLANCS		150	
<b>MOËT &amp; CHANDON</b> BRUT IMPERIAL		150	
<b>MOËT &amp; CHANDON</b> BRUT ROSÉ IMPERIAL		170	
<b>MOËT &amp; CHANDON</b> ICE IMPERIAL		180	310
<b>MOËT &amp; CHANDON</b> ICE ROSÉ IMPERIAL		200	340
<b>RUINART BLANC DE BLANCS</b>		220	
<b>DOM PERIGNON</b>		330	
<b>LOUIS ROEDERER</b> BRUT PREMIER		160	
<b>LOUIS ROEDERER</b> VINTAGE ROSE		185	
<b>LOUIS ROEDERER</b> CRISTAL		500	1700

## NATURAL FRUIT JUICES

9

### A.C.3

Naranja, zanahoria & jengibre

Orange, carrots & fresh ginger

### NARANJA NATURAL FRESH ORANGE

Naranja de Sóller / Natural Soller orange

### TROPICAL BERRIES

Naranja, piña y fresa / Orange, pineapple & strawberries

### GREEN PINEAPPLE

Piña y kiwi / Pineapple & kiwi

## FROZEN SMOOTHIES

Natural Flavors

13

### EXOTIC FRUIT

Mango, piña & plátano / Mango, pineapple & banana

### FRESA COLADA

Fresa & leche de coco / Strawberry & coconut milk

### PASSION MINT

Fruta de la pasión, limón & menta / Passion fruit, lemon & wild mint

### MELONBERRIES

Sandía, fresa & limón / Watermelon, strawberry & lemon

## FROZEN COCKTAILS

14

### DAIQUIRI ROSE

Ron, fresa & lima / Rum, strawberries & lime

### MANGO DAIQUIRI

Ron añejo, mango & lima / Vintage rum, mango & lime

### PIÑA COLADA

Ron, coco & piña / Rum, coconut & pineapple

### WATERMELON DROP

Vodka, sandía, fresa & limón / Vodka, watermelon, strawberries & lemon

### PURO MILKSHAKE

Vodka, Kahlúa, Bailey's & helado de vainilla

Vodka, Kahlúa, Bailey's & vanilla ice cream

## SUMMER COCKTAILS

14

### MOJITO

Ron, lima y menta / Rum, lime & wild mint

### LEBLON CAIPIRINHA

Cachaça Leblon y lima / Leblon cachaça & lime

### PORN STAR MARTINI

Vodka vainilla, fruta de la pasión, Passoa y cava

Vodka flavoured with vanilla, passion fruit, Passoa & cava

### PATRÓN MARGARITA

Tequila Patrón, Cointreau y lima / Patrón tequila, Cointreau & lime

### MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer, lima y angostura / Vodka, ginger beer, lime & bitter

### APEROL SPRITZ

Prosecco, Aperol & soda

### EXPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlúa & café

## PURO SANGRÍAS

GLASS 12

### SANGRÍA PURO WHITE

Frutas de temporada, licores y vino blanco Puro

Season fruits, liquors & Puro white wine

### SANGRÍA PURO ROSÉ

Frutas de temporada, licores y vino rosado Puro

Season fruits, liquors & Puro rosé wine

### SANGRÍA ICE ROSÉ

Frutas de temporada, licores y Cava Ice Rosé

Mix fruit, liquor & Ice Rosé Cava

### MARRAKECH SOUR

Higos, Amaretto, fruta de la pasión y lima  
Fig, Amaretto, passion fruit & lime

### TIKI MIAMI

Ron añejo, Passoa, piña, canela y granadina  
Vintage rum, Passoa, pineapple, cinnamon & granadine

### MELBOURNE

Tequila, Midori, kiwi y zumo de manzana  
Tequila, Midori, kiwi & apple juice

## TIKI PURO

### POLYNESIA

Ron añejo, caramelo, sweet & Sour y June Licor  
Vintage rum, caramel syrup, sweet & Sour & June Liqueor

### KANE

Frutos del bosque, ron jamaicano, vainilla y ginger ale  
Wild berries, vintage Jamaican Rum, vanilla syrup & ginger ale

### BELIZE

Ron blanco, helado de chocolate, licor de chocolate, cacao brawn y nata  
White rum, chocolate ice cream, chocolate liquor, brown cacao & cream

### TIKI PURO

Ron blanco, ron añejo, almendras, lima & frutas de la pasión  
White & vintage rum, almond syrup, passion fruit & lime

## PURO WORLD SIGNATURE

### PALMA BAY - BLACKBERRIES LEMONADE

Brockman's, Seagram's, licor de mora y lima  
Brockman's, Seagram's, blackberries liquor & lime

### ILLETAS - DRY OASIS

Vodka, Midori, melón y lima  
Vodka, Midori, melon & lime

### BARCELONA - SIMIA SOUR

Monkey 47, arándanos, limón, albahaca y clara de huevo  
Monkey 47, blueberries, basil & egg white

### VILAMOURA - AQUA VILA

Gin, mango, fruta de la pasión y menta  
Gin, mango, passion fruit & wild mint

### DÉNIA - MONTGÓ BONGO

Ron, zumo de naranja, sirope de almendra y lima  
Rum, orange juice, almond syrup & lime

# SPIRITS

Las botellas incluyen 8 refrescos / Bottles include 8 soft drinks

GLASS BOTTLE MAGNUM

## VODKA

SKYY	11	130	
Vodka Palma	12	140	
Absolut (Swedish)	12	140	
Grey Goose (French)	14	180	350*
Belvedere (Polish)	14	180	

## GIN

Xoriguer	9		
Tanqueray	12	130	
Gin Palma	12	140	
Seagram's	12	140	
Bombay Sapphire	13	150	
Bulldog	13	150	
Gin Mare	13	180	
Hendrick's	14	180	
G'vine	14		
Brockman's	15		
Tanqueray 10 - Bombay Star	15		

## RUM

Bacardi	11	130	
Bacardi 5 años	12	130	
Barceló	12	140	
Havana 3 años	12		
Havana 7	13	160	
Zacapa	18		

## TEQUILA Glass 3 cl

Espolón Blanco	6	120	
Espolón - Reposado	8	140	
Patrón Café	10		
Don Julio	12	200	
Patrón Silver	12	200	
Patrón Reposado	12	200	

## WHISKY

Johnnie Walker Red	11	130	
Jack Daniel's	12	150	
Johnnie Walker Black 12	14	180	
Cardhu 12	15		
Macallan 12	16		
Yamazaki 12	17		

## BRANDY & COGNAC

Suau 15 años	11		
Gran Duque de Alba	13		
HENNESSY XO	28		

\* Suplemento Fever Tree / Reb Bull - Fever Tree / Red Bull supplement 1

\* bajo reserva / under request

# CERVEZAS / BEERS

DRAFT BOTTLE

Mahou 5 estrellas 0,31 cl (pequeña / small)	5		
Mahou 5 estrellas 0,42 cl (grande / large)	6		
Shandy 0,31 cl (pequeña / small)	5		
Shandy 0,42 cl (grande / large)	6		
Mahou 0,0 Tostada			6
Alhambra			7
Coronita			7
Franziskaner			7



## REFRESCOS / SOFT DRINKS

Agua Puro con / sin gas / Puro water 0,5 cl still / sparkling	3
Agua Solan de cabras ROCA 0,7 cl	6
Steel water Solan de cabras ROCA 0,7 cl	
Agua con gas Solan de cabras 0,75 cl	6
Sparkling water Solan de cabras 0,75 cl	
Refrescos / Soft drinks	4,5
Tónica premium / Premium Tonic Water	5,5
Ginger beer	5,5
Red bull	5,5
Zumos / Juice:	4
Manzana, tomate, piña, mango, arándanos	
Apple, tomato, pineapple, mango, cranberry	

## APERITIVOS APERITIF\* 7

Campari / Vermouth Rosso / Vermouth Bianco / Ricard	
* Suplemento refresco / Soft drink supplement	2
* Suplemento Fever Tree / Red Bull - Fever Tree / Red Bull supplement	3

## LICORES LIQUOR\* 7

Amaretto / Frangelico / Bailey's / Cointreau	
Licor 43 / Sambuca / Tia María / Kahlúa	
* Suplemento refresco / Soft drink supplement	2
* Suplemento Fever Tree / Red Bull - Fever Tree / Red Bull supplement	3

## DIGESTIVOS DIGESTIVE\* 7

Pacharán / Hierbas Mallorquinas / Averna	
Grappa / Orujo / Fernet / Ramazzoti	
* Suplemento refresco / Soft drink supplement	2
* Suplemento Fever Tree / Red Bull - Fever Tree / Red Bull supplement	3

## BEBIDAS CALIENTES / HOT DRINKS

### CAFÉ COFFEE

Espresso	3
Cortado / Doble Espresso	3
Americano	3
Café con leche	4
Cappucino	5
Puro Ice Coffee	5
Latte Macchiato	6

### INFUSIONES INFUSIONS

Chamomile - Manzanilla	3
Peppermint - Menta poleo	3
Lime blossom - Tila	3

### TÉ TEAS

English Breakfast	3
Early grey	3
Green tea - Té verde	3
Pu-Erh Tea - Té rojo	3
Rooibos	3

PARROTTA