

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** 30GR 🥑🥒🐟🥑🥒 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

LUBINA SEABASS 🐟	30
ENTRECOT ANGUS AMERICANO AMERICAN ANGUS ENTRECOT	32
SECRETO IBÉRICO IBERIAN PORK	26
POLLO CAMPERO FREE-RANGE CHICKEN 🌿	20
CALAMAR SQUID	26
CHULETÓN MADURADO 30 DIAS	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

PATATAS FRITAS COUNTRY FRIES 🍟🌿🌿	6
Patatas fritas con mayonesa y ketchup. Deep fried potatoes with mayonnaise and ketchup dips.	
EDAMAME AL VAPOR STEAMED EDAMAME 🌿	12
HUMMUS DE BONIATO CON CRUDITÉS 🌿🌿🌿	8
SWEET POTATO HUMMUS WITH CRUDITES	
PAN PITA PITA BREAD 🌿	6
2 unidades. 2 units.	
FALAFEL 🌿	8
Con mayonesa vegana con lima. With vegan lime mayo.	
ARROZ BASMATI BASMATI RICE	5
BONIATO FRITO 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.

ALMENDRA, CHOCOLATE Y BAILEYS 🍷🍷🍷🍷 12

ALMOND, CHOCOLATE & BAILEY'S

Bizcocho de almendras, con mousse de chocolate y espuma de Baileys.

Almond biscuit with chocolate mousse & Baileys foam.

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

PURO WHITE ESPAÑA D.O. Rueda / Sauvignon Blanc	7	32	
TRESOLMOS ESPAÑA D.O. Rioja / Garnacha	7	34	
GARGALO ESPAÑA D.O. Rioja / Godello		42	
MAESTRO VERNACOLI ITALIA D.O. Trentino / Pinot Grigio		37	
PAZO DE SEÑORANS ESPAÑA D.O. Rías Baixas / Albariño		47	90
HENRI BOURGEOIS FRANCIA D.O. Sancerre Loir Superior / Sauvignon Blanc		55	
WILLIAM FEVRE FRANCIA D.O. Chablis / Chardonnay		60	
CLOUDY BAY NEW ZELAND D.O. Marlborough / Sauvignon Blanc		72	
GRAND REGNARD FRANCIA A.O.C. Chablis / Chardonnay		75	
GUY AMIOT LES MACHERELLES FRANCIA Chassagne - Montrachet 1er Cru A.O.C. Borgoña / Chardonnay		210	

VINOS ROSADOS ROSÉ WINES

GLASS BOTTLE MAGNUM

PURO ROSÉ ESPAÑA D.O. Rueda / Prieto picudo	7	32	
LE BIJOU FRANCIA I.G.P. Coteaux de Beziere / Consault & Garnache	7	37	
FRAGANCIA DE MARTA ESPAÑA D.O. Penedés / Pinot Noir, Sauvignon & Xarel.lo		37	
ARZUAGA ROSAE ESPAÑA D.O. Ribera del Duero / Tempranillo	40		100
CAN SUMOI LA ROSA ESPAÑA D.O. Penedés Sumoll / Parellada & Xarel.lo	40		
ROSE D'UNE NUIT - BIO FRANCIA Coteaux D'Aix en Provence / Garnache, Syrah & Cabernet	43		120
SELLADORE FRANCIA A.O.C. Côtes de Provence / Garnache, Cabernet & Syraht		55	
MAGALI SIGNATURE FRANCIA A.O.C. Côtes de Provence		60	
WISPERING ANGEL FRANCIA A.O.C. Côtes de Provence / Garnache, Cabernet & Syrah	65		150
DOMAINES OTT CHATTEAU DE SELLE FRANCIA A.O.C. Côtes de Provence / Garnache, Cabernet & Syrah	90		180

VINOS TINTOS RED WINES

GLASS BOTTLE MAGNUM

PURO RED ESPAÑA D.O. Ribera del Duero / Tempranillo	7	32	
IZADI LARROSA ESPAÑA D.O. Rioja / Tempranillo		38	
BASSUS ESPAÑA D.O. Utiel-Requena, Valencia / Pinot Noir		55	
ARZUAGA CRIANZA ESPAÑA D.O. Ribera del Duero / Tempranillo		55	140
EL ENEMIGO ARGENTINA Mendoza / Malbec		65	
EL PUNTIDO ESPAÑA D.O. Rioja / Tempranillo		80	
MACÁN VEGA SICILIA ESPAÑA D.O. Rioja / Tempranillo		180	
FLOR DE PINGUS ESPAÑA D.O. Ribera del Duero / Tempranillo		250	

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

CA'N CANET SIURELL

V.T. Mallorca / Viogner, Giro Ros & Malvasia

55

QUIBIA

I.G.P. Illes Balears / Caller & Prensal

75

VINOS ROSADOS DE MALLORCA

MALLORCAN ROSÉ WINES

BOTTLE

EL COLUMPIO

V.T. Mallorca / Mantonegro & Syrah

38

RIBAS ROSAT

V.T. Mallorca / Mantonegro, Callet & Gorgollasa

42

ANAVA

V.T. Mallorca / Mantonegro

60

VINOS TINTOS DE MALLORCA

MALLORCAN RED WINES

BOTTLE

AVANERO

V.T. Mallorca / Mantonegro

45

SIÓ

V.T. Mallorca / Mantonegro

60

SANGRÍAS

GLASS JUG (1LT) JUG (1,5LT)

SANGRÍA PURO WHITE	12	60
SANGRÍA PURO ROSÉ	12	60
SANGRÍA LA MUNDIAL FRIZZANTE		45
SANGRÍA LA MUNDIAL FRIZZANTE ROSÉ		45

CHAMPAGNES Y CAVA

GLASS BOTTLE MAGNUM

THIENOT BRUT	18	120	280
THIENOT BRUT ROSÉ	22	130	300
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL		150	
MOËT & CHANDON BRUT ROSÉ IMPERIAL		170	
MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL		180	310
MOËT & CHANDON ICE ROSÉ IMPERIAL		200	340
RUINART BLANC DE BLANCS		220	
DOM PERIGNON		330	
LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER		160	
LOUIS ROEDERER VINTAGE ROSE		185	
LOUIS ROEDERER CRISTAL		500	
FREIXENET BLANC DE BLANCS	12		
FREIXENET ICE ROSÉ	12		
FREIXENET RESERVA REAL		70	

NATURAL FRUIT JUICES

A.C.3 Naranja, zanahoria & jengibre Orange, carrots & fresh ginger	9
NARANJA NATURAL FRESH ORANGE Naranja de Sóller / Natural Soller orange	7
TROPICAL BERRIES Naranja, piña y fresa / Orange, pineapple & strawberries	9
WATRMELON & STRAWBERRIES Sandia y fresa / Watermelon & strawberries	9

FROZEN SMOOTHIES Natural Flavors

13

FRESH GREEN Manzana verde y limón / Green apple & lemon
FRESA COLADA Fresa & leche de coco / Strawberry & coconut milk
PASSION MINT Fruta de la pasión, limón & menta / Passion fruit, lemon & wild mint
BARTENDER BREAKFAST Vainilla, galletas Oreo y leche / Vanilla, Orea cookies & milk

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

PASSION MARGARITA

Tequila, Cointreau, lima y fruta de la pasión / Tequila, Cointreau, lime & passion fruit

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

BLOODY MARY

Vodka, tomate, lima y especias / Vodka, tomato, lime & spices

CHAMPAGNE COCKTAILS

GLASS 15

POMPIDOU

Grey Goose, Rangpur Gin, Saint Germain Liqueur & Top Up Champagne

KIR ROYAL

Crème de Cassis & Champagne

HABIBATI

Gin, te Sweet love, lima y azúcar
Gin, Sweet love tea, lime & sugar

TIKI MIAMI

Ron añejo, Passoa, piña, lima, angostura y canela
Vintage Rum, Passoa, pineapple, lima, bitter & cinnamon

GREEN OCEAN

Bacardí, Triple Sec, lima, azúcar, pepino y albahaca
Bacardí, Triple Sec, lime, sugar, cucumber & basil

TIKI PURO

14

TIKI PASSION

Ron especiado, hibisco, banana y lima
Spicy Rum, hibiscus, banana & lima

KANE

Ron jamaicano, frutas del bosque, vainilla y ginger ale
Vintage Jamaican Rum, wild berries, vanilla syrup & ginger ale

MAI TAI MY STYLE

Ron blanco, Triple seco, fruta de la pasión y lima
White Rum, Triple sec, passion fruit & lime

PURO WORLD SIGNATURE

14

PALMA BAY - BLACKBERRIES LEMONADE

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

ILLETAS - OASIS DRY

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

BARCELONA - SIMIA SOUR

Monkey 47, Ginebra seca, zumo de limón, zumo de arándano, clara de huevo, albahaca
Monkey 47, dry gin, lemon juice, cranberry juice, egg white, basil

VILAMOURA - AQUA VILA

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

VODKA

SKYY	11	130
Vodka Palma	12	140
Absolut (Swedish)	12	140
Grey Goose (French)	14	180
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	15	

RUM

Bacardi	11	130
Bacardi 5 años	12	130
Barceló	12	140
Havana 3 años	12	
Havana 7	13	160
Zacapa 23	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

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 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
Fever Tree	5,5
Red bull	5,5
Zumos / Juice:	4
Manzana, tomate, piña, melocotón, arándanos	
Apple, tomato, pineapple, peach, 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 / 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 / Limoncello	
* 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 / Puro Ice White Coffee	7
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