

the VIEW

POOL BAR

BOWLS Y ARROZ RICE & BOWLS

WOK PICANTE DE FIDEOS DE POLLO 15€
Con vegetales crujientes, leche de coco, salsa hoisin (a elegir noodle de arroz o udon de trigo)

SPICY WOK OF CHICKEN NOODLES

With crunchy Vegetables, coconut Milk & Hoisin Sauce (choose rice Noodles or wheat Udon)

WOK PICANTE DE FIDEOS DE LANGOSTINOS 15€

Con verduras y salsa de ostras (a elegir noodle de arroz o udon de trigo)

SPICY WOK OF SHRIMP NOODLES

With vegetables & oyster Sauce (choose rice Noodles or wheat Udon)

POKE BOWL DE SALMÓN 15€
Con arroz basmati, hortalizas, algas, mahonesa kewpie

SALMON POKE BOWL

With basmati Rice, Vegetables, Seaweed & Kewpie Mayonnaise

NUUESTRO ARROZ DE TEMPORADA

PREGUNTE POR NUESTRA PROPUESTA DE ARROZ CON PRODUCTO LOCAL DEL TIEMPO

OUR RICE DISH OF THE SEASON

PLEASE ASK ABOUT OUR RICE PROPOSALS WITH LOCAL INGREDIENTS OF THE SEASON

TODO SOBRE MÍ AQUÍ
ALL ABOUT ME HERE

SCAN



artiem.co/audax-info

ensaladas orgánicas organic salads

SUPERFOODS!

Mime el cuerpo y el alma con nuestras exquisitas propuestas enriquecidas con súper-alimentos

Pamper your Body and Soul with our exquisite offerings enriched with superfoods

ENSALADA SOFISTICADA 15€

Queso de cabra, mezclum, figat, nueces caramelizadas, tomate, cebolla crujiente

SOPHISTICATED SALAD

Goat Cheese, mixed leaf Salad, fig Compote, caramelised Walnuts, Tomatoes & crunchy Onion

ENSALADA HEALTHY 15€

Aguacate, atún marinado, mezclum, tomates cherry, polvo de alga nori, aceite de sésamo

HEALTHY SALAD

Avocado, marinated Tuna, mixed leaf Salad, cherry Tomatoes, nori seaweed Powder & sesame Oil

SÄM DE POLLO AL ESTILO ENSALADA CÉSAR 15€

Cogollos de lechuga, pollo crujiente, parmesano, anchoas, encurtidos, salsa original César

CHICKEN SÄM, CAESAR SALAD STYLE

Lettuce Hearts, crunchy Chicken, Parmesan Cheese, Anchovies, Pickles & its original Caesar Dressing

TAPAS VIAJERAS

TAPAS FROM AROUND THE WORLD

GUACAMOLE FRESH CON PICO DE GALLO Y TOTOPOS 9€

FRESH GUACAMOLE WITH "PICO DE GALLO" SALAD & CORN BREAD TOTOPOS

GOYZAS DE POLLO Y VERDURAS CON SALSA DE SOJA Y ALGA WAKAME 9€

CHICKEN & VEGETABLE GOYZAS WITH SOYA SAUCE & WAKAME SEAWEED

LANGOSTINOS ESTILO THAI CON ANACARDOS Y MAHONESA DE MANGO 15€

THAI STYLE KING PRAWNS WITH CASHEW & MANGO MAYONNAISE

MONOGRÁFICOS MEDITERRÁNEOS

MEDITERRANEAN MONOGRAPHS

GAZPACHO NATURAL 7€

Refrescante gazpacho de fresa y tomatitos cherry. Sin gluten, vegano y rico en antioxidantes

NATURAL GAZPACHO

A refreshing strawberry & cherry-tomato Gazpacho. Gluten-free, vegan and rich in Antioxidants

PAN CRISTAL CON ENCURTIDOS DE LAS ISLAS

Sofisticada versión del Pa amb Oli local, a base de pan gourmet, elaborado con masa madre y una selección de encurtidos de las Islas Baleares

GLASS BREAD WITH PICKLES FROM THE ISLANDS

A sophisticated, local version of Bread with Oil, using a gourmet Bread made with sourdough and a selection of Pickles from the Balearic Islands

CON JAMÓN IBÉRICO CORTADO A CUCHILLO 19€

WITH HAND-CUT CURED IBERIAN HAM

CON QUESO MAHÓN-MENORCA 15€
WITH MAHÓN-MENORCA CHEESE

sense of place box

IDEAL PARA COMPARTIR!

PERFECT TO SHARE

Sienta el Mediterráneo más esencial. Un genuino kit de aperitivo de producto Balear y Km0, pensado para dos 20€

Taste the most essential Mediterranean. A genuine aperitif kit of local and Balearic products, to be shared by two

ALMENDRAS A LA SAL
SALTED ALMONDS

ACEITUNAS Y ENCURTIDOS
OLIVES & PICKLES

QUESO D.O. MAHÓN-MENORCA
MAHÓN-MENORCA CHEESE

SELECCIÓN DE EMBUTIDOS LOCALES: CARNIXUA, CAMAIOT Y SOBASADA
SELECTION OF LOCAL COLD CUTS: CARNIXUA, CAMAIOT AND SOBASADA

PAN CRISTAL CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA

TOASTED BREAD DAUBED WITH TOMATO & OLIVE OIL



¡COMPARTA LOS PLATOS QUE MÁS LE HAYAN GUSTADO!
artiemhotels.com #ArtiemAudax #ArtiemLovers



VEGETARIANO
VEGETARIAN



BAJO EN GRASA
LOW-FAT



SIN GLUTEN
GLUTEN FREE



INGREDIENTE/S LOCAL/S
LOCAL INGREDIENT/S

PRECIOS EN EUROS / IVA INCLUIDO
PRICES IN EUROS / TAX INCLUDED



Disponemos de información detallada para personas con alergias e intolerancias alimentarias. Todos nuestros productos pueden contener alérgenos (Reglamento 1169/2011), por favor consulte a nuestro personal antes de realizar su pedido. We have detailed information for guests with food allergies and intolerances. All our products can contain allergens (EU Consumers Regulation 1169 / 2011), kindly check with our staff before ordering.

sándwiches, rolls & burgers

Acompañados de patatas fritas o patatas chip

To go with French Fries or Crisps

ROLL DE TARTAR DE SALMÓN 15€

Marinado con hinojo, manzana, mostaza, brotes

SALMON TARTARE ROLL

With smoked Salmon, Fennel, Apple, Mustard & green Shoots

POLLO CRUJIENTE EN BRIOCHE 15€

Con aguacate, pico de gallo, mahonesa Harissa

CRISPY CHICKEN BRIOCHE

With Avocado, "Pico de Gallo" & Harissa Mayonnaise

BIKINI TRUFADO 10€

Con doble de jamón y queso

TRUFFLED SANDWICH

With double Ham & Cheese

VEGGIE BURGER 15€

Con queso de cabra, aguacate, espinacas

VEGGIE BURGER

With goat Cheese, Avocado & Spinaches

SPECIAL LOCAL BURGER 15€

180gr de ternera menorquina, cebolla caramelizada, queso local

SPECIAL LOCAL BURGER

180 Gr of Menorcan Beef, caramelised Onion & local Cheese

COMPLEMENTOS

SIDE DISHES

PAN DE CRISTAL CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA EXTRA 5€

Glass Bread daubed with Tomato & olive Oil

CHIPS DE VEGETALES VARIADOS 5€

Vegetable Crisps

CONO DE PATATAS FRITAS 5€

Cone of french Fries

BOWL DE ARROZ 5€

Con salsa Ponzu, sésamo, alga nori

RICE BOWL

With Ponzu Sauce, sesame Seeds & Nori Seaweed

FRITURAS FRIED SNACKS

PRINCIPALES MAINS

Nuestros platos principales se pueden degustar solo en la zona restaurante, bajo la pérgola

Our main Courses are to be ordered and enjoyed in the restaurant area only, under the pergola

BACALAO 19€

Con puré de berenjena de Menorca ahumada y brotes

CODFISH

With smashed smoked local Aubergine & green Shoots

POLLO A LA PARRILLA 19€

Con caponata de hortalizas locales

GRILLED CHICKEN

With local vegetable Ratatouille

pizzas

Elaboradas artesanalmente, con aceite de oliva arbequina virgen extra y los mejores ingredientes

Nuestras pizzas son 100% naturales, sin conservantes ni colorantes

Artisan-made Pizzas, using extra virgin olive Oil and the finest Ingredients
Our Pizzas are 100% natural with no preservatives or colourants

PIZZA MENORQUINA 15€

Verduras de la isla asadas, alcapparras locales, queso local

MENORCAN PIZZA

Grilled local Vegetables, local Capers & local Cheese

PIZZA PROSCIUTTO 15€

Jamón york y mozzarella de primera calidad

HAM PIZZA

Ham & finest-quality Mozzarella

PIZZA DE QUESO DE CABRA 15€

Con espinacas, cebolla dulce, nueces caramelizadas

GOAT CHEESE PIZZA

With Spinaches, sweet Onion & caramelised Walnuts

PIZZA CARBONARA 15€

Con bacon, nata, queso y huevo

CARBONARA-STYLE PIZZA

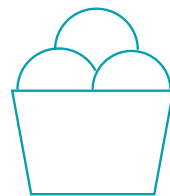
With Bacon, Cream, Cheese & Egg

NUESTRAS BRAVAS: 5,50€

PATATAS CON ALIOLI Y SALSA BRAVA

FRIED POTATO CHUNKS WITH ALIOLI (GARLIC MAYONNAISE) & HOT "BRAVA STYLE" SAUCE

postres the view



the view desserts

SELECCIÓN DE FRUTA FRESCA DE TEMPORADA SOBRE HIELO PILÉ 5,50€

Selection of fresh Fruit of the Season on crushed Ice

FONDANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA 5,50€

Chocolate Fondant with vanilla Ice-Cream

SORBETE DE LIMÓN REFRESCANTE A LA MENTA 5,50€

Refreshing lemon Sherbet with Mint

TORTADA (TARTA DE ALMENDRA) TÍPICA DE MENORCA 5,50€

Con crema de limón y merengue quemado
Almond typical Tortada Tart with lemon Cream and grilled Meringue

COLECCIÓN HELADOS LOCALES



LOCAL ICE-CREAM COLLECTION

HELADO DE COCO 5,50€

Coconut Ice-Cream

HELADO DE LIMÓN 5,50€

Lemon Ice-Cream

HELADO DE FRESA 5,50€

Strawberry Ice-Cream

HELADO DE YOGURT 5,50€

Yoghurt Ice-Cream

HELADO DE VAINILLA 5,50€

Vanilla Ice-Cream

HELADO DE CHOCOLATE 5,50€

Chocolate Ice-Cream

GELAT RURAL RM es un helado artesano elaborado en la finca Alputzer Vell en Ciutadella, usando como principal materia prima, la leche fresca de sus propias vacas, alimentadas con piensos y forrajes que no provienen de semillas transgénicas. Las vacas son de raza menorquina (vaca vermella), una raza autóctona declarada en peligro de extinción por la UNESCO. La finca también está en el contrato agrario reserva de la biosfera. El resultado es un helado cremoso, con unos sabores intensos y con toda la responsabilidad medioambiental cuya elaboración preserva la socioeconomía de la isla. GELAT RURAL RM is an artisan ice-cream made at Alputzer Vell, a farm located in Ciutadella. It is made out of the milk provided by their own cows, which are fed with feed and fodder from non genetically modified seeds. Their cows are native cows (red cows), a Menorcan breed declared by Unesco as an endangered species. The farm is within the agrarian frame of the Biosphere Reserve. The result is a creamy ice-cream, with tasty flavours which is made preserving the environment and boosting the social economy of the island.

DEGUSTACIÓN DE CROQUETAS GOURMET 9€

A TASTE OF GOURMET CROQUETTES



VEGETARIANO
VEGETARIAN



BAJO EN GRASA
LOW-FAT



SIN GLUTEN
GLUTEN FREE



INGREDIENTE/S LOCAL/S
LOCAL INGREDIENT/S

PRECIOS EN EUROS / IVA INCLUIDO
PRICES IN EUROS / TAX INCLUIDO



Disponemos de información detallada para personas con alergias e intolerancias alimentarias. Todos nuestros productos pueden contener alérgenos (Reglamento 1169/2011), por favor consulte a nuestro personal antes de realizar su pedido. We have detailed information for guests with food allergies and intolerances. All our products can contain allergens (EU Consumers Regulation 1169 / 2011), kindly check with our staff before ordering.

REFRESCO SOFT DRINK

FANTA NARANJA <i>Orange</i>	3€
FANTA LIMÓN <i>Lemon</i>	3€
COCA-COLA	3€
COCA-COLA ZERO ZERO	3€
APPLETISER <i>Manzana Apple</i>	3€
ROYAL BLISS ALE	3€
TÓNICA ROYAL BLISS ZERO <i>Sugar free Royal Bliss tonic Water</i>	3€
TÓNICA ROYAL BLISS <i>Premium tonic Water</i>	3€
TÓNICA ROYAL BLISS YUZU <i>Premium Yuzu tonic Water</i>	3€
TÓNICA BERRY SENSATION <i>Berry sensation premium tonic Water (sin quinina - quinine free)</i>	3€
BITTER	3€
SIDRA MAGNERS <i>Magners Cider</i>	5€

AGUA WATER

AGUA SIN GAS <i>Still water</i>	50cl	3€
AGUA CON GAS <i>Sparkling Water</i>	50cl	3€

CERVEZA BEER

GRAHAM PEARCE <small>KMO</small> <i>Menorca</i>	33cl	4,50€
GRAHAM PEARCE PILSNER <small>KMO</small> <i>Menorca</i>		4,50€
GRAHAM PEARCE BROWN ALE <small>KMO</small> <i>Menorca</i>		4,50€
GRAHAM PEARCE STOUT <small>KMO</small> <i>Menorca</i>		4,50€
GRAHAM PEARCE DE BLAT <small>KMO</small> <i>Trigo / Wheat Menorca</i>		4,50€
ESTRELLA DAMM	33cl.	3,50€
BUDWEISER	50cl.	€5
HEINEKEN	33cl.	4€
VOLL DAMM DOBLE MALTA		4€

FRANZISKANER	4€
GUINNESS	4€
DAURA DAMM <i>Sin gluten / Gluten free</i>	3,50€
FREE DAMM <i>Sin alcohol / Alcohol free</i>	3,50€
FREE DAMM TOSTADA 0,0 <i>Sin alcohol / Alcohol free</i>	4€
DAMM COMPLIT IPA	4,50€

CAFÉ COFFEE

ESPRESSO	2€
ESPRESSO CON NATA <i>Espresso with whipped Cream</i>	2,50€
ESPRESSO CON VAINILLA <i>Espresso with Vanilla Ice Cream</i>	4€
CORTADO <i>Espresso with a hint of Milk</i>	2,50€
CAFÉ CON LECHE <i>White Coffee</i>	3€
CAFÉ LATTE <i>Caffè Latte</i>	3,50€
CAFÉ BOMBÓN <i>Espresso with condensed Milk</i>	2,50€
CAFÉ AMERICANO <i>Long Coffee</i>	2,50€
CAPPUCCINO	3,50€
ICED CAPPUCCINO	4€
CAFÉ SHAKERATO CREMA <i>Shakerato coffee with Cream</i>	4,50€
CAFÉ ESCOCÉS <i>Scottish Coffee</i>	5,50€
CAFÉ IRLANDÉS <i>Irish Coffee</i>	5,50€
CAFÉ CALIPSO <i>Calipso Coffee</i>	5,50€
CAFÉ FRANCÉS <i>French Coffee</i>	5,50€
CAFÉ BAILEYS <i>Baileys Coffee</i>	5,50€
CARAJILLO <i>Espresso with a hint of Liquor</i>	3,50€

TODO
SOBRE
MÍ AQUÍ
ALL
ABOUT
ME HERE

SCAN



artiem.co/audax-info

the VIEW POOL BAR

INFUSIÓN INFUSION

MANZANILLA DE MENORCA KMO <i>Camomille from Menorca</i>	3€
TÉ NEGRO <i>Black Tea</i>	3,50€
TÉ VERDE <i>Green Tea</i>	3,50€
EARL GREY	3€
ROOIBOS <i>Sin teína / Theine free</i>	3€
MENTA <i>Peppermint</i>	3€
TILA <i>Lime Blossom Tea</i>	3€
COCKTAIL DE TÉ HELADO <i>Ice Tea Cocktail</i>	5€

BATIDOS SHAKES

COCO <small>KMO</small> <i>Coconut Shake</i>	5,50€
VAINILLA <small>KMO</small> <i>Vanilla Shake</i>	5,50€
CHOCOLATE <small>KMO</small> <i>Chocolate Shake</i>	5,50€
FRESA <small>KMO</small> <i>Strawberry Shake</i>	5,50€

*GELAT RURAL RM es un helado artesano elaborado en la finca Alputzer Vell en Ciutadella, usando como principal materia prima, la leche fresca de sus propias vacas, alimentadas con piensos y forrajes que no provienen de semillas transgénicas. Las vacas son de raza menorquina (vaca vermella), una raza autóctona declarada en peligro de extinción por la UNESCO. La finca también está en el contrato agrario reserva de la biosfera. El resultado es un helado cremoso, con unos sabores intensos y con toda la responsabilidad medioambiental cuya elaboración preserva la socioeconomía de la isla. GELAT RURAL RM is an artisan ice-cream made at Alputzer Vell, a farm located in Ciutadella. It is made out of the milk provided by their own cows, which are fed with feed and fodder from non genetically modified seeds. Their cows are native cows (red cows), a Menorcan breed declared by Unesco as an endangered species. The farm is within the agrarian frame of the Biosphere Reserve. The result is a creamy ice-cream, with tasty flavours which is made preserving the environment and boosting the social economy of the island.



PRECIOS EN EUROS / IVA INCLUIDO
PRICES IN EUROS / TAX INCLUDED



Disponemos de información detallada para personas con alergias e intolerancias alimentarias. Todos nuestros productos pueden contener alérgenos (Reglamento 1169/2011), por favor consulte a nuestro personal antes de realizar su pedido. We have detailed information for guests with food allergies and intolerances. All our products can contain allergens (EU Consumers Regulation 1169 / 2011), kindly check with our staff before ordering.

ZUMOS, LICUADOS & KOMBUCHAS

JUICES, SMOOTHIES & KOMBUCHAS

NARANJA NATURAL 4€
Freshly squeezed orange Juice

LICUADO AL GUSTO 7€
Pídanos su fruta del tiempo preferida
SMOOTHIE TO YOUR TASTE
Ask for your favourite fruit of the season

ANTIOX BOOST SMOOTHIE 7€
Sandía, fresas, jengibre y lima
Watermelon, Strawberry, Ginger, Lime

ELECTRIC GREEN SMOOTHIE 7€
Manzana, pepino, apio, limón, espinaca y miel
Apple, Cucumber, Celery, Lemon, Spinaches, Honey

KOMBUCHA 7€
Bio Mango y fresa
Bio Mango & Strawberry

KOMBUCHA 7€
Bio Jengibre y limón
Bio Ginger & Lemon

CÓCTEL ESPECIAL

frozen pomada

SPECIAL THE VIEW FROZEN
MENORCAN GIN & LEMON



APERITIVO APERITIF

MARTINI 4€
CAMPARI 4€
PIMM'S 4,50€
RICARD 5€
APEROL SPRITZ 7€

VODKA

SMIRNOFF 5€

SANGRÍA SANGRIA

RITA MEDITERRÁNEA 19€
Sangría balear
Balearic Sangria 6€

VINOS WINES

BLANCO WHITE WINE

AROA LAIA 25€
Navarra
GARNACHA BLANCA 5€

VIÑA DEL ABUELO 25€
Rueda
VERDEJO 5€

BOUZA DO REI 20€
Rías Baixas
ALBARIÑO

ROSADO ROSÉ WINE

BINITORD 25€
Vi de la Terra Illa de Menorca,
KMO
COUPAGE

CAN RICH 25€
Vi de la Terra, Ibiza
COUPAGE 5€

ALBRET ROCIO 20€
Navarra
GARNACHA

TINTO RED WINE

ONIX 25€
Priorat
SAMSO, GARNACHA 5€

SA FORANA 29€
Vi de la Terra Illa de Menorca, KMO
COUPAGE 5,50€

ADHUC TEMPUS ROBLE 20€
Ribera del Duero
TINTA FINA

AZABACHE CRIANZA 19€
Rioja
TEMPRANILLO

RON

BACARDI 5€
BRUGAL 5€
HAVANA CLUB 7 5€

LICOR LIQUOR

HIERBAS DE MENORCA 5€
Menorca
Minorcan Herbs

TÍA MARÍA 5€

BAILEYS 5€

MALIBU 5€

BATIDO DE COCO 4€
Coconut Shake

AMARETTO 5€

BRANDY COÑAC

VETERANO 4€

MAGNO 5€

ESPUMOSO CAVA & CHAMPAGNE

FREIXENET BRUT VINTAGE 20€
MACABEO, PARELLADA 4,50€

SUMARROCA BRUT ROSÉ 20€
PINOT NOIR 4,50€

BINIFADET BRUT 35€
Menorca Km0
CHARDONNAY

MUMM 55€
PINOT MEUNIER
CHARDONNAY

GIN

XORIGUER 5€

GORDONS 5€

BOMBAY SAPPHIRE 5€

GINMARE 8€

HENDRICK'S 8€

PUERTO DE INDIAS 7€

WHISKY

J&B 5€

BALLANTINE'S 5€

JACK DANIEL'S 6€

CARDHU 12 8€



PRECIOS EN EUROS / IVA INCLUIDO
PRICES IN EUROS / TAX INCLUDED

Disponemos de información detallada para personas con alergias e intolerancias alimentarias. Todos nuestros productos pueden contener alérgenos (Reglamento 1169/2011), por favor consulte a nuestro personal antes de realizar su pedido. We have detailed information for guests with food allergies and intolerances. All our products can contain allergens (EU Consumers Regulation 1169 / 2011), kindly check with our staff before ordering.



cocktails

MOJITO

Lima, ron blanco, azúcar moreno, menta fresca y soda
Lime, white Rum, brown Sugar, fresh Mint, Soda

10€

CAIPIRINHA

Lima, cachaça y azúcar moreno
Lime, Cachaça, brown Sugar

10€

PISCO SOUR

Pisco, lima, angostura, sirope de azúcar y clara de huevo
Pisco, Lime, Angostura, Sugar Syrup, egg White

9€

TEQUILA SUNRISE

Naranja natural, tequila y granadina
Fresh Orange, Tequila, Granadine

11€

PIÑA COLADA

Piña natural, ron Bacardi y crema de coco
Fresh Pineapple, Bacardi and Coconut

11€

SINGAPORE SLING

Gin, licor cereza, Cointreau, Benedictine, limón, piña, angostura y granadina
Gin, cherry Brandy, Cointreau, Benedictine, Grenadine, Lemon, Pineapple, Angostura

11€

LONG ISLAND

Iced tea, tequila, ron, Vodka, gin, triple seco, limón y cola
Iced tea, Tequila, Ron, Vodka, Gin, Triple Sec, Lemon, Coke

11€

BLOODY MARY

Vodka, tomate, limón, tabasco, sal y pimienta
Vodka, Tomato, Lemon, Tabasco, Salt and Pepper

9€

MICHELADA

Cerveza, lima, salsa picante mejicana, Perrins, sal y chile
Beer, Lime, spicy Mexican Sauce, Perrins, Salt, Chile

9€

ESPRESSO MARTINI

Vodka, licor de café, café y sirope
Vodka, coffee Liquor, Coffee, Syrup

9€

AMARETTO SOUR

Amaretto, lima, sirope azúcar y clara de huevo
Amaretto, Lime, sugar Syrup, egg White

9€

TIKI COCKTAILS

MAI TAI

Zumo lima, Cointreau, sirope orgeat, sirope azúcar, ron oscuro & blanco
Lime Juice, Cointreau, orgeat Syrup, sugar Syrup, dark & white Rum

11€

ZOMBIE

Ron blanco, ron oscuro, zumo lima, zumo limón, sirope maracuyá, sirope azúcar, zumo piña y angostura
Dark & white Rum, Lime, Lemon & Pineapple Juice, passion fruit Syrup, sugar Syrup, Angostura

11€

BIG BAMBOO

Zumo naranja, limón, pomelo, ron oscuro & blanco, sirope maracuyá, sirope azúcar y angostura
Orange, lemon & grapefruit Juice, dark & white Rum, passion fruit Syrup, sugar Syrup, Angostura

11€

SIN ALCOHOL NON ALCOHOLIC

PIÑA COLADA

Piña y leche de coco
Pineapple, coconut Milk

9€

MOJITO

Lima, azúcar, menta y soda
Lime, Sugar, Peppermint, Soda

9€

CAIPIRINHA

Lima, Gingerale y azúcar moreno
Lime, Gingerale, brown Sugar

9€

WATERMELON

Zumo manzana, zumo lima, frambuesa, menta, sirope de azúcar, clara de huevo y agua con gas
Apple Juice, lime Juice, Raspberry, Peppermint, sugar Syrup, egg White, Soda

9€

ARAMA

Maracuyá, sirope Falernum, sirope Orgeat, lima y mandarina
Passion fruit, falernum Syrup, orgeat Syrup, Lime, Tangerine

9€



RECOMENDADO
RECOMMENDED



INGREDIENTE/S LOCAL/S
LOCAL INGREDIENT/S

PRECIOS EN EUROS / IVA INCLUIDO
PRICES IN EUROS / TAX INCLUDED

Disponemos de información detallada para personas con alergias e intolerancias alimentarias. Todos nuestros productos pueden contener alérgenos (Reglamento 1169/2011), por favor consulte a nuestro personal antes de realizar su pedido. We have detailed information for guests with food allergies and intolerances. All our products can contain allergens (EU Consumers Regulation 1169 / 2011), kindly check with our staff before ordering.



Empresa



Certificada