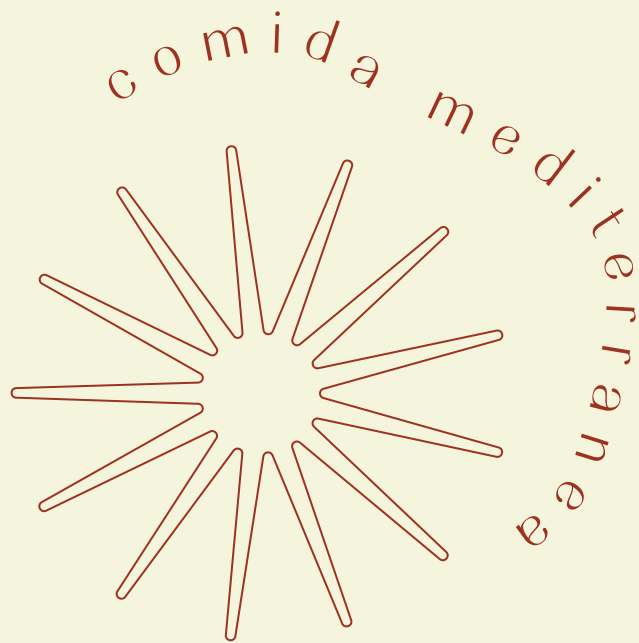


EL PACÍFICO

comida mediterránea



TAPAS

GUACAMOLE 12.40 €

Pico de gallo, crema agria, jalapeños y crujiente de maíz

PATATAS BRAVAS 7.90 €

A nuestra manera

ANCHOAS 10.90 € (12 € con pan)

del Cantábrico **6 Unids** con piparras

BOMBA 3.8 € (la unidad)

De pulpo estilo Barceloneta

JAMÓN IBERICO 80 gr 17.90 €

NUESTRA TORTILLA DE CAMARÓN 9.95 €

GAMBAS AL AJILLO 16.20 €

Jengibre, chile y cilantro

CALAMARES A LA ANDALUZA 15.90 €

Con mayonesa de lima

DÚO CROQUETAS DE GAMBA 6.30 €

En katafi

CREMOSO DE HUEVOS 10.20 €

Con patata y jamón ibérico

MEJILLONES 13.50 €

Al carbón, cocinado en Jospers

PAN DE COCA 3 € / 3.50 € con tomate

Con tomate y aceite de oliva virgen

VERDES Y FRESCOS

ENSALADA DE LA HUERTA 11.50 €

ENSALADA DE BONITO DEL NORTE 14.50 €

Con tomate y cebolla tierna

BURRATA 16 €

Con tallarines de calabacín fresco, pesto, tomate cherry y piñones

ENSALADA CÉSAR 14.50 €

Con pollo crujiente y lechuga de la huerta

NIÑOS

MILANESA CON PATATAS 11.90 €

FISH & CHIPS 11.90 €

Precios IVA incluido. 10% suplemento en terraza*

BRASA

VERDURAS AL JOSPER 13.80 €

Con crema romesco

LUBINA ASADA 23.50 €

Con pisto, patatas primor y setas de verano

CALAMARES A LA PLANCHA 19.90 €

Con cebolla confitada

SALMÓN SALVAJE A LA BRASA 21 €

Con espinacas, espárragos y tomate confitado

PULPO ASADO AL CARBÓN VEGETAL 21.50 €

Trinxat de monalisa, romesco de menta y albahaca

GAMBAS ROJAS A LA SAL MARINA 19.90 €

TAGLIATA DE TERNERA 23 €

Con rúcula y parmesano

HAMBURGUESA DE WAGYU de 250 grs. 21 €

Queso de cabra, rúcula y nuestra salsa de miel y mostaza

ARROCES / MIN. 2 PAX / € POR PERSONA

PAELLA DE MARISCO 18.90 €

ARROZ DE VERDURA DE TEMPORADA 18.50 €

ARROZ NEGRO Y CALAMAR ASADO 18.90 €

ARROZ CON POLLO Y ALCACHOFAS 18.90 €

ARROZ SENYORET 19.50 €

con marisco pelado

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE 34 €

FIDEUÁ CON MARISCO Y ALIOLI 18.90 €

POSTRES

SORBETE DE LIMÓN con vodka Sky 8 €

3 CHOCOLATES 8.90 €

PIÑA CAMELIZADA 9 €

con ron y helado de coco

ESPUMA DE CREMA CATALANA 8.90 €

y carquiñolis

HELADOS ARTESANOS 7.80 €

Pide sabores



DESAYUNOS

HASTA LAS 12H

DESAYUNO FRANCÉS 10.95 €

Croissant de mantequilla con confitura o nutella, zumo natural de naranja, o healthy, café, té o capuccino

DESAYUNO NÓRDICO 10.90 €

Salmón, huevo poché, guacamole, rúcula, semilla de calabaza y salsa holandesa

DESAYUNO CATALÁN 10.90 €

Huevo frito, jamón ibérico, tomate y queso manchego

DESAYUNO AMERICANO 10.90 €

Huevo frito, bacon, tomate y champiñones

GREEN 10.90 €

Guacamole, huevo poché, rúcula, semilla de calabaza y salsa holandesa

BIKINI TRUFADO 7.90 €

Con ibérico, queso y aceite trufado

AÇÁI BRASILEÑO 10.50 €

Açai y crema de guaraná batido con plátano y fruta fresca con topping de granola

ZUMOS NATURALES

ZUMO NARANJA

L 5.50 € / XL 7 €

LIMONADA

L 5.50 € / XL 7 €

GREEN DETOX 6.70 €

Espinacas, apio, manzana, lima y jengibre

ORANGE DETOX 6.70 €

Zanahoria, naranja, manzana y jengibre

SWEET HIGH!

TEA
TIME

CROISSANT 2.50 €

CROISSANT CHOCOLATE 2.50 €

CROISSANT MERMELADA 2.50 €

CROISSANT VEGANO 2.50 €

CROISSANT JAMÓN Y QUESO 3.50 €

PANCAKE DE NUTELLA 8 €

CAFÉS

ESPRESO 2.50 €

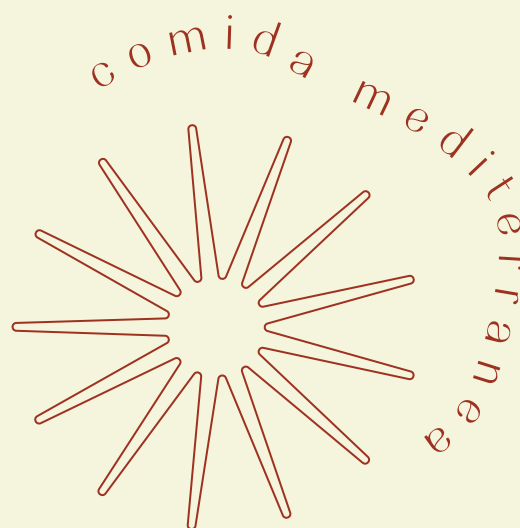
CORTADO 2.80 €

CAPUCCINO 4 €

CAFÉ CON LECHE 3.50 €

AMERICANO 3.50 €

TÉS VARIOS 3.50 €



CERVEZAS

ESTRELLA DAMM

Cerveza / clara barril
Copa 4.20 € / jarra 7.20 €

VOLL DAMM

Botella 4.90 €

0% FREE DAMM

Botella 4.90 €

DAURA

Sin gluten 6 €

VINO BLANCO

ALCORTA ATREVIDO

Copa 5.20 € / botella 17 €
D.O. Rueda. Verdejo

MARIETA

Copa 5.50 € / botella 19.50 €
D.O. Rías Baixas. Albariño

ONNA

Botella 22.90 €
D.O. Penedés, Xarel - lo,
gewurztraminer

TE HAS PASADO TRES PUEBLOS

Copa 5.50 € / Botella 19.90 €
D.O. Rueda. Verdejo

VINO TINTO

CUATRO PASOS

Copa 5.20 € / Botella 17 €
D.O. Bierzo. Mencía

AZPILICUETA

Copa 5.50 € / botella 21 €
D.O. Rioja. Crianza. Graciano,
mazuelo y tempranillo

RUXE RUXE

Botella 25 €
D.O. Ribeira Sacra. Mencía, tinto

ALBERT BICHOT

botella 31 €
D.O. Bourgogne, pinot noire

TOSSUDES

Botella 23 €
D.O. Catalunya. Garnacha,
syrah, cabernet
sauvignon y monastrell

TE HAS PASADO 3 PUEBLOS

Botella 29 €
D.O. Ribera del Duero,
tinto del país, vegan

VINO ROSADO

CUATRO PASOS

Copa 5.50 € / Botella 18.90 €
D.O. Bierzo, Mencía

STUDIO BY MIRAVAL ROSE

Botella 32.10 €
D.O. Francia - Provenza
Chateau Miraval,
garnacha, cinsault, rolle

CAVA

MONT PARAL VINTAGE

Copa 5.20 € / Botella 19.90 €
D.O. Penedés. Xarel - lo, macabeo,
parellada y garnacha

DURAN ORIGIN BRUT GR

Botella 29 €
D.O. Cava. Xarel-lo, marcabeu,
parellada y chardonnay

CHAMPAGNE

PERRIER JOUET

Botella 85 €
Grand brut frances. D.O. champagne
pinot noir, meunier y chardonnay

MOËT & CHANDON

Botella 89 €
Brut imperial. D.O. champagne
Pinot noir, chardonnay y pinot meunier



COCKTAILS

✱ **MOJITO CLÁSICO** 10 €
El mojito de toda la vida

✱ **CAIPIRINHA CLÁSICA** 10 €
Cachaça, lima y azúcar

MARGARITA 11 €
Tequila, lima, triple seco

MICHELADA 12 €
Famosa receta mexicana

BLOODY MARY 12 €
Tomate, vodka y nuestra salsa casera

LONDON MULE 11 €
El moscow mule de toda la vida con un toque sureño vodka, pepino, ginger beer, lima y citronela

PORNSTAR MARTINI 11.50 €
Vodka, maracuyá, sirope de vainilla, crema de cava

PIÑA COLADA 11.50 €
Tropicalmente deliciosa !

ESPRESSO MARTINI 11 €
Café, vodka, licor de café y azúcar

ZOMBIE 12 €
Exótico y literalmente ardiendo! mezcla de 3 rones, sirope de jengibre, piña, maracuyá y lima



APERITIVOS

VERMUT CINZANO B/R 6 €

CAMPARI 7.90 €
Combínalo como quieras, soda, tónica, zumo de naranja

APEROL SPRITZ 7.90 €
Aperol, cava, soda

HUGO SPRITZ 7.90 €
Con flor de sauco y menta

NEGRONI 8.90 €
Gin, vermut, campari



SANGRÍAS

SANGRÍA DE VINO
Copa 7.20 € / Jarra 23 €

SANGRÍA DE CAVA
Con frutos rojos
Jarra 31 €

SANGRÍA DE CAVA
De mango y maracuya
Jarra 31 €

