

## TAPAS

### GUACAMOLE 8.90 €

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

### PATATAS BRAVAS 7.90 €

A nuestra manera

### ANCHOAS 9.50 €

del Cantábrico

### HUMMUS 8.95 €

Crujiente de berenjena y miel de dátiles

### JAMÓN IBERICO 17.90 €

80gr

### NUESTRA TORTILLA DE CAMARÓN 9.95 €

### GAMBAS AL AJILLO 13.90 €

Jengibre, chile y cilantro

### CALAMARES A LA ANDALUZA 14.90 €

Con mayonesa de kimchi

### DUO CROQUETAS DE GAMBA 5.90 €

En katafi

### CREMOSO DE HUEVOS 9.90 €

De patatas y jamón ibérico

### MEJILLONES DE ROCA AL CARBÓN 12.90 €

Con caldo de hinojo, lima y pimienta verde

### PAN DE COCA 2.50 €

Con tomate y aceite de oliva virgen

## VERDES Y FRESCOS

### ENSALADA DE LA HUERTA 10.90 €

### ENSALADA DE BONITO DEL NORTE 13.50 €

Con tomate y cebolla tierna

### BURRATA 14.90 €

Con tomate de temporada, pesto, piñones y rúcula

### BERENJENA ASADA 12.50 €

Con tomates aliñados, kalamata y brotes tiernos

## BRASA

### VERDURAS AL JOSPER 13.80 €

Con crema de ñoras y avellanas

### LUBINA ASADA 22.50 €

Con pisto, patatas primor y setas de verano

### RODABALLO AL HORNO 22.50 €

Con salteado con verduras y patatas

### CALAMARES A LA PLANCHA 18.90 €

Mini verduritas encurtidas y hierbas aromáticas

### PULPO ASADO AL CARBÓN VEGETAL 19.90 €

Trinxat de monalisa y romesco de menta y albahaca

### GAMBAS ROJAS 19.90 €

a la sal marina

### HAMBURGUESA DE VACA VIEJA 15.95 €

Con beicon, cebolla, queso, patatas artesanas y nuestra salsa especial

### CHULETA DEL NORTE 35 €

500 gr. allioli y chimichurri con verduras asadas

## ARROCES / MIN. 2 PAX / POR PERSONA

### PAELLA DE MARISCO 17.95 €

### ARROZ DE CLOROFILA 17.50 €

con espárragos verde, tomate calabrés y burrata

### ARROZ NEGRO 17.95 €

y calamar asado

### ARROZ CON CHULETA DE BUEY 24.50 €

y setas

### FIDEUÁ CON MARISCO Y ALIOLI 17,95 €

## POSTRES

### SORBETE DE LIMÓN 6.90 €

con vodka sky

### FRUTA DE TEMPORADA 7.90 €

con espuma de maracuyá

### 3 CHOCOLATES 7.90 €

### ESPUMA DE CREMA CATALANA 6.90 €

y carquiñolis

### CHEESCAKE 6.90 €

con estofado de frutos rojos

### HELADOS ARTESANOS 6.90 €

Mango - pistacho - lemon pie - frambuesa

# DESAYUNOS

HASTA LAS 12H

**BOL DE FRUTA DE TEMPORADA** 6.90 €

**DESAYUNO FRANCÉS** 10.95 €

Croissant

(de mantequilla con confitura o de nutella)

con zumo natural de naranja, o zumo de healthy & café, té o capuccino

**DESAYUNO NORDICO** 10.90 €

Huevos benedict, salmón ahumado, queso Brie y pan de semillas

**DESAYUNO CATALÁN** 10.90 €

Tortilla de patatas, jamón ibérico, queso manchego y pan con tomate

**DESAYUNO AMERICANO** 10.90 €

Huevos fritos, beicon o tofu, verduras salteadas, patatas y tostadas

**AÇÁI BOWL** 10.50 €

Con fruta fresca, granola, coco y tosta de cereales con aguacate

**HUMMUS** 6.90 €

Hummus caseros, verduras asadas, tomate seco, espinacas frescas y albahaca en pan de aceite

**JAMÓN** 7.90 €

Jamón ibérico, flauta con tomate y aceite de oliva virgen

# ZUMOS NATURALES

**ZUMO NARANJA**

L 4.95 € / XL 5.95 €

**KOMBUCHA bio** 5.95 €

Frutos rojos o mojito

**DETOX FOREVER YOUNG** 5.95 €

Aguacate, coco, mango, plátano espinacas y fruta de la pasión

**DETOX FLOWER POWER** 5.95 €

Espinacas, apio, manzana, lima y jengibre

**DETOX GINGER BOY** 5.95 €

Jengibre, piña, limón y manzana

**DETOX BE STRONG** 5.95 €

Zanahoria, naranja, manzana y jengibre



## SWEET HIGH!

**CROISSANT** 2.50 €

Nutella - mermelada

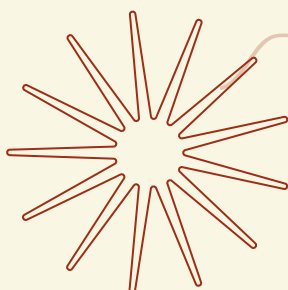
**CROISSANT VEGAN** 2.50 €

**TARTAS CASERAS** 5.90€

Cheese Cake

Red velvet

Carrots cake



## VINO BLANCO

### ALCORTA ATREVIDO

Copa 4.50 € / botella 17 €  
D.O. Rueda. Verdejo

### MARIETA

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

### MARA MARTIN

botella 19.50 €  
D.O. Monterrei. Godello

### 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

## CERVEZAS

### ESTRELLA DAMM

Cerveza / clara barril  
Copa 3.90 € / jarra 6.90 €

### VOLL DAMM

Botella 4.50 €

### 0% FREE DAMM

Botella 4.50 €

### ARTESANAS

### BIG BEAR

sin gluten 5.50 €

### CERDOS VOLADORES

Indian pale ale 5.50 €

### LA NIÑA BARBUDA

brown ale 5.50 €

## VINO TINTO

### CUATRO PASOS

Copa 4.50 € / Botella 16 €  
D.O. Bierzo. Mencía

### AZPILICUETA

Copa 4.90 € / botella 19.50 €  
D.O. Rioja. Crianza. Graciano,  
mazuelo y tempranillo

### RUXE RUXE

Botella 23.50 €  
D.O. Ribeira Sacra. Mencía, tinto

### ALBERT BICHOT

botella 31 €  
D.O. Bourgogne, pinot noire

### TOSSUDES

Botella 21 €  
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

## GIN TONICS

**BULLDOG** 9.90 €

**SEAGRAMS** 9.90 €

**BEEFEATER PINK** 9.90 €

**HENDRICKS** 12.50 €

**GIN MARE** 12.50 €

**MONKEY 47** 12.50 €

**BEEFEATER LIGHT** 9.90 €

## VINO ROSADO

### CUATRO PASOS

Copa 4.90 € / Botella 16.90 €  
D.O. Bierzo, Mencía

### STUDIO BY MIRAVAL ROSE

Botella 29.90 €  
D.O. Francia - Provenza  
Chateau Miraval,  
garnacha, cinsault, rolle

## CAVA

### MONT PARAL VINTAGE

Copa 4.90 € / 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



## MOJITOS

### MOJITO DEL PACÍFICO 9.50 €

Ron oscuro, menta, lima, maracuyá, sirope de vainilla

### FRUTOS ROJOS MOJITO 9.50 €

Ron oscuro, menta, lima, frutos rojos, sirope de vainilla

### MOJITO DE KIWI 9.50 €

Ron oscuro, menta, lima, kiwi, sirope de vainilla

### MOJITO CLÁSICO 9 €

El mojito de toda la vida

---

## CAIPIRINHAS

### CAIPIRINHA DE LA CASA 9.50 €

Cachaça infusionada con canela, lima, maracuyá, manzana verde

### CAIPIRINHA DE FRUTOS ROJOS 9.50 €

Cachaça, lima, frutos rojos

### CAIPIRINHA CLÁSICA 8.90 €

La caipirinha de toda la vida

---

## SANGRÍAS

### TINTO DE VERANO 4.95 €

Vino tinto, refresco de limón o de naranja

### SANGRÍA DE VINO

Copa 6.50 € / Jarra 19 €

### SANGRIA DE CAVA 23 €

Pídela con fresas, frambuesas y menta

## COCKTAILS DEL PACÍFICO

### MORADO SOUR 9.90 €

Rico cocktail, refrescante y ¡muy morado! vodka, lima, frutos rojos, crema de cava

### ZOMBIE 9.90 €

Exótico y literalmente on fire! mezcla de 3 rones, sirope de jengibre, piña, maracuyá, lima

### LOLITA FLORES MULE 8.90 €

El moscow mule de toda la vida con un toque sureño vodka, pepino, ginger beer, lima

### JULIO IGLESIAS 9.90 €

Nuestras version del pornstar martini vodka, maracuyá, sirope de vainilla, crema de cava

### BALI VIBES 9.90 €

Fresco y con un toque de clase lychee martini, gin, sirope de jengibre, lychee, lima

---

## APERITIVOS

### VERMUT PETRONI 5.90 €

### CINZANO BIANCO/ROJO 5.60 €

### CAMPARI 7.90 €

Combínalo como quieras soda, tónica, zumo de naranja

### APEROL SPRITZ 7.90 €

Aperol, cava, soda

### NEGRONI 8.90 €

Gin, vermut, campari

### BITTER KAS 3.50 €

Sin Alcohol

comida mediterranea

