

SNACKS

- NACHOS CON GUACAMOLE · NACHOS WITH GUACAMOLE** € 17
(V) - (GL) - (LA) - (SU)
- TABLA DE JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE CRISTAL** € 35
IBERIAN "BELLOTA" HAM WITH CRISTAL BREAD
(P) - (GL) - (SE)

- ENSALADA DE BURRATA Y TOMATE · BURRATA AND TOMATO SALAD** € 21
Burrata, tomate & aceite de albahaca
Burrata, tomato & basil oil (LA) - (V) - (SU) - (FC) - (CA)
- ENSALADA NICOISE · NICOISE SALAD** € 35
Lechuga baby, tomate, patata, huevo & atún
Baby lettuce, baby potatoes, boiled egg & tuna (LA) - (V) - (MS) - (PE) - (HU)
- ENSALADA TRADICIONAL CÉSAR · TRADITIONAL CAESAR SALAD** € 23
Lechuga, salsa César, croûtons & queso parmesano
Romaine lettuce, classic Caesar sauce, croûtons & parmesan cheese (LA) - (V) - (GL) - (HU) - (SU) - (LA) - (MS)
- ENSALADA CÉSAR POLLO O GAMBAS · CAESAR SALAD WITH CHICKEN OR PRAWNS** € 28 / € 29
(GL) - (P) - (SE) - (HU) - (LA) - (AP) - (SO)
- CLUB SANDWICH** € 28
Pollo a la parrilla, huevo, lechuga, bacon, tomate & patatas fritas
Grilled chicken, fried egg, lettuce, bacon, tomato & french fries (GL) - (P) - (SE) - (HU) - (LA) - (AP) - (SO) - (SU)

- HAMBURGUESA DE WAGYU 180gr · WAGYU BURGER 180gr** € 29
Pan brioche, queso, salsa especial & patatas fritas
Brioche bread, cheese, special sauce & french fries
(GL) - (LA) - (HU) - (SU) - (SE) - (SO)
- HAMBURGUESA VEGANA · VEGGIE BURGER** € 28
Verduras fritas, guacamole, tomate, siracha mayo & pan gluten free
Fries vegetable, guacamole, tomato and siracha mayo & gluten free bun
(SE) - (LA) - (V) - (MS) - (AP) - (HU) - (PE)
- LOMO DE BACALAO EN TEMPURA · COD FISH LOIN IN TEMPURA** € 29
Patatas fritas & salsa tártara
French fries & tartar sauce
(GL) - (PE) - (MS) - (HU) - (LA) - (SU) - (SO) - (A)

- MARGARITA · MARGHERITA** € 25
Albahaca & mozzarella
Tomato sauce, mozzarella cheese & fresh basil
(GL) - (LA) - (V)

- DIAVOLA** € 27
Pepperoni, salsa picante & mozzarella
With pepperoni, spicy sauce & mozzarella
(GL) - (LA) - (AP)

- SPAGHETTI ALLA CHITARRA BOLOGNESA** € 27
Ragu de ternera & queso parmesano |
Beef ragu & parmesan cheese
(GL) - (CR) - (PE) - (MO) - (A) - (LA)

- PIZZA VEGANA · VEGAN PIZZA** € 25
Salsa de tomate & mozzarella vegana
Tomato sauce & vegan mozzarella
(GL)

- PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA CON BAYAS · SEASONAL SLICED FRUIT PLATTER WITH BERRIES** € 23
(V)

- CHEESECAKE** € 12
(LA) - (GL) - (FC) - (HU)

- BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA · CHOCOLATE BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM** € 12
(LA) - (GL) - (FC) - (HU)

- HELADOS Y SORBETES VARIADOS · ICE CREAMS AND SHERBETS** € 5
Vainilla, chocolate o fresa
Vanilla, chocolate or strawberry
(LA) - (GL) - (FC)

ENSALADAS &
SÁNDWICHES

BURGUES &
PESCADOS

PIZZA &
PASTA

POSTRES
DESSERTS

SALADS & SANDWICHES

BURGERS & FISH

Todos los precios en Euros (€)
IVA Incluido
All prices in Euros (€)
VAT included

PLATOS INDICADOS CON:
DISHES INDICATED WITH:

- (GL) Gluten
- (CR) Crustáceos · Crustaceans
- (FC) Frutos de cáscara · Nuts
- (SE) Sésamo · Sesame
- (HU) Huevo · Egg
- (LA) Lactosa · Dairy
- (AL) Altramuces · Lupins
- (AP) Apio · Celery
- (CA) Cacahuètes · Peanuts
- (MO) Moluscos · Molluscs
- (MS) Mostaza · Mustard
- (PE) Pescado · Fish
- (SO) Soja · Soya
- (SU) Sulfitos · Sulfites

SATAIA



DRINKS

€ 22

PREMIUM APEROL SPRITZ

Aperol, champagne & soda

€ 22

NEGRONI

Gin Botanist, Antica Formula, Campari

€ 22

HUGO

Champagne, Saint Germain, lima y menta · Champagne, Saint Germain, lime and mint

€ 16

SIGNATURE

SÓLLER MOJITO

Ron negro, limón, menta, naranja de Sóller y azúcar · Dark rum, lemon, mint, Sóller orange and sugar

€ 16

WATERMELON MARTINI

Ron, plátano, martini bianco, sandía, zumo de limón · Rum, banana, martini bianco, watermelon, lemon juice

€ 16

LONDON MULE

Ginebra, cerveza de jengibre y zumo de limón · Gijn, ginger beer and lemon juice

CHAMPAGNE COCKTAILS

BELLINI

Champagne y puré de melocotón · Champagne and peach pureé

€ 20

ROSSINI

Champagne y puré de fresa · Champagne and strawberry pureé

€ 20

MOCKTAILS

FRUITI FAN

Fresa, naranja, plátano, piña, mango y sandía · Strawberry, orange, banana, pineapple, mango and watermelon

€ 10

LOVELY BREEZE

Zumo de arándano, zumo de naranja, zumo de piña y jarabe de rosa
Cranberry juice, orange juice, pineapple juice and rose syrup

€ 10

MOJITO 0%

Ginger ale, menta, zumo de lima and sirope de azúcar · Ginger ale, peppermint, lime juice, sugar y syrup

€ 10

VITAMIN C

Pomelo, naranja y lima · Grapefruit, orange and lime

€ 10

REFRESCOS · SOFT DRINKS

Agua con gas (0,30L) · Sparkling water

€ 5

Agua sin gas (1L) · Still water

€ 7

Zumos · Juice

€ 5

Refrescos · Soft drinks

€ 5

SMOOTHIES. ELIJA EL SABOR DE SU PREFERENCIA · CHOOSE YOUR PREFERRED FLAVOUR

Plátano · Banana

€ 10

Mango

€ 10

Fresa · Strawberry

€ 10

Piña · Pineapple

€ 10

MILKSHAKES

Oreo

€ 10

Chocolate y coco · Chocolate and coconut

€ 10

Chocolate y caramelo · Chocolate and caramel

10

COPA · GLASS

Attis · White wine

€ 12

Bassa Telmo R. · White wine

€ 10

Chablis la Sereine · White wine

€ 16

Mortix Blanc · White wine

€ 10

Mestres Coquet brut · Cava

€ 15

Raventos i Blanc Rose · Rose cava

€ 16

Flaires · Rose wine

€ 10

Rose d'une Nuit · Rose wine

€ 14

Mortix Negre · Red wine

€ 10

Obalo la Encina · Red wine

€ 10

Oliver Laffève · Red wine

€ 16

POR BOTELLA · PER BOTTLE

Möet & Chandon Impérial Brut

€ 110

Möet & Chandon Impérial Rosé

€ 125

Möet & Chandon "Ice"

€ 105

Möet & Chandon "Ice" Rosé

€ 135

Dom Perignon Brut 2012

€ 450

Pol Roger Sir Wiston Ch. 2013

€ 390

Mahou de barril · draught lrg.

€ 8

Mahou de barril · draught sml.

€ 6

Ambar

€ 6

Heineken

€ 6

Sin alcohol · Alcohol free

€ 6

Sin gluten · Gluten free

€ 8

COCKTAILS

COCTELES

SELECCIÓN de BEBIDAS

VARIOUS DRINKS

VINO & ESPUMOSOS

WINES & SPARKLING WINES

CERVEZAS

BEERS

SATAJAJA