

PER PICAR & COMPARTIR

NACHOS AMB FORMATGE 11€

amb "pico de gallo" i crema agria.

(Salsa guacamole + 4€)



OLIVES Les més grans! 2.5€

CHIPS Super Gruixudes! 3€

TRIPLE COMBO DE DIPS 9€

Hummus (cigrons), baba ganoush (albergínia) i del "xef". Amb torrades i palets de pastanaga.

CEVICHE 10€

Peix blanc fresc marinat amb llet de tigre.

CROQUETES DE CARN D'OLLA 7€

(6u.) 100% casolanes! km.0

BOLS

Amanides.

BUDDHA BOWL 10€

Base d'arròs, edamame, amanida variada, verdures al forn, tomàquet cherry, ceba marinada, raves i fruits secs en vinagreta balsàmica.



CÈSAR 11€

Mescla de brots verds, pit de pollastre marinat, crostons, tomàquet sec i encenalls de formatge D.O. "grana padano" en salsa cèsar.

DE QUINOA 10€

Quinoa reial, pastanaga, carbassó, xampinyons, mescla de brots verds, pipes de girasol i carbassa torrades, en vinagreta d'alfàbrega.



DE TONYINA 12€

Tomàquet Cor de Bou, tonyina, ceba marinada, ruca i olivada.



eco

on a

B E A C H B A R

km.0

Vegan

BURGERS & BURRITOS

Pa burger km.0

Pa SENSE GLUTEN disponible.

BURGER DE VEDELLA 11€

Contundents 250gr de carn de boví 100% de Girona, crema de formatge manxec, ceba, ruca, cruixent beicon i cogombre cassolà.



LA "MIG QUILO" DE VEDELLA (DOBLE BURGER) 17€

Mateixos ingredients... DOBLE de carn! T'atreveixes?

BURGER DE POLLASTRE 11€

Saborosa hamburguesa cruixent de 250gr, amb formatge Brie fos, sofregit de ceba, tomàquet, pebrot vermell i brots verds.

BURGER "VEGGIE" 10€

Deliciosa hamburguesa de llegums, verdures i quinoa de 200gr cassolana, amb ceba marinada i mousse de formatge Feta i remolatxa.

BURGER BEYOND MEAT 12€

Sorprenent hamburguesa vegetal amb formatge "cheddar" vegà, enciam, tomàquet, ceba i cogombre cassolà.

BURRITO DE POLLASTRE TANDOORI 11€

Coca de blat farcida de saborós pollastre marinat en tandoori, salsa de iogurt i cruixents brots verds.



BURRITO DE CARN 11€

Coca de blat farcida de sucosa carn entatxonada, fèsols, arròs, formatge i brots verds. Tot barrejat amb la nostra salsa barbaçoa..

BURRITO "VEGGIE" 10€

Coca de blat farcida de fèsols, arròs, saltejat amb verdures, croquetes de cigrons, formatge cheddar, fulles d'espinacs i salsa "tzatziki".



AMANIDETA VERDA

4€

PATATES FREGIDES

4€

Amb la nostra salsa secreta. Cassolanes i fetes cada dia!

SALSAS CASSOLANES

KETCHUP 0.6€ Amb tomàquet madur, pebrot vermell, sucre morè, mòdena, pebre i oli d'oliva.

MOSTASSA 0.8€ Mostassa en gra, vinagre, oli, sal i pebre.

MAIONESA DE TRUFA 0.8€ Trufa blanca, ou, oli d'oliva i sal.

COMBOS DEL DIA

Tria entre carn, peix o vegetarià.

12€

PLATS COMBINATS fets amb productes de temporada i directes del mercat.



Pregunta'ns!

CURRYS

Especialitat de la casa.

DE VERDURES 14€

Acompanyat d'arròs basmati aromatitzat en cúrcuma i espècies amb cruixent papadam.

DE POLLASTRE 15€

Acompanyat d'arròs basmati aromatitzat en cúrcuma i espècies amb cruixent papadam.



DOLÇ

Disponibles tot el dia.

5€

POSTRES & PASTISSOS DEL DIA Pregunta'ns!

MOUSSE DE MANGO 100% cassolana!

Fresquíssima mousse de mango amb coulis de fruita de la passió.

GELATS ARTESANS Autèntic 'gelato' artesà.



Brownie & Xocolata
Vainilla Bourbon & Nous de Macadàmia
Llimona Mediterrània
Iogurt & Fruites del bosc

✂ Horari cuina: 12h a 15.45h / 20h a 23h

🌱 Plat vegetarià

🌱 Plat vegà

🌶 Si vols picant... Demana-ho!

📦 Si no t'ho acabes... Demana-ho per emportar!

Al·lèrgens: GLUTEN SÈSAM LLET OUI PEIX FRUITS DE MARE

*Sorry! No dividim el compte!
*No t'axequis! Et portem el compte a la teva taula.

enjoy the moment

PARA PICAR & COMPARTIR

NACHOS CON QUESO 11€

con pico de gallo y crema agria.

(Salsa guacamole + 4€)



OLIVAS Las más gordas! 2,5€

CHIPS ¡Super Gruesas! 3€

TRIPLE COMBO DE DIPS 9€

Hummus (garbanzos), baba ganoush (berenjena) y del "chef". Con tostadas y palitos de zanahoria.

CEVICHE 10€

Pescado blanco fresco marinado en leche de tigre.

CROQUETAS DE "CARN D'OLLA" 7€

(6u.) ¡100% caseras! km.0

BOLS

Ensaladas.

BUDDHA BOWL 10€

Base de arroz, edamame, ensalada variada, verduras al horno, tomate cherry, cebolla marinada, rabanitos y frutos secos en vinagreta balsámica.



CÉSAR 11€

Mezcla de brotes verdes, pechuga de pollo marinado, picatostes, tomate seco y virutas de queso D.O. "grana padano" en salsa César.

DE QUINOA 10€

Quinoa real, zanahoria, calabacín, champiñones, mezcla de brotes verdes, pipas de girasol y calabaza tostadas en vinagreta de albahaca.



DE ATÚN 12€

Tomate "Cor de Bou", atún, cebolla marinada, rúcula y olivada.



eco B E A C H B A R

km.0 Vegan

BURGERS & BURRITOS

Pan burger Eco km.0

Pan SIN GLUTEN disponible.



BURGER DE TERNERA 11€

Contundentes 250gr de carne de vacuno 100% de Girona, crema de queso manchego, cebolla, rúcula, crujiente beicon y pepinillo casero.

LA "MEDIO KILO" DE TERNERA (DOBLE BURGER) 17€

Mismos ingredientes... ¡DOBLE de carne! ¿Te atreves?

BURGER DE POLLO 11€

Jugosa hamburguesa crujiente de 250gr, con queso Brie fundido, sofrito de cebolla, tomate y pimiento rojo y brotes verdes.

BURGER "VEGGIE" 10€

Deliciosa hamburguesa de legumbres, verduras y quinoa de 200gr casera, con cebolla marinada y mousse de queso Feta y remolacha.

BURGER BEYOND MEAT 12€

Sorprendente hamburguesa vegetal con queso cheddar vegano, lechuga, tomate, cebolla y pepinillo casero.

BURRITO DE POLLO TANDOORI 11€

Torta de trigo rellena de sabroso pollo marinado en tandoori, salsa de yogur y crujientes brotes verdes.



BURRITO DE CARNE MECHADA 11€

Torta de trigo rellena de jugosa carne mechada, frijoles, arroz, queso y brotes verdes. Todo mezclado con nuestra salsa barbacoa.

BURRITO "VEGGIE" 10€

Torta de trigo rellena de frijoles, arroz, salteado con verduras, croquetas de garbanzos, queso "cheddar", hojas de espinacas y salsa "tzatziki".

ENSALADITA VERDE

4€

PATATAS FRITAS

4€

Con nuestra salsa secreta. ¡Caseras y hechas cada día!

SALSAS CASERAS

KETCHUP 0.6€ Con tomate maduro, pimentón, azúcar, moreno, módena, pimienta y aceite de oliva.

MOSTAZA 0.8€ Mostaza en grano, vinagre, aceite, sal y pimienta.

MAYONESA DE TRUFA 0.8€ Trufa blanca, huevo, aceite de oliva y sal.

COMBOS DEL DIA

Elige entre carne, pescado o vegetariano.

12€

PLATOS COMBINADOS hechos con productos de temporada y directos del mercado.



¡Pregúntanos!

CURRYS

Especialidad de la casa.

DE VERDURAS 14€

Acompañado de arroz basmati aromatizado en cúrcuma y especias con crujiente papadam.

DE POLLO 15€

Acompañado de arroz basmati aromatizado en cúrcuma y especias con crujiente papadam.



DULCES

Disponibles todo el día.

5€

POSTRES & TARTAS DEL DÍA ¡Pregúntanos!

MOUSSE DE MANGO ¡100% casera!

Fresquísima mousse de mango con coulis de fruta de la pasión.

HELADOS ARTESANOS Auténtico 'gelato' artesano.



Brownie & Chocolate
Vainilla Bourbon & Nueces de Macadamia
Limón Mediterráneo
Yogurt & Frutas del bosque

✂ Horario cocina: 12h a 15.45h / 20h a 23h

🌱 Plato vegetariano

🌱 Plato vegano

🌶 Si quieres picante...¡Pídelo!

👛 Si no te lo acabas...¡Pídelo para llevar!

Alérgenos: GLUTEN SESAMO LECHE HUEVO PESCADO FRUTOS - NUESTRA CON CÁSCARA

*Sorry! No dividimos la cuenta.

*¡No te levantes! Te traemos la cuenta a tu mesa.

enjoy the moment

A GRIGNOTER & PARTAGER

NACHOS AU FROMAGE 11€

avec "Pico de Gallo" et à la crème sure.

(Sauce guacamole + 4€)

OLIVES Les plus grosses! 2,5€

CHIPS Très grosses! 3€

COMBO TRIPLE DIP 9€

Hummus (pois chiches), baba ganoush (aubergine) et du chef. Avec des toasts et des bâtonnets de carotte.

CEVICHE 10€

Pescado blanco fresco marinado en leche de tigre.

CROQUETTES DE LA "YAYA" (6u.) 7€

de "Carn d'olla". Fait maison! km.0

BOLS

Salades.

BUDDHA BOWL 10€

Base de riz, edamame, mélange de salade, légumes cuits au four, tomate cerise, oignon mariné, radis et noix en vinaigrette balsamique.

CÉSAR 11€

Mélange de jeunes pousses vertes, blanc de poulet mariné, morceaux, tomates séchées et copeaux de "grano padano D.O." dans la sauce César.

DE QUINOA 10€

Quinoa royal, carottes, courgettes, champignons de Paris, mélange de jeunes pousses vertes, graines grillées de tournesol, citrouille et vinaigrette de basilic.

DE THON 12€

Tomate "Coeur de Boeuf", thon, marinade à l'oignon, salade et sauce à l'olive.



ona

B E A C H B A R

km.0 Vegan

BURGERS & BURRITOS

Pain burger km.0

Pain sans gluten disponible.

BURGER DE BOEUF 11€

250gr de viande 100% de Girona avec de l'oignon, fromage manchego, roquette, bacon croustillant et cornichon maison.

LA "DEMI KILO" DE BOEUF (DOUBLE BURGER) 17€

Mêmes ingrédients ... DOUBLE viande! Oserez-vous?

BURGER DE POULET 11€

Hamburger juteux et croustillant de 250gr, avec fromage Brie fondue, pousses vertes, sauce à l'oignon, tomate et poivron rouge.

BURGER "VEGGIE" 10€

Délicieux burger de légumineuses, légumes et quinoa de 200 gr fait maison, avec oignons marinés et mousse de fromage feta et betteraves.

BURGER BEYOND MEAT 12€

Incroyable burger de légumes avec fromage cheddar végétalien, laitue, tomate, oignon et cornichon maison.

BURRITO TANDOORI 11€

Galette de blé farci avec du somptueux poulet mariné tandoori, sauce au yaourt et croustillantes jeunes pousses vertes.

BURRITO DE VIANDE 11€

Galette de blé farci à la viande rôtie, haricots, riz, fromage, pousses vertes et tout mélangé avec notre sauce barbecue.

BURRITO "VEGGIE" 10€

Galette de blé farci aux haricots, riz, sauté aux légumes, croquettes de pois chiches, fromage cheddar, feuilles d'épinards et sauce "tzatziki".

SALADE VERTE		SAUCE MAISON	
	4€		
	4€		KETCHUP 0.6€ Avec tomate mûre, paprika, cassonade, modène, poivre et huile d'olive.
Avec notre sauce secrète. Fait maison chaque jour!			MOUTARDE 0.8€ Moutarde aux grains, vinaigre, huile, sel et poivre.
			MAYONNAISE AUX TRUFFES 0.8€ Truffe blanche, oeuf, huile d'olive et sel.

COMBOS DU JOUR

Choisissez entre viande, poisson et végétarien!

12€

PLATS COMBINÉS cuisinés avec des produits de saison et provenant directement du marché.

Demander-nous!



CURRYS

Spécialités maison.

DE LÉGUMES 14€

Composé du riz basmati aromatisé au curcuma et aux épices avec un croustillant papadam.

DE POULET 15€

Composé du riz basmati aromatisé au curcuma et aux épices avec un croustillant papadam.



DOUCE

Disponible toute la journée.

5€

DESSERTS & GÂTEAUX DU JOUR

Demander-nous!

MOUSSE À LA MANGUE

Fait maison!

Fraîche mousse à la mangue avec des arômes de fleurs sauvages.

GLACES ARTISANALE

Authentique "gelato" artisanale.



Brownie & Chocolat
Vainilla Bourbon & Noix de Macadamia
Citron Méditerranéen
Yaourt & Fruit de bois

✂ Horaires de cuisine: 12h à 15.45h / 20h à 23h

🌱 Plat végétarien

🌱 Plat végétalien

🌶 Si vous l'aimez plus épicé... commandez le!

📦 Si vous ne terminez pas... Vous pouvez l'emporter!

Allergènes:

*Sorry! On accepte pas les additions.
*Restez assis, on vous apporte l'addition à table.

enjoy the moment

TO TASTE & SHARE

CHEESY NACHOS 11€

with "Pico de Gallo" & sour cream.

(Guacamole sauce + 4€)



OLIVES The largest! 2.5€

CHIPS Super Chunky! 3€

TRIPLE COMBO DIP 9€

Hummus (chickpeas), baba ganoush (aubergine) and chef's dip. With toasts and carrot sticks.

CEVICHE 10€

Fresh white fish marinated in tiger's milk.

"POT MEAT" CROQUETTES (6u.) 7€

100% homemade! km.0

BOWLS

Salads.

BUDDHA BOWL 10€

Rice base, edamame, salad mix, baked vegetables, tomato cherry, marinated onion, radishes and nuts in balsamic vinaigrette.



CAESAR SALAD 11€

Mixture of green shoots, marinated chicken breast, focaccia croutons, dried tomato, "grana padano" D.O. shavings, dressed with Caesar sauce.

QUINOA SALAD 10€

Quinoa, carrot, courgette, mushrooms, mixture of green shoots, toasted sunflower and pumpkin seeds, dressed with basil vinaigrette.



TUNA SALAD 12€

"Bull's heart" tomatoes, tuna, marinated onion, rucula and dressed with olive vinaigrette.



ona

B E A C H B A R

km.0 Vegan

BURGERS & BURRITOS

Bread burger km.0

Gluten free bread available.



VEAL BURGER 11€

250 gr of 100% Girona meat, with onion, rucula, "manchego" cheese, crispy bacon, and homemade pickle.

THE "HALF KILO" OF VEAL (DOUBLE BURGER) 17€

Same ingredients... ¡DOUBLE meat! Do you dare?

CHICKEN BURGER 11€

Crispy, juicy 250 gr hamburger with melted Brie cheese, green shoots, fried onion, tomato and red pepper.

"VEGGIE" BURGER 10€

200 gr of a delicious **homemade** combination of pulses, vegetables and quinoa with Feta cheese and beetroot mousse with marinated onion.

BURGER BEYOND MEAT 12€

Surprising **vegetable burger** with vegan cheddar cheese, lettuce, tomato, onion and homemade pickle.

TANDOORI CHICKEN BURRITO 11€

Mexican wheat bread filled with flavourful **marinated Tandoori chicken**, yogurt sauce and crisp green shoots.



PULLED MEAT BURRITO 11€

Mexican wheat bread filled with **pulled meat** and mixed with beans, rice, cheese, vegetables and our homemade barbecue sauce.

"VEGGIE" BURRITO 10€

Mexican wheat bread filled with beans, rice, sautéed vegetables, **chickpea croquettes**, cheddar cheese, spinach leaves and "tzatziki" sauce.



GREEN SALAD

4€

FRENCH FRIES

4€

With our secret sauce. Homemade & daily fried!

HOMEMADE SAUCE

KETCHUP 0.6€ With ripe tomato, red pepper, brown sugar, modena, pepper and olive oil.

MUSTARD 0.8€ Grain mustard, vinegar, oil, salt and pepper.

TRUFFLE MAYONNAISE 0.8€ White truffle, egg, olive oil and salt.

COMBOS OF THE DAY

Choose between **meat, fish or vegetarian** dish.

12€

COMBINED DISHES made with seasonal products direct from the market.

Ask us!



CURRIES

Speciality of the house.

VEGETABLE 14€

Accompanied by turmeric spiced Basmati rice and crisp Poppadum.

CHICKEN 15€

Accompanied by turmeric spiced Basmati rice and crisp Poppadum.



SWEET

Available all day.

5€

DESSERTS & CAKES OF THE DAY Ask us!

MANGO MOUSSE 100% homemade!

Fresh mango mousse with wild flower aromas.

ARTISAN ICE CREAMS Authentic artisan 'gelato'.



Brownie & Chocolate
Vanilla Bourbon & Macadamia nuts
Mediterranean lemon
Wild fruit yogurt

Kitchen timetable: 12h to 15.45h / 20h to 23h

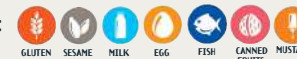
Vegetarian dish

Vegan dish

If you would like it hotter... Just ask!

If you can't finish your meal... ask for your doggy bag!

Allergens:



*Sorry! We don't issue separated bills.

*Don't get up, we will bring your bill to the table.

enjoy the moment

COFFEE ADDICTS

ESPRESSO	1.7€	1.9€
"CORTADO"	1.8€	2.0€
Café con Leche/LATTE/AU LAIT	1.9€	2.1€
CAPUCCINO	2.3€	2.5€
Café Irlandés/IRISH COFFEE	7.0€	8.0€
INFUSIONES/TEA/THÉ	2.5€	3.0€

También tenemos leche de avena y de soja.
We also have oat & soy milk. Nous avons aussi du lait d'avoine et de soja.

ZUMOS / JUICES

Elaboramos nuestros zumos cada día con fruta fresca natural.

We make our juices every day with fresh natural fruit.

Nous faisons nos jus tous les jours avec des fruits frais et naturels.



LIMON / LEMON / CITRON 3.5€ NARANJA / ORANGE 3.5€

SUNSET 5€ VITAMIN!

Naranja, zanahoria, lima & cúrcuma.
Carrot, orange, pineapple & turmeric.
Carotte, orange, ananas & curcuma.

GREEN LOVE 5€ DETOX!

Manzana, espinacas, pepino, jengibre & limón.
Apple, spinach, cucumber, ginger & lemon.
Pomme, épinards, concombre, gingembre & citron.

PURA VIDA 5€ ENERGY!

Fresas, naranja & mango.
Strawberries, orange & mango.
Fraise, orange & mangue.

TROPICAL RED 5€ RECOVERY!

Naranja, piña, lima, jengibre, arándanos & açaí.
Orange, pineapple, lime, ginger, blueberries & açaí.
Orange, ananas, citron vert, gingembre, myrtilles & açaí.

REFRESH YOURSELF

AGUA / WATER / EAU 33cl	1.6€	3.0€
VICHY 33CL	2.5€	3.0€
AGUA / WATER / EAU 50CL	2.5€	3.0€
CON GAS / SODA / GAZEUSE 30CL	2.5€	3.0€
COCA-COLA, COLA ZERO, FANTA, SPRITE, NESTEA, AQUARIUS, BITTER KAS, CACAOLAT ...	2.5€	3.0€
ZUMOS / JUICE / JUS	2.5€	3.0€
TONICA FEVER TREE PREMIUM	3.0€	3.5€
RED BULL	3.0€	4.0€

ona

D R I N K S



CERVEZA / BEER

CRAFT BEER LOCAL ARTESANA

5€



CERVENA TOCADA PER LA TRAMUNTANA

BELGIAN BLONDE ALE
"Saaz" (EMPORDÀ) 7°

SESSION IPA
Citra & Mosaic (EMPORDÀ) 4.5°

SPECIALTY HOPPY IPA
Citra & El Dorado (EMPORDÀ) 6°

IMPERIAL PORTER
Negra / Black (EMPORDÀ) 9°



DRAFT BEER	2.3€	3.0€
DRAFT BEER 50CL	4.0€	4.5€
ESTRELLA	3.0€	4.0€
VOLL DAMM	3.5€	4.5€
MALQUERIDA	3.5€	4.5€
DAURA DAMM	3.5€	4.5€
COMPLIT IPA	4.0€	4.5€
CORONITA	3.5€	4.5€
DESPERADOS	3.5€	4.5€

COPAS / LONG DRINKS

GIN&TONIC

BOMBAY, BEEFEATER, TANQUERAY, AMPERSAND, PUERTO DE INDIAS 7.5€

BOMBAY SAPPHIRE, SEAGRAM'S, NORDÉS 8€

TANQUERAY N°10, G'VINE, HENDRICK'S, GIN MARE, BROCKMANS 9.5€



WHISKY&BOURBON

JB, BALLANTINE'S 7€

CUTTY SARK, J.WALKER (RED) 7.5€

JACK DANIEL'S, FOUR ROSES, BULLEIT 8€

J. WALKER (BLACK) 9€

GLENNROTHES, CARDHU 12€

LAGAVULIN 14€

RON/ROM

CAPTAIN MORGAN, FLOR DE CAÑA 7€

BACARDI, BRUGAL, BARCELÓ, PAMPERO, HAVANA 3, CACIQUE 7.5€

HAVANA 7 8€

ZACAPA 9€

VODKA

ABSOLUT, SMIRNOFF, CAMEL GECKO, RUSSIAN STANDARD 7€

KETEL ONE, CIROC, BELVEDERE 9.5€

GREY GOOSE 10€

FRUITONIC 9€

Gin Mare, macerado artesanalmente con fresas & tónica Fever Tree.
Gin Mare, macerated with strawberries & Fever Tree tonic.
Gin Mare, macéré avec des fraises & tonique Fever Tree.



APEROL ONA STYLE 7.5€

Aperol, vino blanco, cava & un toque de menta.
Aperol, white wine, cava & a touch of mint.
Aperol vin blanc, cava & une touche de menthe.



BODEGA / CELLAR / CAVE

● TINTO / RED / ROUGE ● BLANCO / WHITE / BLANC ● ROSADO / ROSÉ / ROSÉ

VINO / WINE / VINS

DE LA CASA / OF THE HOUSE / DE LA MAISON	3.5€	14€
DE LA CASA / OF THE HOUSE / DE LA MAISON (RESERVA)	4.0€	16€
ESPELT VAILET		18€
ESPELT LLEDONER		18€
ESPELT SAULÓ		18€
DIFFÉRENT		19€

CAVA & CHAMPAGNE

CAVA DE LA CASA / OF THE HOUSE / DE LA MAISON	4.0€	16€
CHAMPAGNE MOET CHANDON		55€

SANGRIA

COPA / GLASS / VERRE	4.5€	
JARRA / JAR / JARRE 1L		15€
DE / WITH / AVEC CAVA 1L		20€



Tarifa nocturna aplicable des de les 23h.
Tarifa nocturna aplicable desde las 23h.

Night rate applicable from 23 hours.
Prix applicables a partir de 23 heures.

10€



So Sexy

Frambuesa, Yuzu, lima fresca, vainilla, haba tonka, azúcar & bourbon Bulleit.

Raspberry, Yuzu, fresh lime, vanilla, tonka bean, sugar & Bulleit bourbon.

Framboise, Yuzu, citron vert frais, vanille, fève tonka, sucre & bourbon Bulleit.

9€



Point Break
Zumo de plátano natural, maracuyá con lima fresca & Ron añejo Flor de Caña.

Natural banana juice, passion fruit with fresh lime & Flor de Caña black rum.

Jus de banane naturel, fruit de la passion au citron vert frais & Rhum brun Flor de Caña.

9€



Daiquiri

Lima fresca, azúcar & Ron añejo Flor de Caña.

Fresh lime, sugar & Flor de Caña dark rum.

Citron vert frais, sucre & Rhum brun Flor de Caña.

10€



Watermelon

Zumo de sandía infusionado con hojas keffir, lima fresca, canela & Gin Mare.

Watermelon juice infused with keffir leaves, fresh lime, cinnamon & Gin Mare.

Jus de pastèque infusé avec feuilles de keffir, citron vert frais, cannelle & Gin Mare.

9€



Surfer Mule

Ginger beer, lima fresca, canela, toque de yuzu & Vodka Ketel One.

Ginger beer, fresh lime, cinnamon, yuzu & Ketel One vodka.

Ginger beer, citron vert frais, yuzu, cannelle & Vodka Ketel One.

9€



Mojito

Lima fresca, azúcar demerara, menta & Ron añejo Flor de Caña.

Fresh lime, demerara sugar, mint & Flor de Caña dark rum.

Citron vert frais, demerara sucre, menthe & Rhum brun Flor de Caña.

10€



Kid Kiwi

Kiwi, zumo de lichi, sirope de pistacho, lima fresca, té macha, St. Germain & vodka Ketel One.

Kiwi, lychee juice, pistachio syrup, fresh lime, matcha tea, St. Germain & vodka Ketel One.

Kiwi, jus de litchi, sirop de pistache, citron vert frais, thé matcha & vodka Ketel One.

10€



Pisco Disco

Pisco macerado en Butterfly Pea, zumo de lima fresca, azúcar & clara de huevo.

Pisco macerated in Butterfly Pea, fresh lime, sugar & egg white.

Pisco macéré à Butterfly Pea, jus de citron vert frais, sucre & blanc d'oeuf.

9€



Piña Colada

Zumo de piña, crema de coco & Ron añejo Flor de Caña.

Pineapple juice, coconut cream & Flor de Caña dark rum.

Jus d'ananas, la crème de noix de coco & Rhum brun Flor de Caña.

10€



Tropic Zombie

Maracuyá, mandarina, mango, lima fresca, tomillo limonero, lemongrass, canela & ron Flor de Caña.

Passion fruit, tangerine, mango, fresh lime, lemon thyme, lemongrass, cinnamon & Flor de Caña rum.

Fruit de la passion, mandarine, mangue, citron vert frais, thym citron, citronnelle, cannelle & rhum Flor de Caña.

10€



Margarita

Lima fresca, azúcar, Tequila Don Julio & Cointreau.

Fresh lime, sugar, Don Julio tequila & Cointreau.

Citron vert frais, sucre, Tequila Don Julio & Cointreau.

7€



Indie Ocean

Frambuesa, mango, piña, coco & toque de menta.

Raspberry, mango, pineapple, coco & touch of mint.

Framboise, mangue, ananas, coco & menthe.

10€



Mezcal Red

Arándanos, lima fresca, espuma de mora, romero, tequila & Mezcal.

Cranberries, fresh lime, blackberry foam, rosemary, tequila & Mezcal.

Canneberges, citron vert frais, mousse de mûre, romarin, tequila & Mezcal.

9€



Caipirinha

Lima fresca, azúcar & Cachaça.

Fresh lime, sugar & Cachaça.

Citron vert frais, sucre & Cachaça.

7€



Pacific Ocean

Plátano, açai, mandarina, frutas del bosque, hoja Keffir & lima fresca.

Banana, açai, tangerine, wild berries, Keffir leaf & fresh lime.

Banane, açai, mandarine, baies, feuille de keffir & citron vert frais.