



ona



eco

B E A C H B A R

km.0



PER PICAR & COMPARTIR

OLIVES Les més grans! 2,5€

CHIPS Super Gruixudes! 3€

CROQUETES DE CARN D'OLLA 8€ (6u.) 100% casolanes! km.0

BEACH NACHOS 12€ amb "pico de gallo" i crema agria. Els vols amb **guacamole**? (+4€)



TRIPLE COMBO DE DIPS 9€ Hummus (cigrons), baba ganoush (albergínia) i muhammara (pebrot vermell). Pa pita i pastanaga.

CEVICHE 13€ Peix blanc fresc marinat.



BOWLS Fresh & Healthy.

BUDDHA 10€ Brots verds, civada, edamame, verdures saltejades, tomàquet cherry, blat de moro, "cancha", ceba marinada i fruits secs en vinagreta de tamarell. El vols amb **tofu cruixent**? (+3€) Amb **salmó fumat**? (+4€)



POLLOS HERMANOS 11€ Pit de pollastre marinat, brots verds, crostons, tomàquet sec i encenalls de formatge D.O. "grana padano" amb salsa cèsar.

SALMON & GARFUNKEL 13€ Salmó marinat, arròs, edamame, brots verds, cogombre, alga wakame, alga nori, gingebre marinat, maionesa de wasabi i soja.



QUINOA 10€ Quinoa reial, pastanaga, carbassó, xampinyons, barreja de brots verds i fruits secs en vinagreta d'alfàbrega.



BURGERS des de 2003.

OLD SCHOOL 11€ Doble hamburguesa de sucosa vedella de Girona amb formatge cheddar, bacó, ceba, brots verds, tomàquet i la nostra salsa secreta. La vols **DOBLE**? (+5€)

MAGIC MUSHROOMS 11€ Doble hamburguesa de sucosa vedella de Girona, saborós formatge emmental, brots verds i xampinyons amb maionesa de tòfona. La vols **DOBLE**? (+5€)



DAILY SPECIAL 11€ "La del dia": doble hamburguesa de sucosa vedella de Girona amb ingredients del dia... **Pregunta'ns!**. La vols **DOBLE**? (+5€)

POLLASTRE CRISPY 11€ Dues delicioses i cruixents hamburgueses de pollastre amb formatge brie, pebrot "de piquillo", brots verds i la nostra salsa tàrtara especial. La vols **DOBLE**? (+5€)

VEGGIE CRISPY 11€ Cruixent combinació casolana de llegums i verdures amb brots verds, tomàquet, guacamole i formatge cheddar.

*Pa burger **eco km.0**

*Pa SENSE GLUTEN disponible

BURRITOS

POLLASTRE TANDOORI 11€ Coca de blat farcida de saborós pollastre marinat en tandoori, salsa de iogurt i cruixents brots verds.

DE CARN 11€ Coca de blat farcida de sucosa carn entatxonada, fèsols, arròs, formatge i brots verds. Tot barrejat amb la nostra salsa barbacoa.



"VEGGIE" 11€ Coca de blat farcida de fèsols, arròs saltejat amb verdures, croquetes de cigrons, formatge cheddar, brots verds i salsa tahini.

EXTRES



PATATES FREGIDES 4€ Amb la nostra salsa tàrtara especial. Casolanes i fetes cada dia!



AMANIDA 4€ Directa de l'hort.

MAIONESA DE TÒFONA 0,8€

MAIONESA DE WASABI 0,8€

GUACAMOLE 4€

COMBOS DEL DIA

Tria entre **carn, peix o vegetarià**.

13€

Plats saludables, energètics i nutricionalment equilibrats. Elaborats 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

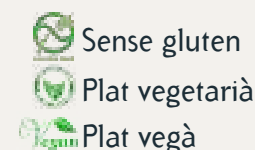
Disponibles tot el dia.

5€

PASTISSOS DEL DIA Pastís de xocolata, Carrot cake, Cheesecake, Pastís de llimona



GELATS ARTESANS Autèntic 'gelato' artesà. Brownie & Xocolata, Vainilla Bourbon & Nous de Macadàmia, Llimona Mediterrànea, Sorbet de mango & fruita de la passió



Si vols picant... Demana-ho!

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

Al·lèrgens: GLUTEN, SÈSAM, LLET, OU, PEIX, FRUITS AMB CLOSCA, MOSTASSA



onaroses.com

#bONAvibra

Whatsapp & Reserves: 645 518 150

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



PARA PICAR & COMPARTIR

OLIVAS Las más gordas! **2,5€**

CHIPS ¡Super Gruesas! **3€**

CROQUETAS DE "CARN D'OLLA" **8€**   
(6u.) ¡100% caseras! km.0

BEACH NACHOS **12€**  
con pico de gallo y crema agria.
¿Lo quieres con **guacamole**? (+4€)

TRIPLE COMBO DE DIPS **9€**    
Hummus (garbanzos), baba ganoush (berenjena)
& muhammara (pimiento rojo). Pan pita y zanahoria.

CEVICHE **13€**  ¡Opción **vegana** disponible!
Pescado blanco fresco marinado.



BOWLS

"Healthy" ensaladas.

BUDDHA **10€**    

Brotes verdes, avena, edamame, verduras salteadas, tomate cherry, zanahoria, maíz, cancha, cebolla y frutos secos en vinagreta de tamarindo.
¿Lo quieres con **tofu crujiente**? (+3€) ¿Con **salmón marinado**? (+4€)



POLLOS HERMANOS **11€**   

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

SALMON & GARFUNKEL **13€**   

Salmon marinado, arroz, edamame, brotes verdes, pepino, alga wakame, alga nori, jengibre marinado, mayonesa de wasabi y soja.



QUINOA **10€**    ¡Opción **vegana** disponible!

Quinoa real, brotes verdes, zanahoria, calabacín, champiñones, frutos secos en vinagreta de albahaca.



eco

ona

B E A C H B A R

km.0

Vegan

BURGERS desde 2003.

OLD SCHOOL **11€**   

Doble hamburguesa de jugosa ternera de Girona con queso cheddar, beicon, cebolla, brotes verdes, tomate & nuestra salsa secreta. ¿La quieres **DOBLE**? (+5€)

MAGIC MUSHROOMS **11€**   

Doble hamburguesa de jugosa ternera de Girona, sabroso queso emmental, brotes verdes & champiñones en mayonesa de trufa. ¿La quieres **DOBLE**? (+5€)

DAILY SPECIAL **11€**   

"La del día": doble hamburguesa de jugosa ternera de Girona con ingredientes del día... ¡Pregúntanos!. ¿La quieres **DOBLE**? (+5€)

POLLO CRISPY **11€**   

Dos deliciosas y crujientes hamburguesas de pollo con queso brie, pimiento de piquillo, brotes verdes & nuestra salsa tártara especial. ¿La quieres **DOBLE**? (+5€)

VEGGIE CRISPY **11€**    ¡Opción **vegana** disponible!

Crujiente combinación casera de legumbres y verduras con brotes verdes, tomate, guacamole & queso cheddar.

*Pan burger **eco km.0**

*Pan SIN GLUTEN disponible 



BURRITOS

POLLO TANDOORI **11€**  

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

CARNE MECHADA **11€**  

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

"VEGGIE" **11€**    ¡Opción **vegana** disponible!

Torta de trigo rellena de frijoles, arroz, salteado con verduras, croquetas de garbanzos, queso cheddar, brotes verdes & salsa tahini.



EXTRAS



PATATAS FRITAS **4€**
Con nuestra salsa tártara especial.
¡Caseras y hechas cada día!



ENSALADA **4€**
Directa de la huerta.

MAYONESA DE TRUFA **0,8€**

MAYONESA DE WASABI **0,8€**

GUACAMOLE **4€**

COMBOS DEL DIA

Elige entre **carne, pescado o vegetariano**.

13€

Platos saludables, energéticos y nutricionalmente equilibrados. Elaborados 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€

TARTAS DEL DÍA  



Tarta de chocolate
Carrot cake
Cheesecake
Tarta de limón

HELADOS ARTESANOS Auténtico 'gelato' artesano. 



Brownie & Chocolate
Vainilla Bourbon & Nueces de Macadamia
Limón Mediterráneo
Sorbete de mango & fruta de la pasión



Sin gluten



Plato vegetariano



Plato vegano



Si quieres picante...¡Pídelo!



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

Alérgenos:



GLUTEN SESAMO LECHE HUEVO PESCADO FRUTOS MOSTAZA CON CÁSCARA



Whatsapp & Reservas: 645 518 150

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



onaroses.com

#bONAvibra



A GRIGNOTER & PARTAGER

OLIVES Les plus grosses! **2,5€**

CHIPS Très grosses! **3€**

CROQUETTES VIANDE (6u.) **8€**

Fait maison! km.0

BEACH NACHOS **12€**

avec "Pico de Gallo" et a la crème sure.
Vous le voulez avec du **guacamole**? (+4€)

COMBO TRIPLE DIP **9€**

Hummus (pois chiches), baba ganoush (aubergine) et du muhammara (poivron rouge). Avec pain pita et carotte.

CEVICHE **13€**

Poisson blanc au style péruvien.



BOWLS Fresh & Healthy.

BUDDHA **10€**

Choux verts, flocons d'avoine, edamame, légumes sautés, tomate cerise, carotte, maïs, "cancha", oignon et noix en vinaigrette au tamarin.
Envie de **tofu croustillant**? (+3€) Avec **saumon mariné**? (+4€)



LOS POLLOS HERMANOS **11€**

Poitrine de poulet marinée, pousses vertes, croûtons, tomates séchées et copeaux de fromage D.O. "grana padano" à la sauce César.

SALMON & GARFUNKEL **13€**

Saumon mariné, riz, edamame, pousses vertes, concombre, algues wakame, algue nori, gingembre mariné, mayonnaise au wasabi et soja.



QUINOA **10€**

Quinoa royal, carotte, courgette, champignons de Paris, mélange de jeunes pousses vertes, citrouille et vinaigrette basilic.



eco

ona

B E A C H B A R

km.0

Vegan

BURGERS depuis 2003.

OLD SCHOOL **11€**

Double burger de bœuf de Gérone juteux au fromage cheddar, bacon, oignon, pousses vertes, tomate et notre sauce secrète. Voulez-vous le **DOUBLE**? (+5€)

MAGIC MUSHROOMS **11€**

Double burger de bœuf de Gérone, savoureux fromage emmental, pousses vertes et champignons dans une mayonnaise à la truffe. Voulez-vous le **DOUBLE**? (+5€)

DAILY SPECIAL **11€**

Double burger de bœuf de Gérone avec des ingrédients du jour... **Demandez-nous!**
Voulez-vous le **DOUBLE**? (+5€)

POULET PANÉ **11€**

Deux burgers de poulet délicieux et croustillants avec fromage brie, piments "piquillo", pousses vertes et notre sauce tartare spéciale. Voulez-vous le **DOUBLE**? (+5€)

"VEGGIE" **11€**

Délicieux croustillante burger fait maison de légumineuses et légumes avec pousses vertes, tomate, guacamole et fromage cheddar.

*Pain burger km.0

*Pain sans gluten disponible.



BURRITOS

POULET TANDOORI **11€**

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

VIANDE **11€**

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

"VEGGIE" **11€**

Galette de blé farcie aux haricots, riz brun, fromage cheddar, pousses vertes et tout mélangé avec notre sauce tahini.



EXTRAS



FITES **4€**
Avec notre sauce tartare spéciale.
Fait maison chaque jour!



SALADE VERTE **4€**
En direct du marché.

MAYONNAISE AUX TRUFFES **0,8€**

MAYONNAISE AUX WASABI **0,8€**

GUACAMOLE **4€**

COMBOS DU JOUR

Choisissez entre **viande**, **poisson** et **végétarien**!

13€

Des plats sains, énergiques et équilibrés sur le plan nutritionnel. Fabriqué avec des produits de saison et directement du marché. **Demandez-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€

GÂTEAUX DU JOUR



Gâteau au chocolat
Carrot cake
Cheesecake
Tarte au citron

GLACES ARTISANALE Authentique "gelato" artisanale.



Brownie & Chocolat
Vainilla Bourbon & Noix de Macadamia
Citron Méditerranéen
Mangue et fruit de la passion



Sans gluten



Plat végétarien



Plat végétalien



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



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

Allergènes:





TO TASTE & SHARE

OLIVES The largest! 2,5€

CHIPS Super Chunky! 3€

"POT MEAT" CROQUETTES (6u.) 8€
100% homemade! km.0

BEACH NACHOS 12€
with "Pico de Gallo" & sour cream.
¿Do you want **guacamole?** (+4€)



TRIPLE COMBO DIP 9€
Hummus (chickpeas), baba ganoush (aubergine)
& muhammara (red pepper). With pita bread & carrot.

CEVICHE 13€
Fresh marinated white fish.



BOWLS

Fresh & Healthy.

BUDDHA 10€

Green sprouts, oatmeal, edamame, sauteed vegetables, cherry tomato, carrot, corn, "cancha", onion & nuts in tamarind vinaigrette.

Do you want it with **crunchy tofu?** (+3€) With **marinated salmon?** (+4€)



LOS POLLOS HERMANOS 11€

Marinated chicken breast, green shoots, croutons, dried tomato and D.O. "grana padano" cheese shavings in caesar sauce.

SALMON & GARFUNKEL 13€

Marinated salmon, rice, edamame, green shoots, cucumber, wakame seaweed, nori seaweed, marinated ginger, wasabi mayonnaise & soy.



EXOTIC 10€

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



eco

ona

B E A C H B A R

km.0

Vegan

BURGERS since 2003.

OLD SCHOOL 11€

Double juicy Girona's beef burger with cheddar cheese, bacon, onion, green shoots, tomato & our secret sauce. Do you want it **DOUBLE?** (+5€)

MAGIC MUSHROOMS 11€

Double juicy Girona's beef burger, tasty emmental cheese, green shoots and mushrooms in truffle mayonnaise. Do you want it **DOUBLE?** (+5€)

DAILY SPECIAL 11€

Double juicy Girona's beef burger with ingredients of the day... **Ask us!** Do you want it **DOUBLE?** (+5€)

CRISPY CHICKEN 11€

Two delicious crispy chicken burgers with brie cheese, "piquillo" pepper, green shoots & our special tartar sauce. Do you want it **DOUBLE?** (+5€)

CRISPY VEGGIE 11€

Crispy homemade combination of legumes and vegetables with green shoots, tomato, guacamole & cheddar cheese.

*Bread burger eco km.0

*Gluten free bread available



BURRITOS

TANDOORI CHICKEN 11€

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

PULLED MEAT 11€

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

VEGGIE 11€

Mexican wheat bread filled with beans, rice, sautéed vegetables, chickpea croquettes, cheddar cheese, green shoots & tahini sauce.



EXTRAS



TRUFFLE MAYONNAISE 0,8€

FRENCH FRIES 4€
With our special tartar sauce.
Homemade & daily fried!

WASABI MAYONNAISE 0,8€



GREEN SALAD 4€
Direct from the market.

GUACAMOLE 4€

COMBOS OF THE DAY

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

13€

Healthy, energetic and nutritionally balanced dishes. Made with seasonal products and direct from the market. **Ask us!**



CURRYS

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€

CAKES OF THE DAY



Chocolate fudge
Carrot cake
Cheesecake
Lemon pie

ARTISAN ICE CREAMS Authentic artisan 'gelato'.



Brownie & Chocolate
Vanilla Bourbon & Macadamia nuts
Mediterranean lemon
Mango & passion fruit



Gluten free



Vegetarian dish



Vegan dish

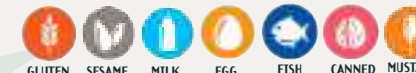


If you would like it hotter... Just ask!



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

Allergens:



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, plátano & mango.
Orange, banana & mango.
Orange, banane & mango.

GREEN LOVE 5€ DETOX!

Manzana, piña, espinacas, limón & jengibre.
Apple, pineapple, spinach, lemon & ginger.
Pomme, ananas, épinards, citron & gingembre.

PURA VIDA 5€ ENERGY!

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

TROPICAL RED 5€ RECOVERY!

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

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



CERVENA TOCADA PER LA TRAMUNTANA

PILSEN 5€

33cl "Saaz" (EMPORDÀ) 4,8° (Gluten Free)

SPECIALTY HOPPY IPA 5€

33cl Citra & El Dorado (EMPORDÀ) 6°

BELGIAN BLONDE ALE 5€

33cl "Saaz" (EMPORDÀ) 7°

IMPERIAL PORTER 5€

33cl Negra / Black (EMPORDÀ) 9°



DRAFT BEER 25CL 2,5€ 3,0€

DRAFT BEER 50CL 4,0€ 4,5€

VOLL DAMM 33CL 3,5€ 4,5€

FREE DAMM 33CL 3,5€ 4,5€

MALQUERIDA 33CL 3,5€ 4,5€

DAURA DAMM 33CL 3,5€ 4,5€

(Gluten Free)

COMLOT IPA 33CL 4,0€ 4,5€

CORONITA 33CL 3,5€ 4,5€

DESPERADOS 33CL 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°TEN, 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, BULLEIT 8€

J. WALKER (BLACK) 9€

GLENNROTHES, 12€

CARDHU, WOODFORD 12€

LAGAVULIN 14€

MACALLAN 12 16€

RON/ROM

CAPTAIN MORGAN 7€

BACARDI, BRUGAL, 7,5€

BARCELÓ, PAMPERO, HAVANA 3, CACIQUE

FLOR DE CAÑA, 8€

HAVANA 7

ZACAPA 9€

VODKA

ABSOLUT, FINLANDIA, 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.

● 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€

VERDEJO 4,0€ 16€

ESPELT VAILET 18€

ESPELT LLEDONER 18€

ESPELT SAULÓ 18€

CAVA&CHAMPAGNE

CAVA DE LA CASA / OF THE HOUSE / DE LA MAISON 4,0€ 16€

CHAMPAGNE MOET CHANDON 70€



SANGRIA

DE LA CASA / OF THE HOUSE / DE LA MAISON 4,5€ 15€

DE / WITH / AVEC CAVA 1L 20€

VERMUT DE LA CASA / OF THE HOUSE / DE LA MAISON 3,5€ --

10€



Red Velvet

Frambuesa, lima, vermouth & Aperol.

Raspberry, lime, vermouth & Aperol.

Framboise, citron vert, vermouth & Aperol.

10€



After Sun

Maracuyá, vainilla, coco, mango, lima & vodka.

Passion fruit, vanilla, coconut, mango, lime & vodka.

Fruit de la passion, vanille, noix de coco, mangue, citron vert & vodka.

10€



Cool Flamingo

Zumo de lima fresco, soda de pomelo & tequila reposado El Jimador.

Fresh lime juice, grapefruit soda & El Jimador tequila "reposado" (aged).

Jus de citron vert frais, soda au pamplemousse & tequila reposé El Jimador.

10€



Tamarindo

Licor de bergamota, zumo de piña natural, tamarindo, espuma de mandarina & Gin Mare.

Bergamot liqueur, natural pineapple juice, tamarind, mandarin foam & Gin Mare.

Liqueur de bergamote, jus d'ananas naturel, tamarin, mousse de mandarine & Gin Mare.

10€



Pink Panther

Lichy, naranja sanguina, lima, cilantro & Cachaça.

Lichy, blood orange, lime, coriander & Cachaça.

Lichy, orange sanguine, citron vert, coriandre & Cachaça.

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.

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€



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.

11€



Margarita

Lima fresca, azúcar, Cointreau & Tequila Don Julio.

Fresh lime, sugar, Cointreau & Don Julio tequila.

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

9€



Caipirinha

Lima fresca, azúcar & Cachaça.

Fresh lime, sugar & Cachaça.

Citron vert frais, sucre & Cachaça.

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.

9€



Mojito

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

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

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

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.

7€



Indic

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

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

Framboise, mangue, ananas, noix de coco & menthe.

7€



Pacific

Maracuyá, vainilla, coco, mango & lima.

Passion fruit, vanilla, coconut, mango & lime.

Fruit de la passion, vanille, noix de coco, mangue & citron vert.