

LUCE

ITALIAN SEA RESTAURANT

MORNING FOOD ROOM SERVICE

Service available from 08AM to 11AM

Servicio de habitaciones diurno disponible de 08:00h a 11:00h

FOOD extra service 11€ / Servicio extra de ALIMENTOS 11€

DAILY FOOD ROOM SERVICE

Service available from 11AM to 7PM

Servicio de habitaciones diurno disponible de 11:00h a 19:00h

FOOD extra service 11€ / Servicio extra de ALIMENTOS 11€

MORNING ROOM SERVICE

Service available from 08AM to 11AM

Servicio de habitaciones diurno disponible de 08:00h a 11:00h

FOOD extra service 11€

Servicio extra de ALIMENTOS 11€

BREAKFAST / desayuno

Poached eggs 9-14 (Km0) 

Huevos pochados

Fried eggs

Huevos fritos

Classic Omelette 14 (Km0) 

Tortilla francesa

Omelette 13-14 (Km0) 

with tomato, herbs, ham, onion, chilli and mushrooms

Tortilla con tomate, hierbas, jamón, cebolla, Chile y champiñones

Smoked Salmon 5 

Salmón ahumado

French toast 9-14 

with maple syrup and berries

Tostada francesa con jarabe de arce y bayas

Pancake 9-14 (Km0) 

with maple syrup and Nutella

Pancake con jarabe de arce y bayas

Avocado cut   

Aguacate cortado

Avocado toast 9  

(also available vegan )

with salmon

Tostada de aguacate con salmón (también disponible vegano)

Eggs Benedict 3-9-13-14 (Km0)  

Huevos Benedict

JUICES / zumos



Energy

with orange, carrot and lemon
(naranja, zanahoria y limón)

   7€



Detox

with fennel, cucumber and apple
(hinojo, pepino, manzana)

   7€



Antioxidant

with apple, pineapple, carrot, lemon and ginger
(Manzana, piña, zanahoria, limón y jengibre)

   7€



Antiaging

with celery, lime, apple and green apple
(Apio, lima, manzana verde)

   7€

Of the day 7€



Ask the staff
Pregunta al personal

*All our juices are made with fresh fruits and vegetables. They are completely vegan, gluten-free, lactose-free, and free of added sugar.

*Todos nuestros zumos están hechos con frutas y verduras frescas. Son completamente veganos, sin gluten, sin lactosa ni azúcares añadidos

All prices are inclusive of VAT / Todos los precios incluyen IVA

“LUCE” MORNING ROOM SERVICE N.1/2025

BREAKFAST / desayuno

DAILY ROOM SERVICE

Service available from 11AM to 7PM
Servicio de habitaciones diurno disponible de 11:00h a 19:00h

FOOD extra service 11€
Servicio extra de ALIMENTOS 11€

ALL DAY / todo el día

TO SHARE / para compartir

BREAD & SAUCES / panes y salsas

Bread 9

Pan 4€

🍴

PAIR IT WITH YOUR FAVORITE SAUCE
Combínalo con tu salsa favorita

AIOLI - PINK SPICY CHEDDAR

- ITALIAN TONNATA WITH ANCHOVIES

- MEDITERRANEAN

4€

ITALIAN PESTO - CARBONARA

5€

6€

SANDWICHES / bocadillos

Toast 9-3-13	15€
with ham and cheese	
Tostada (jamón y queso)	
Truffle toast 9-3-13	30€
with ham, cheese and high quality Italian black truffle by Savini	
Tostada especial (jamón, queso y trufa negra italiana de alta calidad Savini)	
Hamburger 3-9	28€
with beef, cheddar, bacon and spicy sauce	
Hamburguesa (carne de res, cheddar, tocino, salsa picante)	

SALADS / ensaladas

Caprese salad 3 🍴	18€
with tomato, mozzarella cheese and basil	
Ensalada caprese (tomate, mozzarella y albahaca)	
Mediterranean salad 5-3 🍴	26€
with olives, dry tomato, yellow cherry tomato, raw red tuna, Cantabrian Sea anchovies by Fredo, stracciatella cheese and salad	
Ensalada mediterránea (aceitunas, tomate seco, tomate cherry amarillo, atún rojo crudo, anchoas del Mar Cantábrico, queso stracciatella y lechuga)	
Our Caesar salad 14-9	22€
with iceberg salad, grilled chicken, Parmigiano Reggiano cheese, Caesar sauce, cherry tomato and bread croutons	
Nuestra ensalada César (ensalada iceberg, pollo a la parrilla, queso Parmigiano Reggiano, salsa César, tomate cherry y trocitos de pan)	
Greek salad 3-14-9 🍴	15€
with feta cheese, onion, olives, cucumber, oregan	
Ensalada griega con queso feta, cebolla, aceitunas, pepino y orégano	

DAILY ROOM SERVICE

Service available from 11AM to 7PM

Servicio de habitaciones diurno disponible de 11:00h a 19:00h

FOOD extra service 11€

Servicio extra de ALIMENTOS 11€

ALL DAY / todo el día

BREAD & SAUCE TO SHARE / pan y salsas para compartir

Bread <i>pan</i> 🍞	4€
PAIR IT WITH YOUR FAVORITE SAUCE / combínalo con tu salsa favorita	
Aioli	4€
Pink Spicy Cheddar	4€
Italian Tonnata with anchovies	4€
Mediterranean	4€
Italian Pesto	5€
Carbonara	6€

BRUSCHETTE

Anchovies bruschetta <i>5-9-3</i> 🍷	14€
with Cantabrian Sea anchovies by Fredo, salted butter and caramelized onion <i>Bruschetta con anchoa del Mar Cantábrico Fredo, mantequilla salada y cebolla caramelizada</i>	
Red prawn bruschetta <i>8-3-9-13</i>	16€
with red prawn from Mazara del Vallo, buffalo mozzarella cheese and basil <i>Bruschetta con gambas rojas del Mazara del Vallo, mozzarella de búfala y aceite de albahaca</i>	
Bruschetta with guacamole and tuna tartare <i>5-9</i> 🍷	12€
<i>Bruschetta con guacamole y tartar de atún</i>	
Tomato bruschetta <i>9</i> 🍷	8€
<i>Bruschetta de tomate</i>	

SANDWICHES / bocadillos

Toast <i>9-3-13</i>	15€
with ham and cheese <i>Tostada (jamón y queso)</i>	
Truffle toast <i>9-3-13</i>	30€
with ham, cheese and high quality Italian black truffle by Savini <i>Tostada especial (jamón, queso y trufa negra italiana de alta calidad Savini)</i>	
Hamburger <i>3-9</i>	28€
with beef, cheddar, bacon and spicy sauce <i>Hamburguesa (carne de res, cheddar, tocino, salsa picante)</i>	

ALL DAY / todo el día

DAILY ROOM SERVICE

Service available from 11AM to 7PM

Servicio de habitaciones diurno disponible de 11:00h a 19:00h

FOOD extra service 11€

Servicio extra de ALIMENTOS 11€

ALL DAY / todo el día

SALADS / ensaladas

Caprese salad 3 🍴 with tomato, mozzarella cheese and basil Ensalada caprese (tomate, mozzarella y albahaca)	18€
Mediterranean salad 5-3 🍴 with olives, dry tomato, yellow cherry tomato, raw red tuna, Cantabrian Sea anchovies by Fredo, stracciatella cheese and salad Ensalada mediterránea (aceitunas, tomate seco, tomate cherry amarillo, atún rojo crudo, anchoas del Mar Cantábrico, queso stracciatella y lechuga)	26€
Our Caesar salad 14-9 with iceberg salad, grilled chicken, bacon, Parmigiano Reggiano cheese, Caesar sauce, cherry tomato and bread croutons Nuestra ensalada César (ensalada iceberg, pollo a la parrilla, tocino, queso Parmigiano Reggiano, salsa César, tomate cherry y trocitos de pan)	22€
Greek salad 3-14-9 🍴 with cherry tomato, feta cheese, onion, olives, cucumber, oregan Ensalada griega con tomate cherry, queso feta, cebolla, aceitunas, pepino y orégano	18€
Salad of the day Ensalada del día	22€
Italian-style seafood salad 4-5-8-12-13 Ensalada de mariscos al estilo italiano	26€

PIZZA

Margherita 3-9-12 (Only kids / solo niños) with tomato sauce and mozzarella cheese Pizza con tomate y mozzarella	18€
Cantabrian Sea anchovies by Fredo 9-5-13-12 🍴 with tomato, olives and capers Anchoa del mar Cantábrico, tomate, aceitunas y alcaparras	28€
Truffle 9 white pizza with high quality Italian black truffle by Savini Pizza blanca con trufa negra italiana de alta calida Savini	45€
Diavola 3-9 with tomato, spicy salami and gorgonzola cheese Pizza con tomate, salami picante y gorgonzola queso	24€
Buffalo 3-9 with buffalo mozzarella cheese, ham and tomato Pizza con queso mozzarella de búfala, jamón y tomate	24€
Cheese 3-9 selection base on Chef's discretion Pizza con selección de quesos, según el criterio del Chef	22€

DAILY ROOM SERVICE

Service available from 11AM to 7PM

Servicio de habitaciones diurno disponible de 11:00h a 19:00h

FOOD extra service 11€

Servicio extra de ALIMENTOS 11€

ALL DAY / *todo el día*

PASTA

Spaghetti with clams	8-9-13		28€
<i>Espaguetis con almejas</i>			
Potato gnocchi	3-9-12-14		22€
with tomato sauce and buffalo stracciatella cheese			
<i>Ñoquis de patata con salsa de tomate y stracciatella de búfala</i>			
Bolognese lasagna	9-12-14		24€
<i>Lasaña a la boloñesa</i>			

Upon request, every type of pasta can be made gluten-free

Bajo petición, se puede preparar cualquier tipo de pasta sin gluten

DESSERT / *postres*

Salted caramel and pistachio éclair	2-3-9-14	15€
<i>Éclair de caramelo salado y pistacho</i>		
Lemon delight	3-9-14	15€
<i>Delicia de limón</i>		
Tiramisù	1-2-3-9-14	15€
Chocolate Tenerina cake with strawberry coulis	13-14	15€
<i>Tarta de chocolate Tenerina con coulis de fresa</i>		
Ice cream selection	3-14	15€
<i>Selección de helado</i>		

ALL DAY / *todo el día*

DAILY ROOM SERVICE

Service available from 11AM to 7PM

Servicio de habitaciones diurno disponible de 11:00h a 19:00h

FOOD extra service 11€

Servicio extra de ALIMENTOS 11€

ALLERGENS / alérgenos

(Reg. EU 1169/2011)

- 1: peanuts and products derived

cacahuetes y productos
- 2: nuts and derived products

nueces y productos derivados
- 3: milk and products derived (including lactose)

leche y productos derivados (incluida lactosa)
- 4: molluscs and products derived

moluscos y productos derivados
- 5: fish and derived products

pescado y productos derivados
- 6: sesame seeds and derived products

semillas de sésamo y productos derivados de ellas
- 7: soybeans and derived products

soja y sus productos
- 8: crustaceans and derived products

crustáceos y productos de los mismos
- 9: cereals containing gluten

cereales que contienen gluten
- 10: lupins and lupine products

lupinos y productos de lupino
- 11: mustard and derived products

mostaza y productos derivados
- 12: celery and celery-based products

apio y productos a base de apio
- 13: sulfur dioxide and sulphites

dióxido de azufre y sulfitos
- 14: eggs and derived products

huevos y productos derivados de ellos



*Based on local market availability some of the products might have been frozen, while all fish products have been subjected to chilling.

*Basado en la disponibilidad del mercado local, algunos de los productos pueden haber sido congelados, mientras que todos los productos de pescado han sido sometidos a enfriamiento.

Fish served raw or not fully cooked is subject to a cleaning procedure in compliance with EC 853/2004 regulation.

El pescado servido crudo o no completamente cocido está sujeto a un procedimiento de limpieza de acuerdo con el reglamento CE 853/2004.

Kindly inform our colleagues about any of your allergies or intolerances.

Por favor, informe a nuestros colegas sobre cualquier alergia o intolerancia que tenga.

ALL DAY / todo el día

LUCE

ITALIAN SEA RESTAURANT

DAILY BEVERAGE ROOM SERVICE

Service available from 11AM to 7PM

Servicio de habitaciones diurno disponible de 11:00h a 19:00h

BEVERAGE extra service 11€ / Servicio extra de BEBIDA 11€

LUCE

ITALIAN SEA RESTAURANT

INDEX / *indice*

wine

01| CHAMPAGNE / *champagne*

03| SPARKLING WINES / *vinos espumosos*

04| WHITE WINES / *vinos blancos*

07| ROSÈ WINES / *vinos rosados*

08| RED WINES / *vinos tintos*

11| SWEET WINES / *vinos dulces*

beverage

13| COCKTAILS / *cocktails*

15| LIQUORS & SPIRITS / *licores*

19| SOFT DRINKS / *bebidas*

20| COFFEE / *café*

CHAMPAGNE

Armand de Brignac

	<i>year</i>	<i>cl</i>	<i>bottle</i>
Brut Gold		75 cl	550
Rosé		75 cl	950

Ayala

Brut Majeur		75 cl	130
-------------	--	-------	-----

Bollinger

Special Cuvée		75 cl	140
Special Cuvée <i>magnum</i>		150 cl	340
La Grande Année	<i>2015</i>	75 cl	300

Dom Pérignon

Blanc Vintage	<i>2013</i>	75 cl	400
Blanc Vintage <i>magnum</i>	<i>2012</i>	150 cl	1.200
Blanc Vintage Luminous Vibe	<i>2015</i>	75 cl	500
Rosé Vintage	<i>2009</i>	75 cl	650
Plénitude 2 Blanc	<i>2004</i>	75 cl	730
Plénitude 2 Rosé	<i>2000</i>	75 cl	2.400

Krug

Grande Cuvée	<i>171ème</i>	75 cl	450
Vintage	<i>2004</i>	75 cl	720
Collection	<i>1988</i>	75 cl	1.450
Clos du Mesnil	<i>2008</i>	75 cl	2.200
Clos d'Ambonnay	<i>2006</i>	75 cl	6.000

Louis Roederer

	<i>year</i>	<i>cl</i>	<i>bottle</i>
Cristal	2015	75 cl	550

Moët & Chandon

Impérial - Limited Edition Pharrell		75 cl	140
Impérial <i>magnum</i>		150 cl	300
Impérial Rosé		75 cl	160
Ice Impérial		75 cl	180
Ice Impérial Rosé		75 cl	200

Ruinart

R de Ruinart		75 cl	160
R de Ruinart <i>magnum</i>		150 cl	350
Blanc de Blancs		75 cl	190
Blanc de Blancs <i>magnum</i>		150 cl	450
Rosé		75 cl	190
Rosé <i>magnum</i>		150 cl	450

Salon

Cuvée S Le Mesnil	2013	75 cl	1.450
-------------------	------	-------	-------

Valentine Leflaive

Blanc de Blancs Extra Brut		75 cl	140
Grand Cru Rosé Extra Brut		75 cl	150

Veuve Clicquot

Brut		75 cl	150
------	--	-------	-----

ITALIAN SPARKLING WINES

vinos espumosos italianos

Bellavista

	<i>year</i>	<i>cl</i>	<i>bottle</i>
Alma Assemblage 1		75 cl	90
Alma Assemblage 1 <i>magnum</i>		150 cl	200
Alma Assemblage 1 <i>jéroboam</i>		300 cl	500
Alma Rosé Assemblage 1		75 cl	95
Edizione Teatro alla Scala		75 cl	190

Locanda Italia

+ 39		75 cl	50
------	--	-------	----

SPANISH SPARKLING WINES

vinos espumosos españoles

Reventós I Blanc

Blanc de Blancs		75 cl	50
De La Finca		75 cl	70
De Nit Rosé		75 cl	60

Cava Freixenet

Cuvée Dolores Sala		75 cl	50
--------------------	--	-------	----

Cavas Roger Goulart

Coral Brut Rosé		75 cl	50
-----------------	--	-------	----

ITALIAN WHITE WINES

vinos blancos italianos

Antinori - Castello della Sala

Cervaro della Sala

_____ *year* _____ *cl* _____ *bottle*

75 cl 135

Bibi Graetz

Casamatta Bianco

75 cl 65

Conte Brandolini d'Adda

Pinot Grigio

75 cl 55

Conti Zecca Tenuta Cantalupi

Chardonnay

75 cl 50

Di Majo Norante

Falanghina

75 cl 50

Pfitscher

Dola Müller Thurgau

75 cl 55

Longarei Pinot Bianco

75 cl 55

Saxum Sauvignon

75 cl 65

Stoass Gewürztraminer

75 cl 60

SPANISH WHITE WINES

vinos blancos españoles

Can Sumoi

	<i>year</i>	<i>cl</i>	<i>bottle</i>
Xerel Lo		75 cl	60

Marqués de Cáceres

Rueda		75 cl	60
-------	--	-------	----

Marqués de Riscal

Baron de Chirel Verdejo Vinas Centenarias		75 cl	135
Finca Montico		75 cl	55

FRENCH WHITE WINES

vinos blancos franceses

Olivier Leflaive

	<i>year</i>	<i>cl</i>	<i>bottle</i>
Bourgogne Aligoté		75 cl	70
Chablis 1er Cru Fourchaume		75 cl	165
Meursault		75 cl	195
Puligny Montrachet		75 cl	265
Chassagne Montrachet Blanc		75 cl	255

ITALIAN ROSÉ WINES

vinos rosados italianos

Conti Zecca Tenuta Cantalupi

<i>year</i>	<i>cl</i>	<i>bottle</i>
-------------	-----------	---------------

Rosato

75 cl

50

SPANISH ROSÉ WINES

vinos rosados españoles

Marqués de Cáceres

Excellens Rosé

75 cl

65

Celler Tianna Negre

Km1 Rosat de Callet Ecológico

75 cl

50

Bodega Marqués del Atrio

Atrio Rosado

75 cl

55

FRENCH ROSÉ WINES

vinos rosados franceses

Château d'Esclans

Whispering Angel

75 cl

75

ITALIAN RED WINES

vinos tintos italianos

Antinori

	<i>year</i>	<i>cl</i>	<i>bottle</i>
Tenuta di Guado al Tasso - Il Bruciato		75 cl	65
Tenuta Tignanello - Tignanello	2021	75 cl	210

Badia a Coltibuono

Chianti Classico		75 cl	50
------------------	--	-------	----

Bibi Graetz

Casamatta Rosso		75 cl	50
-----------------	--	-------	----

Ciacci Piccolomini d'Aragona

Brunello di Montalcino		75 cl	120
Rosso di Montalcino		75 cl	50

Collinga dei Ciliegi

Amarone della Valpolicella		75 cl	120
Valpolicella Ripasso Superiore Maciòn		75 cl	50
Corvina Veronese Camponi		75 cl	50

Conti Zecca Tenuta Cantalupi

Negroamaro		75 cl	50
------------	--	-------	----

Oddero

Barbera d'Alba Superiore		75 cl	50
Barolo		75 cl	85
Langhe Nebbiolo		75 cl	50

Tenuta San Guido

	<i>year</i>	<i>cl</i>	<i>bottle</i>
Sassicaia	2022	75 cl	480
Sassicaia <i>magnum</i>	2021	150 cl	1.230

La Spinetta

Nebbiolo		75 cl	85
----------	--	-------	----

Uggiano

Chianti Prestige DOCG		75 cl	50
-----------------------	--	-------	----

SPANISH RED WINES

vinos tintos españoles

Bodega Numanthia

Numanthia		75 cl	125
-----------	--	-------	-----

Marqués de Cáceres

Crianza		75 cl	60
Ecológico		75 cl	50
Reserva		75 cl	75

Marqués de Riscal

	<i>year</i>	<i>cl</i>	<i>bottle</i>
150 Aniversario		75 cl	190
Reserva		75 cl	50
Reserva XR		75 cl	75

Celler Tianna Negre

Bocchoris Blanco Ecológico	75 cl	60
----------------------------	-------	----

Bodegas Marqués del Atrio

Crianza Tinto	75 cl	50
Riserva Tinto	75 cl	60

FRENCH RED WINES

vinos tintos franceses

Olivier Leflaive

Bourgogne Cuvée Margot	75 cl	70
------------------------	-------	----

ITALIAN SWEET WINES

vinos dulces italianos

_____ *year* _____ *cl* _____ *bottle*

Maculan

Dindarello	75 cl	55
------------	-------	----

SPANISH SWEET WINES

vinos dulces españoles

Bodegas Toro Albalá

Don PX	37,5 cl	70
Eléctrico Fino Pasado	50 cl	50

COCKTAILS

cocktail

Summer Spritz Royal	16
Chandon Garden Spritz, Aperol, home made orange sirup, soda water and dried orange	
<i>Chandon Garden Spritz, Aperol, jarabe de naranja casero, agua con gas y naranja seca</i>	
Mr. President	16
Rum Havana 3, lime juice, strawberry sirup, pineapple juice and ginger	
<i>Ron Havana 3, jugo de lima, jarabe de fresa, jugo de piña y jengibre</i>	
Basil wish	14
Gin Tanqueray, lime juice, brown sugar and fresh basil	
<i>Ginebra Tanqueray, jugo de lima, azúcar moreno y albahaca fresca</i>	
Sparkling Sangria	16
Spanish red wine, Chandon Garden Spritz, sweet Martini, fresh apple, lemon, peach, strawberry, orange juice and secret ingredient	
<i>Vino tinto español, Chandon Garden Spritz, Martini dulce, manzana fresca, limón, durazno, fresa, jugo de naranja y ingrediente secreto</i>	
White Sangria	16
Spanish white wine, Sprite, sweet Martini, fresh apple, lemon, peach, strawberry, orange juice and secret ingredient	
<i>Vino blanco español, sprite, martini dulce, manzana fresca, limón, durazno, fresa, jugo de naranja y ingrediente secreto</i>	
Porn Star Majorca	16
Vodka Belvedere, chamomille infusion, passion fruit sirup, vanil liquor and lime juice	
<i>Vodka Belvedere, infusión de manzanilla, jarabe de fruta de la pasión, licor de vainilla y jugo de lima</i>	
Moët Ice	25
Moët Ice , berries, lime juice and fresh mint	
<i>Moët Ice, bayas, jugo de lima y menta fresca</i>	
Paloma	16
Tequila Casamigos Blanco, lime juice, pink grapefruit tonic soda and agave sirup	
<i>Tequila Casamigos Blanco, jugo de lima, agua tónica de pomelo rosa y jarabe de agave</i>	

Limoncello Spritz 14

Limoncello from Capri, soda water and prosecco

Limoncello de Capri, agua con gas y prosecco

Italicus Spritz 16

Italicus liqueur, soda water and prosecco

Licoreas Italicus, agua con gas y prosecco

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

cocktail sin alcohol

Strawberry Surprise 12

Orange juice, fresh strawberry, passion fruit sirup and pineapple juice

Jugo de naranja, fresa fresca, jarabe de maracuyá y jugo de piña

Spanish party 12

Mix fresh fruits, coconut sirup, lime juice and brown sugar juice

Mezcla frutas frescas, jarabe de coco, jugo de lima y jarabe de azúcar moreno

Ginger Punch 12

Ginger beer, lime juice, ginger & lime homemade sirup and gin 0.0

Cerveza de jengibre, jugo de lima, jarabe casero de jengibre y lima y ginebra 0.0

GIN

Bombay Dry	13
Bulldog	13
Hendrick's	16
Cabraboc Classic Km0	13
Malfy Pink Grapefruit	13
Marc	16
Monkey 47	13
Tanqueray London Dry	13
Tanqueray Ten	16
Tanqueray 0.0	13

VODKA

Beluga Gold Noble Russian	60
Belvedere	16
Russian Standard	13

RUM

Diplomatico - Mantuano	15
Diplomatico - Reserva Exclusiva	18
Dom Papa	18
Havana 3	9
Zacapa 23	23
Zacapa - Centenario X.O.	60

MEZCAL

Del Maguey Vida 15

CACHAÇA

Ypioca 10

TEQUILA

Casamigos Blanco 15

Casamigos Reposado 18

Clase Azul Reposado 950 *bott.*

Clase Azul Plata 70

Jose Cuervo - Clásica Blanca Silver 9

Jose Cuervo - Especial Gold 10

WHISKY

around the world

Ardbeg Ten	25
Bulleit Rye <i>Rye Whisky</i>	16
Bushmills	10
Caol Ila 12 yo	20
Jack Daniel's	13
Johnnie Walker Red Label	15
Johnnie Walker Black Label	15
Johnnie Walker Gold Label	20
Macallan 12 yo Double cask	30
Macallan 15 yo	65
Laphroaig 10 yo	16
Maker's Mark Bourbon <i>Bourbon Whisky</i>	13
Suntory Toki <i>Japanese Whisky</i>	13
Tenjaku Pure Malt Japanese Whisky <i>Japanese Whisky</i>	16

COGNAC

Hennessy V.S.	15
Hennessy V.S.O.P.	20

BRANDY

Cardenal Mendoza	10
------------------	----

GRAPPAS

Grappa Sibona di Nebbiolo	15
Grappa Sibona X.O.	18

VERMOUTH

Martini Dry	10
Martini Rosso	10
Martini Bianco	10

BITTER & LIQUEUR

amargos y licores

Amaretto Disaronno	8
Baileys	8
Jägermeister	8
Montenegro	8
Limoncello	8
Liquirizia	8
Sambuca	8
Vecchio Amaro del Capo	8
Campari	10
Aperol	10
Cassis Cassisse-Dijon	10
Cherry Sangue Morlacco	10
Cointreau	10
Galliano	10
Hierbas Dulces Tunel	10
Kahlua	10
Luxardo Maraschino	10
Passoa	10
Pimm's N.1	10
Pisco Control	10
St. Germain	15
Italicus	12

BEERS

cervezas

Franziskaner Weiss	50 cl	8
Nastro Azzurro	33 cl	7
Estrella Galizia 0.0	33 cl	7
Estrella Galizia Red Vintage	33 cl	7
Estrella Damm	33 cl	7

SOFT DRINKS

bebidas

Nestea Lemon Tea <i>bott. 33 cl</i>	7
Nestea Green Tea Maracuja <i>bott. 33 cl</i>	7
Coca Cola <i>bott. 23,7 cl</i>	7
Coca Cola Zero <i>bott. 23,7 cl</i>	7
Fanta <i>bott. 23,7 cl</i>	7
Sprite <i>bott. 23,7 cl</i>	7
Fever Tree Indian Tonic Water <i>20 cl</i>	7
Fever Tree Mediterranean Tonic Water <i>20 cl</i>	7
Fever Tree Indian Tonic Refreshing Light Water <i>20 cl</i>	7
Fever Tree Ginger Beer <i>20 cl</i>	7
Fever Tree Ginger Ale <i>20 cl</i>	7
Red Bull <i>bott. 33</i>	7
Red Bull Light <i>bott. 33</i>	7

FRUIT JUICE

jugo de frutas

Clementine / <i>clementina</i>	7
Peach / <i>durazno</i>	7
Mango / <i>mango</i>	7
Pink tomato / <i>tomate rosa</i>	7

COFFEE

café

Espresso	3
Decaffeinated espresso / <i>espresso descafeinado</i>	3
Hot milk / <i>leche caliente</i> 7	4
Milk with coffee / <i>leche con café</i> 7	5
Flat white 7	4
Cappuccino 7	5
American coffee / <i>café americano</i>	5
Cold Caramel Breewed coffee / <i>café helado de caramelo</i>	7
Cold Choko Breewed coffee / <i>café frío choko breewed</i>	7
Hot chocolate / <i>chocolate caliente</i> 7-8	8
Hot chocolate with cream / <i>chocolate caliente con nata</i> 7-8	10
Tea and infusion / <i>té e infusiones</i>	8

WATER

agua

Still water / <i>agua mineral natural</i>	5
Sparkling water / <i>agua con gas</i>	5

