



NO TODO ES BEBER

BUSCAMINAS 14,50€

6 mini burgers de la casa con salsa buscaminas, cebolla caramelizada y queso gouda.
6 homemade mini burgers with buscamina sauce, caramelized onion and gouda cheese.

ALÉRGENOS: GLUTEN · LÁCTEOS/DAIRY

NACHOS SAM BIGOTES 12€

Totopos, chili con carne, mezcla de quesos, aguacate fresco, pico de gallo y jalapeños.
Totopos, chili con carne, melted cheese, fresh avocado, pico de gallo and jalapeños.

ALÉRGENOS: FRUTOS SECOS/DRY NUTS · LÁCTEOS/DAIRY

NACHOS SAM BIGOTES VEGETARIANOS 12€

Totopos, chili de garbanzo, mezcla de quesos, aguacate fresco, pico de gallo y jalapeños.
Totopos, chickpea chili, melted cheese, fresh avocado, pico de gallo and jalapeños.

ALÉRGENOS: FRUTOS SECOS/DRY NUTS · LÁCTEOS/DAIRY

DEDOS DE E.T 10€

Fingers de solomillos de pollo rebozados en cornflakes especiados.
Spiced chicken fingers.

ALÉRGENOS: GLUTEN · FRUTOS SECOS/DRY NUTS · HUEVO/EGG

DEDOS DE HE-MAN 10€

Fingers caseros de queso brie con mermelada de arándanos.
Cheese fingers with blueberry jam.

ALÉRGENOS: GLUTEN · LÁCTEOS/DAIRY

PINBALL 7€

Patatas bravas.

MR. POTATO 10€

Patatas caseras con cebolla caramelizada, bacon & queso cheddar.
Homemade fries with caramelized onion, bacon and cheddar cheese.

ALÉRGENOS: LÁCTEOS/DAIRY

BARRIGUITAS 10€

Huevos rotos con jamón, patata & pimentón.
Eggs and fries with ham.

ALÉRGENOS: HUEVO/EGG

QUESADILLAS PIOLÍN 12,50€

Pollo con salsa picante & queso cheddar fundido.
Chicken with hot sauce and melted cheddar cheese.

ALÉRGENOS: GLUTEN · LÁCTEOS/DAIRY

QUESADILLAS SILVESTRE 12€

Mix de quesos, pico de gallo y guacamole
Melted cheese with pico de gallo and guacamole.

ALÉRGENOS: GLUTEN · LÁCTEOS/DAIRY

TACOS DE CARRILLERA/2UND. 9,50€

Tortas de maíz, aguacate fresco con lima, rúcula, carrillera de cerdo, cebolla encurtida, mayo de wasabi y menta.
Tortilla taco, fresh avocado with lime, rocket salad, pork cheek, pickled onion, wasabi mayo and mint.

Tortilla taco, fresh avocado with lime, rocket salad, chickpea stew, pickled onion, wasabi mayo and mint.

ALÉRGENOS: GLUTEN · LÁCTEOS/DAIRY

TACOS VEGANOS/2UND. 7,50€

Tortas de maíz, aguacate fresco con lima, rúcula, guisito de garbanzo, cebolla encurtida, mayo de wasabi y menta.
Tortilla taco, fresh avocado with lime, rocket salad, chickpea stew, pickled onion, wasabi mayo and mint.

Tortilla taco, fresh avocado with lime, rocket salad, chickpea stew, pickled onion, wasabi mayo and mint.

ALÉRGENOS: GLUTEN · LÁCTEOS/DAIRY

WRAP OLIVIA 12,50€

Espinacas, pasas, mozzarella fresca, aguacate, tomate & pesto genovés.
Spinach, raisins, fresh mozzarella, avocado, tomato and Genovese pesto.

ALÉRGENOS: GLUTEN · LÁCTEOS/DAIRY

BURGER ARALE 14€

Berenjena especiada con lechuga, tomate, cebolla caramelizada, queso gouda & huevo.
Spiced aubergine with lettuce, tomato, caramelized onion, gouda cheese and egg.

ALÉRGENOS: GLUTEN · LÁCTEOS/DAIRY

ENSALADA VILMA 12,50€

Camá de tomate de ensalada, rúcula fresca, burrata y pesto.
Tomato bed salad, rocket salad, burrata and pesto.

ALÉRGENOS: LÁCTEOS/DAIRY

ENSALADA MÁRMOL 12,50€

Mix de lechuga, tomate cherry, frutos secos, queso de cabra, mostaza miel y vinagre balsámico.
Mixed lettuce, cherry tomato, nuts, goat cheese, honey mustard and balsamic vinegar.

Mixed lettuce, cherry tomato, nuts, goat cheese, honey mustard and balsamic vinegar.

ALÉRGENOS: FRUTOS SECOS/DRY NUTS · LÁCTEOS/DAIRY

SIEMPRE HAY HUECO

BROWNIE 6€

Con espuma de natillas y galleta

ALÉRGENOS: LÁCTEOS · GLUTEN

PANACOTA KINDER BUENO 4,50€

Galleta María, crema de leche, crumble de biscuit y canela.

ALÉRGENOS: LÁCTEOS · GLUTEN

* Si tienes alguna alergia consulta con nuestro personal y miraremos de adaptarte el plato.

NO TODO ES COMER

COCKTAILS

MOJITO CON/SIN ALCOHOL 8€/6,50€

Ron blanco, hierba buena, lima, soda y azúcar moreno.

CAIPIRINHA 7€

Cachaça, lima y azúcar.

MARGARITA CLÁSICO Y FROZEN 8€

Tequila, cointreau y zumo de limón.

APEROL SPRITZ 7€

Aperol, cava y soda.

POMADA FROZEN 7€

Xoriguer y limonada.

HUGO 7€

Cava, sirope de sauco, soda, lima y menta.

SANGRIA 7€

Vino, brandy, cointreau, sprite, azúcar y fruta.

BLOODY MARY 8€

Vodka, zumo de tomate, jugo de limón, tabasco, pimienta, sal y angostura.

VINOS Y CAVAS

TINTOS

FONTANA 3,40€/17€

Tempranillo Syrah

TAMARAL ROBLE 18€

Ribera del Duero

VIÑA POMAL 18€

Rioja

PEDRA ECO 20€

Mallorca

LA CHARLA 3,40€/18€

Verdejo

LA CARMINA 21€

Albariño

PEDRA ECO 20€

Mallorca

ROSADOS

PRÍNCIPE DE VIANA 3,40€/18€

Cabernet

VIÑA POMAL 20€

Rioja

CAVA

CAVA CODORNIU CLÁSICO 4,50€/23€

CERVEZAS

CAÑA ESTRELLA DAMM 2,50€

JARRA ESTRELLA DAMM 4€

CAÑA ROSA BLANCA 2,50€

JARRA ROSA BLANCA 4€

COMLOT IPA 3,50€

ESTRELLA DAMM 3,20€

ROSA BLANCA MALLORCA 3,50€

VOLL DAMM DOBLE MALTA 3,80€

DAURA SIN GLUTEN 3,50€

FREE DAMM 3€

CORONA 3,80€

MALQUERIDA 3,5€

Con flor de Jamaica

SIDRA 3,50

COMBINADOS

BARCELÓ 7,50€

BRUGAL 7,50€

HAVANA 7 8,50€

SANTA TERESA 8,50€

SEAGRAMS 7,50€

TANQUERAY 7,50€

BEEFEATER 7,50€

PUERTO DE INDIA 8,50€

BOMBAY SAPPHIRE 8,50€

HENDRICKS 12€

CITADELLE 12€

BULLDOG 12€

JACK DANIEL'S 8,50€

WHITE LABEL 7,50€

BALLANTINES 7,50€

BOB 7,50€

BOURBON

JIM BEAM 9€

GIN

REFRESCOS

AGUA 2,80€

AGUA CON GAS 3€

GINGER BEER 2,80€

GINGER ALE 2,80€

BURN 4,50€

REFRESCO 2,50€

ZUMO 2,50€

WHISKY

ZUMOS Y SMOOTHIES

Pregunta por nuestros zumos del día.

