



MENÚ RESTAURANTE
RESTAURANT MENU



SALUDINA

ENTRANTES | STARTERS

ESPÁRRAGOS BRASEADOS CON MAHONESA DE TRUFA Y NUEZ BRAISED ASPARAGUS WITH TRUFFLE AND WALNUT MAYONNAISE	16€
BOQUERONES EN VINAGRE CON PATATAS CHIP ANCHOVIES IN VINEGAR WITH POTATO CHIPS	16€
ALCACHOFAS CONFITADAS A LA PARRILLA GRILLED CANDIED ARTICHOKE	16€
JAMÓN IBÉRICO CON PAN CRISTAL, TOMATE Y AOVE IBERIAN HAM WITH CRYSTAL BREAD, TOMATO AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	26€
ENSALADILLA RUSA CON COLA DE LANGOSTINOS Y MAHONESA CASERA RUSSIAN SALAD WITH PRAWNS AND HOMEMADE MAYONNAISE	16€
ENSALADILLA RUSA CON GAMBITAS CRISTAL RUSSIAN SALAD WITH GLASS PRAWNS	19€
GAMBÓN AL PIL-PIL / PIL-PIL SHRIMP	22€
LANGOSTINOS PANKO / PANKO PRAWNS	18€
GAZPACHO ANDALUZ / COLD ANDALUSIAN TOMATO SOUP	11€
SALMOREJO CON JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO COLD ANDALUSIAN SOUP WITH IBERIAN HAM AND BOLIED EGG	12€
HUMMUS TRADICIONAL CON CRUDITÉS TRADITIONAL HUMMUS WITH CRUDITÉS	19€
PAN CRISTAL CON JAMON IBERICO , TOMATE RALLADO Y QUESO PAYOYO CRISTAL BREAD WITH IBERIAN HAM, GRATED TOMATO AND PAYOYO CHEESE	26€
PAN CRISTAL CON SALMON MARINADO, ENELDO, RÚCULA Y QUESO PHILADELPHIA CRISTAL BREAD WITH MARINATED SALMON, DILL, ROCKET AND PHILADELPHIA CHEESE	26€
TACOS DE GAMBAS CON VERDURAS THAI Y MAHONESA DE SIRACHA PRAWN TACOS WITH THAI VEGETABLES AND SIRACHA MAYONNAISE	19€
ALMEJAS A LA BILBAINA / CLAMS BILBAINA STYLE	19€
VIEIRAS DEL CHEF CHEF'S SCALLOPS Vieiras a la parrilla sobre una cama de boletus y acompañado de un aceite de albahaca Grilled scallops on a bed of boletus and accompanied by a basil oil	25€
GAMBAS DE HUELVA A LA PLANCHA / GRILLED PRAWNS FROM HUELVA	29€



IVA incluido. VAT included.



1,50€ | Precio del cubierto. Price per service.



¿Tiene alguna necesidad especial? Por favor, pregunte por nuestra tabla de alérgenos alimentarios.
Do you have any special need? Please ask for our food allergenes table.



SALDUNA
Beach

CRUDOS | RAW STARTERS

OSTRAS NATURAL NATURAL OYSTERS Ostra Ancelin nº2 y limón / Oyster Ancelin nº2 and lemon	Unidad / Unit 4.50€
OSTRAS MIGNONETTE OYSTERS MIGNONETTE Ostra Ancelin nº2 con salsa Mignonette (vinagre de manzana y chalota) Oyster Ancelin nº2 with Mignonette sauce (apple vinegar and shallot)	Unidad / Unit 5€
OSTRAS BLOODY MARY OYSTERS BLOODY MARY Ostra Ancelin nº2 con Bloody Mary (zumo de tomate, limón, salsa Perrys, tabasco y Grey Goose) Oyster Ancelin nº2 with Bloody Mary (tomato juice, lemon, Perrys sauce, Tabasco and Grey Goose)	Unidad / Unit 6€
TARTAR DE ATÚN PICANTE SPICY TUNA TARTARE Cebolla morada, chile fresco, pergamena, con Aliño Cítrico y Picante Purple onion, fresh chili, pergamena, with Citrus and Spicy Dressing	26€
CEVICHE DE LUBINA. Medio picante / SEA BASS CEVICHE. Medium spicy	26€
TATAKI DE ATUN CON ALGA WAKAME, FALSO PONZU, MAYO DE WASABI Y FRUTOS ROJOS TUNA TATAKI WITH WAKAME SEAWEED, MOCK PONZU, WASABI MAYO AND RED BERRIES	28€

DE LA HUERTA | SALADS

ENSALADA SALDUNA SALDUNA SALAD Mix de lechugas, espinacas, pollo empanado, lascas de queso parmesano, tomate seco, cebolla encurtida y el nuevo aliño Salduna Mix of lettuce, spinach, breaded chicken, Parmesan cheese flakes, dried tomato, pickled onion and the new Salduna dressing	20€
ENSALADA BENAMARA BENAMARA SALAD Mix de lechugas, tomate, cebolla morada, esparrago blanco, aguacate, huevo, piparra, melva y aliño Benamara Mix of lettuce, tomato, red onion, white asparagus, avocado, egg, piparra, tuna and Benamara dressing	21€
ENSALADA DE TOMATE HUEVO DE TORO / HUEVO DE TORO TOMATO SALAD)	19€
BURRATA CON PESTO VERDE Y PIPAS DE CALABAZA BURRATA CHEESE WITH GREEN PESTO AND PUMPKIN SEEDS	22€



IVA incluido. VAT included.



1,50€ | Precio del cubierto. Price per service.



¿Tiene alguna necesidad especial? Por favor, pregunte por nuestra tabla de alérgenos alimentarios.
Do you have any special need? Please ask for our food allergenes table.



SALDUNA
Beach

PASTA Y ARROCES | PASTA AND RICES

PASTA CON VERDURAS SALTEADAS / PASTA WITH SAUTÉED VEGETABLES	24€
VERMICELLI CON BOGAVANTE /VERMICELLI WITH LOBSTER	38€
PASTA CON GAMBONES AL PIL-PIL / PASTA WITH PIL-PIL PRAWNS	25€
FIDEUÁ DE SECRETO IBÉRICO CON MAHONESA DE AJO FRITO IBERIAN PORK <i>SECRET</i> FIDEUÁ WITH FRIED GARLIC MAYONNAISE	23€ PP Min. 2 pax
FIDEUA NEGRA DE CALAMARES Y GAMBAS SQUID AND PRAWN BLACK FIDEUA	23€ PP Min. 2 pax
ARROZ CALDOSO DE CARABINEROS RICE WITH BIG RED KING PRAWNS	30€ PP Min. 2 pax

DEL MAR | FROM THE SEA

LUBINA A LA SAL / SALTED BAKED SEABASS	2 pax 65€
LUBINA A LA BRASA / GRILLED SEA BASS	2 pax 65€
RODABALLO A LA BRASA / GRILLED TURBOT	2 pax 80€
LENGUADO A LA PLANCHA / GRILLED SOLE	25€
LENGUADO MEUNIERE / SOLE MEUNIERE	29€
TRANCHA DE LUBINA A LA BRASA / GRILLED SEA BASS SLICE	29€
TACO DE ATUN DE ALMADRABA A LA PARRILLA GRILLED TUNA TACO OF ALMADRABA	28€
PATA DE PULPO BRASEADO / BRAISED OCTOPUS LEG	28€
PARGO A LA BRASA / GRILLED SNAPPER	s.m.
RAPE A LA BILBAINA / MONKFISH BILBAINA STYLE	s.m.
URTA A LA BRASA / GRILLED RED MULLET	s.m.

Todos nuestros pescados vienen acompañados de patatas a lo pobre y verduras salteadas
All our fish dishes are served with potatoes and sautéed vegetables



IVA incluido. VAT included.



1,50€ | Precio del cubierto. Price per service.



¿Tiene alguna necesidad especial? Por favor, pregunte por nuestra tabla de alérgenos alimentarios.
Do you have any special need? Please ask for our food allergenes table.



SALDUNA
Beach

DE LA TIERRA | FROM THE LAND

SOLOMILLO / SIRLOIN	29€
ENTRECOTTE A LA BRASA / GRILLED ENTRECOTE	29€
CHURRASCO DE POLLO A LA PARRILLA / GRILLED BONELESS CHICKEN THIGHS	21€
BURGER SALDUNA SALDUNA BURGER Hamburguesa La Finca, cebolla Caramelizada, Escamorza, tomate, rucula y mahonesa de Trufa La Finca Burger, Caramelized onion, Escamorza, tomato, arugula and Truffle mayonnaise	23€

EXTRAS | SIDES

PATATAS FRITAS CON PRIMIENTOS DE PADRÓN FRENCH FRIED WITH PADRÓN PEPPERS	4€
ENSALADA / SALAD	4€
ARROZ BASMATI Y SALVAJE / BASMATI AND WILD RICE	4€
VERDURAS AL VAPOR SALTEADAS / SAUTEED STEAMED VEGETABLES	4€
SALSA CHIMI CHURRI / CHIMICHURRI SAUCE	3€
SALSA A LA PIMIENTA / PEPPER SAUCE	3€
SALSA TÁRTARA / TARTAR SAUCE	3€



IVA incluido. VAT included.



1,50€ | Precio del cubierto. Price per service.



¿Tiene alguna necesidad especial? Por favor, pregunte por nuestra tabla de alérgenos alimentarios.
Do you have any special need? Please ask for our food allergenes table.



SALDUNA
Beach

MENÚ INFANTIL | CHILDREN'S MENU Hasta 12 años | Up to 12 years old

ROSADA AL LIMÓN CON PATATAS FRITAS DEEP FRIED WHITE FISH GOUJONES WITH FRENCH FRIES	14€
SPAGUETTI CON SALSA DE TOMATE / SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE	14€
LAGRIMITAS DE POLLO CON PATATAS FRITAS CHICKEN TEARS WITH FRENCH FRIES	14€
MINIHAMBURGUESA CON PATATAS FRITAS / MINI BURGER WITH FRIES	14€

EL MOMENTO DULCE | THE SWEET MOMENT

COULANT DE CHOCOLATE SALDUNA SALDUNA CHOCOLATE COULANT <small>Sin gluten / Gluten free</small>	9€
HUEVO DE CHOCOLATE BLANCO Y MANGO WHITE CHOCOLATE AND MANGO EGG Base de chocolate blanco, mousse de chocolate blanco, interior de coulis de mango White chocolate base, white chocolate mousse, mango coulis interior	9€
TEXTURAS DE CHOCOLATE CHOCOLATE TEXTURES Mousse de chocolate blanco, crema de chocolate negro, tierra de chocolate y avellanas, tarta de chocolate y almendra, sopa de Baileys y helado White chocolate mousse, black chocolate cream, chocolate and hazelnut crumble, chocolate and almond cake, Baileys soup and ice cream	9€
GINOS Fresas, plátano y kiwi, con chocolate blanco fundido y helado de vainilla Strawberries, banana and kiwi, with melted white chocolate and vanilla ice cream	9€
TARTA DE QUESO CASERA CON PARMESANO Y BASE DE CRUMBLE HOMEMADE CHEESECAKE WITH PARMESAN AND CRUMBLE BASE	9€
TARTA DE ZANAHORIA CASERA / HOMEMADE CARROT CAKE	9€
HELADO / ICE CREAM Fresa Chocolate Vainilla Café Sorbete de limón Sorbete frambuesa Sorbete fruta de la pasión Strawberry Chocolate Vanilla Coffee Lemon sorbet Raspberry sorbet Passion fruit sorbet	4€
PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA / SEASON FRUIT PLATE	Medio / Half 12€ 24€



IVA incluido. VAT included.



1,50€ | Precio del cubierto. Price per service.



¿Tiene alguna necesidad especial? Por favor, pregunte por nuestra tabla de alérgenos alimentarios.
Do you have any special need? Please ask for our food allergenes table.



SALDUNA
Beach

CARTA DE BEBIDAS
DRINKS MENU



SALUDINA

FROZEN COCKTAILS

DAIQUIRI FRESA	12€
Ron Bacardi, puré de fresa, lima y azúcar Bacardi rum, strawberry puree, lime and sugar	
DAIQUIRI MANGO	12€
Ron Bacardi, puré de mango, lima y azúcar Bacardi rum, mango puree, lime and sugar	
MANGO MAI TAI	12€
Ron Bacardi blanco y oscuro, mango, zumo piña, naranja y granadina Bacardi white and dark rum, fresh mango, pineapple juice, orange juice and grenadine dash	
PIÑA COLADA	12€
Ron Bacardi, zumo de piña, puré de coco y azúcar Bacardi rum, pineapple juice, mashed coconut and sugar	
MOJITO FROZEN	12€
Ron Bacardi, lima, azúcar, hierbabuena y soda Bacardi rum, lime, sugar, mint and soda	

CLASSIC COCKTAILS

CAIPIRINHA	12€
Leblon Cachaça, lima y azúcar Leblon Cachaça, lime and sugar	
RASPBERRY LEMONADE	12€
Vodka, puré de frambuesas, limonada, frambuesas y top Sprite Vodka, raspberry mashed, lemonade, raspberry and top Sprite	
RASPBERRY MOJITO ROYAL	12€
Ron Bacardi, lima, azúcar, hierbabuena, puré de frambuesa y top cava Bacardi rum, lime, sugar, mint, raspberry puree and top cava	
MOJITO	12€
Ron Bacardi, lima, azúcar, hierbabuena y top soda Bacardi rum, lime, sugar, mint and soda top	
MOJITO FRESA	12€
Ron Bacardi, lima, azúcar, fresa, hierbabuena y top soda Bacardi rum, lime, sugar, strawberry, mint and soda top	
MOJITO SANDÍA	12€
Ron Bacardi, lima, azúcar, sandía, hierbabuena y top soda Bacardi rum, lime, sugar, watermelon, mint and soda top	
MOJITO MANGO	12€
Ron Bacardi, lima, azúcar, mango, hierbabuena y top soda Bacardi rum, lime, sugar, mango, mint and soda top	
MARGARITA	12€
Tequila, Cointreau y lima Tequila, Cointreau and lime	
BLOODY MARY	12€
Vodka, zumo de tomate y lima Vodka, tomato juice and lime	
BELLINI	12€
Zumo de melocotón y cava Peach juice and cava	
KIR ROYAL	12€
Licor de Cassis y cava Cassis liqueur and cava	
APEROL SPRITZ	12€
Aperol, cava y soda Aperol, cava and soda	
CORONEL	12€
Cava y sorbete de limón / Cava and lemon sorbet Vodka y sorbete de limón / Vodka and lemon sorbet	
CAIPIROSKA	12€
Vodka, sweet & sour, azúcar moreno y lima Vodka, sweet & sour, brown sugar and lime	
CAIPIROSKA FRESA	12€
Vodka, sweet & sour, azúcar moreno, fresa y lima Vodka, sweet & sour, brown sugar, strawberry and lime	
COSMOPOLITAN	12€
Vodka, zumo de arándanos, Cointreau y lima Vodka, cranberry juice, Cointreau and lime	

SPECIAL COCKTAILS

I LOVE SALDUNA	13€
Vodka, infusión de frutas del bosque, azúcar, tónica, pepino y jengibre Vodka, red berries tea, sugar, tonic water, cucumber and ginger	
MOSCOW MULE	13€
Vodka, zumo de lima, azúcar y ginger beer Vodka, lime juice, sugar, ginger beer	
MOLA MIA	13€
Vodka, ron Bacardi, Bombay Gin, zumo de limón, azúcar, Passoa, Sprite, fruta de la pasión y naranja Vodka, Bacardi rum, Bombay Gin, lemon juice, sugar, Passoa, Sprite, passion fruit and orange	
OLD FASHIONED	13€
Whisky bourbon, taco de azúcar, angostura, bitter de naranja y soda Whisky bourbon, sugar, angostura, orange bitter and soda	
NEGRONI	13€
Bombay Gin, Martini y Campari Bombay Gin, Martini and Campari	

COCKTAILS SIN ALCOHOL NON ALCOHOLIC COCKTAILS

VIRGIN PIÑA COLADA	10€
Zumo de piña, nata y coco / Pineapple juice, cream and coconut	
TROPICAL ILUSION	10€
Mezcla de zumo de piña, manzana y naranja con un toque de coco Mixed pineapple, apple and orange juice with a touch of coconut	
VIRGIN DAIQUIRI FRESA	10€
Puré de fresa, lima y azúcar Strawberry puree, lime and sugar	
VIRGIN MOJITO	10€
Zumo de manzana, azúcar, lima y hierbabuena Apple juice, sugar, lime and peppermint	
MILKSHAKE	10€
Leche y helado (fresa, chocolate o vainilla) Milk and ice cream (strawberry, chocolate or vanilla)	

COMBINADOS | SPIRITS

VODKA

STOLICHNAYA	11€
GREY GOOSE	14€

WHISKY

WHITE LABEL	11€
JACK DANIEL'S	12€
DEWAR'S 12	13€
CARDHU 12	14€
JOHNNIE WALKER BLACK	16€

RON RUM

BACARDI	11€
BARCELÓ AÑEJO	12€
HAVANA 7	13€
BACARDI 8	14€
SANTA TERESA	15€
ZACAPA 23	17€

¿Tiene alguna necesidad especial? Nuestro objetivo es tratarle bien. Por favor pregunte por nuestra tabla de alérgenos alimentarios. Do you have any special needs? Our claim is to treat you well. Please ask for our food allergens table.

COMBINADOS | SPIRITS

GINEBRA | GIN

BOMBAY DRY	10€
BOSFORD ROSE	10€
TANQUERAY	10€
G'VINE FLORAISON	12€
BOMBAY SAPPHIRE	12€
BOSFORD ROSE	12€
HENDRICK'S	14€
BROCKMANS	14€
MARTIN MILLER	14€
CITADELLE	14€

COGNAC & BRANDY

CARLOS I	10€
GRAN DUQUE DE ALBA	10€
SOBERANO	12€
HENNESSY VS	12€

CHAMPAGNE & CAVA

	Copa/Glass	Botella/Bottle
MÖET & CHANDON MINI BRUT 20 CL. Champagne. Pinot Meunier, Pinot Noir y Chardonnay		22€
MÖET & CHANDON MINI ROSÉ 20 CL. Champagne. Pinot Meunier, Pinot Noir y Chardonnay		25€
CAVA ROXANNE ECO D.O. Cava Valencia, Chozas Carrascal, Chardonnay y Macabeo	6€	25€
GRAMONA IMPERIAL Xarel-lo, Macabeu, Chardonnay		37€
MÖET & CHANDON BRUT Champagne. Pinot Meunier, Pinot Noir y Chardonnay		65€
MÖET & CHANDON ROSÉ Champagne. Pinot Meunier, Pinot Noir y Chardonnay		75€
DOMAINES BARONS DE ROSTHCHILD Champagne, Francia, 60% Chardonnay y 40% Pinot Noir		85€
LAURENT PERRIER ROSÉ Champagne. Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		105€
VEUVE CLIQUOT BRUT		95€
VEUVE CLIQUOT ROSÉ		115€

VINO BLANCO | WHITE WINE

	Copa/Glass	Botella/Bottle
SOTOVERDE Verdejo D.O. Rueda. Vino de la casa / House wine	4,5€	24€
CASA PRIMICIA CHARDONNAY Chardonnay barrica, D.O. Jumilla		26€
POLVORETE DE EMILIO MORO D.O. El Bierzo, 100% Godello	5,5€	26€
MARTIN CODAX D.O. Rías Baixas, Albariño	6,5€	28€
LA PODA SAUVIGNON BLANC Bodegas Entrecanales Domecq, D.O. Rueda, 100% Sauvignon Blanc	5,5€	30€
PAZO SAN MAURO Albariño, D.O Rias Baixas		30€
CUNQUEIRO III MILENIUM Treixadura, Godello, Albariño, Loureira, D.O. Ribeiro		30€

LA REVELÍA. EMILIO MORO Barrica de Roble Frances, D.O. El Bierzo, 100% Godello		40€
VALLEGARCÍA VIOGNIER D.O.P. 100% Viognier		42€
NISSIA LAS SUERTES D.O. Rueda, 100% verdejo, 12 meses sobre lias en barrica de roble		48€
CHÂTEAU DU TRACY D.O. Loira, Château du Tracy, Sauvignon Blanc		54€
CHABLIS DOMAINE ALEXANDRE D.O. Borgoña, Domaine Aleixandre, Chardonnay		56€

VINO ROSADO | ROSÉ WINE

	Copa/Glass	Botella/Bottle
LÁGRIMA DE LUNA Garnacha, D.O. Navarra	4,5€	24€
FAMILIA VALDELANA ROSADO D.O. Rioja, Garnacha y Tempranillo		24€
BRECA ROSÉ Garnacha de Aragón		26€
PINOT GRIGIO BLUSH Pinot Grigio, I.G.T. Delle Venezie		29€
LA CROIX DE PEYRASSOL D.O. Côtes de Provence, Commanderie Peyrassol Garnacha, cinsault y syrah	6,5€	33€
LOU PEYRASSOL D.O. Côte de Provence, Commanderie Peyrassol Cinsault, Grenache, Syrah, Mouvedre		37€ Magnum 77€
CHÂTEAU DE PEYRASSOL D.O. Cotes de provence . 45% Cinsault, 25% Garnacha, 10% Syrah, 8% Mourvèdre, 4% Tibouren, 8% Vermentino		50€

VINO TINTO | RED WINE

	Copa/Glass	Botella/Bottle
HITO, BODEGA CEPA 21 D.O. Ribera del Duero, Tempranillo	4,5€	26€
LA HIEDRA D.O. Ronda, Huerto la Condesa, Garnacha y syrah		27€
MONTELAGUNA VIÑAS DEL PÁRAMO D.O. Ribera del Duero, Valdelaguna, Tempranillo	6,5€	28€
LA PODA TINTA DE TORO Bodegas Entrecanales Domecq, D.O., 6 meses en Barrica		30€
BRECA Garnacha de Aragón		32€
CONDE DE SAN CRISTÓBAL Cabernet Sauvignon, Merlot, D.O. Ribera del Duero		34€
PAGO EL ESPINO Petit Verdot, Merlot, Tempranillo, D.O. Sierras de Málaga		34€
MARQUÉS DE VARGAS RESERVA Tempranillo, Mazuelo, Garnacha tinta y otras, D.O. Rioja		36€
COSME PALACIO RESERVA 2012 100% Tempranillo		44€
LA EMPERATRIZ VIÑEDO SINGULAR D.O. Rioja, Tempranillo, Garnacha y Viura		45€
MALABRIGO, BODEGA CEPA 21 D.O. Ribera del Duero, Tempranillo		50€
PAGO DE CARRAOVEJAS 2019 D.O. Ribera del Duero, Tinto fino, Cabernet Sauvignon y Merlot		62€
MALLEOLUS 2019 D.O. Ribera del Duero, Tinto fino 100%		62€
RODA I RESERVA 2017 D.O. Ribera del Duero, Tempranillo y Graciano		80€
MARQUES DE RISCAL 150 ANIVERSARIO D.O. Rioja, Tempranillo		95€

TINTO DE VERANO & SANGRÍA

	Copa/Glass	Jarra/Jug
TINTO DE VERANO	4€	25€
SANGRÍA TINTA RED	6€	30€
SANGRÍA BLANCA WHITE	6€	30€
SANGRÍA CAVA	6,5€	32€
SANGRÍA SALDUNA	9€	38€
June, Grand Marnier, La Quintinye Blanc, Passoa y sirope de sandia		
June, Grand Marnier, La Quintinye Blanc, Passoa and watermelon syrup		

CERVEZA | BEER

CAÑA DRAFT BEER	26cl. 3,5€	52cl. 5€
CERVEZA 0,0%		4€
CORONITA		5€
HEINEKEN		4,5€
BUDWEISER		4,5€
ALHAMBRA 1925		5,5€
CERVEZA SIN GLUTEN		4,5€

CHUPITOS TEQUILA TEQUILA SHOTS

Patrón Silver	5€	Patrón Café	5€
Patrón Reposado	6€	Patrón Añejo	9€

SUPLEMENTOS | SUPPLEMENTS

FEVER TREE TÓNICA FEVER TREE TONIC	1€
RED BULL	2€
ZUMO DE NARANJA NATURAL FRESH ORANGE JUICE	3€

APERITIVOS | APERITIFS

MARTINI ROSSO /	OLOROSO	6€
BIANCO / DRY / FIERO	PIMM'S	6€
MANZANILLA	FERNET BRANCA	6€
CAMPARI	PEDRO XIMÉNEZ	6€
PASTIS 51		6€

LICORES | LIQUEURS

PACHARÁN LIMONCELLO BAILEYS AMARETO COINTREAU JÄGERMEISTER LICOR 43 LICOR DE HIERBAS ORUJO BLANCO			
Chupito / Shot	3,5€	Copa / Glass	6€

AGUA & REFRESCOS WATER & SOFT DRINKS

AGUA MINERAL MINERAL WATER	3€
SAN PELLEGRINO	4€
COCA-COLA Normal, Light, Zero	3,5€
FANTA Naranja, limón / Orange, lemon	3,5€
AQUARADE Naranja, limón / Orange, lemon	3,5€
LIPTON / SPRITE / TÓNICA	3,5€
GINGER ALE SODA	4€
FEVER TREE TONIC	5€
RED BULL	6€

ZUMOS NATURALES FRESH JUICES

NARANJA ORANGE	6€
MELÓN MELON	6€
SANDÍA WATERMELON	6€
LIMONADA FRESCA FRESH LEMONADE	6€

CAFÉ | COFFEE

EXPRESSO / EXPRESSO MACCHIATO	2€
CORTADO	2,5€
CAFÉ CON LECHE COFFEE WITH MILK	3€
AMERICANO	2,5€
CAPPUCCINO	3,5€
LATTE MACCHIATO COFFEE & FOAM	4€
CHOCOLATE MILKY CHOCOLATE	3€
IRISH COFFEE JAMESON, CREAM & COFFEE	6€
ICE COFFEE	3€

TÉ | TEA

DARJEELING	3,5€
ROOIBOS MANGO	3,5€
PU ERH VAINILLA	3,5€
TÉ NEGRO SAN FRANCISCO BLACK TEA SAN FRANCISCO	3,5€
RELAX	3,5€
INFUSIÓN FRUTAS DEL BOSQUE RED BERRIES INFUSION	3,5€
TÉ VERDE PIÑA COLADA GREEN PINEAPPLE TEA	3,5€
TÉ MENTA MINT TEA	3,5€
TÉ HIERBABUENA PEPPERMINT TEA	3,5€
MANZANILLA CHAMOMILE TEA	3,5€



MENÚ RESTAURANTE
RESTAURANT MENU



SALUDINA

ENTRANTES | STARTERS

ESPÁRRAGOS BRASEADOS CON MAHONESA DE TRUFA Y NUEZ BRAISED ASPARAGUS WITH TRUFFLE AND WALNUT MAYONNAISE	16€
BOQUERONES EN VINAGRE CON PATATAS CHIP ANCHOVIES IN VINEGAR WITH POTATO CHIPS	16€
ALCACHOFAS CONFITADAS A LA PARRILLA GRILLED CANDIED ARTICHOKE	16€
JAMÓN IBÉRICO CON PAN CRISTAL, TOMATE Y AOVE IBERIAN HAM WITH CRYSTAL BREAD, TOMATO AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	26€
GAMBÓN AL PIL-PIL / PIL-PIL SHRIMP	22€
HUMMUS TRADICIONAL CON CRUDITÉS TRADITIONAL HUMMUS WITH CRUDITÉS	19€
PAN CRISTAL CON JAMON IBERICO , TOMATE RALLADO Y QUESO PAYOYO PAN CRISTAL WITH IBERIAN HAM, GRATED TOMATO AND PAYOYO CHEESE	26€
TACOS DE GAMBAS CON VERDURAS THAI Y MAHONESA DE SIRACHA PRAWN TACOS WITH THAI VEGETABLES AND SIRACHA MAYONNAISE	19€
ALMEJAS A LA BILBAINA / CLAMS BILBAINA STYLE	19€
VIEIRAS DEL CHEF CHEF'S SCALLOPS Vieiras a la parrilla sobre una cama de boletus y acompañado de un aceite de albahaca Grilled scallops on a bed of boletus and accompanied by a basil oil	25€
GAMBAS DE HUELVA A LA PLANCHA / GRILLED PRAWNS FROM HUELVA	29€

CRUDOS | RAW STARTERS

OSTRAS NATURAL NATURAL OYSTERS Ostra Ancelin nº2 y limón / Oyster Ancelin nº2 and lemon	Unidad / Unit 4.50€
OSTRAS MIGNONETTE OYSTERS MIGNONETTE Ostra Ancelin nº2 con salsa Mignonette (vinagre de manzana y chalota) Oyster Ancelin nº2 with Mignonette sauce (apple vinegar and shallot)	Unidad / Unit 5€
OSTRAS BLOODY MARY OYSTERS BLOODY MARY Ostra Ancelin nº2 con Bloody Mary (zumo de tomate, limón, salsa Perrys, tabasco y Grey Goose) Oyster Ancelin nº2 with Bloody Mary (tomato juice, lemon, Perrys sauce, Tabasco and Grey Goose)	Unidad / Unit 6€



IVA incluido. VAT included.



1,50€ | Precio del cubierto. Price per service.



¿Tiene alguna necesidad especial? Por favor, pregunte por nuestra tabla de alérgenos alimentarios.
Do you have any special need? Please ask for our food allergenes table.



SALDUNA
Beach

CRUDOS | RAW STARTERS



TARTAR DE ATÚN PICANTE SPICY TUNA TARTARE	26€
Cebolla morada, chile fresco, pergamena, con Aliño Cítrico y Picante Purple onion, fresh chili, pergamena, with Citrus and Spicy Dressing	
CEVICHE DE LUBINA. Medio picante / SEA BASS CEVICHE. Medium spicy	26€
TATAKI DE ATUN CON ALGA WAKAME, FALSO PONZU, MAYO DE WASABI Y FRUTOS ROJOS	28€
TUNA TATAKI WITH WAKAME SEAWEED, MOCK PONZU, WASABI MAYO AND RED BERRIES	

DE LA HUERTA | SALADS

ENSALADA SALDUNA SALDUNA SALAD	20€
Mix de lechugas, espinacas, pollo empanado, lascas de queso parmesano, tomate seco, cebolla encurtida y el nuevo aliño Salduna Mix of lettuce, spinach, breaded chicken, Parmesan cheese flakes, dried tomato, pickled onion and the new Salduna dressing	
ENSALADA BENAMARA BENAMARA SALAD	21€
Mix de lechugas, tomate, cebolla morada, esparrago blanco, aguacate, huevo, piparra, melva y aliño Benamara Mix of lettuce, tomato, red onion, white asparagus, avocado, egg, piparra, tuna and Benamara dressing	
BURRATA CON PESTO VERDE Y PIPAS DE CALABAZA	22€
BURRATA CHEESE WITH GREEN PESTO AND PUMPKIN SEEDS	

PASTA | PASTA

PASTA CON VERDURAS SALTEADAS / PASTA WITH SAUTÉED VEGETABLES	24€
VERMICELLI CON BOGAVANTE /VERMICELLI WITH LOBSTER	38€
PASTA CON GAMBONES AL PIL-PIL / PASTA WITH PIL-PIL PRAWNS	25€



IVA incluido. VAT included.



1,50€ | Precio del cubierto. Price per service.



¿Tiene alguna necesidad especial? Por favor, pregunte por nuestra tabla de alérgenos alimentarios.
Do you have any special need? Please ask for our food allergenes table.



SALDUNA
Beach

DEL MAR | FROM THE SEA

LUBINA A LA SAL / SALTED BAKED SEABASS	2 pax 65€
LUBINA A LA BRASA / GRILLED SEA BASS	2 pax 65€
RODABALLO A LA BRASA / GRILLED TURBOT	2 pax 80€
LENGUADO A LA PLANCHA / GRILLED SOLE	25€
LENGUADO MEUNIERE / SOLE MEUNIERE	29€
TRANCHA DE LUBINA A LA BRASA / GRILLED SEA BASS SLICE	29€
TACO DE ATUN DE ALMADRABA A LA PARRILLA GRILLED TUNA TACO OF ALMADRABA	28€
PATA DE PULPO BRASEADO / BRAISED OCTOPUS LEG	28€
BOGAVANTE AL GRILL / GRILLED LOBSTER	s.m.
CARABINERO AL GRILL / GRILLED BIG RED KING PRAWN	s.m.
PARGO A LA BRASA / GRILLED SNAPPER	s.m.
RAPE A LA BILBAINA / MONKFISH BILBAINA STYLE	s.m.
URTA A LA BRASA / GRILLED RED MULLET	s.m.

*Todos nuestros pescados vienen acompañados de patatas a lo pobre y verduras salteadas
All our fish dishes are served with potatoes and sautéed vegetables*

DE LA TIERRA | FROM THE LAND

CHULETITAS DE CORDERO A LA BRASA CON ACEITE DEL BOSQUE GRILLED LAMB CHOPS WITH FOREST OIL	32€
CHULETON DE VACA VIEJA / T-BONE STEAK	2 pax 90€
SOLOMILLO / SIRLOIN	29€
ENTRECOTTE A LA BRASA / GRILLED ENTRECOTE	29€
CHURRASCO DE POLLO A LA PARRILLA / GRILLED BONELESS CHICKEN THIGHS	21€
BURGER SALDUNA SALDUNA BURGER Hamburguesa La Finca, cebolla Caramelizada, Escamorza, tomate, rucula y mahonesa de Trufa La Finca Burger, Caramelized onion, Escamorza, tomato, arugula and Truffle mayonnaise	23€



IVA incluido. VAT included.



1,50€ | Precio del cubierto. Price per service.



¿Tiene alguna necesidad especial? Por favor, pregunte por nuestra tabla de alérgenos alimentarios.
Do you have any special need? Please ask for our food allergenes table.



SALDUNA
Beach

EXTRAS | SIDES

PATATAS FRITAS CON PRIMIENTOS DE PADRÓN FRENCH FRIED WITH PADRÓN PEPPERS	4€
ENSALADA / SALAD	4€
ARROZ BASMATI Y SALVAJE / BASMATI AND WILD RICE	4€
VERDURAS AL VAPOR SALTEADAS / SAUTEED STEAMED VEGETABLES	4€
SALSA CHIMI CHURRI / CHIMICHURRI SAUCE	3€
SALSA A LA PIMIENTA / PEPPER SAUCE	3€
SALSA TÁRTARA / TARTAR SAUCE	3€

MENÚ INFANTIL | CHILDREN'S MENU Hasta 12 años | Up to 12 years old

ROSADA AL LIMÓN CON PATATAS FRITAS DEEP FRIED WHITE FISH GOUJONES WITH FRENCH FRIES	14€
SPAGUETTI CON SALSA DE TOMATE SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE	14€
LAGRIMITAS DE POLLO CON PATATAS FRITAS CHICKEN TEARS WITH FRENCH FRIES	14€
MINIHAMBURGUESA CON PATATAS FRITAS MINI BURGER WITH FRIES	14€



IVA incluido. VAT included.



1,50€ | Precio del cubierto. Price per service.



¿Tiene alguna necesidad especial? Por favor, pregunte por nuestra tabla de alérgenos alimentarios.
Do you have any special need? Please ask for our food allergenes table.



EL MOMENTO DULCE | THE SWEET MOMENT

COULANT DE CHOCOLATE SALDUNA SALDUNA CHOCOLATE COULANT Sin gluten / Gluten free	9€
HUEVO DE CHOCOLATE BLANCO Y MANGO WHITE CHOCOLATE AND MANGO EGG Base de chocolate blanco, mousse de chocolate blanco, interior de coulis de mango White chocolate base, white chocolate mousse, mango coulis interior	9€
TEXTURAS DE CHOCOLATE CHOCOLATE TEXTURES Mousse de chocolate blanco, crema de chocolate negro, tierra de chocolate y avellanas, tarta de chocolate y almendra, sopa de Baileys y helado White chocolate mousse, black chocolate cream, chocolate and hazelnut crumble, chocolate and almond cake, Baileys soup and ice cream	9€
GINOS Fresas, plátano y kiwi, con chocolate blanco fundido y helado de vainilla Strawberries, banana and kiwi, with melted white chocolate and vanilla ice cream	9€
TARTA DE QUESO CASERA CON PARMESANO Y BASE DE CRUMBLE HOMEMADE CHEESECAKE WITH PARMESAN AND CRUMBLE BASE	9€
TARTA DE ZANAHORIA CASERA / HOMEMADE CARROT CAKE	9€
HELADO / ICE CREAM Fresa Chocolate Vainilla Café Sorbete de limón Sorbete frambuesa Sorbete fruta de la pasión Strawberry Chocolate Vanilla Coffee Lemon sorbet Raspberry sorbet Passion fruit sorbet	4€
PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA / SEASON FRUIT PLATE	Medio / Half 12€ 24€



IVA incluido. VAT included.



1,50€ | Precio del cubierto. Price per service.



¿Tiene alguna necesidad especial? Por favor, pregunte por nuestra tabla de alérgenos alimentarios.
Do you have any special need? Please ask for our food allergenes table.



SALDUNA
Beach

CARTA DE BEBIDAS
DRINKS MENU



SALUDINA

FROZEN COCKTAILS

DAIQUIRI FRESA	12€
Ron Bacardi, puré de fresa, lima y azúcar Bacardi rum, strawberry puree, lime and sugar	
DAIQUIRI MANGO	12€
Ron Bacardi, puré de mango, lima y azúcar Bacardi rum, mango puree, lime and sugar	
MANGO MAI TAI	12€
Ron Bacardi blanco y oscuro, mango, zumo piña, naranja y granadina Bacardi white and dark rum, fresh mango, pineapple juice, orange juice and grenadine dash	
PIÑA COLADA	12€
Ron Bacardi, zumo de piña, puré de coco y azúcar Bacardi rum, pineapple juice, mashed coconut and sugar	
MOJITO FROZEN	12€
Ron Bacardi, lima, azúcar, hierbabuena y soda Bacardi rum, lime, sugar, mint and soda	

CLASSIC COCKTAILS

CAIPIRINHA	12€
Leblon Cachaça, lima y azúcar Leblon Cachaça, lime and sugar	
RASPBERRY LEMONADE	12€
Vodka, puré de frambuesas, limonada, frambuesas y top Sprite Vodka, raspberry mashed, lemonade, raspberry and top Sprite	
RASPBERRY MOJITO ROYAL	12€
Ron Bacardi, lima, azúcar, hierbabuena, puré de frambuesa y top cava Bacardi rum, lime, sugar, mint, raspberry puree and top cava	
MOJITO	12€
Ron Bacardi, lima, azúcar, hierbabuena y top soda Bacardi rum, lime, sugar, mint and soda top	
MOJITO FRESA	12€
Ron Bacardi, lima, azúcar, fresa, hierbabuena y top soda Bacardi rum, lime, sugar, strawberry, mint and soda top	
MOJITO SANDÍA	12€
Ron Bacardi, lima, azúcar, sandía, hierbabuena y top soda Bacardi rum, lime, sugar, watermelon, mint and soda top	
MOJITO MANGO	12€
Ron Bacardi, lima, azúcar, mango, hierbabuena y top soda Bacardi rum, lime, sugar, mango, mint and soda top	
MARGARITA	12€
Tequila, Cointreau y lima Tequila, Cointreau and lime	
BLOODY MARY	12€
Vodka, zumo de tomate y lima Vodka, tomato juice and lime	
BELLINI	12€
Zumo de melocotón y cava Peach juice and cava	
KIR ROYAL	12€
Licor de Cassis y cava Cassis liqueur and cava	
APEROL SPRITZ	12€
Aperol, cava y soda Aperol, cava and soda	
CORONEL	12€
Cava y sorbete de limón / Cava and lemon sorbet Vodka y sorbete de limón / Vodka and lemon sorbet	
CAIPIROSKA	12€
Vodka, sweet & sour, azúcar moreno y lima Vodka, sweet & sour, brown sugar and lime	
CAIPIROSKA FRESA	12€
Vodka, sweet & sour, azúcar moreno, fresa y lima Vodka, sweet & sour, brown sugar, strawberry and lime	
COSMOPOLITAN	12€
Vodka, zumo de arándanos, Cointreau y lima Vodka, cranberry juice, Cointreau and lime	

SPECIAL COCKTAILS

I LOVE SALDUNA	13€
Vodka, infusión de frutas del bosque, azúcar, tónica, pepino y jengibre Vodka, red berries tea, sugar, tonic water, cucumber and ginger	
MOSCOW MULE	13€
Vodka, zumo de lima, azúcar y ginger beer Vodka, lime juice, sugar, ginger beer	
MOLA MIA	13€
Vodka, ron Bacardi, Bombay Gin, zumo de limón, azúcar, Passoa, Sprite, fruta de la pasión y naranja Vodka, Bacardi rum, Bombay Gin, lemon juice, sugar, Passoa, Sprite, passion fruit and orange	
OLD FASHIONED	13€
Whisky bourbon, taco de azúcar, angostura, bitter de naranja y soda Whisky bourbon, sugar, angostura, orange bitter and soda	
NEGRONI	13€
Bombay Gin, Martini y Campari Bombay Gin, Martini and Campari	

COCKTAILS SIN ALCOHOL NON ALCOHOLIC COCKTAILS

VIRGIN PIÑA COLADA	10€
Zumo de piña, nata y coco / Pineapple juice, cream and coconut	
TROPICAL ILUSION	10€
Mezcla de zumo de piña, manzana y naranja con un toque de coco Mixed pineapple, apple and orange juice with a touch of coconut	
VIRGIN DAIQUIRI FRESA	10€
Puré de fresa, lima y azúcar Strawberry puree, lime and sugar	
VIRGIN MOJITO	10€
Zumo de manzana, azúcar, lima y hierbabuena Apple juice, sugar, lime and peppermint	
MILKSHAKE	10€
Leche y helado (fresa, chocolate o vainilla) Milk and ice cream (strawberry, chocolate or vanilla)	

COMBINADOS | SPIRITS

VODKA

STOLICHNAYA	11€
GREY GOOSE	14€

WHISKY

WHITE LABEL	11€
JACK DANIEL'S	12€
DEWAR'S 12	13€
CARDHU 12	14€
JOHNNIE WALKER BLACK	16€

RON RUM

BACARDI	11€
BARCELÓ AÑEJO	12€
HAVANA 7	13€
BACARDI 8	14€
SANTA TERESA	15€
ZACAPA 23	17€

¿Tiene alguna necesidad especial? Nuestro objetivo es tratarle bien. Por favor pregunte por nuestra tabla de alérgenos alimentarios. Do you have any special needs? Our claim is to treat you well. Please ask for our food allergens table.

COMBINADOS | SPIRITS

GINEBRA | GIN

BOMBAY DRY	10€
BOSFORD ROSE	10€
TANQUERAY	10€
G'VINE FLORAISON	12€
BOMBAY SAPPHIRE	12€
BOSFORD ROSE	12€
HENDRICK'S	14€
BROCKMANS	14€
MARTIN MILLER	14€
CITADELLE	14€

COGNAC & BRANDY

CARLOS I	10€
GRAN DUQUE DE ALBA	10€
SOBERANO	12€
HENNESSY VS	12€

CHAMPAGNE & CAVA

	Copa/Glass	Botella/Bottle
MÖET & CHANDON MINI BRUT 20 CL. Champagne. Pinot Meunier, Pinot Noir y Chardonnay		22€
MÖET & CHANDON MINI ROSÉ 20 CL. Champagne. Pinot Meunier, Pinot Noir y Chardonnay		25€
CAVA ROXANNE ECO D.O. Cava Valencia, Chozas Carrascal, Chardonnay y Macabeo	6€	25€
GRAMONA IMPERIAL Xarel-lo, Macabeu, Chardonnay		37€
MÖET & CHANDON BRUT Champagne. Pinot Meunier, Pinot Noir y Chardonnay		65€
MÖET & CHANDON ROSÉ Champagne. Pinot Meunier, Pinot Noir y Chardonnay		75€
DOMAINES BARONS DE ROSTHCHILD Champagne, Francia, 60% Chardonnay y 40% Pinot Noir		85€
LAURENT PERRIER ROSÉ Champagne. Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		105€
VEUVE CLIQUOT BRUT		95€
VEUVE CLIQUOT ROSÉ		115€

VINO BLANCO | WHITE WINE

	Copa/Glass	Botella/Bottle
SOTOVERDE Verdejo D.O. Rueda. Vino de la casa / House wine	4,5€	24€
CASA PRIMICIA CHARDONNAY Chardonnay barrica, D.O. Jumilla		26€
POLVORETE DE EMILIO MORO D.O. El Bierzo, 100% Godello	5,5€	26€
MARTIN CODAX D.O. Rías Baixas, Albariño	6,5€	28€
LA PODA SAUVIGNON BLANC Bodegas Entrecanales Domecq, D.O. Rueda, 100% Sauvignon Blanc	5,5€	30€
PAZO SAN MAURO Albariño, D.O Rias Baixas		30€
CUNQUEIRO III MILENIUM Treixadura, Godello, Albariño, Loureira, D.O. Ribeiro		30€

LA REVELÍA. EMILIO MORO Barrica de Roble Frances, D.O. El Bierzo, 100% Godello		40€
VALLEGARCÍA VIOGNIER D.O.P. 100% Viognier		42€
NISSIA LAS SUERTES D.O. Rueda, 100% verdejo, 12 meses sobre lias en barrica de roble		48€
CHÂTEAU DU TRACY D.O. Loira, Château du Tracy, Sauvignon Blanc		54€
CHABLIS DOMAINE ALEXANDRE D.O. Borgoña, Domaine Aleixandre, Chardonnay		56€

VINO ROSADO | ROSÉ WINE

	Copa/Glass	Botella/Bottle
LÁGRIMA DE LUNA Garnacha, D.O. Navarra	4,5€	24€
FAMILIA VALDELANA ROSADO D.O. Rioja, Garnacha y Tempranillo		24€
BRECA ROSÉ Garnacha de Aragón		26€
PINOT GRIGIO BLUSH Pinot Grigio, I.G.T. Delle Venezie		29€
LA CROIX DE PEYRASSOL D.O. Côtes de Provence, Commanderie Peyrassol Garnacha, cinsault y syrah	6,5€	33€
LOU PEYRASSOL D.O. Côte de Provence, Commanderie Peyrassol Cinsault, Grenache, Syrah, Mouvedre		37€ Magnum 77€
CHÂTEAU DE PEYRASSOL D.O. Cotes de provence . 45% Cinsault, 25% Garnacha, 10% Syrah, 8% Mourvèdre, 4% Tibouren, 8% Vermentino		50€

VINO TINTO | RED WINE

	Copa/Glass	Botella/Bottle
HITO, BODEGA CEPA 21 D.O. Ribera del Duero, Tempranillo	4,5€	26€
LA HIEDRA D.O. Ronda, Huerto la Condesa, Garnacha y syrah		27€
MONTELAGUNA VIÑAS DEL PÁRAMO D.O. Ribera del Duero, Valdelaguna, Tempranillo	6,5€	28€
LA PODA TINTA DE TORO Bodegas Entrecanales Domecq, D.O., 6 meses en Barrica		30€
BRECA Garnacha de Aragón		32€
CONDE DE SAN CRISTÓBAL Cabernet Sauvignon, Merlot, D.O. Ribera del Duero		34€
PAGO EL ESPINO Petit Verdot, Merlot, Tempranillo, D.O. Sierras de Málaga		34€
MARQUÉS DE VARGAS RESERVA Tempranillo, Mazuelo, Garnacha tinta y otras, D.O. Rioja		36€
COSME PALACIO RESERVA 2012 100% Tempranillo		44€
LA EMPERATRIZ VIÑEDO SINGULAR D.O. Rioja, Tempranillo, Garnacha y Viura		45€
MALABRIGO, BODEGA CEPA 21 D.O. Ribera del Duero, Tempranillo		50€
PAGO DE CARRAOVEJAS 2019 D.O. Ribera del Duero, Tinto fino, Cabernet Sauvignon y Merlot		62€
MALLEOLUS 2019 D.O. Ribera del Duero, Tinto fino 100%		62€
RODA I RESERVA 2017 D.O. Ribera del Duero, Tempranillo y Graciano		80€
MARQUES DE RISCAL 150 ANIVERSARIO D.O. Rioja, Tempranillo		95€

TINTO DE VERANO & SANGRÍA

	Copa/Glass	Jarra/Jug
TINTO DE VERANO	4€	25€
SANGRÍA TINTA RED	6€	30€
SANGRÍA BLANCA WHITE	6€	30€
SANGRÍA CAVA	6,5€	32€
SANGRÍA SALDUNA	9€	38€
June, Grand Marnier, La Quintinye Blanc, Passoa y sirope de sandia		
June, Grand Marnier, La Quintinye Blanc, Passoa and watermelon syrup		

CERVEZA | BEER

CAÑA DRAFT BEER	26cl. 3,5€	52cl. 5€
CERVEZA 0,0%		4€
CORONITA		5€
HEINEKEN		4,5€
BUDWEISER		4,5€
ALHAMBRA 1925		5,5€
CERVEZA SIN GLUTEN		4,5€

CHUPITOS TEQUILA TEQUILA SHOTS

Patrón Silver	5€	Patrón Café	5€
Patrón Reposado	6€	Patrón Añejo	9€

SUPLEMENTOS | SUPPLEMENTS

FEVER TREE TÓNICA FEVER TREE TONIC	1€
RED BULL	2€
ZUMO DE NARANJA NATURAL FRESH ORANGE JUICE	3€

APERITIVOS | APERITIFS

MARTINI ROSSO /	OLOROSO	6€
BIANCO / DRY / FIERO	PIMM'S	6€
MANZANILLA	FERNET BRANCA	6€
CAMPARI	PEDRO XIMÉNEZ	6€
PASTIS 51		6€

LICORES | LIQUEURS

PACHARÁN LIMONCELLO BAILEYS AMARETO COINTREAU JÄGERMEISTER LICOR 43 LICOR DE HIERBAS ORUJO BLANCO			
Chupito / Shot	3,5€	Copa / Glass	6€

AGUA & REFRESCOS WATER & SOFT DRINKS

AGUA MINERAL MINERAL WATER	3€
SAN PELLEGRINO	4€
COCA-COLA Normal, Light, Zero	3,5€
FANTA Naranja, limón / Orange, lemon	3,5€
AQUARADE Naranja, limón / Orange, lemon	3,5€
LIPTON / SPRITE / TÓNICA	3,5€
GINGER ALE SODA	4€
FEVER TREE TONIC	5€
RED BULL	6€

ZUMOS NATURALES FRESH JUICES

NARANJA ORANGE	6€
MELÓN MELON	6€
SANDÍA WATERMELON	6€
LIMONADA FRESCA FRESH LEMONADE	6€

CAFÉ | COFFEE

EXPRESSO / EXPRESSO MACCHIATO	2€
CORTADO	2,5€
CAFÉ CON LECHE COFFEE WITH MILK	3€
AMERICANO	2,5€
CAPPUCCINO	3,5€
LATTE MACCHIATO COFFEE & FOAM	4€
CHOCOLATE MILKY CHOCOLATE	3€
IRISH COFFEE JAMESON, CREAM & COFFEE	6€
ICE COFFEE	3€

TÉ | TEA

DARJEELING	3,5€
ROOIBOS MANGO	3,5€
PU ERH VAINILLA	3,5€
TÉ NEGRO SAN FRANCISCO BLACK TEA SAN FRANCISCO	3,5€
RELAX	3,5€
INFUSIÓN FRUTAS DEL BOSQUE RED BERRIES INFUSION	3,5€
TÉ VERDE PIÑA COLADA GREEN PINEAPPLE TEA	3,5€
TÉ MENTA MINT TEA	3,5€
TÉ HIERBABUENA PEPPERMINT TEA	3,5€
MANZANILLA CHAMOMILE TEA	3,5€