

MALIBU
RESTAURANT

MENU PRINCIPAL

SMASH BURGERS

CRAZY MENU

CARTE DES VINS

COCKTAILS & BOISSONS

DESSERTS

MAIN MENU



Pain

- | | | |
|---|--|---------|
| 1 | Pain avec beurre | 2,00 € |
| 2 | Pain avec alioli | 3,50 € |
| 3 | Pain à l'ail | 3,50 € |
| 4 | Pain à l'ail et au fromage | 3,95 € |
| 5 | Pain à l'ail, fromage et tomate | 4,50 € |
| 6 | Bruschetta Malibu (2 pièces)
Jambon serrano, mozzarella fraîche, roquette et tomates assaisonnées | 9,95 € |
| 7 | Bruschetta Vikinga (2 pièces)
Saumon fumé, avocat, roquette et tomate cerise | 13,95 € |

Focaccias

- | | | |
|---|---|---------|
| 8 | Focaccia au romarin, huile d'olive et fleur de sel | 9,95 € |
| 9 | Focaccia au fromage de chèvre, jambon serrano, tomate et roquette | 14,95 € |

Soupes

- | | | |
|----|---------------------------------|--------|
| 10 | Velouté de tomate avec croûtons | 6,95 € |
| 11 | Velouté de champignons | 6,95 € |

Salade

- | | | |
|----|--|---------|
| 12 | Salade maison
mélange de salades, tomate, oignon rouge, concombre, carotte et maïs | 9,95 € |
| 13 | Salade « Caesar »
poulet, mélange de salades, parmesan et sauce Caesar du Chef | 13,95 € |
| 14 | Salade au fromage de chèvre
fromage de chèvre, mélange de salades, fruits secs, tomate cerise et miel | 13,95 € |
| 15 | Salade « Grecque »
feta, tomate, concombre, oignon rouge, mélange de salades, olives noires et sauce au yaourt | 13,95 € |
| 16 | Salade « Chef »
mélange de salades, tomates assaisonnées, saumon fumé, bacon, crevettes, oignon croustillant, guacamole, cheddar et vinaigrette du Chef | 16,95 € |
| 17 | Poke Bowl
avec saumon fumé, légumes de saison, riz tiède et graines de sésame | 18,95 € |

Entrées

- | | | |
|----|---|---------|
| 18 | Cocktail de crevettes | 12,95 € |
| 19 | Carpaccio de filet de bœuf Black Angus avec roquette et parmesan | 15,95 € |
| 20 | Carpaccio de saumon fumé avec vinaigrette aux fruits de la passion | 15,95 € |
| 21 | Camembert frit avec sauce aux airelles | 11,95 € |
| 22 | Champignons croustillants farcis à la béchamel et au bacon | 10,95 € |
| 23 | Rondelles d'oignon | 4,95 € |
| 24 | Ailes de poulet avec sauce barbecue | 9,95 € |
| 25 | Délices de poulet Cajun | 9,95 € |
| 26 | Sticks de mozzarella avec sauce aigre-douce | 6,95 € |
| 27 | Crevettes à l'ail | 11,95 € |
| 28 | Moules à la marinière | 10,95 € |
| 29 | Moules au vin blanc | 10,95 € |
| 30 | Poêlée de fruits de mer
moules, crevettes, palourdes et calamars façon marinière | 12,95 € |



Viandes de jeune bovin

- | | |
|---|---------|
| 31 Entrecôte 250g avec sauce au choix | 22,95 € |
| sauce au poivre, aux champignons, mexicaine, béarnaise, roquefort | |
| 32 Filet de bœuf 250g avec sauce au choix | 27,95 € |
| sauce au poivre, aux champignons, mexicaine, béarnaise, roquefort | |
| 33 Filet de bœuf 350g avec sauce au choix | 38,95 € |
| sauce au poivre, aux champignons, mexicaine, béarnaise, roquefort | |

Viandes Premium

- | | |
|---|----------------|
| 34 T-Bone de jeune bovin (700 grammes) | 43,95 € |
| 35 Côte de bœuf (700 grammes) | 34,95 € |
| 36 Tomahawk (1 kg) avec deux sauces au choix | 80,00 € |
| 37 Chateaubriand avec deux sauces au choix (min. 2 pers.) | *p.p.: 33,95 € |

Garnitures

- | | |
|---|--------|
| 38 Rondelles d'oignon | 5,95 € |
| 39 Sticks de mozzarella avec hot chilli | 5,95 € |
| 40 Frites | 3,50 € |
| 41 Pommes de terre sautées à l'ail | 3,50 € |
| 42 Pomme de terre au four avec sauce alioli | 3,50 € |
| 43 Pommes de terre ridées des Canaries avec mojo | 3,50 € |
| 44 Légumes de saison sautés | 6,95 € |
| 45 Sauce supplémentaire | 3,50 € |
| sauce au poivre, aux champignons, mexicaine, béarnaise, roquefort, vin rouge, BBQ, alioli | |

Suggestions du Chef

- | | |
|--|----------------|
| 46 Filet de bœuf Jack Daniel's | 30,95 € |
| avec oignons sautés, champignons et flambé au whisky Jack Daniel's, servi avec pommes de terre à l'ail | |
| 47 Filet de bœuf caramélisé au sucre roux et sauce moutarde, servi avec frites | 30,95 € |
| 48 Filet de bœuf « Gypsy » | 30,95 € |
| avec sauce au vin rouge, champignons, poivrons et oignons, servi avec frites | |
| 49 Filet de bœuf « Tagliata » | 30,95 € |
| lanières de filet de bœuf sur lit de roquette avec copeaux de parmesan | |
| 50 Filet de bœuf mexicain | 30,95 € |
| avec guacamole, sauce mexicaine et jalapeños, servi avec pommes de terre à l'ail | |
| 51 Brochette mixte de bœuf, poulet et porc | 20,95 € |
| servie avec frites | |
| 52 Travers de porc avec sauce barbecue | 20,95 € |
| servie avec frites | |
| 53 Escalope de porc milanaise à la napolitaine | 19,95 € |
| tomate, mozzarella et pepperoni, servie avec frites | |
| 54 Poulpe frit avec confiture de poivrons piquillo servi avec pommes de terre ridées des Canaries | 26,95 € |
| 55 Paella mixte (min. 2 pers.) | *p.p.: 20,95 € |

IGIC NON INCLUS

*p.p. = prix par personne





Poulet

- | | |
|---|----------------|
| 56 Blanc de poulet avec sauce au choix | 14,95 € |
| sauce au poivre, aux champignons, mexicaine, béarnaise, roquefort | |
| 57 Escalope de poulet panée avec sauce au choix | 14,95 € |
| sauce au poivre, aux champignons, mexicaine, béarnaise, roquefort | |
| 58 Poulet Saté (recommandé) | 17,95 € |
| brochette de poulet avec sauce aux cacahuètes | |
| 59 Poulet au curry avec riz | 17,95 € |
| avec ananas, mélange de légumes et sauce curry | |

Poissons et fruits de mer

- | | |
|---|-----------------------|
| 60 Saumon au poivre vert | 20,95 € |
| 61 Bar grillé | 19,95 € |
| 62 Bar en croûte de sel | 20,95 € |
| 63 Fish and chips | 16,95 € |
| 64 Poulpe grillé | 23,95 € |
| 65 Poulpe à la canarienne | 23,95 € |
| 66 Calamars à l'andalouse avec sauce alioli | 14,95 € |
| 67 Grillade mixte de poissons | *p.p.: 26,95 € |
| assortiment de poissons et fruits de mer (min. 2 pers.) | |
| 68 Paella aux fruits de mer (min. 2 pers.) | *p.p.: 21,95 € |
| poisson et fruits de mer | |

Tous les plats de viande et de poisson sont servis avec : frites, pommes de terre canariennes ou pommes de terre sautées à l'ail

Garnitures

- | | |
|---|---------------|
| 38 Rondelles d'oignon | 5,95 € |
| 39 Sticks de mozzarella avec hot chilli | 5,95 € |
| 40 Frites | 3,50 € |
| 41 Pommes de terre sautées à l'ail | 3,50 € |
| 42 Pomme de terre au four avec sauce alioli | 3,50 € |
| 43 Pommes de terre ridées des Canaries avec mojo | 3,50 € |
| 44 Légumes de saison sautés | 6,95 € |
| 45 Sauce supplémentaire | 3,50 € |
| sauce au poivre, aux champignons, mexicaine, béarnaise, roquefort, vin rouge, BBQ, alioli | |

**p.p. = prix par personne*



Pâtes

69	Spaghetti Bolognese	10,95 €
70	Spaghetti Carbonara	12,95 €
71	Spaghetti « Frutti di Mare » moules, calamars, crevettes, fruits de mer	16,95 €
72	Tagliatelle Alfredo au poulet (recommandé) crème, oignon, parmesan	14,95 €
73	Tagliatelle « Tenerife » (recommandé) lanières de filet de bœuf, champignons, sauce gravy	16,95 €
74	Tagliatelle au saumon et aux crevettes saumon frais, crevettes, brandy, crème, tomate cerise	16,95 €
75	Penne « All'Arrabbiata » (piquant) sauce tomate, ail, piments	11,95 €
76	Lasagne Bolognese	15,95 €

Pizzas

77	Margherita tomate, mozzarella	10,50 €
78	Prosciutto tomate, mozzarella et jambon	11,95 €
79	Malibu tomate, mozzarella, roquette, tomate cerise, jambon serrano et parmesan	15,95 €
80	Pepperoni tomate, mozzarella, pepperoni	13,95 €
81	Barbecue tomate, mozzarella, poulet, sauce barbecue	13,95 €

Smash Burgers

82	La Crazy double smash, cheddar, oignon croustillant, oignon caramélisé et mayonnaise	18,95 €
83	La Chikis Mikis médailon de poulet croustillant, cheddar fondu, bacon croustillant, oignon rouge, laitue fraîche, tomate, œuf au plat et sauce Caesar	18,95 €
84	La Bella double smash, jambon blanc, fromage manchego fondu, ananas glacé, oignon caramélisé, oignon croustillant et sauce au gorgonzola	18,95 €
85	La Bestia double smash, travers de porc effiloché avec sauce BBQ, confiture de bacon et guanciale, fromage manchego fondu et baconesa	18,95 €
86	Dips baconesa, BBQ, miel et moutarde, sauce du Chef	3,00 €

Spécialités mexicaines

87	Chili con carne gratiné, servi avec riz	15,95 €
88	Chicken Burrito Supremo	16,95 €
89	Nachos au fromage	10,95 €
90	Nachos au poulet	12,95 €
91	Nachos au bœuf	13,95 €
92	Fajitas au bœuf	17,95 €
93	Fajitas au poulet	16,95 €
94	Fajita végétarienne	16,95 €
95	Fajita mixte	17,95 €
96	Malibu Mexican Mix - min. 2 pers. nachos au bœuf et au poulet, burritos, empanadas mexicaines, quesadillas, haricots, guacamole, crème de cheddar et sauce barbecue (semblable à des tapas)	*p.p.: 19,95 €

MAIN MENU





MAIN MENU



Prix:

18,95 €



82 La Crazy

Double smash burger, cheddar, oignons caramélisés et croustillants et mayonnaise

Fumé, crémeux, croustillant... Inoubliable...

83 La Chikis Mikis

Poulet croustillant, cheddar, bacon, oignon rouge, salade, tomate, œuf au plat et sauce César

Croustillant, frais et crémeux... Niveau supérieur...



84 La Bella

Double smash burger, jambon, fromage Manchego, ananas glacé, oignons caramélisés, oignons croustillants et sauce au gorgonzola

La combinaison parfaite entre le sucré et le salé...

85 La Bestia

Double smash burger, pulled pork à la sauce BBQ Malibu, bacon, jambon, fromage Manchego et baconnaise

Doux, fumé et sauvage... Vous ne pourrez plus vous arrêter...



86 Sauces : Baconnaise, BBQ, miel et moutarde, sauce du chef 3 €

TOUS LES SMASH BURGERS SONT SERVIS AVEC 1 PORTION DE FRITES ET 1 SAUCE

MAIN MENU



CRAZY MENU

FROM 1 PM
TO 4 PM

MALIBU
RESTAURANT

3-COURSE MENU WITH DRINK

16,95€

TO BEGIN...

- Garlic Bread with Cheese & Tomato
- Bruschetta with Tomato & Serrano Ham
- Creamy Tomato Soup
- Garlic Mushrooms
- Chicken Croquettes (2 pcs)
- Fried Camembert
- Mussels in White Wine
- Padron Peppers

SODA
SMALL BEER
GLASS OF
WINE

MAIN COURSE...

- Caesar Salad with Chicken or Tuna
- Poke Bowl with Salmon
- Spaghetti Carbonara
- Spaghetti Bolognese
- White Fish with Marinera Sauce
- Entrecote Steak with Sauce & Side
- Grilled Chicken Breast
- Hearty Stew

BON APPETIT!

DESSERT

- Ice Cream Cake



MAIN MENU



Wine List

Weinkarte

Blancos - White - Weiss

301	House wine	17,95 €	309	Rioja Marqués de Cáceres	22,95 €
302	House wine ½ bot.	10,50 €	310	Marqués de Riscal - Sauvignon	26,95 €
303	Rioja Malibu (recommended)	18,95 €	311	Flor de Chasna - Tenerife fruity or dry	23,95 €
304	Torres Viña Sol (dry)	19,95 €	312	Echo Falls Sauvignon California	20,95 €
305	Torres Viña Sol (dry) ½ bot.	11,50 €	313	Echo Falls Chardonnay California fruity	20,95 €
306	Torres Gran Viña Sol Chardonnay	23,95 €	314	Pinot Grigio - Italy	20,95 €
307	Torres San Valentín (medium dry)	19,95 €	315	Santa Digna - Sauvignon - Chile	24,95 €
308	Torres San Valentín ½ bot. (medium dry)	11,50 €	316	Lolo - Albariño	23,95 €

Rosados - Rosé

317	House wine	17,95 €	324	Mateus Rosé - Portugal	19,95 €
318	House wine ½ bot.	10,50 €	325	Mateus Rosé ½ bot.	11,50 €
319	Rioja Malibu (recommended)	18,95 €	326	Echo Falls W. Grenache California	20,95 €
320	Torres de Casta (recomm.)	19,95 €	327	Echo Falls W. Zinfandel California	20,95 €
321	Torres de Casta ½ bot.	11,50 €	328	Pinot Grigio - Italy	20,95 €
322	Rioja Marqués de Cáceres	22,95 €			
323	Rioja Marqués Cáceres ½ bot.	11,50 €			

Tintos - Red - Rot

329	House wine	17,95 €	341	Torres Gran Coronas Cabernet	28,95 €
330	House wine ½ bot.	10,50 €	342	Rioja Faustino I Reserva	47,00 €
331	Rioja Malibu (recommended)	18,95 €	343	Rioja Faustino VII	20,95 €
332	"Special Malibu" (recomm.)	19,95 €	344	Rioja Faustino VII ½ bot.	11,95 €
333	Fincas Resalso Ribera del Duero	21,95 €	345	Rioja Faustino V Reserva	25,95 €
334	Protos Roble Ribera del Duero	21,95 €	346	Rioja Faustino V ½ bot.	14,95 €
335	Torres Sangre de Toro	19,95 €	347	Azpilicueta Crianza - Rioja	21,95 €
336	Torres Sangre de Toro ½ bot.	11,50 €	348	Ramón Bilbao - Rioja	23,95 €
337	Torres Gran Sangre de Toro Reserva	26,95 €	349	Marqués de Cáceres	24,95 €
338	Torres Celeste (recomm.)	23,95 €	350	Marqués de Cáceres ½ bot.	12,95 €
339	Torres Coronas Crianza	24,95 €	351	Marqués de Riscal (recomm.)	30,95 €
340	Coronas Crianza ½ bot.	12,95 €	352	Chiquita Locura - Tenerife wine	23,95 €
			353	Echo Falls Merlot - California	20,95 €
			354	Santa Digna Cabernet - Chile	25,95 €

Glass of Wine

355	House wine	4,50 €	360	Torres Sangre de Toro	4,75 €
356	Rioja "Malibu" house wine	4,75 €	361	Torres Coronas	4,75 €
357	Torres Viña Sol (dry white)	4,75 €	362	Sauvignon Blanc	4,75 €
358	Torres San Valentín medium white	4,75 €	363	Pinot Grigio	4,75 €
359	Torres de Casta (rosé)	4,75 €	364	Chardonnay	4,75 €
			365	Merlot	4,75 €

Champagne

366	Benjamin	6,95 €	370	Freixenet Carta Nevada semi or dry	21,95 €
367	Glass of Champagne semi or dry	4,95 €	371	Freixenet Cordon Negro semi or dry	24,95 €
368	House Champagne semi or dry	18,95 €	372	Prosecco (white/rose)	25,95 €
369	Codorniu (semi or dry)	24,95 €	373	Moët Chandon	95,00 €

Sangria

374	Sangría of wine	17,95 €	376	Sangría of Chamagne	18,95 €
375	Sangría of wine ½ litre	10,95 €	377	Sangría of Champagne ½ litre	11,95 €

MALIBU
SINCE 1988

MAIN MENU



APERITIVES

Aperol Spritz	7.50
Martini	6.00
Campari	6.00
Fernet Branca	6.00
Pernod	6.00
Aquavit	6.00
Gammel Dansk	6.00

BEER

Half pint	2.50
Pint	3.75
Heineken	3.50
Budweiser	3.50
Corona	3.50
Dorada	3.00
San Miguel	3.00
Non-Alcoholic	2.50
Stella Artois	3.50
Peroni	3.50
Guinness	4.00
John Smith	4.00
Desperados	4.50

SOFT DRINKS

Small Cola, Fanta	2.50
Pint Cola, Fanta, Sprite	3.75
Aquarius (lemon, orange)	3.00
Red Bull	4.00
Fresh orange juice	5.00
Assorted Juices (orange, peach, apple, tomato, pineapple)	3.50
Appletiser	3.00
Mineral water	2.00
Ice Tea (lemon, peach, mango/pineapple)	3.50
Milkshake (vanilla, chocolate, banana, strawberry)	4.95

CIDERS

Strongbow	4.50
Magners	4.50
Kopparbergs (strawberry-lime / wildberries / pear)	4.50

ALCOPOPS

Smirnoff ice	4.50
Bacardi breezer (orange,watermelon / lime / Passion fruit)	4.50
WDK blue	4.50

GIN

Gordon's	6.00
Gordon's pink	7.50
Beefeater	7.00
Bombay Sapphire	8.00
Hendrick's	9.00
Bombay original	7.00
Brockman's	9.00
Gin Mare	9.00

(With mixers / Con combinado) +1.50

RUM

Bacardi	6.00
Arehucas	6.00
Havana 3 years	6.00
Havana 7 years	6.50
Captain Morgan (dark/white/spiced)	6.50
Malibu	6.50

(With mixers / Con combinado) +1.50



VODKA

Smirnoff Red Label	6.00
Absolut	6.50
Grey Goose	8.50
(With mixers / Con combinado)	+1.50

WHISKY

Ballantines	6.50
J&B	6.50
Famous Grouse	6.50
Bell's	6.50
Jameson	7.00
Jack Daniels	7.50
Chivas 12 years	9.50
Cardhu 12 years Malt	9.00
Johnnie Walker Red label	9.00
Johnnie Walker Black label	9.50

(With mixers / Con combinado) +1.50



LIQUEURS

Grappa	6.50
Sambuca	6.50
Baileys	7.00
Tia Maria	7.00
Licor 43	7.00
Frangelico	7.00
Drambuie	7.50
Cointreau	7.50
Amaretto	7.00
Jägermeister	7.50
Grand Marnier	8.00
Southern Comfort	7.50
Montenegro	6.50



BRANDY & COGNAC

Veterano	6.00
103	6.00
Magno	6.50
Martell	9.50
Remy Martin	9.50
Carlos I	8.50
Courvoissier	9.50
Hennessy	9.50
Calvados	9.50

(With mixers / Con combinado) +1.50



GLASS OF HOUSE WINE (red, white and rose)

Glass of house wine (red, white or rose)	4.50	Glass of Torres De Casta (rose)	4.75
Glass of house Rioja "Malibu"	4.75	Glass of Torres Sangre de toro	4.75
Glass of Torres Vifia Sol (dry white)	4.75	Glass of Torres Coronas	4.75
Glass of Torres San Valentín (medium)	4.75	Glass of Merlot	4.75
Glass of Sauvignon Blanc	4.75	Glass of Pinot Grigio	4.75
Glass of Chardonnay	4.75		

SANGRIA

Glass of Sangria	5.50
½ litre of Red Wine Sangria	10.95
1 litre of Red Wine Sangria	17.95
½ litre of Champagne Sangria	11.95
1 litre of Champagne Sangria	18.95



CHAMPAGNE

Glass of Champagne (semi or dry)	4.95
Benjamin	6.95
House champagne (semi or dry)	18.95
Codorniu (semi or dry)	24.95
Freixenet Carta Nevada (semi or dry)	21.95
Freixenet Cordón Negro (semi or dry)	24.95
Prosecco (white / italian rose)	25.95
Möet Chandon	95.00



MAIN MENU



DRY & BITTER COCKTAILS

7.50€

Aperol Spritz Aperol, cava and soda

Limoncello Spritz limoncello liqueur l, prosecco and soda

Negroni The big Italian classic: campari and red vermouth stirred with gin

Dry Martini Simply the most famous cocktail in the world:

Gin with dry vermouth now would you like an olive or a twist

CAVA FAMILY

7.50€

Bellini

This classic cocktail features peach nectar, peach schnapps and cava

Kir Royal

Richly flavored cassis liqueur served with cava

Rossini

The strawberry twist of Bellini, strawberry liqueur, strawberry pure and cava

FASHION AND SEXY COCKTAILS

7.50€

Cosmopolitan

vodka, cointreau, fresh lime and cranberry juice

Electric

Exotic mix of vodka, blue curaçao, melon liqueur and passion fruit syrup

Summer fresh

Vodka, passoa, strawberry syrup, top apple juice and piece of lemon & orange

Blue lagoon

Vodka, blue curaçao, pineapple juice, peach tree and soda

Mai Tai

A fruity potent rum cocktail shaken with cointreau, fresh lime juice, grenadine and pineapple juice

Porn Star Martini

Vodka, passion fruit liqueur, lime juice, vanilla syrup and cava

Gin Hass

Gin, mango syrup, lemon soda & lime



CLASSICS

7.50€

Tequila Sunrise

A tequila cocktail shaken with orange juice and finished grenadine

Bloody Mary

The classic morning... After drink tastes just as good the night before

Espresso Martini

Vodka, Tia Maria, coffee and sugar

White Russian

The Russian favorite: vodka, coffee liqueur and cream

Black Russian

Vodka and coffee liqueur, ask your waiter if you want coke

Caramel white Russian

Caramel vodka, kahlua, cream and caramel

Margarita Classic

Tequila and Cointreau shaken with fresh lime juice and sugar syrup

Whisky Sours

Bourbon whisky, egg, brown sugar and lime

Gin Fizz

Gin, lemon juice and sugar syrup

Classic Daiquiri

Rum shaken with sugar and fresh lime juice

Piña Colada

White rum, coconut liqueur and Pineapple juice

Fresa colada

White Rum, Strawberry and Coconut liqueur

Amaretto Sour

Amaretto liqueur, lemon juice and sugar syrup



LONG & COOL DRINKS

7.50€

Long Island Ice Tea

a prohibition drink, this cocktail looks like iced tea, disguising its contents-hence the name

Sex On The Beach

The one we all like... mix of: vodka, peach schnapps, orange juice, cranberry juice and a kiss of grenadine.

Teide

Orange juice, banana liqueur, blue curaçao, rum and banana

Lady Killer

A passionate mix of: gin, passoa, cointreau, apricot brandy and pineapple juice

Celtic Six

vodka, gin, rum, tequila, melon liqueur, fresh lemon and sprite

Dream Green

A very tropical mix of: rum, pisang ambon, kiwi and Malibu shaken with pineapple juice

Purple Rain

Vodka, gin, rum, peach schnapps, blue curaçao and fresh lemon shaken with sugar syrup topped with sprite and finished with grenadine



CRUSHED ICE

7.50€

Mojito classico

The Cuban classic made with rum and muddled mint leaves on sugar topped up with soda

Caipirinha

A traditional Brazilian cocktail on their national spirit Cachaça, muddled with fresh limes and sugar.

Caipiroska

a caipirinha made with vodka

FROZEN

7.50€

Flavored Daiquiris

Blend of rum fruit liquor, fruit, sweet and sour mix and crushed ice. Available in: strawberry, mango

Flavored Margaritas

The Mexican blend of tequila fruit liquor, fruit, sweet and sour mix and crushed ice. Available in: strawberry, mango

SHOTS DRINKS

3.75€

Limoncello

Jägermeister

Vodka Absolut

Tequila (lemon & salt)

Rose tequila

Fernet branca

Sambuca

Honey rum

Vodka Caramel



NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

5.50€

San Francisco

Orange, pineapple, peach and grenadine juice

Safe Sex

Orange juice, pineapple juice and peach juice shaken with grenadine

Virgin Mojito

A sober twist to the Cuban classic. Instead of rum, sprite.

Tropical Blue

Pineapple juice, orange juice, blue curaçao sirup & soda

Virgin Summer fresh

Passion fruit, strawberry syrup & apple juice



MAIN MENU



ICE CREAM COCKTAILS

8.50€

FBI

Baileys, Kahlua, vodka, vanilla ice cream

Baileys Dream

Baileys, vanilla ice cream, half and half
(milk and cream) chocolate
syrup

Straberry shortcake

Amaretto, strawberry, vanilla ice cream, cream



SMOOTHIES

5.95€

Mango paradise:

mango, pineapple, passion fruit and lemon

Berry Passion:

banana, blueberry and raspberry

Strawberry Split:

strawberry, cherry, banana and papaya

Tropi colada:

banana, coconut and pineapple



ICE CREAM MILKSHAKES

4.95€

Strawberry / Vanilla / Banana / Chocolate



GIN TONICS

Gordon's served with lemon

7.50

Gordon's pink

9.00

Beefeater served with grapefruit, parsley

8.50

Tanqueray served with grapefruit, lime, orange

8.50

The London n°1 with lemon, cinnamon

10.50

Bombay original with lemon

8.50

Bombay saphire with wild berries

9.50

Hendrick's with cucumber

10.50

Gin Mare served with basil and lemon

10.50

Brockman's served with blackberry, raspberry

10.50



HOT DRINKS / COFFEE MENU

Hot Chocolate

3.75

Tea

1.95

Lumumba (hot chocolate and brandy)

6.50

Espresso

1.95

Cortado

1.95

White Coffee/Café con leche

2.50

Caffé Latte

3.95

Café Americano

1.95

Cappuccino

3.75

Carajillo (coffee and brandy)

3.75

Barraquito (liqueur 43, coffee, condensed and fresh milk)

4.75

Iced Caffé (with vanilla ice cream)

4.95

Parisien Coffee (with Cointreau & cream)

6.75

Irish Coffee (with whisky and cream)

6.75

French Coffee (with Grand Marnier and cream)

6.75

Calypso Coffee (with Tia Maria and cream)

6.75

Praline Coffee (with Frangelico, cacao liqueur and cream)

6.75

Italian Coffee (with Amaretto and cream)

6.75

Jamaican Coffee (with Captain Morgan and cream)

6.75



French Coffee Iced Coffee Cappuccino Barraquito Irish Coffee

CARTA DE VINOS - WINE LIST - WEINKARTE

Blancos - White - Weiss

301 House wine -Huiswijn-Husets vin	17,95
302 House wine ½ bot.	10,50
303 Rioja Malibu -recommended-	18,95
304 Torres Viña Sol (dry)	19,95
305 Torres Viña Sol (dry) ½ bot.	11,50
306 Torres Gran Viña Sol -Chardonnay-	23,95
307 Torres San Valentín (medium dry)	19,95
308 Torres San Valentín (medium dry) ½ bot.	11,50
309 Rioja Marqués de Cáceres	22,95
310 Marqués de Riscal -Sauvignon-	26,95
311 Flor de Chasna -fruity or dry-Tenerife-	23,95
312 Echo Falls Sauvignon-California-	20,95
313 Echo Falls Chardonnay -fruit-California-	20,95
314 Pinot Grigio -Italy-	20,95
315 Santa Digna -Sauvignon-Chile	24,95
316 Lolo -Albariño-	23,95

Rosados - Rosé

317 House wine -Huiswijn-Husets vin	17,95
318 House wine ½ bot.	10,50
319 Rioja Malibu -recommended-	18,95
320 Torres de Casta -recommended-	19,95
321 Torres de Casta ½ bot.	11,50
322 Rioja Marqués de Cáceres	22,95
323 Rioja Marqués de Cáceres ½ bot.	11,95
324 Mateus Rosé -Portugal-	19,95
325 Mateus Rosé ½ bot.	11,50
326 Echo Falls W.Grenache -California-	20,95
327 Echo Falls W.Zinfandel -California-	20,95
328 Pinot Grigio -Italy-	20,95

Tintos - Red - Rot

329 House wine - Huiswijn - Husets vin	17,95
330 House wine ½ bot.	10,50
331 Rioja Malibu	18,95
332 "Special Malibu" -recommended-	19,95
333 Fincas Resalso -Ribera del Duero-	21,95
334 Protos Roble -Ribera del Duero-	21,95
335 Torres Sangre de Toro	19,95
336 Torres Sangre de Toro ½ bot.	11,50
337 Torres Gran Sangre de Toro - reserva	26,95
338 Torres Celeste -recommended-	23,95
339 Torres Coronas - crianza-	24,95
340 Torres Coronas - crianza- ½ bot.	12,95
341 Torres Gran Coronas - Cabernet	28,95
342 Rioja Faustino I - reserva	47,00
343 Rioja Faustino VII.	20,95
344 Rioja Faustino VII. ½ bot.	11,95
345 Rioja Faustino V. -reserva-	25,95
346 Rioja Faustino V. ½ bot.	14,95
347 Azpilicueta crianza -Rioja-	21,95
348 Ramón Bilbao - Rioja-	23,95
349 Marqués de Cáceres	24,95
350 Marqués de Cáceres ½ bot.	12,95
351 Marqués de Riscal-recommended-	30,95
352 Chiquita Locura-Tenerife wine-	23,95
353 Echo Falls -Merlot-California-	20,95
354 Santa Digna -Cabernet-Chile-	25,95

VAT NOT INCLUDED

MAIN MENU



Copa Nougat 6.50€

Nougat and chocolate
ice cream
and whipped cream



Fresas con nata 6.95€

Strawberries with
whipped cream



Copa Mixta 6.50€

Mixed ice cream &
whipped cream



Copa Ilusión 6.50€

Lemon, peach and raspberry
ice cream and whipped cream



Tarta Vienetta 5.95€



Tarta Canadá 6.95€



Banana Split 6.95€

Mixed ice cream, banana
and whipped cream



Trufito 6.95€



Coco ice cream 6.95€



Copa frutos del bosque 6.95€



Toffee crunch daim pie 6.95€

A chocolate cake with caramel
& chocolate



Banoffee 6.95€

A biscuit base topped with sticky
toffee, banana, fresh dairy cream
and caramel curls



Funny ice cream 5.95€

MAIN MENU



Baileys cake

6.95€



Tiramisú

6.95€



Tiramisú nutella

6.95€



Lemon cheesecake

6.95€



Raspberry cheesecake

6.95€



Lotus cheesecake

6.95€



Crema catalana

6.95€



Coulant

6.95€

option with ice cream +1,50€



Brownie

6.95€

option with ice cream +1,50€



Crepes Nutella

5.95€

option with ice cream +1,50€



Crepes

6.95€

with strawberries or banana
option with ice cream + 1,50€



Profiteroles

6.95€



Hot Chocolate
Tea
Lumumba (hot chocolate and brandy)
Espresso
Cortado
White Coffee/Café con leche
Caffe Latte
Café Americano
Cappuccino
Carajillo (coffee and brandy)
Barraquito
(liqueur 43, coffee, condensed and fresh milk)

3.75
1.95
6.50
1.95
1.95
2.50
3.95
1.95
3.75
3.75
4.75

Iced Caffe (with vanilla ice cream)
Parisien Coffee (with Cointreau & cream)
Irish Coffee (with whisky and cream)
French Coffee (with Grand Marnier and cream)
Calypso Coffee (with Tia Maria and cream)
Praline Coffee (with Frangelico, cacao liqueur and cream)
Italian Coffee (with Amaretto and cream)
Jamaican Coffee
(with Captain Morgan and cream)

4.95
6.75
6.75
6.75
6.75
6.75
6.75
6.75



Capuccino 3.75€



Barraquito 4.75€



Irish Coffee 6.75€



Iced Caffe 4.95€



Calypso coffee 6.75€



French coffee 6.75€



4.95€

Milkshakes
(vainilla, strawberry,
chocolate or banana)



5.95€

**Lemon Sorbet
with cava**



5.95€

**Mango Sorbet
with rum**

VAT NOT INCLUDED