

The background of the entire page is a light-colored marbled pattern, resembling stone or watercolor, with soft, flowing veins in shades of light grey and off-white.

Kai

RESTAURANTE - VERMUTERÍA - COCKTAIL BAR

TODO EMPIEZA CON UN BUEN PRODUCTO

*INGREDIENTES SELECCIONADOS, SABORES
HONESTOS Y UNA COCINA PENSADA PARA
DISFRUTAR SIN PRISA.*

DEL MEDITERRÁNEO

Cada día tenemos nuevas sugerencias. No dude en preguntar a su camarero

TAPAS & JAPAS

PAN CON ALIOLI Y OLIVAS	 	2,50/U
CALAMAR A LA ANDALUZA	  	18
PULPO A LA GALLEGA	 	24
PATATAS BRAVAS ESTILO KAI	  	9
FLOR DE ALCACHOFA		17
Con parmesano y aceite trufado		
CHIPIRONES A LA ANDALUZA	 	16
GAMBAS AL AJILLO	 	18
CROQUETAS DE POLLO CAMPERO	  	3/U
CROQUETAS DE PULPO	    	3,50/U
MEJILLONES FRESCOS MARINERA	 	18
PIMIENTOS DE PADRÓN		9
Con sal de escamas		
GAMBÓN A LA PLANCHA		24
TIRADITO DE PESCADO BLANCO	 	24
Con salsa ponzu y maracuyá		
TIRADITO DE SALMÓN NORUEGO	  	24
Con salsa miso, naranja y jengibre		
TARTAR DE SALMÓN NORUEGO	     	25
Con mango y aguacate, aliñado con kimuchi, mirin y wanton frito		
TARTAR DE ATÚN BLUEFIN	  	28
Con crema de yogur al pistacho y albahaca		
CEVICHE DE PESCADO BLANCO		24
Con salsa Nikkei agri dulce con granadas		
GYOZAS CASERAS DE VERDURAS	    	16
Con salsa kimchi y miel		
GYOZAS CASERAS DE VIEIRAS Y GAMBAS	    	18
Con albahaca y ralladura de lima		
GYOZAS CASERAS DE COSTILLA DE CERDO	  	22
Con cebolla caramelizada y salsa barbacoa		

DE LA HUERTA

ENSALADA TIBIA	   	19
Hojas de mézclum, nueces, bacon frito, queso de cabra, aliñada con emulsión de miel, mostaza y vinagre de Módena		
ENSALADA CÉSAR CLÁSICA	 	18

DEL MAR

FILETE DE GALLO	 	28
Con cebolla frita y verduras		
LUBINA A LA BRASA		32 56
Media / Entera - Con patata horneada y verduras		
PULPO A LA BRASA		28
Con Parmentier de sobrasada		
SARDINAS A LA BRASA		18
Con ensalada		
SALMÓN AL LEMONGRASS		27
LOMO DE RODABALLO FRESCO		36
Con verduras al wok y patatas		

DE LA TIERRA

ENTRECOT DE VACA A LA BRASA		34
Con verduras al wok, patata asada y crema agria.		
HAMBURGUESA DE VACA		18
De vaca al Jospser con queso cheddar y pan brioche		
SOLOMILLO A LA BRASA		36
250 g - Con verduras al wok, patata asada y crema agria.		
COSTILLAS DE CORDERO LECHAL		28
Fritas con patatas, ajo y pimientos de padrón		

ARROCES

Precio por persona. Pedido mínimo para 2 personas.

PAELLA MIXTA DE CARNE Y MARISCO	  	24
PAELLA MARINERA	  	25
PAELLA CIEGA MIXTA	  	25
PAELLA CIEGA MARINERA	  	26
MELOSO DE CIGALAS	  	27

CREACIONES DE JAPÓN

Nº1 HOSOFURAI

Maki crujiente de aguacate y queso crema, con un sutil toque de jalapeño, coronado con atún en kimuchi y salsa teriyaki

4 ud 12 | 8 ud 22

Nº2 SPICY TUNA

Con mango y pepino, cubierto de atún rojo con un toque de salsa picante casera y cebollino

4 ud 13 | 8 ud 24

Nº3 DRAGON

Salmón noruego con queso cremoso y mango fresco, coronado con aguacate, cebolla crujiente y salsa de miel y mostaza de Dijon

4 ud 12 | 8 ud 22

Nº4 SWEET AND SPICY

Atún rojo con aguacate y queso cremoso, cubierto de salsa Hawaii, almendras y pimienta togarashi

4 ud 13 | 8 ud 24

Nº5 SALMÓN FLAMBÉ

Con aguacate y pepino, coronado con salmón noruego, mayo japonesa y salsa teriyaki

4 ud 12 | 8 ud 22

Nº6 BASIL TUNA

Con pepino, cubierto de atún rojo, toque de salsa teriyaki y salsa casera de albahaca

4 ud 13 | 8 ud 24

Nº7 CRAB ROLL

Cangrejo Real desmenuzado, aderezado con mayo cítrica, pepino y espárrago, con tope de tobiko

4 ud 13 | 8 ud 24

Nº8 CROCODILE

Langostino en tempura con ensalada iceberg, coronado con aguacate, mayo spicy y teriyaki

4 ud 12 | 8 ud 22

Nº9 SALMÓN TEMPURA

Salmón noruego en crujiente de tempura con queso cremoso y mango, coronado con tartar de salmón y sésamo

4 ud 12 | 8 ud 22

Nº10 STRAWBERRY ROLL

Langostino en tempura con mango, coronado con queso cremoso, fresas y teriyaki

4 ud 12 | 8 ud 22

Nº11 FUTOMAKI TEMPURA

Salmón, aguacate y queso crema con tope de cangrejo real y mayo cítrica

6 ud. 24

ROYAL CRUDITÉ

Para 2 personas, solo por encargo

135

Pez limón joven, atún Bluefin rojo, gamba roja de Sóller, gambas rayadas, cigala cruda, tartar de salmón salvaje y ostras.

GAMBAS TIGRE EN TEMPURA

Con salsa sweet chili, 5 ud.

SASHIMI MIX

Con salsa especial Kai

32

NIGIRI ATÓMICOS

Omakase de 4 nigiri diferentes

21

NIGIRI GAMBA ROJA

12

NIGIRI ATÚN BLUEFIN

10

NIGIRI SALMÓN NORWEGO

8

FRESCO URAMAKI DE LANGOSTINO

Con langostino en tempura y vegetales frescos, servido con salsa sweet chili.

12

FRESCO URAMAKI VEGETAL

Con verdura de temporada y mango, acompañado de salsa sweet chili

9

SUSHI MIX PROPUESTA DEL CHEF

Cada día ofrecemos nuevas propuestas de sushi fusión, creadas según los gustos de nuestros clientes y complementadas con opciones especiales fuera de carta.

16 URAMAKI 4x4 43

32 URAMAKI 4x8 85

56 URAMAKI 8x7 132

24 URAMAKI 4x6 64

40 URAMAKI 8x5 96

72 URAMAKI 8x9 164



En caso de alergia, comuníquelo a nuestro personal. - Precios en euros - IVA incluido

FROM THE MEDITERRANEAN

Every day we have new suggestions. Please feel free to ask your waiter.

TAPAS & JAPAS

BREAD WITH AIOLI AND OLIVES	  	2,50/EA
ANDALUSIAN-STYLE FRIED	  	18
GALICIAN-STYLE OCTOPUS	 	24
KAI-STYLE PATATAS BRAVAS	  	9
ARTICHOKE FLOWER		17
<i>With Parmesan and truffle oil</i>		
ANDALUSIAN-STYLE BABY	 	16
GARLIC PRAWNS	 	18
FREE-RANGE CHICKEN CROQUETTES	  	3/EA
OCTOPUS CROQUETTES	    	3,50/EA
FRESH MUSSELS IN MARINERA SAUCE	 	18
PADRÓN PEPPERS		9
<i>With flaked salt</i>		
GRILLED KING PRAWN		24
WHITE FISH TIRADITO	 	24
<i>Con salsa ponzu y maracuyá</i>		
NORWEGIAN SALMON TIRADITO	  	24
<i>With miso, orange and ginger sauce</i>		
NORWEGIAN SALMON TARTARE	     	25
<i>With mango and avocado, dressed with kimchi, mirin and fried wonton</i>		
BLUEFIN TUNA TARTARE	  	28
<i>With pistachio yoghurt cream and basil</i>		
WHITE FISH CEVICHE		24
<i>With sweet-and-sour Nikkei sauce and pomegranate</i>		
HOMEMADE VEGETABLE GYOZAS	    	16
<i>With kimchi sauce and honey</i>		
HOMEMADE SCALLOP AND PRAWN GYOZAS	     	18
<i>With basil and lime zest</i>		
HOMEMADE PORK RIB GYOZAS	  	22
<i>With caramelised onion and barbecue sauce</i>		

FROM THE GARDEN

WARM SALAD	   	19
<i>Mixed leaves, walnuts, crispy bacon and goat's cheese, dressed with a honey, mustard and Modena balsamic vinaigrette.</i>		
CLASSIC CAESAR SALAD	 	18

FROM THE SEA

JOHN DORY FILLET	 	28
<i>With fried onion and vegetables</i>		
GRILLED SEA BASS		32 56
<i>Half Whole - With baked potato and vegetables</i>		
GRILLED OCTOPUS		28
<i>With sobrasada Parmentier</i>		
GRILLED SARDINES		18
<i>With salad</i>		
LEMONGRASS SALMON		27
FRESH TURBOT LOIN		36
<i>With stir-fried vegetables and potatoes</i>		

FROM THE LAND

GRILLED BEEF ENTRECOTE		34
<i>With stir-fried vegetables, baked potato and sour cream.</i>		
BEEF BURGER		18
<i>Josper-grilled beef with cheddar cheese and brioche bun</i>		
GRILLED BEEF TENDERLOIN		36
<i>250 g - With stir-fried vegetables, baked potato and sour cream.</i>		
SUCKLING LAMB RIBS		28
<i>With potatoes, garlic and Padrón peppers</i>		

RICE DISHES

Prices per person. Minimum 2 people

MIXED MEAT AND SEAFOOD PAELLA	  	24
SEAFOOD PAELLA	  	25
SHELL-FREE MIXED PAELLA	  	25
SHELL-FREE SEAFOOD PAELLA	  	26
CREAMY RICE WITH LANGOUSTINE	  	27

CREATIONS FROM JAPAN

Nº1 HOSOFURAI

Crispy maki with avocado and cream cheese, with a subtle touch of jalapeño, topped with tuna in kimuchi and teriyaki sauce

4 pcs 12 | 8 pcs 22

Nº2 SPICY TUNA

With mango and cucumber, topped with red tuna with a touch of spicy homemade sauce and spring onion

4 pcs 13 | 8 pcs 24

Nº3 DRAGON

Norwegian salmon with cream cheese and fresh mango topped with avocado, crispy onion and Dijon honey mustard sauce

4 pcs 12 | 8 pcs 22

Nº4 SWEET AND SPICY

Red tuna with avocado and cream cheese, covered with Hawaiian sauce, almonds and togarashi pepper

4 pcs 13 | 8 pcs 24

Nº5 SALMÓN FLAMBÉ

With avocado and cucumber, topped with Norwegian salmon, Japanese mayo and teriyaki sauce

4 pcs 12 | 8 pcs 22

Nº6 BASIL TUNA

With cucumber, topped with red tuna, a touch of teriyaki sauce and homemade basil sauce

4 pcs 13 | 8 pcs 24

Nº7 CRAB ROLL

Shredded king crab, dressed with citrus mayo, cucumber and asparagus, topped with tobiko

4 pcs 13 | 8 pcs 24

Nº8 CROCODILE

Prawn in tempura with iceberg salad, topped with avocado, spicy mayo and teriyaki

4 pcs 12 | 8 pcs 22

Nº9 SALMÓN TEMPURA

Norwegian salmon in crispy tempura with cream cheese and mango, topped with salmon tartare and sesame

4 pcs 12 | 8 pcs 22

Nº10 STRAWBERRY ROLL

Prawn in tempura with mango, topped with cream cheese, strawberries and teriyaki

4 pcs 12 | 8 pcs 22

Nº11 FUTOMAKI TEMPURA

Salmon, avocado and cream cheese with a topping of king crab and citrus mayo

6 pcs 24

ROYAL CRUDITÉ

135

For 2 people, available by pre-order only

Young amberjack, Bluefin tuna, Sólter red prawn, striped prawns, raw langoustine, wild salmon tartare, oysters.

TIGER PRAWNS TEMPURA 18

With sweet chilli sauce, 5 pcs

SASHIMI MIX

32

With Kai special sauce

ATOMIC NIGIRI

21

Omakase of 4 different nigiri

RED PRAWN NIGIRI

12

BLUEFIN TUNA NIGIRI

10

NORWEGIAN SALMON NIGIRI

8

FRESH PRAWN

12

URAMAKI

With tempura prawn and fresh vegetables, served with sweet chilli sauce.

FRESH VEGETABLE URAMAKI

9

With seasonal vegetables and mango, served with sweet chilli sauce

SUSHI MIX CHEF PROPOSAL

Every day, we offer new sushi fusion creations tailored to our guests' preferences, along with special off-menu options.

16 URAMAKI 4x4 43

32 URAMAKI 4x8 85

56 URAMAKI 8x7 132

24 URAMAKI 4x6 64

40 URAMAKI 8x5 96

72 URAMAKI 8x9 164



Please inform our staff of any allergies or dietary requirements. - Prices in euros - VAT included

AUS DEM MITTELMEERRAUM

Jeden Tag bieten wir neue Empfehlungen an. Fragen Sie gerne unser Servicepersonal

TAPAS & JAPAS

BROT MIT AIOLI UND OLIVEN	 	2,50/U
FRITTIERTER TINTENFISCH NACH ANDALUSISCHER ART	  	18
OKTOPUS NACH GALICISCHER ART	 	24
PATATAS BRAVAS IM KAI-STIL	  	9
ARTISCHOCKENBLUTE		17
Mit Parmesan und Trüffelöl		
BABY-TINTENFISCHE NACH ANDALUSISCHER ART	 	16
GARNELEN IN KNOBLAUCHÖL	 	18
LANDHÜHNCHEN-KROKETTEN	  	3/Stk
OKTOPUS-KROKETTEN	    	3,50/Stk
FRISCHE MIESMUSCHELN IN MARINERA-SAUCE	 	18
PADRÓN-PAPRIKA		9
Mit Salzflocken		
GEGRILLTE RIESENGARNELE		24
TIRADITO WEIBFISCH	 	24
Mit Ponzu- und Passionsfruchtsauce		
TIRADITO VOM NORWEGISCHEN LACHS	  	24
Mit Miso, Orange und Ingwer		
TATAR VOM NORWEGISCHEN LACHS	    	25
Mit Mango und Avocado, mariniert mit Kimchi, Mirin und frittiertem Wan-Tan		
TATAR VOM BLAUFLOSSEN-THUNFISCH	   	28
Mit Joghurtcreme, Pistazie und Basilikum		
CEVICHE VOM WEIBFISCH		24
Mit süß-saurer Nikkei-Sauce und Granatapfel		
HAUSGEMACHTE GEMÜSE-GYOZA	    	16
Mit Kimchisauce und Honig		
HAUSGEMACHTE JAKOBSMUS- CHEL- UND GARNELEN-GYOZA	     	18
Mit Basilikum und Limettenschale		
HAUSGEMACHTE GYOZA MIT SCHWEINERIPPE	   	22
Mit karamellisierten Zwiebeln und Barbecuesauce		

AUS DEM GARTEN

LAUWARMER SALAT	   	19
Gemischter Blattsalat mit Walnüssen, knusprigem Speck und Ziegenkäse, angemacht mit einem Dressing aus Honig, Senf und Balsamico-Essig aus Modena.		
KLASSISCHER CAESAR SALAD	 	18

AUS DEM MEER

FISCHFILET JOHN DORY	 	28
Mit Röstzwiebeln und Gemüse		
GEGRILLTER WOLFSBARSCH		32 56
halb Ganz - Mit Ofenkartoffel und Gemüse		
GEGRILLTER OKTOPUS		28
Mit sobrasada Parmentier		
GEGRILLTE SARDINEN		18
Mit Salat		
ZITRONENGRA-S-LACHS		27
FRISCHER STEINBUTTRÜCKEN		36
Mit gebratenem Gemüse und Kartoffeln		

VOM LAND

GEGRILLTES RINDSENTRECÔTE		34
Mit Wok-Gemüse, Ofenkartoffel und Sauerrahm.		
RINDFLEISCH-BURGER		18
Rindfleisch vom Jospoer-Grill mit Cheddar und Bröche-Brötchen		
GEGRILLTES RINDSFILET		36
250 g - Mit Wok-Gemüse, Ofenkartoffel und Sauerrahm.		
MILCHLAMM-RIPPCHEN		28
Frittiert und mit Kartoffeln, Knoblauch und Padrón-Paprika serviert.		

REISGERICHTE

Preise pro Person. Mindestbestellung für 2 Personen

GEMISCHTE PAELLA MIT FLEISCH UND MEERESFRÜCHTEN	  	24
MEERESFRÜCHTE-PAELLA	  	25
GEMISCHTE PAELLA OHNE SCHALEN	  	25
MEERESFRÜCHTE-PAELLA OHNE SCHALEN	  	26
CREMIGER REIS MIT KAISERGRANAT	  	27

KREATIONEN AUS JAPAN

N°1 HOSOFURAI

Knuspriges Maki mit Avocado und Frischkäse, mit einer feinen Jalapeño-Note, garniert mit Thunfisch in Kimchi und Teriyaki-Sauce

4 Stk. 12 | 8 Stk. 22

N°2 SPICY TUNA

Mit Mango und Gurke, umhüllt von rotem Thunfisch, mit einem Hauch hausgemachter scharfer Sauce und Frühlingszwiebel

4 Stk. 13 | 8 Stk. 24

N°3 DRAGON

Norwegischer Lachs mit Frischkäse und frischer Mango, garniert mit Avocado, knuspriger Zwiebel und Dijon-Honig-Senf-Sauce

4 Stk. 12 | 8 Stk. 22

N°4 SWEET AND SPICY

Roter Thunfisch mit Avocado und Frischkäse, umhüllt von Hawaii-Sauce, Mandeln und Togarashi-Pfeffer

4 Stk. 13 | 8 Stk. 24

N°5 SALMÓN FLAMBÉ

Mit Avocado und Gurke, garniert mit norwegischem Lachs, japanischer Mayo und Teriyaki-Sauce

4 Stk. 12 | 8 Stk. 22

N°6 BASIL TUNA

Mit Gurke, umhüllt von rotem Thunfisch, mit einem Hauch Teriyaki-Sauce und hausgemachter Basilikumsauce

4 Stk. 13 | 8 Stk. 24

N°7 CRAB ROLL

Ausgelöstes Königskrabbenfleisch, verfeinert mit Zitrus-Mayo, Gurke und Spargel, mit Tobiko-Topping

4 Stk. 13 | 8 Stk. 24

N°8 CROCODILE

Garnele in Tempura mit Eisbergsalat, garniert mit Avocado, Spicy Mayo und Teriyaki

4 Stk. 12 | 8 Stk. 22

N°9 SALMÓN TEMPURA

Norwegischer Lachs in knuspriger Tempura mit Frischkäse und Mango, garniert mit Lachs-Tatar und Sesam

4 Stk. 12 | 8 Stk. 22

N°10 STRAWBERRY ROLL

Garnele in Tempura mit Mango, garniert mit Frischkäse, Erdbeeren und Teriyaki

4 Stk. 12 | 8 Stk. 22

N°11 FUTOMAKI TEMPURA

Lachs, Avocado und Frischkäse mit Königskrabben-Topping und Zitrus-Mayo

6 Stk. 24

ROYAL CRUDITÉ

135

Für 2 Personen, nur auf Vorbestellung

Junger Amberjack, Bluefin-Thunfisch, rote Garnele aus Söller, gestreifte Garnelen, roher Kaisergranat, Wildlachs-Tatar und Austern.

TEMPURA-TIGERGARNELEN 18

Mit Sweet-Chili-Sauce, 5 Stück.

SASHIMI MIX 32

Mit spezieller Kai-Sauce

ATOMIC NIGIRI 21

Omakase aus 4 verschiedenen Nigiri

NIGIRI ROTE GARNELE 12

NIGIRI BLUEFIN-THUNFISCH 10

NIGIRI NORWEGISCHER LACHS 8

FRISCHES GARNELEN-URAMAKI 12

Mit Tempura-Garnele und frischem Gemüse, serviert mit Sweet-Chili-Sauce.

FRISCHES GEMÜSE-URAMAKI 9

Mit Gemüse der Saison und Mango, begleitet von Sweet-Chili-Sauce

SUSHI MIX EMPFEHLUNG DES CHEFS

Jeden Tag bieten wir neue Sushi-Fusion-Kreationen an, abgestimmt auf die Vorlieben unserer Gäste und ergänzt durch besondere Empfehlungen außerhalb der Speisekarte.

16 URAMAKI 4x4 43

32 URAMAKI 4x8 85

56 URAMAKI 8x7 132

24 URAMAKI 4x6 64

40 URAMAKI 8x5 96

72 URAMAKI 8x9 164



Bei Allergien jeglicher Art informieren Sie bitte unser Personal • Preise in Euro • MwSt. inklusive.

COCKTAILS

MOJITO <i>White rum, lime, cane sugar, mint, soda</i>	11
STRAWBERRY MOJITO <i>White rum, cane sugar, soda water, strawberry slush and fresh strawberries</i>	12
PIÑA COLADA <i>White rum, pineapple juice, coconut cream, coconut ice cream and fresh pineapple</i>	12
RED OR WHITE SANGRIA GLASS 8 1L JUG 25 <i>Red or white wine, seasonal fruits, Cointreau, brandy, juice, sugar, soda</i>	25
CAVA SANGRIA GLASS 10 1L JUG 30 <i>Cava, triple sec, Cointreau, seasonal fruits and orange juice</i>	30
TINTO DE VERANO <i>Red wine, dry vermouth and lemon Fanta</i>	8
APEROL SPRITZ <i>Aperol, prosecco, soda, orange</i>	10
HUGO SPRITZ <i>Elderflower liqueur, prosecco, soda, lime, mint</i>	10
SOHEL FRESH <i>Fresh ginger, fresh lime and honey rum</i>	8
CANONITA SPRITZ <i>Mallorcan orange vermouth, cava, soda, orange peel</i>	10
BELLINI <i>Prosecco, white peach juice</i>	9
MIMOSA <i>Prosecco, orange juice</i>	9
MOSCOW MULE <i>Vodka, cucumber, ginger beer</i>	10
KAIPIRINHA <i>Cachaça, lime, cane sugar</i>	10
KAIPIROSKA <i>Vodka, lime, cane sugar</i>	10
STRAWBERRY DAIQUIRI <i>Rum, strawberry slush, lime and fresh strawberries</i>	10
OLD FASHIONED <i>Bourbon whisky, sugar, Angostura bitters and orange</i>	10
MARGARITA <i>Tequila, Cointreau and fresh lime</i>	10
ESPRESSO MARTINI <i>Vodka, espresso and coffee liqueur</i>	10
PIMM'S NO. 1 <i>Pimm's No. 1, ginger ale, fresh fruit</i>	10
NEGRONI <i>Gin, red martini, Campari and orange</i>	10

GIN LAB

MONKEY 47 BLACK FOREST <i>Aromatic gin and tonic with red grapes and star anise. Elegant, complex, and with a fruity and wild note</i>	15
ROKU JAPANESE GIN <i>Inspired by Japan. With dehydrated lime and white flower petals. Fresh, balanced, and exotic</i>	14
MARTIN MILLER'S <i>A classic reimagined with fresh cucumber and lavender. Refreshing, floral, and oh-so-smooth.</i>	13
HENDRICK'S <i>Cucumber and rose petal infusion, decorated with an edible flower. Sophisticated, soft, and romantic.</i>	14
GIN MARE <i>A Mediterranean touch with green olives and fresh rosemary. Saline, herbal, and full of personality.</i>	14
FORMENTERA GIN <i>Island flavor with pink grapefruit and rosemary. Fresh, herbal, and citrusy.</i>	14
PUERTO DE INDIAS <i>A fruity delight with fresh strawberries and mint. Sweet, smooth, and refreshing.</i>	10
GIN EVA <i>Authentic Mallorcan with dried orange and fresh basil. Vibrant and aromatic.</i>	14
SEAGRAM'S <i>Elegant and versatile with fresh lemon and juniper berries. Classic, dry, and balanced.</i>	10
BEEFEATER <i>London Dry at its finest with dehydrated lemon and black pepper. Intense, citrusy, and spicy.</i>	10
BOMBAY SAPPHIRE <i>Exotic and spiced with cardamom and lime peel. Aromatic, smooth, and sophisticated.</i>	12
TANQUERAY SEVILLA <i>A citrus explosion with fresh orange and marigold flower. Sweet, vibrant, and sunny.</i>	12
TANQUERAY LONDON DRY <i>Pure tradition with lemon peel and cloves. Clean and refreshing flavor.</i>	10
PALMA GIN <i>Mallorcan gin with dried apple and mint leaves. Fruity, herbal, and delicate.</i>	14
XORIGUER <i>Slushie style with lemon soda, garnished with lemon zest and basil leaves. Refreshing, fun, and very summery</i>	10
BROCKMANS <i>Fruity notes of blackberries and raspberries with a hint of citrus. Velvety, sweet, and enveloping.</i>	14

COFFEE & INFUSIONS —

ESPRESSO	2,10
DOUBLE ESPRESSO	3,90
AMERICANO	2,50
CORTADO	2,80
WITH MILK	3,20
CAPPUCCINO	3,50
AFFOGATO	6,00
GLASS OF MILK	3,00
CARAJILLO	4,50
INFUSIONS AND TEA	3,50

LIQUEURS —

ANÍS DEL MONO	4,50
SAMBUCA	5,50
HIERBAS	5,50
GIULIONCELLO	5,50
LIMONCELLO	5,50
FRANGELICO	5,50
DISARONNO	5,50
LICOR 43	5,50
PACHARÁN	5,50
JÄGERMEISTER	5,50
GRAPPA	7,00
BAILEYS	7,00
TÍA MARÍA	5,50
COINTREAU	5,50
AVERNA	5,50
FERNET	6,00
AMARETTO	5,50
MONTENEGRO	5,50
ORUJO	5,50
HONEY RUM AREHUCAS	5,50
LICOR DE CEREZA HEERING	6,50

COGNACS & BRANDIES —

SOBERANO	5,50
CARLOS III	5,50
SUÁU 15 AÑOS	10,00
CARLOS I RESERVA	10,00
COURVOISIER COGNAC	12,00

WHISKY & BOURBON —

JB	10
JW RED LABEL	10
BALLANTINES	10
CANADIAN CLUB	10
JACK DANIEL'S	10
JAMESON	10
JW BLACK LABEL	14
MAKER'S MARK	14
BUFFALO TRACE	15
GLENFIDDICH	16
HIBIKI	24

VODKA —

ABSOLUT	10
TITO'S HANDMADE	12
PALMA	12
CRYSTAL HEAD	17
GREY GOOSE	18
BELUGA NOBLE	20

RUM —

AREHUCAS CARTA ORO	10
AREHUCAS CARTA BLANCA	10
AREHUCAS 7 AÑOS	12
BACARDI	10
BARCELÓ AÑEJO	10
HAVANA CLUB	10
KM1	10
SANTA TERESA	10
MALIBU	10
HAVANA CLUB 3 AÑOS	10
HAVANA CLUB 7 AÑOS	12
KRAKEN	16
DIPLOMÁTICO	18

AREHUCAS 18 AÑOS

24

TEQUILA & MEZCAL —

JOSE CUERVO SILVER	5
CASAMIGOS REPOSADO	12
MEZCAL SE BUSCA REPOSADO	16

Prices in euros - VAT included

Whisky, vodka, tequila and rum prices include a mixer. Selected premium bottles are excluded.

TU PRÓXIMA CELEBRACIÓN PUEDE EMPEZAR AQUÍ.

*EVENTOS PRIVADOS,
ENCUENTROS ESPECIALES Y
NOCHES PARA RECORDAR.*

HABLA CON NUESTRO EQUIPO.