

BRUNCH

BRUNCH

Incluye espresso, latte, americano o zumo natural de naranja.

Añade smoothie por 2€.

El Inglés 17€

Huevos fritos, bacon crujiente, salchichas, tomate a la brasa, champiñones, judías, hash brown y pan.

El Veggie 16€

Tosta de guacamole con huevo pochado, espinacas y salsa holandesa. Hummus con crudité de zanahoria; y bowl de yogur con Agave, chía y plátano

El Andaluz 17€

Tortilla de patatas, tostada de jamón ibérico y salmorejo; con croquetas cremosas de pancetta, aceitunas y café o media maceta de Mahou.

El Continental 16€

Croissant casero de jamón ibérico con tomate y rúcula; ensalada de frutas, muesli con yoghurt y miel; y tarta de zanahoria casera.

PANCAKES Y MÁS

Pancake Party 18€

Tabla de tortitas clásicas con fruta de temporada, sirope de arce casero, huevos revueltos, bacon crujiente, crema de cacao, nata montada, helado de vainilla y azúcar glass.

Tostada francesa 10€

Clásicas, con sirope de arce casero, yogurt natural y fruta de temporada

Pancakes clásicas 10€

Tortitas clásicas con sirope de Arce casero, mantequilla, mermelada de frambuesa, fruta de temporada y azúcar glass.

Añade crema de pistacho 2€

Pancakes de chocolate 12€

Con Nutella, dulce de leche, plátano, galleta de lotus, helado de vainilla y azúcar glass.

Pancakes con bacon y huevo 12€

Clásicas con huevos revueltos, salchichas, bacon a la plancha, sirope de arce casero y azúcar glass.

Añade tus extras a tus pancakes -

Nutella 1.50€ - Bacon Crujiente 2€ -

Huevo plancha o revuelto 2€ - ensalada de frutas 4€

BOWLS

Ensalada de Frutas 9€

De temporada, fresca y natural.

Bowl de Açaí 12€

Con muesli, copos de avena, nueces, plátano, manzana y semillas de chía.

Porridge de Avena 9€

Cremoso, con manzana picada, canela, agave, nueces y leche de avena.

Muesli con Yogur 9€

Fruta fresca y miel.

Pink Vitality Matcha Bowl 12€

Cava o Aperol Spritz ilimitado: 16€

APEROL

HUEVOS

Benedict 12€

Muffin inglés, con bacon, huevos pochados, salsa holandesa y polvo de bacon

Con Jamón Ibérico +2€

Con Croissant +1€

Royale 12€

Muffin inglés, huevos pochados, salmon ahumado, aguacate machacado y salsa holandesa.

Turcos 12€

Base de yoghurt griego especiado con mantequilla tostada ligeramente picante, huevos pochados y pan crujiente.

Vegetarianos shakshuki 12€

Base de sofrito de tomate y verduras especiadas al estilo middle east con dos huevos pochados y pan de mantequilla tostada

Añade tu proteína - Salmón 4€- Pollo Braseado 4€

- Bacon crujiente 2€ - Aguacate 2€

TOSTAS

The Unique 12€

Queso crema, huevo revuelto, tapenade, salmón ahumado, aguacate, rúcula, orégano y AOVE.

Avocado Smash 9€

Aguacate machacado, huevos revueltos, miel, almendras tostadas y brotes tiernos.

Añade tu proteína - Salmón 4€- Pollo braseado

4€- Bacon Crujiente 2€ - Queso de cabra 2€

Focaccia 10€

Focaccia casera recién horneada con queso de cabra, pavo braseado, aguacate, mermelada de pimienta, orégano y AOVE.

Green Day 9€

Hummus de remolacha sobre pan brioche, espárragos a la plancha, champiñones salteados, láminas de aguacate, matcha verde y lima.

Ibérica 9€

Jamón ibérico, tomate, aguacate, rúcula, semillas de sésamo y AOVE.

Añade tus huevos pochados, revueltos o a la plancha por 2€

MOLLETES ARTESANALES

Malagueño 7€

Jamón ibérico, tomate de Coín y aceite de oliva.

Noruego 8€

Salmón ahumado, halloumi a la plancha, aguacate y rúcula.

Campero 7€

Pechuga de pavo, queso edam, tomate y aceite de oliva.

BRUNCH

BRUNCH

Includes espresso, latte, americano or fresh orange juice.
Add a smoothie for 2€.

The English 17€

Fried eggs, crispy bacon, sausages, grilled tomatoes, mushrooms, beans, hash brown, and bread.

The Veggie 16€

Guacamole toast with poached egg, spinach, and hollandaise sauce. Hummus with carrot crudites, and a yogurt bowl with agave, chia, and banana.

The Andalusian 17€

Spanish omelette, toast with Iberian ham and salmorejo; creamy pancetta croquettes, olives, and coffee or half a pint of Mahou beer.

The Continental 16€

Homemade croissant with Iberian ham, tomato and rocket; fruit salad, muesli with yogurt and honey; and homemade carrot cake.

PANCAKES AND MORE

Pancake Party 18€

Classic pancake board with seasonal fruit, homemade maple syrup, scrambled eggs, crispy bacon, cocoa cream, whipped cream, vanilla ice cream, and powdered sugar.

French Toast 10€

Classic, with homemade maple syrup, natural yogurt and seasonal fruit

Classic Pancakes 10€

Traditional pancakes with homemade maple syrup, butter, raspberry jam, seasonal fruit, and powdered sugar.

Add pistachio cream +2€

Chocolate Pancakes 12€

With Nutella, dulce de leche, banana, Lotus biscuit, vanilla ice cream, and powdered sugar.

Pancakes with Bacon and Eggs 12€

Classic pancakes with scrambled eggs, grilled sausages, bacon, homemade maple syrup, and powdered sugar.

Add your extras to your pancakes –

Nutella 1.50€ – Crispy Bacon 2€ –

Fried or scrambled egg 2€ – Fruit salad 4€

BOWLS

Fruit Salad 9€

Seasonal, fresh, and natural.

Açaí Bowl 12€

With muesli, oat flakes, walnuts, banana, apple, and chia seeds.

Oat Porridge 9€

Creamy, with chopped apple, cinnamon, agave, walnuts, and oat milk.

Muesli with Yogurt 9€

With fresh fruit and honey.

Pink Vitality Matcha Bowl 12€

APEROL

Unlimited Cava or Aperol
Spritx: €16

ENGLISH

EGGS

Benedict 12€

English muffin with bacon, poached eggs, hollandaise sauce, and bacon dust.

With Iberian Ham +2€

With a croissant +€1

Royale 12€

English muffin with poached eggs, smoked salmon, mashed avocado, and hollandaise sauce.

Turkish Eggs 12€

Base of spiced Greek yogurt with lightly spiced toasted butter, poached eggs, and crispy bread.

Vegetarian shakshuka 12€

A base of tomato and vegetable sauce, spiced in the Middle Eastern style, served with two poached eggs and toasted buttered bread

Add your protein: Salmon €4 · Grilled Chicken €4
· Crispy Bacon €2 · Avocado €2

TOAST

The Unique 12€

Cream cheese, scrambled eggs, tapenade, smoked salmon, avocado, arugula, oregano, and extra virgin olive oil.

Avocado Smash 9€

Mashed avocado, scrambled eggs, honey, toasted almonds, and tender sprouts.

Add your protein: Salmon €4 · Grilled Chicken €4
· Crispy Bacon €2 · Goat Cheese €2

Focaccia 10€

Freshly baked homemade focaccia with goat's cheese, braised turkey, avocado, chilli jam, oregano and extra virgin olive oil.

Green Day 9€

Beet hummus on brioche bread, grilled asparagus, sautéed mushrooms, avocado slices, green matcha, and lime.

Iberian 9€

Iberian ham, tomato, avocado, arugula, sesame seeds, and olive oil.

Add your eggs — poached, scrambled, or fried for 2€

ARTISAN MOLLETES

Malagueño 7€

Iberian ham, Coín tomato, and olive oil.

Norwegian 8€

Smoked salmon, grilled halloumi, avocado, and arugula.

Campero 7€

Turkey breast, Edam cheese, tomato, and olive oil.

ALAUERZO / CENA

PARA PICAR Y TAPEAR

Salmorejo casero 14€

Con burrata pepino aguacate aove y sal negra

Bocados de Brócoli 10€

Crujientes, en salsa de chile dulce y un toque de lima.

Babaganoush Casero 12€

Crema de berenjena asada con especias, servida con pan de mantequilla tostada y chilli

Dúo de hummus 12€

Clásico y de remolacha acompañado de crudites de zanahoria y pan de pita

Chips de Boniato 9€

Acompañadas de salsa veganesa.

Croquetas de Cerdo Ibérico 12€

Crujientes por fuera y cremosas por dentro, con mayonesa de chile.

Alitas Deshuesadas 🍷 12€

Marinadas en sweet chilli y lima, con semillas de sésamo.

Focaccia casera al horno 14€

Con burrata cremosa pesto casero cherries almendras tostadas rucula AOVE y sal negra

Nachos rancheros con guacamole 14€

Con salsa cheedar, pico de gallo jalapeños y salsa casera BCC.

Añade pulled pork por 2€

Añade salsa barbacoa 1€

ENSALADAS & BOWLS

Ensalada de Espinacas y Pollo 14€

Pollo braseado, cous-cous macerado en lima y hierbabuena, manzana, aguacate, nueces y vinagreta de miel y mostaza.

Buda Bowl 16€

Hummus de remolacha, quinoa fresca, boniato asado, garbanzos, rabanito, verduras encurtidas y semillas de girasol.

Poke de Salmón 16€

Arroz de sushi con salmón fresco, aguacate, edamame pepino japonés, salsa ligera de soja y sésamo.

PRINCIPALES

Pulpo a la Brasa 22€

Con glaseado teriyaki, puré de boniato y mezcla de brotes tiernos.

Wok de Fideos y Verduras 17€

Con pollo marinado, verduras frescas, cacahuetes tostados, lima y semillas de sésamo.

Salmón a la Plancha 19€

Sobre arroz jazmín al curry verde con verduras de temporada.

Arroz frito con Torikatsu 18€

Pollo empanado japonés con arroz frito, huevo, verduras y salsa de lima-soja.

Solomillo de ternera 26€

Al romesco con verduritas salteadas

Milanesa de ternera 22€

Con huevos plancha y chips cajún

HAMBURGUESAS

Dirty Burger 14€

Hamburguesa de ternera en un brioche artesano, cebolla caramelizada, pepinillos encurtidos, lechuga Batavia y salsa cheddar.

Bacon Cheese 14€

Bacon, queso edam, tomate, lechuga y salsa barbacoa.

Smash 14€

Doble de ternera, bacon a la plancha, queso ahumado, cebolla pochada rucula y mayo chili

Veggie Burger 14€

Pastela de habas y espinacas, tomates asados al jengibre, champiñones salteados con miel y oregano, guacamole y salsa casera de mostaza dulce.

Acompaña tu hamburguesa:

Patatas queso bacon 4€

Patatas queso y aceite de trufa 4€

Batatas fritas 4€

LUNCH & DINNER

FOR SNACKING AND TAPAS

Homemade salmorejo 14€
With burrata, cucumber, avocado, extra virgin olive oil and black salt

Broccoli Bites 10€
Crispy, served with sweet chili sauce and a hint of lime.

Homemade Babaganoush 12€
Roasted eggplant cream with spices, served with butter-toasted bread and chili.

Hummus duo €12
Classic and beetroot hummus served with carrot sticks and pita bread

Sweet Potato Chips 9€
Served with vegan mayo sauce.

Iberian Pork Croquettes 12€
Crispy on the outside, creamy on the inside, served with chili mayonnaise.

Boneless Wings 12€
Marinated in sweet chili and lime, topped with sesame seeds.

Homemade oven-baked focaccia 14€
With creamy burrata, homemade pesto, cherry tomatoes, toasted almonds, rocket, extra virgin olive oil and black salt

Rancheros nachos with guacamole 14€
With cheddar sauce, jalapeño pico de gallo and homemade BCC sauce.
Add pulled pork for €2.
Add barbecue sauce for €1.

SALADS & BOWLS

Spinach and Chicken Salad 14€
Braised chicken, couscous marinated in lime and mint, apple, avocado, walnuts, and honey-mustard vinaigrette.

Buddha Bowl 16€
Beet hummus, fresh quinoa, roasted sweet potato, chickpeas, radish, pickled veggies, and sunflower seeds.

Salmon Poke 16€
Sushi rice with fresh salmon, avocado, edamame, Japanese cucumber, light soy sauce, and sesame.

MAINS

Grilled Octopus 22€
With teriyaki glaze, sweet potato purée, and a mix of tender sprouts.

Stir-Fried Noodles and Vegetables 17€
With marinated chicken, fresh vegetables, toasted peanuts, lime, and sesame seeds.

Grilled Salmon 19€
On jasmine rice with green curry and seasonal vegetables.

Fried Rice with Torikatsu 18€
Japanese breaded chicken with fried rice, egg, vegetables, and lime-soy sauce.

Beef fillet 26€
With romesco sauce and sautéed vegetables

Veal escalope 22€
Served with fried eggs and Cajun chips

BURGERS

Dirty Burger 14€
Beef burger in artisan brioche with caramelized onion, pickles, Batavia lettuce, and cheddar sauce.

Bacon Cheese 14€
Bacon, Edam cheese, tomato, lettuce, and barbecue sauce.

Smash 14€
Double beef, grilled bacon, smoked cheese, poached onion, rocket and chilli mayo

Veggie Burger 14€
Fava bean and spinach patty, ginger-roasted tomatoes, honey and oregano sautéed mushrooms, guacamole, and homemade sweet mustard sauce.

Add a Side to Your Burger:

Cheese & Bacon Fries 4€

Cheese & Truffle Oil Fries 4€

Sweet Potato Fries 4€

SIN GLUTEN

BRUNCH

Veggie 16€
Tosta sin gluten de guacamole con huevo pochado, espinacas y salsa holandesa. Hummus con crudite de zanahoria; y bowl de yoghurt con agave, chia y plátano.

PANCAKES

Pancakes clásicas 10€
Tortitas clásicas sin gluten con sirope de arce, mantequilla, mermelada de frambuesa, fruta de temporada y azúcar glass.
Añade crema de pistacho 2€

Pancakes de chocolate 12€
Crema de cacao, dulce de leche, plátano, helado de vainilla y azúcar glass.

Pancake party 18€
Tortitas clásicas sin gluten con sirope de arce, fruta de temporada, huevos revueltos, bacon crujiente, crema de cacao, nata montada y helado de vainilla.

HUEVOS

Benedictos 12€
Pan sin gluten, huevos pochados, bacón, salsa holandesa, y polvo de bacon.

Royale 12€
Pan sin gluten, huevos pochados, salmón ahumado, aguacate machacado y salsa holandesa.

Turcos 12€
Base de yogur griego especiado con mantequilla tostada ligeramente picante, huevos pochados y pan sin gluten crujiente sazonado.

Vegetarianos shakshuki 12€
Base de sofrito de tomate y verduras especiadas al estilo middle east con dos huevos pochados y pan de mantequilla tostada

TOSTAS

SERVIDAS CON PAN SIN GLUTEN

Unique 11€
Queso crema, huevo revuelto, tapenade, salmón ahumado, aguacate, rúcula, oregano y AOVE.

Avocado Smash 9€
Aguacate machacado, huevos revueltos, miel, almendras tostadas y brotes tiernos.

Green day 9€
Hummus de remolacha sobre pan brioche, espárragos a la plancha, champiñones salteados, laminas de aguacate, matcha verde y lima.

Ibérica 9€
Jamón ibérico, tomate, aguacate, rúcula, semillas de sésamo y AOVE.

Añade tu proteína - Salmón 4€- Pollo braseado 4€
Bacon Crujiente 2€ - Queso de cabra 2€

BOWLS

Açai 12€
Con copos de avena sin gluten, nueces, plátano, manzana y semillas de chía.

Porridge de Avena 9€
Cremosos copos de avena sin gluten, con manzana picada, canela, agave, nueces y leche de avena.

Ensalada de frutas 9€
De temporada, fresca y natural.

Pink Vitality Matcha Bowl 12€

ALMUERZO/CENA

ENTRANTES

Salmorejo casero 14€
Con burrata pepino aguacate aove y sal negra

Dúo de hummus 12€
Clásico y de remolacha acompañado de crudites de zanahoria y pan de pita

Babaganoush Casero 12€
Crema de berenjena asada con especias, servida con pan sin gluten de mantequilla tostada y chilli

ENSALADAS

Ensalada de Espinacas y Pollo 14€
Pollo braseado, manzana, aguacate, nueces, quinoa macerada en lima y hierbabuena y vinagreta de miel y mostaza.

Buda Bowl 16€
Hummus de remolacha, quinoa fresca, boniato asado, garbanzos, verduras encurtidas y semillas de girasol.

Poke de Salmón 16€
Arroz de sushi con salmón fresco, aguacate, edamame pepino japonés, salsa ligera de soja y sésamo.

PRINCIPALES

Pulpo a la Brasa 22€
Con puré de boniato y mezcla de brotes tiernos.

Wok de Fideos y Verduras 17€
Con pollo marinado, verduras frescas, cacahuets tostados, lima y semillas de sésamo.

Salmón a la Plancha 19€
Sobre arroz jazmín al curry verde con verduras de temporada.

Solomillo de ternera 26€
Al romesco con verduritas salteadas

HAMBURGUESAS

Dirty burger 14€
Hamburguesa de ternera en un brioche artesano, cebolla caramelizada, pepinillos encurtidos, lechuga Batavia y queso Edam.

Bacon Cheese 14€
Bacon, queso edam, tomate, lechuga y salsa barbacoa.

Smash 14€
Doble de ternera, bacon a la plancha, queso ahumado, cebolla pochada rucula y mayo chili.

BRUNCH

Veggie 16€
Gluten-free toast with guacamole, poached egg, spinach, and hollandaise sauce. Hummus with carrot crudité's, and a yogurt bowl with agave, chia, and banana.

PANCAKES

Classic pancakes 10€
Gluten-free pancakes with maple syrup, butter, raspberry jam, seasonal fruit, and icing sugar.
Add pistachio cream 2€

Chocolate Pancakes 12€
With cocoa cream, dulce de leche, banana, vanilla ice cream, and icing sugar.

Pancake party 18€
Gluten-free pancakes with maple syrup, seasonal fruit, scrambled eggs, crispy bacon, cocoa cream, whipped cream, and vanilla ice cream.

EGGS

Benedict 12€
Gluten-free bread, poached eggs, bacon, hollandaise sauce, and bacon dust.

Royale 12€
Gluten-free bread, poached eggs, smoked salmon, smashed avocado, and hollandaise sauce.

Turkish 12€
Spiced Greek yogurt base with lightly spiced browned butter, poached eggs, and crispy seasoned gluten-free bread.

Vegetarian shakshuka 12€
A base of tomato and vegetable sauce, spiced in the Middle Eastern style, served with two poached eggs and toasted buttered bread

TOASTS

SERVED WITH GLUTEN-FREE BREAD

Unique 11€
Cream cheese, scrambled egg, tapenade, smoked salmon, avocado, arugula, oregano, and EVOO.

Avocado Smash 9€
Smashed avocado, scrambled eggs, honey, toasted almonds, and baby sprouts.

Green day 9€
Beetroot hummus on brioche bread, grilled asparagus, sautéed mushrooms, avocado slices, matcha, and lime.

Iberian 9€
Iberian ham, tomato, avocado, arugula, sesame seeds, and Extra Virgin Olive Oil.

Add your protein: **Smoked salmon +4€** | **Grilled chicken +4€** | **Crispy bacon +2€** | **Goat cheese +2€**

BOWLS

Açai 12€
With gluten-free oats, walnuts, banana, apple, and chia seeds.

Oat Porridge 9€
Creamy gluten-free oats with diced apple, cinnamon, agave, walnuts, and oat milk.

Fruit Salad 9€
Fresh and seasonal.

Pink Vitality Matcha Bowl 12€

LUNCH / DINNER

STARTERS

Homemade salmorejo 14€
With burrata, cucumber, avocado, extra virgin olive oil and black salt

Hummus duo 12€
Classic and beetroot hummus served with carrot sticks and pita bread

Homemade Babaganoush 12€
Roasted eggplant dip with spices, served with butter-toasted gluten-free bread and chili.

SALADS

Spinach & Chicken Salad 14€
Grilled chicken, apple, avocado, walnuts, quinoa marinated in lime and mint and honey mustard vinaigrette.

Buda Bowl 16€
Beetroot hummus, fresh quinoa, roasted sweet potato, chickpeas, pickled vegetables, and sunflower seeds.

Salmon Poke 16€
Sushi rice with fresh salmon, avocado, edamame, Japanese cucumber, light soy sauce, and sesame.

MAINS

Grilled Octopus 22€
With sweet potato purée and a mix of tender sprouts.

Vegetable Noodle Wok 17€
With marinated chicken, fresh vegetables, toasted peanuts, lime, and sesame seeds.

Grilled Salmon 19€
On jasmine rice with green curry and seasonal vegetables.

Beef fillet 26€
With romesco sauce and sautéed vegetables

BURGERS

Dirty burger 14€
Beef burger in artisan brioche, caramelized onions, pickles, Batavia lettuce, and Edam cheese.

Bacon Cheese 14€
With bacon, Edam cheese, tomato, lettuce, and barbecue sauce.

Smash 14€
Double beef, grilled bacon, smoked cheese, poached onion, rocket and chilli mayo.

BEBIDAS

ZUMOS NATURALES

Morning <i>Manzana, plátano, piña y canela</i>	5€
Vitality <i>Zanahoria, manzana, naranja y jengibre</i>	5€
Revive <i>Fresa, frambuesa, arándanos</i>	5€
Detox <i>Espinacas, plátano, piña, crema de cacahuete</i>	5€
Limonada casera con hierbabuena	5€
Zumo de naranja	4€

MILKSHAKES

Oreo	5€
Banoffee	5€
Fresa	5€
M&Ms	5€

REFRESCOS

Coca-Cola clásica/Zero/ZeroZero	2,80€
Fanta naranja/limón	2,80€
Tónica	2,80€
Tónica berry	2,80€
Aquarius naranja/limón	2,80€
Nestea	2,80€
Agua (sin gas/con gas)	2€
Agua para llevar	2€

AUA
pure water



En The Club ofrecemos **AUAPUREWATER**, un sistema de ultrafiltración de agua procedente de la red que elimina el transporte y las necesidades de almacenaje en frío.

Producimos un agua de máxima calidad y seguridad que es servida en botellas de vidrio reutilizables, eliminando así los envases de un solo uso.

APERITIVOS Y COCKTAILS

Aperol Spritz <i>Base de Aperol, cava, agua con gas y gajos de naranja</i>	7,5€
Hugo Spritz <i>Base de espumoso, licor de sauco, agua con gas y limón</i>	8€
Mimosa <i>Refrescante copa de cava terminada con zumo de naranja natural</i>	8€
Bloody Mary <i>Vodka, zumo de tomate, salsa Perrins, Tabasco, sal y pimienta</i>	8€
Mojito clásico <i>Ron blanco, zumo de lima, hojas de menta, azúcar moreno y soda</i>	8€
Margarita clásico <i>Tequila – zumo de lima- licor de naranja- azúcar</i>	8€

CERVEZAS



1/2 pinta	3€
Pinta	4,50€



Media maceta	2,30€
Maceta de Mahou	3,40€
1/3 Mahou 0.0 tostada	2€
Tercio de Mahou 5 estrellas	3,00€

Alhambra especial	3,00€
Alhambra verde	3,50€
Tercio sin gluten	3,50€

BEBIDAS

ENGLISH

ZUMOS NATURALES

Morning <i>Apple, banana, pineapple, and cinnamon.</i>	5€
Vitality <i>Carrot, apple, orange, and ginger.</i>	5€
Revive <i>Strawberry, raspberry, and blueberry</i>	5€
Detox <i>Spinach, banana, pineapple, and peanut butter.</i>	5€
Homemade Lemonade with Mint	5€
Orange juice	4€

MILKSHAKES

Oreo	5€
Banoffee	5€
Strawberry	5€
M&Ms	5€

SOFT DRINKS

Classic Coca-Cola/Zero/ZeroZero	2,80€
Fanta Orange / Lemon	2,80€
Tonic	2,80€
Berry tonic	2,80€
Aquarius Orange / Lemon	2,80€
Nestea	2,80€
Still / Sparkling Water	2€
Water to go	2€

QUA
pure water



At The Club, we offer **AUAPUREWATER**, an ultrafiltration system using mains water to reduce transportation and cold storage needs.

We produce premium-quality, safe drinking water served in reusable glass bottles, eliminating single-use packaging.

APERITIFS & COCKTAILS

Aperol Spritz <i>Aperol, cava, sparkling water, and orange wedges.</i>	7,5€
Hugo Spritz <i>Sparkling wine, elderflower liqueur, soda water, and lemon.</i>	8€
Mimosa <i>Refreshing glass of cava topped with fresh orange juice.</i>	8€
Bloody Mary <i>Vodka, tomato juice, Worcestershire sauce, Tabasco, salt, and pepper.</i>	8€
Classic Mojito <i>White rum, lime juice, fresh mint leaves, brown sugar, and soda.</i>	8€
Classic Margarita <i>Tequila, lime juice, orange liqueur, and sugar.</i>	8€

CERVEZAS



Half Pint	3€
Pint	4,50€



Small Glass	2,30€
Large Glass	3,40€
Mahou 0.0 Toasted (1/3 bottle)	2€
Mahou 5 Estrellas (1/3 bottle)	3.00€

Alhambra Especial	3.00€
Alhambra Verde	3.50€
Gluten-Free Beer (1/3 bottle)	3.50€

CAPÉS

Solo trabajamos Café de Especialidad 100% Arábica elegido directamente desde Origen y tostado en tierras Andaluzas por Mr Chava

Variamos continuamente el origen de nuestro café pregunte al personal por el que estamos trabajando en este momento

Si desea comprar nuestro café lo tenemos disponible en tienda

<i>Expreso</i>	<i>2€</i>
<i>Flat white</i>	<i>2,50€</i>
<i>Americano</i>	<i>2,50€</i>
<i>Aerocano</i>	<i>2,50€</i>
<i>Capuccino</i>	<i>3,00€</i>
<i>Latte</i>	<i>2,70€</i>
<i>Iced latte</i>	<i>3,00€</i>
<i>Iced americano</i>	<i>3,00€</i>
<i>Expreso tonic</i>	<i>3,50€</i>
<i>Orange americano</i>	<i>4,50€</i>
<i>Matcha latte</i>	<i>3,00€</i>
<i>Pink matcha</i>	<i>3,00€</i>
<i>Blue matcha</i>	<i>3,00€</i>
<i>Chai latte</i>	<i>3,00€</i>
<i>Strawberry iced matcha</i>	<i>4,00€</i>
<i>Batch brew</i>	<i>2,50€</i>
<i>Cold brew</i>	<i>3,00€</i>
<i>Pistacho cold brew</i>	<i>4,00€</i>
<i>Té helado de menta y limón</i>	<i>4,50€</i>
<i>Té de bayas silvestres</i>	<i>4,50€</i>

<i>Leche de Avena</i>	<i>+0.5€</i>
<i>Leche sin Lactosa</i>	<i>+0.20€</i>
<i>Sirope Vainilla Canela o Caramelo</i>	<i>+0.50€</i>

CAPÉS

We only work with 100% Arabica specialty coffee, selected directly from the source and roasted in Andalusia by Mr. Chava.

We continuously vary the origin of our coffee. Ask our staff which one we are currently working with.

If you would like to purchase our coffee, it is available in store.

<i>Expreso</i>	<i>2€</i>
<i>Flat white</i>	<i>2,50€</i>
<i>Americano</i>	<i>2,50€</i>
<i>Aerocano</i>	<i>2,50€</i>
<i>Capuccino</i>	<i>3,00€</i>
<i>Latte</i>	<i>2,70€</i>
<i>Iced latte</i>	<i>3,00€</i>
<i>Iced americano</i>	<i>3,00€</i>
<i>Expreso tonic</i>	<i>3,50€</i>
<i>Orange americano</i>	<i>4,50€</i>
<i>Matcha latte</i>	<i>3,00€</i>
<i>Pink matcha</i>	<i>3,00€</i>
<i>Blue matcha</i>	<i>3,00€</i>
<i>Chai latte</i>	<i>3,00€</i>
<i>Strawberry iced matcha</i>	<i>4,00€</i>
<i>Batch brew</i>	<i>2,50€</i>
<i>Cold brew</i>	<i>3,00€</i>
<i>Pistacho cold brew</i>	<i>4,00€</i>
<i>Mint and lemon iced tea</i>	<i>4,50€</i>
<i>Wild berries tea</i>	<i>4,50€</i>

<i>Oat milk</i>	<i>+0.5€</i>
<i>Lactose-free milk</i>	<i>+0.20€</i>
<i>Vanilla, cinnamon, or caramel syrup</i>	<i>+0.50€</i>

WINOS

CHAMPAGNE

	UVA	REGIÓN	BOTELLA	COPA
<i>Moet IMPERIAL</i>	<i>CUVE</i>	<i>Champagne</i>	110,00 €	
<i>Moet Rose Imperial</i>	<i>CUVE</i>	<i>Champagne</i>	120,00 €	
<i>De Lamotte Meunier</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>Champagne</i>	90,00 €	

CAVA

<i>Bach Brut Nature</i>	<i>Cupaje</i>	<i>D.O Cava</i>	22,00 €	4,50€
<i>Juve& Camps Essential</i>	<i>Xarel, Macabeo</i>	<i>D.O Cava</i>	32,00 €	
<i>Codornú Blanc</i>	<i>De Blanc</i>	<i>D.O Cava</i>	36,00 €	

FRIZZANTE

<i>Bach Frizzante</i>	<i>Moscato</i>	<i>D.O Catalunya</i>	22,00 €	4,50€
-----------------------	----------------	----------------------	---------	-------

SEMIDULCE

<i>El novio Perfecto</i>	<i>Mostacel</i>	<i>Miura</i>	26,00 €	4,00 €
--------------------------	-----------------	--------------	---------	--------

ROSADOS

<i>Unzu</i>	<i>Garnacha</i>	<i>Navarra</i>	27,00 €	4,50 €
<i>Whispering Angel</i>	<i>Cinsault grenache</i>	<i>Provence</i>	45,00 €	

BLANCOS

<i>Menade</i>	<i>Verdejo</i>	<i>Rueda</i>	26,00 €	4,50 €
<i>Castillo Monjardin</i>	<i>Chardonnay Joven</i>	<i>Navarra</i>	22,00 €	4,00 €
<i>GabaxaSauvignon Blanc</i>	<i>Rueda</i>		24,00 €	4,50 €
<i>Sierra Cantabria</i>	<i>Tempranillo</i>	<i>Rias Baixas</i>	26,00 €	
<i>Valdesil Sobre lias</i>	<i>Godello</i>	<i>Valdeorras</i>	32,00 €	
<i>Louro</i>	<i>Godello</i>	<i>Valdeorras</i>	33,00 €	
<i>Do Ferreiro</i>	<i>Albariño</i>	<i>Rias Baixas</i>	32,00 €	
<i>La Ola</i>	<i>Albariño</i>	<i>Rias Baixas</i>	38,00 €	

TINTOS

<i>Ramon Bilbao Crianza</i>	<i>Tempranillo</i>	<i>Rioja</i>	24,00 €	4,00 €
<i>Arena y Caliza</i>	<i>Tinto Fino</i>	<i>Ribera Duero</i>	28,00 €	4,50 €
<i>Alonso Del Yerro</i>	<i>Tinto Fino</i>	<i>Ribera Duero</i>	38,00 €	
<i>San Roman 2019</i>	<i>Tinta Toro</i>	<i>Toro</i>	55,00 €	
<i>Tondonia</i>	<i>Tempranillo, Garnacha</i>	<i>Rioja</i>	65,00 €	
<i>Pago de Carrovejas</i>	<i>Tinto Fino</i>	<i>Ribera Duero</i>	67,00 €	

CHAMPAGNE

	GRAPE	REGION	BOTTLE	GLASS
<i>Moet IMPERIAL</i>	<i>CUVE</i>	<i>Champagne</i>	110,00 €	
<i>Moet Rose Imperial</i>	<i>CUVE</i>	<i>Champagne</i>	120,00 €	
<i>De Lamotte Meunier</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>Champagne</i>	90,00 €	

CAVA

<i>Bach Brut Nature</i>	<i>Cupaje</i>	<i>D.O Cava</i>	22,00 €	4,50€
<i>Juve& Camps Essential</i>	<i>Xarel, Macabeo</i>	<i>D.O Cava</i>	32,00 €	
<i>Codornú Blanc</i>	<i>De Blanc</i>	<i>D.O Cava</i>	36,00 €	

FRIZZANTE

<i>Bach Frizzante</i>	<i>Moscato</i>	<i>D.O Catalunya</i>	22,00 €	4,50€
-----------------------	----------------	----------------------	---------	-------

SEMI-SWEET

<i>El novio Perfecto</i>	<i>Mostacel</i>	<i>Miura</i>	26,00 €	4,00 €
--------------------------	-----------------	--------------	---------	--------

ROSE

<i>Unzu</i>	<i>Garnacha</i>	<i>Navarra</i>	27,00 €	4,50 €
<i>Whispering Angel</i>	<i>Cinsault grenache</i>	<i>Provence</i>	45,00 €	

WHITE WINES

<i>Menade</i>	<i>Verdejo</i>	<i>Rueda</i>	26,00 €	4,50 €
<i>Castillo Monjardin</i>	<i>Chardonnay Joven</i>	<i>Navarra</i>	22,00 €	4,00 €
<i>Gabaxa Sauvignon Blanc</i>	<i>Rueda</i>		24,00 €	4,50 €
<i>Sierra Cantabria</i>	<i>Tempranillo</i>	<i>Rias Baixas</i>	26,00 €	
<i>Valdesil Sobre lias</i>	<i>Godello</i>	<i>Valdeorras</i>	32,00 €	
<i>Louro</i>	<i>Godello</i>	<i>Valdeorras</i>	33,00 €	
<i>Do Ferreiro</i>	<i>Albariño</i>	<i>Rias Baixas</i>	32,00 €	
<i>La Ola</i>	<i>Albariño</i>	<i>Rias Baixas</i>	38,00 €	

RED WINES

<i>Ramon Bilbao Crianza</i>	<i>Tempranillo</i>	<i>Rioja</i>	24,00 €	4,00 €
<i>Arena y Caliza</i>	<i>Tinto Fino</i>	<i>Ribera Duero</i>	28,00 €	4,50 €
<i>Alonso Del Yerro</i>	<i>Tinto Fino</i>	<i>Ribera Duero</i>	38,00 €	
<i>San Roman 2019</i>	<i>Tinta Toro</i>	<i>Toro</i>	55,00 €	
<i>Tondonia</i>	<i>Tempranillo, Garnacha</i>	<i>Rioja</i>	65,00 €	
<i>Pago de Carrovejas</i>	<i>Tinto Fino</i>	<i>Ribera Duero</i>	67,00 €	