



## SANDWICHES Y ENSALADAS SANDWICHES & SALADS

- Pan rústico con aguacate y huevo pochado . . . . . 9.50€  
Toasted rustic bread with avocado & poached egg  
(K/D/E/H/F/L)
- Tosta con solomillo de ternera, aguacate y  
rábano picante . . . . . 18.00€  
Bookmaker Toast with filet of beef, avocado & horseradish  
(K/G/F/D/N/E/H)
- Nuestro CLUB Sándwich con patatas . . . . . 15.00€  
Our Club Sandwich with fries (K/D/E/H)
-  Bol con Falafel, verduras, quinoa y Tzatziki . . 15.00€  
Falafel with veggies, quinoa & Tzatziki (N)
- Ensalada de tomate con Ventresca . . . . . 14.00€  
Tomato, tuna & avocado salad (L)
- Ensalada Thai con pollo ó langostinos . . . . . 15.00€  
Thai salad with choice of chicken or prawns  
con pollo (C/E) con langostinos (C/E/F/J)
- Ensalada de salmón, quinoa, kale y aguacate . . . . 16.00€  
Salmon, quinoa, kale & avocado salad  
(C/I/K/N/E/H/F/L)

### ALÉRGENOS Y SUS ABREVIATURAS ALLERGENS AND THEIR ABBREVIATIONS


- A** Lupine / Altramuz  
**B** Celery / Apio  
**C** Peanut / Cacahuete  
**D** Egg / Huevo  
**E** Soya / Soja  
**F** Sulfito / Sulfitos  
**G** Mustard / Mostaza  
**H** Sesame / Sésamo  
**I** Dry Fruits / Frutos Secos  
**J** Crustacean / Crustaceos  
**K** Cereal Gluten / Cereales Gluten  
**L** Fish / Pescado  
**M** Mollusc / Moluscos  
**N** Dairy / Lacteos



## MENU SINCE 2015



## ENTRANTE ó PARA PICAR STARTERS

-  Gazpacho (F) . . . . . ½ - 6.50€ . . . . . /I - 9.00€
- Tartar de ternera con alcaparras y perejil . . . . . 17.00€  
Steak tartar with capers & parsley (F/K/L/D/E/H)
- Tosta Tennis con gambas, cangrejo y mahonesa . 14.00€  
Tennis toast with shrimps, crabmeat, mayonnaise & dill  
(K/E/H/D/J/F)
- Ceviche de corvina . . . . . 15.00€  
Ceviche of corvina (A/C/J/K/L)
- Jamón Ibérico . . . . . 22.00€  
Iberico ham (K/N/E)




## SEGUNDOS MAIN COURSE

-  Raviolis caseros . . . . . 18.00€  
Homemade Raviolis (D/K/N)
- Pasta Vongole . . . . . 16.00€  
Pasta Vongole with clams (L/J/M/F)
- Pokebol del mes . . . . . 19.00€  
Pokebol of the month (K/E/H/L)
- Bacalao confitado con ensaladita  
de alubias y Romesco . . . . . 20.00€  
Confit cod with bean salad & Romesco sauce (L/F/I)
- Salmón plancha con arroz salvaje y verduras . . . 18.00€  
Grilled salmon served with wild rice & vegetables (L)
- Entrecôte plancha con espárragos  
y boniato frito . . . . . 23.00€  
Grilled entrecôte served with asparagus & fried sweet potato
- Hamburguesa CLUB con queso,  
beicon y patatas . . . . . 18.00€  
Hamburger with bacon, cheese & french fries (K/H/F/D/N/E)







## DESPUES DE ENTRENAR AFTER TRAINING

-  Tortilla de clara de huevo . . . . . 6.00€  
Omelette made from egg white (K/D/E/H)
- Pan con tomate y jamón de pavo ó queso . . . . . 6.00€  
Bread brushed with tomato & a choice  
of turkey or cheese (K/N/D/E/H)
- Pechuga de pollo o pavo (pida su guarnición) . . . 10.00€  
Portion of grilled chicken or turkey breast (please add a side order)
- Salmón a la plancha (pida su guarnición) . . . . . 12.00 €  
Portion of grilled salmon ( please add a side order) (L)



## PARA AÑADIR SIDE ORDERS

5.00€

-  Arroz salvaje / Basmati / Arroz rojo  
Wild rice / Basmati / Red rice
-  Boniato al horno  
Baked sweet potato
-  Verduras al vapor ó a la plancha  
Steamed or grilled vegetables
-  Ensalada mixta  
Mixed salad

 = Vegetariano / Vegetarian



## DULCES SWEETS

- Trufas caseras, algunas sanas otras buenísimas! . . 2.00€  
Home made truffles, some healthy – others just fantastic! (N/E)
- Tarta fina de manzana con helado (para dos) . . . 11.00€  
Thin apple tart with ice-cream (to share)  
(K/N/I/L/J/D/H/G/E)
- Tiramisú . . . . . 7.00€  
(N/D)
- Ensalada fruta con cottage cheese . . . . . 7.00€  
Fresh fruit salad with cottage cheese (N)
- Granizado de plátano y pitaya con chia hidratada. 7.00€  
Frozen Smoothie – banana, pitaya & chia (H/I)
- Tabla de quesos . . . . . 12.00€  
Cheese platter (N/K/D/F)
- Helados y sorbetes . . . . . 3.50€  
Ice-cream (K/D/I/H/N/E) and sorbetes (E/K/D/I/H)





### BLANCOS

Sincronía (VT Mallorca-Porreres) . . . . .	4.00€	17.00€
<i>Chardonnay, Prensal blanc, Parellada y Giró</i>		
Perro Verde (Rueda) . . . . .	4.00€	22.00€
<i>Verdejo</i>		
José Pariente (Rueda). . . . .	4.00€	20.00€
<i>Sauvignon blanc</i>		
La Liebre y la Tortuga (Rias Baixas). . . . .	4.00€	23.00€
<i>Albariño</i>		
Collete Gros (Chablis- Borgoña). . . . .	6.50€	35.00€
<i>Chardonnay</i>		

### ROSADOS

Can Sumoi (Penedés). . . . .	4.00€	24.00€
<i>Sumoll, Parellada y Xare.lo</i>		

### TINTOS

Gallinas y Focas (VT Mallorca) . . . . .	6.50€	37.00€
<i>MAntonegro y Syrah</i>		
Remelluri (Rioja) . . . . .	4.00€	35.00€
<i>Tempranillo, Garnacha y Graciano</i>		
Pago de Capellanes (Ribera del Duero) . . . . .	6.50€	35.00€
<i>Tempranillo</i>		
Viña de Albaricoque (Pla i Llevant) . . . . .	5.50€	26.00€
<i>Cabernet Sauvignon y Syrah</i>		
Dos Marías (VT Mallorca) . . . . .	4.00€	17.00€
<i>Mantonegro, Merlot, Cabernet, Syrah y Callet</i>		
La Montesa (Rioja) . . . . .	4.00€	24.00€
<i>Garnacha y Tempranillo</i>		
4 Kilos (VT Mallorca). . . . .	40.00€	
<i>Callet, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>		
Aalto (Ribera del Duero) . . . . .	40.00€	
<i>Tinto Fino</i>		
Chateau Siran (Margaux-Burdeos) . . . . .	45.00€	
<i>Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot y Petit Merlot</i>		
Son Mayol ((VT Mallorca) . . . . .	90.00€	
<i>Cabernet Sauvignon y Merlot</i>		
Flor de Pingus (Ribera del Duero). . . . .	200.00€	
<i>Tinto Fino</i>		



## MENU

SINCE 2015



Estrella Damm	
Caña / small . . . . .	2.50€
Jarra / large . . . . .	3.50€
Cerveza Mallorquina	
Rosa Blanca Happy Lager. . . . .	4.00€
<i>Happy Lager Rosa Blanca from Mallorca</i>	
Shandy . . . . .	2.50€
Cava, glass . . . . .	5.00€
Champagne Lanson, glass . . . . .	9.00€
Aperol Spritz . . . . .	7.00€
Pimm's no 1 . . . . .	7.00€
Gin & tonica . . . . .	9.00€
Bloody Mary. . . . .	9.00€



Agua con/sin. . . . .	3.00€
<i>Water still or sparkling</i>	
Coca Cola, Fanta, Sprite, Nestea . . . . .	3.00€
Kombucha . . . . .	4.00€
Agua de coco . . . . .	3.50€
<i>Coconut water</i>	
Zumo natural de naranja . . . . .	4.00€
<i>Fresh orange juice</i>	
Zumos de botella. . . . .	3.50€
<i>Bottled juices</i>	
Spritzer limon ó arándanos . . . . .	3.00€
<i>Spritzers with lemon or cranberry</i>	
Limonada casera . . . . .	5.00€
<i>Homemade lemonade</i>	
Cerveza sin alcohol . . . . .	3.00€
<i>Non alcoholic beer</i>	
Café Frappe . . . . .	4.00€

### BEBIDAS CALIENTES

HOT DRINKS

Café solo / Espresso. . . . .	2.00€
Café con leche . . . . .	2.50€
<i>Café Macchiato</i>	
Cappuccino . . . . .	3.00€
Cortado . . . . .	2.00€
<i>Mini Macchiato</i>	
Americano . . . . .	2.50€
<i>Black Coffe</i>	
Latte Macchiato . . . . .	3.20€
Macha Latte . . . . .	3.50€
Infusiones . . . . .	3.00€
<i>Tea – ask for the flavors</i>	
Agua caliente con jengibre y limón . . . . .	3.00€
<i>Hot Ginger &amp; Lemon Water</i>	



### SUPER ZUMOS

<b>Detox:</b>
Espinaca, Apio, Piña y Manzana Verde
<i>Spinach, Cellery, Pineapple &amp; Green Apple</i>
<b>Vitaminado:</b>
Remolacha, Mango y Zanahoria
<i>Red Beet, Mango &amp; Carrot</i>
<b>Revitalizante:</b>
Manzana Roja, Jengibre y Zanahoria
<i>Red Apple, Ginger &amp; Carrot</i>
6.00€
* Con suplementos / With add-ons: spirulina, vainilla, maca
7.00€

### SMOOTHIES

Batido de leche de almendra, plátano y cúrcuma
<i>Almand milk, banana &amp; turmeric</i>
7.00€
Batido de arándanos y kefir de leche
<i>Blueberry &amp; kefir</i>
7.50€



### CHUPITO SANO

HOMEMADE HEALTHY SHOT

Jengibre y cúrcuma
<i>Ginger &amp; turmeric</i>
3.00€



Ofrecemos salas de reuniones alegres y bien equipadas, por favor pide información en recepción o llamanos al 971 282000

---

We offer the perfect space for your meetings in well-equipped meeting rooms, ask for more information at reception or give us a call on 971 282000