

DESAYUNOS (8.00 - 12.30)

YOGURT GRIEGO GREEK YOGHURT Con muesli, miel y fruta <i>With muesli, honey & fruit</i>	6.50	CESTA DE PAN MIXED BREAD BASKET Con mantequilla y mermelada de Ibiza <i>Served with jam & butter from Ibiza</i>	6.00
REVUELTO DE TOFU TOFU SCRAMBLE Con pimientos rojos, cebolla, cilantro, cúrcuma y pan rústico <i>With red peppers, onion, coriander, turmeric & country bread</i>	7.50	HUEVOS REVUELTOS SCRAMBLED EGGS Con tomate rallado, aguacate, bacon <i>With avocado, bacon & toast</i>	7.50
TORTITAS CASERAS HOMEMADE FLUFFY PANCAKES Con arándanos, sirope de arce y mascarpone <i>With blueberries, mascarpone & maple syrup</i>	8.50	DOS HUEVOS POCHADOS TWO POACHED EGGS Con tomate rallado, aguacate y salmón ahumado sobre pan rústico <i>With grated tomato, avocado & smoked salmon on rustic bread</i>	8.50
PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA SEASONAL FRUIT PLATTER	8.00	TORTILLA FRANCESA FRENCH OMELETTE Con queso Mahón madurado, albahaca y tomate semi-seco <i>With Mahón cheese, basil & semi-dried tomatoes</i>	7.50
BOWL DE AÇAÍ CON FRUTA Y MUESLI AÇAÍ BOWL WITH FRUIT & MUESLI	8.00	EXTRAS Salmón ahumado / <i>Smoked salmon</i> 2.00 Huevo frito o pochado / <i>Fried or poached egg</i> 1.50 Bacon ó aguacate / <i>Bacon or avocado</i> 2.00 Huevos revueltos / <i>Scrambled eggs</i> 2.50 Mermelada de Ibiza / <i>Ibiza jam</i> 1.00	
TOSTADAS / TOASTS (PAN RÚSTICO) Con tomate / <i>With tomato</i> 2.20 Con tomate y aguacate / <i>With tomato & avocado</i> 4.00 Con Nutella / <i>With Nutella</i> 4.50 Con aguacate, pimenton de la vera y aceite de oliva <i>With avocado, paprika & olive oil</i> 4.50		DESAYUNO CONTINENTAL CONTINENTAL BREAKFAST Café o té, zumo de naranja, bowl de frutas, bowl de yogurt griego y muesli, tostadas, croissant, jamón y queso, tomate, mermelada y mantequilla <i>Coffee or tea, orange juice, fruit bowl, greek yoghurt & muesli, toast, croissant, ham & cheese, tomato, jam and butter</i>	15.00
CROISSANT 2.00			
CROISSANT INTEGRAL WHOLE WHEAT CROISSANT 2.50			
EXTRAS + 1.00 Mermelada, mantequilla, miel o Nutella <i>Jam, butter, honey or Nutella</i>			
CROISSANT CON JAMÓN Y QUESO HAM & CHEESE CROISSANT 3.90			

SNACKS (13 - 16 h)

TAPAS

ACEITUNAS ALIÑADAS 6.00
MARINATED OLIVES

PATATAS BRAVAS 12.00
SPICY SPANISH POTATOES

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 12.00
IBERIAN HAM CROQUETTES
Con salsa romesco / *With romesco sauce*

CROQUETAS DE CEPES 12.00
MUSHROOM CROQUETTES

CHIPIRONES CRUJIENTES 16.00
FRIED CALAMARI

Con un duo de aliolis de sobrasada y pistacho.
With a duo of aliolis of sobrasada & of pistacho.

TOSTA DE PAN DE CRISTAL 14.00
TOASTED CRISTAL BREAD

Con escalivada, queso de cabra, berros,
piñones tostados y miel
*With roasted vegetables, goat's cheese,
toasted pinenuts & honey*

LANGOSTINOS REBOZADOS 15.00
BREADED PRAWNS

En coco rallado y panko con salsa sweet chilli
Panko & coconut breaded prawns with sweet chilli sauce

ENSALADAS

CRUDITÉS, LANGOSTINOS CRUJIENTES 16.00
VEGETABLES & CRUNCHY PRAWNS

Mango, cebolla morada, menta fresca, tomate
deterino y vinagreta de cacahuètes y miel
*Mango, red onion, fresh mint, date tomato
& peanuts and honey vinaigrette*

QUINOA 15.00

Con lechuga lollo rosso, granada, rabanitos,
aguacate y edamame con vinagreta de miel
*With lollo rosso lettuce, pomegranate, radish,
avocado & edamame with a honey vinaigrette*

ENSALADA BERROS 15.00
BERROS SALAD

Queso feta, olivas kalamata, tomate seco, fresas
y piñones tostados con vinagreta cítrica
*Feta cheese, kalamata olives, sundried tomato,
strawberries & toasted pine nuts with
a citrics vinaigrette*

BURRATINA 16.00
BURRATA

Sobre carpaccio de tomate, rúcula, higos y albahaca
*Burrata cheese on a tomato, rocket, fig
& basil carpaccio*

SANDWICHES

CLUB SANDWICH 14.50

En pan rústico, pollo, lechuga, tomate, bacon
y pepinillos encurtidos con mayonesa cítrica
*Chicken, lettuce, tomato, bacon & pickles in
rustic bread with citric mayonnaise*

SANDWICH DE SALMÓN AHUMADO 14.50
SMOKED SALMON SANDWICH

Con aguacate, tomate, pepinillos
y mayonesa de hierbas y cítricos
*With avocado, tomato, pickles and
herbs & citric mayonnaise*

SANDWICH DE VEGETALES ASADOS 12.50
GRILLED VEGETABLES SANDWICH

Con lechuga, tomate, aguacate, olivas
kalamata, con queso crema de hierbas
*With lettuce, tomato, avocado, kalamata olives
& herbs cream cheese*

+ Salmón ahumado / *Smoked Salmon* + 2.00

HAMBURGUESA BLACK ANGUS 24.00
BLACK ANGUS BURGER

Con bacon crujiente, queso Scamorza,
aguacate y cebolla confitada en nuestra
salsa barbacoa y patatas rústicas
*With bacon, Scamorza cheese,
avocado & confit onion in our barbecue
sauce & rustic potatoes*

DE NOCHE (17 - 23 h)

CARNE

HAMBURGUESA BLACK ANGUS 24.00
BLACK ANGUS BURGER

Con bacon crujiente, queso Scamorza, aguacate y cebolla confitada en nuestra salsa barbacoa y patatas rústicas

With bacon, Scamorza cheese, avocado & confit onion in our barbecue sauce & rustic potatoes

PECHUGA DE POLLO PAYÉS 22.00
FREE-RANGE CHICKEN BREAST

Marinada en yogur y especias con arroz basmati

Marinated in yoghurt & spices with basmati rice

ENTRECOT DE TERNERA 32.00
RIB-EYE ENTRECOTE

Lomo bajo - 300gr. Con patatas rústicas, hongo portobello, tomate y cebolla asada acompañado de la salsa del chef

300gr. With rustic potatoes, portobello mushroom, roasted tomato & onion, served with the chef's sauce

PRESA IBÉRICA 27.00
IBERIAN PORK

Con cremoso de topinambur y chutney de piña

On a Jerusalem artichoke mash, with a pineapple chutney.

JARRETE DE CORDERO 28.00
LAMB SHANK

Jarrete de cordero confitado a baja temperatura sobre cremoso de boniato

Slow cooked confit. Lamb shank on a sweet potato purée

POSTRES

VOLCÁN DE DULCE DE LECHE 12.00
DULCE DE LECHE VOLCANO

Con helado de vainilla

With vanilla ice cream

BROWNIE DE CHOCOLATE 10.00
CHOCOLATE BROWNIE

Con helado de nueces de macadamia y espuma de dulce de leche

With macadamia nuts ice cream & "dulce de leche" caramel foam

COULANT DE CHOCOLATE 10.00
CHOCOLATE COULANT

TARTA DE QUESO 10.00
CHEESECAKE

Con salsa de frutos rojos

With a berry sauce

TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO 10.00
BLACK CHOCOLATE TRUFFLES

Con crema de mascarpone

With mascarpone cream

HELADOS Y SORBETES ARTESANALES 8.00
HOMEMADE ICE CREAM & SORBETS

DE NOCHE (17 - 23 h)

ENSALADAS

CRUDITÉS, LANGOSTINOS CRUJIENTES 16.00
VEGETABLES & CRISPY PRAWNS

Mango, cebolla morada, menta fresca, tomate daterino y vinagreta de cacahuets y miel
Mango, red onion, fresh mint, date tomato & peanuts and honey vinaigrette

QUINOA 15.00

Con lechuga lollo rosso, granada, rabanitos, aguacate y edamame con vinagreta de miel
With lollo rosso lettuce, pomegranate, radish, avocado & edamame with a honey vinaigrette

ENSALADA BERROS 15.00
WATERCRESS SALAD

Queso feta, olivas kalamata, tomate seco, fresas y piñones tostados con vinagreta cítrica
Feta cheese, kalamata olives, sundried tomato, strawberries & toasted pine nuts with a citrics vinaigrette

VEGETALES A LA PLANCHA 16.00
GRILLED VEGETABLES

Mix de vegetales a la plancha con salsa romesco y ali oli de pistacho
Grilled mixed vegetables with romesco sauce & pistachio alioli

PESCADO

LOMO DE RODABALLO 27.00
RODABALLO LOIN

En mantequilla cítrica con patatas confitadas y algas wakame con sésamo
In citrus butter with candied potatoes and seaweed wakame with sesame

LOMO DE LUBINA A LA PLANCHA 25.00
GRILLED SEABASS FILLET

Con berenjena ahumada y espárrago triguero con aceite de chilli
With smoked aubergine & wild asparagus with chili olive oil

PULPO AL GRILL 32.00
GRILLED OCTOPUS

Con puré de edamame y limón, chutney de tomate, pimientos y mayonesa de sésamo y esferas de wasabi
With smashed edamame with lemon, tomato chutney, peppers, sesame mayo & wasabi spheres

PESCADO DEL DÍA
FISH OF THE DAY

TAPAS NOCHE (17 - 23 h)

ACEITUNAS ALIÑADAS 6.00
MARINATED OLIVES

PATATAS BRAVAS 12.00
SPICY BRAVAS POTATOES

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 12.00
IBERIAN HAM CROQUETTES
Con salsa romesco
With romesco sauce

CROQUETAS DE CEPES 12.00
MUSHROOM CROQUETTES

HUMMUS 14.00
Con verduras y pan de pita
With vegetables & pita bread

JAMÓN IBÉRICO 30.00
IBERIAN HAM
Con pan de cristal y tomate
With cristal bread & tomato

MINI TORTILLA ESPAÑOLA 15.00
MINI SPANISH OMELETTE

CHIPIRONES CRUJIENTES 16.00
FRIED CALAMARI
Con un duo de aliolis de sobrasada y pistacho
With a duo of aliolis of sobrasada & of pistacho

TOSTA DE PAN DE CRISTAL 14.00
TOASTED CRISTAL BREAD
Con escalivada, queso de cabra, berros,
piñones tostados y miel
*With roasted vegetables, goat's cheese,
toasted pinenuts & honey*

LANGOSTINOS AL AJILLO 18.00
GARLIC PRAWNS

CAZUELA DE MEJILLONES 17.00
STEAMED MUSSELS
Al vapor de cava, leche de coco y lima
In coconut milk, with lime & cava

TARTAR DE SALMÓN 19.00
SALMON TARTARE
Con mayonesa de sriracha, puré de
mango y esferas de yuzu
*With a Sriracha mayonnaise,
mango & yuzu spheres*

CEVICHE DE CORVINA SALVAJE 25.00
Aguacate, mango, chodo blanco crujiente,
cebolla morada, cilantro y chili fresco
*With avocado, mango, white corn, red onion,
cilantro & fresh chilli*

BOQUERONES LA TORRE 15.00
LA TORRE FRIED ANCHOVIES

SARDINAS MARINADAS 12.00
MARINATED SARDINES
Con puré de aguacate
y esferas de balsámico
With avocado purée & balsamic spheres

CÓCTELES PREMIUM

LA TORRE SUNSET Absolut vodka, fresas, zumo de limón, azúcar y cava <i>Absolut vodka, strawberries, lemon juice, sugar, & cava</i>	16.00
JAVIER'S MARGARITA Tequila Patrón Silver, sirope de naranja, romero y lima. <i>Patron Silver tequila, orange syrup, rosemary & lime.</i>	17.00
GEE'N'TEA Gin Sipsmith, sirope de té verde, limón fresco y hierba buena <i>Sipsmith gin, green tea syrup, lemon & mint</i>	15.00
MILE HIGH DAIQUIRI Ron Bacardi, jengibre y miel <i>Bacardi rum, fresh ginger & honey</i>	15.00
BALEARIC SPRITZ Vermouth dulce, Beefeater, Aperol y maracuyá. Servido con soda y cava <i>Sweet vermouth, gin, Aperol & passionfruit. Served with soda and cava</i>	15.00
FRANKIE KNUCKLES Jack Daniels, sirope de jengibre, zumo de piña, arándanos y lima <i>Jack Daniels, ginger syrup, pineapple juice, blueberries and lime</i>	16.50
BALSAMIC STRAWBERRY Absolut vodka, fresas y vinagre balsámico <i>Absolut vodka, strawberry & balsamic vinegar</i>	16.00

CÓCTELES CLÁSICOS

MARGARITA Tequila y lima / <i>Tequila & lime</i>	14.00
FROZEN FRUIT DAIQUIRI Ron Bacardi, lima y fruta fresca <i>Bacardi rum, lime & fresh fruit</i>	14.00
PIÑA COLADA Ron Bacardi, Malibu, coco y piña <i>Bacardi Rum, Malibu, coconut & pineapple</i>	14.00
MOJITO Ron Bacardi, lima, azúcar, hierba buena y fruta fresca <i>Bacardi rum, lime, sugar, mint & fresh fruit</i>	14.00
CAIPIRINHA Cachaça, lima, azúcar y fruta fresca <i>Cachaça, lime, sugar & fresh fruit</i>	14.00
LONG ISLAND Vodka, ginebra, tequila, triple sec, limón y cola <i>Vodka, gin, tequila, triple sec, lemon & cola</i>	14.00
ESPRESSO MARTINI Absolut, kalhua, espresso y azúcar <i>Absolut, kalhua, espress & sugar</i>	15.00
NEGRONI Campari, gin y vermouth rojo <i>Campari, gin & red vermouth</i>	14.00
APEROL SPRITZ Aperol, cava y soda / <i>Aperol, cava & soda</i>	12.00
MOSCOW MULE Absolut, cerveza de jengibre, lima <i>Absolut, ginger beer, lime</i>	13.00
SOURS Amareto, whiskey y pisco / <i>Amareto, whiskey & pisco</i>	14.00
ROSSINI Cava y fresas / <i>Cava & strawberries</i>	13.00

REFRESCOS

AGUA VILAS DEL TURBÓN 33CL	3.50
SAN PELLEGRINO	4.00
REFRESCOS O GASEOSAS Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta Naranja Fanta Limón, Sprite, Nestea Limón, Aquarius Limón, Tónica, Tónica Zero, Soda, Ginger Ale	3.50
MONSTER ENERGY	4.00

ZUMOS

	Pequeño Small	Grande Large
NARANJA NATURAL	4.00	6.00
ZUMOS PAGO Naranja, piña, melocotón, manzana, arándanos, tomate <i>Orange, pineapple, peach, apple, blueberry, tomato</i>		4.00
ZUMO NATURAL DEL DÍA Frutas de temporada <i>Seasonal fruits</i>		6.00

CAFÉ

CAFÉ ESPRESSO	3.00
CAFÉ AMERICANO	3.00
CAFÉ CORTADO	3.00
CAFÉ CON LECHE	3.50
CAFÉ CAPUCCINO	3.50
CAFÉ LATTE	4.00
CAFÉ BOMBÓN	3.50
CAFÉ CARAJILLO	3.50
CAFÉ CARAJILLO PREMIUM	6.50
TÉ INGLÉS / ENGLISH BREAKFAST TEA	3.50
TÉ PREMIUM / PREMIUM TEA Te verde jengibre y limón, te negro chai, te rojo cuerpo del deseo, manzanilla, te roibos Copacabana, te verde cerezas, te roibos relax, menta <i>Green tea with ginger and lemon, black chai tea, red tea, chamomiles tea, roibos, Copacabana, cherry green tea, roibos relax, mint</i>	3.00
EXTRAS Leche soja, extra café, nata, extra leche, miel <i>Soy milk, extra coffee, cream, extra milk, honey</i>	0.50
Todos los cafés disponibles descafeinados <i>Every coffee can be decaf</i>	

CHAMPAGNE

G.H. MUMM BRUT	90.00
LAURENT PERRIER	100.00
VEUVE CLICQUOT	110.00
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT	125.00
LAURENT PERRIER ROSÉ	135.00
RUINART BLANC DE BLANCS	150.00
DOM PERIGNON	270.00

SANGRÍA

SANGRÍA VINO TINTO / BLANCO 1L	27.00
SANGRÍA DE CAVA 1L	32.00
SANGRÍA DE CHAMPAGNE 1L Con botella de MUMM Brut	100.00

CERVEZAS

SAN MIGUEL CAÑA / SHANDY	3.50
SAN MIGUEL PINTA / SHANDY	6.00
SAN MIGUEL BOTELLA	6.00
SAN MIGUEL FRESCA	6.00
SAN MIGUEL 0.0	4.00
ALHAMBRA 1925	7.00
CORONA	7.00
MICHELADA CORONA	8.00

CÓCTELES SIN ALCOHOL

VIRGIN COLADA	8.00
VIRGIN MARY	8.00
SAN FRANCISCO	8.00
SHIRLEY TEMPLE	8.00

GIN TONICS

Todas las ginebras vienen con tónica Royal Bliss
All gins come with Royal Bliss tonic

BOMBAY SAPPHIRE Rodaja de limón y naranja <i>Lemon & orange slices</i>	13.00
LARIOS 12 Rodaja de limón <i>Lemon slice</i>	13.00
BEEFEATER Corteza de limón <i>Lemon peel</i>	13.00
LARIOS ROSÉ Lima y frutos rojos <i>Lime & red berries</i>	13.00
HENDRICK'S Rodaja de pepino <i>Slice of cucumber</i>	16.00
G'VINE Uvas y piña <i>Grapes & pineapple</i>	16.00
GIN MARE Twist de naranja y albahaca <i>Orange twist & basil</i>	16.00
SEAGRAMS Twist de naranja y canela <i>Orange twist & cinnamon</i>	13.00
BULLDOG Fresa <i>Strawberry</i>	14.00
SIPSMITH Corteza de lima y naranja <i>Lime & orange peel</i>	14.00
VOORTREKKER Rodajas de pomelo y naranja <i>Grapefruit & orange slices</i>	15.00
ROKU GIN Ginebra japonesa, con jengibre y tónica Royal Bliss <i>A Japanese gin, with fresh ginger & Royal Bliss tonic</i>	14.00
JUNE PEACH FIZZ Ginebra G-Vine con melocotón, pepino y soda Royal Bliss <i>G-Vine with fresh peach, cucumber & Royal Bliss soda</i>	14.00

VINO BLANCO

LA CHARLA D.O. Rueda. Verdejo.	7.00	28.00
DOMINIO DE FONTANA D.O. Ucles. Sauvignon & Verdejo.	7.00	28.00
BORNOS D.O. Rueda. Sauvignon Blanc.		33.00
VIÑA ZORZAL D.O. Navarra. Chardonnay.		35.00
BLAU CEL ECOLÓGICO D.O. Tarragona. Xarel·lo, Macabeo.	7.00	30.00
PAZO SAN MAURO D.O. Rias Baixas. Albariño.		38.00
INQUEDO D.O. Rias Baixas. Albariño.		40.00
AVANCIA D.O. Valdeorras. Godello.		50.00
HABLA DE TI V.T. Extremadura. Sauvignon.		35.00
VOL DE ÀNIMA DE RAIMAT D.O. Costers del Segre. Chardonnay, Xarel·lo, Albariño.		35.00
MAGNUM		62.00
VINAS DE ANNA D.O. Costers del Segre. Chardonnay, Moscato.		32.00
SANCERRE AOC Sancerre, Sauvignon Blanc		45.00
OSSIAN D.O. Castilla y León. Crianza		55.00

VINO ROSADO

EXCELLENS DE MARQUES DE CÁCERES D.O. Rioja.	7.00	28.00
VOL DE ÀNIMA DE RAIMAT D.O. Costers del segre.		35.00
SCALA DEI PLA DELS ANGELS D.O. Priorat.		45.00
SAINT SIDOINE Francia. D.O. Cote de Provence.		36.00
CHATEAU MIRAVAL Francia. D.O. Cote de Provence.		52.00
M. DE MINUTY Francia. D.O. Cote de Provence.	8.00	40.00
STUDIO MIRAVAL Francia D.O. Cote de Provence.	8.00	40.00
MAGNUM		80.00

VINO TINTO

VIÑA POMAL ECOLÓGICO D.O. Rioja. Ecológico Crianza.	7.00	28.00
RAMON BILBAO D.O. Rioja. Edición Limitada Rioja.		33.00
MARQUES DE MURRIETA RESERVA D.O. Rioja.		33.00
LEGARIS ROBLE D.O. Ribera del Duero.	7.00	30.00
PRUNO D.O. Ribera del Duero.		34.00
PAGO DE CARRAOVEJAS D.O. Ribera del Duero.		55.00
PAGO DE LOS CAPELLANES EL PICON D.O. Ribera del Duero.		220.00
MAURO V.T. Castilla y Leon.		65.00
SÉPTIMA MALBEC Argentina.		42.00
ARZUAGA DO. Ribera del duero		30.00
VALBUENA DO. Ribera del duero		160.00

CAVA

ANNA BLANC DE BLANCS	7.00	35.00
ANNA ROSÉ BRUT	7.00	35.00
PINOT NOIR CODORNIU		35.00
RAVENTÓS I BLANC DE NIT ROSÉ		38.00

ESPUMOSOS ITALIA

PROSECCO FREIXENET		40.00
CA DEL BOSCO FRANCIACORTA		70.00