

LEBUSUS
— C B b C —
RESTAURANT

DESAYUNOS

PLATO DEL DÍA

MENÚ

VINOS

BEBIDAS

DESAYUNOS

DESAYUNOS / BREAKFAST

(8 am – 12:30 pm)

DESAYUNO EBUSUS -

Tostada de jamón york, pavo o queso fundido, zumo natural, café o te4,50 €

DESAYUNO EBUSUS (Toast with ham, turkey or melted cheese, fresh small juice, coffee or tea)



DESAYUNO PUNIC -

Bocadillo de jamón york, pavo o queso fundido, zumo natural, café o té5,50 €

DESAYUNO PUNIC (Sandwich with ham, turkey or melted cheese, fresh small juice, coffee or tea)



Tortilla de patata.....6,50 €

Spanish omelete

TOSTADAS / TOASTS

1/2 tostada con aceite1,30 €

Toast with olive oil



Tostada con aceite1,80 €

Toast with olive oil



1/2 tostada con tomate **1,40 €**

Small toast with tomato



Tostada con tomate **1,90 €**

Small toast with tomato



Tostada con mantequilla y mermelada **2,50 €**

Toast with butter and jam



Tostada con queso fundido **2,50 €**

Toast with melted cheese



Tostada con queso manchego **3,60 €**

Toast with Manchego cheese



Tostada con queso manchego y tomate **3,70 €**

Toast with Manchego cheese and tomato



Tostada con jamon york **2,80 €**

Toast with ham



Tostada con jamón york y queso fundido **3,20 €**

Toast with ham and melted cheese



Tostada con pavo **2,80 €**

Toast with turkey



Tostada con queso fundido y pavo **3,20 €**

Toast with melted cheese and turkey



Tostada con jamon serrano 3,50 €

Toast with cured ham



Tostada con jamon ibérico 5,50 €

Toast with Iberian ham



**Tostada con queso fundido
y jamon serrano 3,90 €**

Toast with cured ham and melted cheese



**Tostada con queso manchego
y jamon serrano 5,00 €**

Toast with cured ham and Manchego cheese



**Tostada con queso manchego
y jamon york 4,50 €**

Toast with ham and Manchego cheese



Tostada con tortilla francesa y tomate 2,90 €

Toast with omelete and tomato



Tostada con atun 3,50 €

Toast with tuna



Tostada con bacon 2,90 €

Toast with bacon



Tostada con bacon con queso fundido 3,50 €

Toast with bacon and melted cheese



Tostada con tomate y aguacate 4,50 €

Toast with tomato and avocado



BOCADILLOS / *SANDWICHES*

Bikini **3,50 €**

Ham and cheese sandwich



Bocadillo de jamón ibérico **7,00 €**

Iberian ham sándwich



**Bocadillo de queso manchego
con tomate** **5,50 €**

Manchego cheese sandwich



Bocadillo de bacon con queso fundido **5,50 €**

Bacon and cheese sándwich



BOLLERÍA Y *PASTELERIA / PASTRIES*

Croissant **2,70 €**

Croissant



Tarta de zanahoria **3,50 €**

Carrot cake



Chocolate a la taza **3,50 €**

Hot chocolate



PLATO DEL DÍA

De lunes a viernes, sólo válido a mediodía. No incluye pan, bebidas, postre o café



LUNES

Calamar a la plancha con ajo, perejil y alioli de azafrán	16,00€
Salmorra	28,50€

MARTES

Ensalada de crostras con peix sec	12,50€
Fideuá negra con alioli de bullit	23,00€
Brocheta de rape con gambas	19,00€

MIÉRCOLES

Costilla de ternera finstons glaseada con salsa agripicante	21,50€
Lubina con refrito de ajos estilo bilbaína y patatas a lo pobre	22,50€

JUEVES

Ensalada de la huerta con atún	11,00€
Día del bogavante	25,00€

VIERNES

Gazpacho	14,00€
Bullit de peix	27,00€
Paletilla de cordero lechal al horno	25,50€

MENÚ

PARA PICAR / *STARTERS*

**Anchoas del Cantábrico
de Casa Santoña 4,50 €/u**

Casa Santoña Cantabrian anchovies



**Sardinas ahumadas al romero
de Casa Santoña 4,50 €/u**

Casa Santoña smoked sardines with rosemary



Jamón Ibérico puro de bellota 31,00 €

Acorn-fed pure Iberian ham



Queso Manchego 17,00 €

Manchego cheese



Pan de cristal con tomate 5,00 €

Pan de cristal (light ciabatta) with tomato



**Nuestras clásicas croquetas melosas
de jamón de bellota 13,00 €**

Our classic creamy Iberian ham croquettes



**Ortiguillas de mar a la andaluza con
mahonesa cítrica.....13,50 €**

Fried sea anemone with citrus mayonnaise



**Ceviche de corvina con coulis de
maracuyá y fresa.....21,00 €**

*Corvina ceviche with passion fruit and strawberry
coulis*



**Calamar a la andaluza con
mahonesa de soja.....18,50 €**

Fried calamari with soya mayonnaise

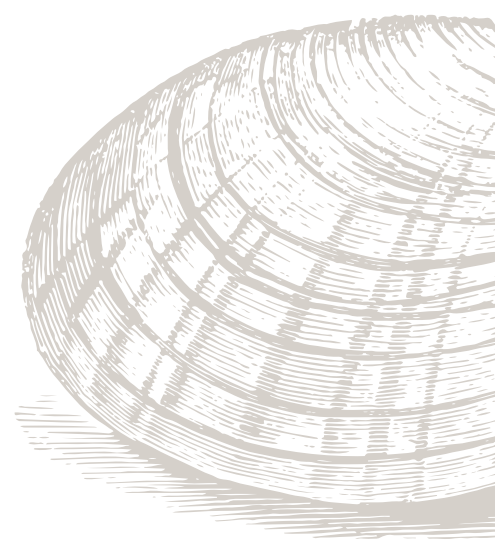


**Degustación de salmón marinado con sus
mantequillas aromatizadas.....17,00 €**

*Platter of marinated salmon with a range of scented
butters*



ENTRANTES / *WE START WITH*



Gazpacho Andaluz con picatostes.....14,00 €

Andalusian gazpacho (Chilled toato soup)

Mejillones vapor.....17,00 €

Steamed mussels



**Mejillones al curry con leche de coco
y lemongrass18,00 €**

Curried mussels with coconut milk and lemongrass



Almejas en salsa verde o a la plancha.....23,50 €

Grilled or in green sauce clams



**Pulpo a la brasa con patató
y alioli de ajo negro.....27,50 €**

*Grilled octopus with Ibiza potatoes and black
garlic aioli sauce*



Gambas frescas al ajillo25,00 €

Fresh prawns in garlic-chilli oil



Tartar de atún rojo y helado de wasabi23,00 €

Tuna tartar and wasabi ice cream



ENSALADAS / SALADS

Ensalada verde de hojas tiernas.....13,00 €

Green salad with fresh leaves



Ensalada César, Ebusus style.....15,00 €

Ebusus-style, Caesar salad



Ensalada de queso de cabra con nueces, piñones y vinagreta de frutos rojos 18,50 €

Goat cheese salad with walnuts, pine nuts and red berry vinaigrette



Burratina ahumada con aceite de albahaca y tomates cherry..... 19,00 €

Smoked burratina salad with basil oil and cherry tomatoes



Parrillada de verduritas baby acabadas en las brasas con romesco 18,50 €

Char-grilled baby vegetables with nut and red pepper romesco sauce



Ensalada de langostinos en panko con wakame, guacamole, fresas y ponzu 19,00 €

Battered prawns salad with wakame, guacamole, strawberries and ponzu



Poke bowl de quinoa con ponzu y vinagreta de mango..... 18,00 €

Quinoa poke bowl with ponzu and mango vinaigrette



Poke bowl de quinoa y salmón con ponzu, y vinagreta de mango..... 21,00 €

Quinoa and salmon poke bowl with ponzu and mango vinaigrette



PASTAS / SPASTA

Tagliatelle al frutti di mare 19,50 €

Seafood tagliatelle



Penne rigate con pesto napolitano 15,00 €

Penne rigate with sun-dried tomato pesto



ARROCES / RICES



Mínimo 2 personas, precio por persona

Minimum 2 people. Price per person

Paella de verdura 20,50 €

Vegetable paella



Paella mixta 22,00 €

Mixed paella



Paella de pescado y marisco 28,00 €

Fish and seafood paella



Arroz ciego de pescado y marisco 27,00 €

Fish and seafood paella (no bones, no shells)



Arroz negro 26,00 €

Black rice



Arroz caldoso de bogavante 30,50 €

Rice soup with lobster



Paella de pescado y bogavante 30,50 €

Fish and lobster paella



Fideua ciega 27,00 €

Fideua (no bones, no shells)



NUESTRO VIVERO / FRESH *FISH FROM OUR OWN TANK*

A la plancha, caldereta o estilo Formentera (huevos y patatas fritas)

Grilled, stew or Formentera style (fried eggs and French fries)

Bogavante nacional PSM*

Spanish clawed lobster MP



Langosta PSM*

Lobster MP



* Precio según mercado. Por favor, preguntad a responsable de mesa el precio de mercado.

Market price. Please ask your waiter for the daily market price.

PESCADO / FISH

**Calamar a la plancha con patata
panadera 23,00 €**

Grilled calamari with golden potato rounds



Lubina a la plancha o al horno 25,50 €

Grilled or baked sea bass



Pescado de costa PSM

Line-caught fish

MP



Parrillada de pescado y marisco 36,00 €

Grilled fish and seafood



Bullit de peix con su arroz a banda 38,50 €

Fish stew with rice on the side

2 personas mínimo, precio por persona

Minimum 2 people. Price per person



CARNES / MEAT

Todas las carnes hechas al Josper

All meat is prepared on a Josper grill

**Hamburguesa Wagyu con
mahonesa trufada 18,00 €**

Wagyu burger with truffle mayonnaise



**Pollo payés confitado a los aromas
de Ibiza 19,50 €**

*Free range Ibizan chicken poached to the aromas
of Ibiza*



**Costillitas de cordero con
patató al romero 22,50 €**

Lamb chops with Ibizan rosemary potatoes



**Entrecôte de ternera con patatón
al romero 25,50 €**

Beef sirloin with Ibiza rosemary potatoes

 S02

**El clásico solomillo Rossini con
graten de patatas y verduras 30,00 €**

*Tournedos Rossini with grilled potatoes and
vegetables*

**Chuletón de ternera con patatón
al romero 63,00 €**

T-bone steak with Ibiza rosemary potatoes

 S02

ACOMPañAMIENTOS / ACCOMPANIMENTS

Pan, aceitunas y alioli 2,50€ p.p.p

Bread, olives and alioli sauce

MENÚ NIÑOS / CHILDREN'S MENU

Nugget caseros con patatas fritas 12,50 €

Homemade chicken nuggets with French fries

Penne rigate con tomate 10,00 €

Penne rigate with tomato sauce

POSTRES / DESSERTS

**Tarta de queso con frutos rojos
y helado de caramelo.....9,00 €**

Cheesecake with red berries and caramel ice cream



Tiramisú de café caleta.....9,50 €

Café caleta tiramisu



**Sopa de chocolate blanco y yogur con yuzu
y sorbete de frambuesa9,50 €**

*White chocolate and yoghurt soup with yuzu and
raspberry sorbet*



**Tarta de zanahoria especiada con espuma
de queso fresco y helado de almendras.....8,50 €**

*Spiced carrot cake with fresh cheese foam and
almond ice cream*



**Coulant de chocolate con helado
de vainilla10,00 €**

Chocolate fondant with vanilla ice cream



Helados del Dios Bes8,00 €

God Bes' ice creams



Ensalada de frutas del tiempo8,50 €

Seasonal fruit salad

Surtido de postres.....18,00 €

Selection of desserts



VINOS

SANGRÍAS / SANGRIAS

Sangría de cava	 5,00 €	29,50 €
Sangría Royal- Champagne		97,00 €
Sangría Royal Rosé - Champagne Rosé ...		108,00 €
Sangría Tradicional -		
Vino blanco / <i>white wine</i>		26,50 €
Sangría Tradicional-		
Vino tinto / <i>red wine</i>		26,50 €
Tinto de Verano	 5,00 €	25,00 €

CAVAS / CAVAS

Sumarroca brut reserva	 4,50 €	22,00 €
Chardonnay, Macabeo, Parellada, Xarel·lo		
Privat Brut Nature Rosé	 4,90 €	25,00 €
Pinot Noir, Chardonnay		
Mestres Coquet Gran Reserva		29,00 €
Xarel·lo, Macabeu, Parellada		
Mirgin Laieta		37,00 €
Pansa blanca, Macabeu, Chardonnay, Pinot Noir		
Mirgin Laieta Rosé		38,00 €
Monastrell		

Recaredo Terrers Brut Nature Gran Reserva **39,50 €**

Macabeu, Xarel·lo, Parellada

Juvé y Camps Millesimé **44,00 €**

Chardonnay

Gramona III Lustros **59,00 €**

Xarel·lo, Macabeu

CHAMPAGNES / CHAMPAGNES



Taittinger brut Reserva 🍷 **16,00 €** **87,00 €**

Pinot Noir, Chardonnay

Taittinger Prestige Rosé **99,00 €**

Pinot Noir, Chardonnay

Taittinger “Les Folies de la Marquetterie” ... **149,00 €**

Pinot Noir, Chardonnay

G.H. Mumm Ice Xtra **110,00 €**

Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

Billecart Salmón blanc de Blans **170,00 €**

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Billecart Salmón Rosé **160,00 €**

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Comtes de Taittinger **250,00 €**

Chardonnay

Comtes de Taittinger Rosé **375,00 €**

Pinot Noir, Chardonnay

VINOS BLANCOS /

WHITE WINE


D.O. ALELLA

Parvus Chardonnay, Ecológico **26,50 €**
Chardonnay

D.O. NAVARRA

Chivite Chardonnay **28,00 €**
Chardonnay

D.O. PENEDÉS

Mar i Cel  **3,50 €** **17,50 €**
Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Muscat

Sumarroca Chardonnay  **4,50 €** **24,00 €**
Chardonnay

D.O. PRIORAT

Les Brugueres **28,00 €**
Garnacha blanca

D.O. RIAS BAIXAS

Martín Codax **24,00 €**
Albariño

La Trucha **29,50 €**
Albariño

Albariño de Fefiñanes **33,00 €**
Albariño

Pazo Baion **37,00 €**
Albariño

1583 Albariño de Fefiñanes **42,00 €**
Albariño

D.O. CA RIOJA

Nivarius Ed.Limitada **32,00 €**

Viura, Maturana Blanca

Remirez de Ganuza **49,00 €**

Garnacha blanca, Viura, Malvasia

D.O. RUEDA

Mocen Verdejo  **4,00 €** **20,00 €**

Verdejo

Mocen Sauvignon **24,00 €**

Sauvignon Blanc

Campo Alegre **29,50 €**

Verdejo

Belondrade y Lourtou **76,00 €**

Verdejo

V.T FORMENTERA

Terramoll Savina **38,00 €**

Viognier, Moscatel Morisco, Garnacha Blanca

V.T IBIZA

Can Rich, Ecológico **19,50 €**

Chardonnay, Malvasia

V.T TERRAZO

Mestizaje **27,00 €**

Bobal, Tempranillo, C. Sauvignon, Garnacha, Merlot

D.O. VALDEORRAS

Pago de los Capellanes o Luar Do Sil **39,50 €**

Godello sobre Lias

INTERNACIONALES

ITALIA / ITALY

**Livio Felluga Pinot Grigio,
Colli Orientali de Friuli** **46,00 €**

Pinot Grigio



La Scolca Gavi di Gavi **69,50 €**

Cortese

FRANCIA / FRANCE

**Domaine Laporte “Le Rochoy”,
Sancerre** **46,00 €**

Sauvignon Blanc

Domaine Laroche, Chablis **46,00 €**

Chardonnay

**Domaine Olivier Merlin “Sous Le Puits”,
Puligny Montrachet** **140,00 €**

Chardonnay

**Antoine Jobard Mersault
Genevrières 1er Cru** **198,00 €**

Chardonnay

VINOS ROSADOS / ROSE WINE

D.O. Penedés

Rose & Clear **21,00 €**

Pinot Noir, Garnacha

D.O. Ribera del Duero

Lía de Prado Rey **23,00 €**

Tempranillo

D.O. CA RIOJA

Sierra Cantabria  **4,00 €** **19,00 €**

Tempranillo, Garnacha, Viura

V.T IBIZA

Bes de Can Rich **23,50 €**

Monastrell

Ibizkus **38,50 €**

Monastrell , Tempranillo, Syrah

INTERNACIONALES

FRANCIA / FRANCE

**Chateau Beaulieu,
Côtes de Provence**  **6,00 €** **32,00 €**

Garnacha, Syrah , Cinsault , Cabernet

Le Pas Du Moine, Côtes de Provence **35,00 €**

Saint Victoire, Cinsault, Garnacha, Syrah

Chateau Léoube, Côtes de Provence **41,00 €**

Garnacha, Cinsault, Syrah, Mouvedre

Domaine Ott, Côtes de Provence **78,50 €**

Mouvedre, Cinsault, Garnacha

VINOS TINTOS / RED WINE



D.O. BIERZO

Tares Cepas Viejas **29,50 €**

Mencia

D.O. NAVARRA

Finca Villatuerta **25,50 €**

Syrah

Chivite Colección Reserva **43,00 €**

Tempranillo, Cabernet, Merlot

D.O. PRIORAT

Les Brugueres **29,50 €**

Garnacha, Syrah

D.O. RIBERA DEL DUERO

Prado Rey Roble  **4,00 €** **22,00 €**

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot

Callejo Crianza **30,00 €**

Tempranillo

Torremilanos Crianza **36,00 €**

Tempranillo, Cabernet

Emilio Moro **35,00 €**

Tempranillo

Pago de los Capellanes Crianza **43,00 €**

Tempranillo

Tomas Postigo **59,50 €**

Tempranillo

Hacienda Monasterio Reserva **79,50 €**

Tempranillo

Aalto **63,00 €**

Tempranillo

PSI de Dominio de Pingus **69,50 €**

Tempranillo

El Nogal de pago de los Capellanes **85,00 €**

Tempranillo

Pago Carraovejas **66,00 €**

Tinta fina, Cabernet, Merlot

Alión **150,00 €**

Tempranillo

Flor de Pingus **230,00 €**

Tempranillo

D.O. CA RIOJA

Sierra Cantabria Selección .. 🍷 **3,75 €** **19,50 €**

Tempranillo

Viña Real Crianza 🍷 **4,00 €** **21,00 €**

Tempranillo

Luis Cañas Crianza **23,00 €**

Tempranillo, Garnacha

La Montesa **27,50 €**

Garnacha, Tempranillo

Marques de Murrieta Reserva **35,00 €**

Tempranillo, Mazuelo, Graciano, Garnacha

Allende **43,00 €**

Tempranillo, Graciano

Tondonia Reserva **47,00 €**

Tempranillo

Contino Reserva **50,00 €**

Tempranillo

San Vicente **72,00 €**

Tempranillo

Roda I Reserva **68,00 €**

Garnacha, Tempranillo

Remirez de Ganuza Reserva **98,00 €**

Tempranillo

La Nieta **175,00 €**

Tempranillo

D.O. VINOS DE MADRID

El Hombre Bala **34,00 €**

Garnacha

D.O. TORO

Almirez **38,00 €**

Tinta de Toro

V.T CASTILLA Y LEÓN

Abadia Retuerta Selección Especial 46,00 €

Cabernet tempranillo, Syrah

Mauro 59,50 €

Tempranillo, Syrah

V.T IBIZA

Can Rich Selección 24,50 €

Merlot, Cabernet Sauvignon

BEBIDAS

REFRESCOS /

SOFT DRINKS

Agua sin gas 3,10 €

Still water

Agua con gas 2,85 €

Sparkling water

Agua con gas grande 4,60 €

Large sparkling water

Coca-Cola / zero / light / Fanta / Sprite 2,90 €

*Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Coca-Cola Light /
Fanta / Sprite*

Nestea / Aquarius / Tónica 2,90 €

Nestea / Aquarius / tonic water

Red Bull 3,90 €

Red Bull



Bitter **3,10 €**

Bitter

**Zumo de fruta –Manzana / melocotón /
piña / naranja** **2,90 €**

Fruit juice – Apple / peach / pineapple / orange

CERVEZAS / BEERS

Caña **2,90 €**

Glass of draft beer

Jarra **3,60 €**

Jug of draft beer

Corona **4,20 €**

Corona beer

Shandy **3,20 €**

Shandy

Estrella Damm **3,20 €**

Estrella Damm beer

Cerveza sin alcohol 0,0 **3,20 €**

Non-alcoholic beer

Inedit **4,80 €**

Inedit beer

Voll Damm **3,70 €**

Voll Damm beer

APERITIVOS / APERITIF

Vermouth blanco / seco / rojo 5,20 €

White / Dry / Red vermouth

Campari 5,20 €

Ricard 5,20 €

Pernod 5,20 €

Aperol 5,20 €

Fino 4,00 €

LICORES/ LIQUORS

Limoncello 5,20 €

Amaretto 6,20 €

Cointreau 6,40 €

Baileys 5,20 €

Tia maria 6,50 €

Frangelico 6,50 €

Saint Germain 7,00 €

Hierbas ibicenca 4,00 €

Pacharan 4,50 €

DIGESTIVOS/ *DIGESTIVE*

Cognac Hennessy	11,00 €
Cognac Courvoisier	10,00 €
Brandy Carlos III	5,30 €
Brandy Duque d'Alba	8,00 €
Grappa Libarna	6,50 €
Jaegermeister	5,50 €
Fernet branca	5,00 €
Carlos I	8,00 €

GINEBRAS/ *GIN*



BEEFEATER España / Spain **9,00**

CLASSIC/LIGHT

Servida con twist de naranja

Served with orange twist



TANQUERAY Reino Unido / UK **9,00**

Servida con twist de lima y twist de limón

Served with lime twist and lemon twist



BEEFEATER PINK España / Spain **9,50**

Servida con rodaja de fresa

Served with strawberry slice



TANQUERAY N° TEN Reino Unido / UK **11,50**

Servida con twist de lima y twist de limón

Served with lime twist and lemon twist



SEAGRAM'S Estados Unidos / USA **9,00**

Servida con twist de limón, twist de naranja

Served with lemon twist, orange twist



G'VINE Francia / France **10,50**

Servida con láminas de uva

Served with grape slice



BOMBAY SAPPHIRE Reino Unido / UK **9,50**

Servida con twist de lima y twist de naranja

Served with lime twist and orange twist



BEEFEATER 24 España / Spain **11,00**

Servida con rodaja de pomelo y lima

Served with grapefruit slice and lime



HENDRICK'S Escocia / Scotland **11,00**

Servida con lámina de pepino y lima

Served with cucumber slice and lime



-ISH Reino Unido / UK **9,50**

Servida con frutos rojos y lima

Served with red fruits and lime



GIN MARE España / Spain..... **11,50**

Servida con mango y pimienta

Served with mango and pepper



BROCKMAN'S Reino Unido / UK..... **11,50**

Servida con frambuesa y arándanos

Served with raspberry and blueberries



MOMBASA Reino Unido / UK..... **11,50**

Servida con twist de naranja y angostura

Served with orange twist and angosture



THE LONDON N° 1 Reino Unido / UK **11,50**

Servida con twist de limón y pimienta rosa

Served with lemon twist and pink pepper



MONKEY 47 Alemania / Germany **13,00**

Servida con twist de lima, twist de naranja y St. Germain

Served with lime twist, orange twist, vanilla and St. Germain



JINZU Reino Unido / UK..... **12,00**

Servida con cilantro y twist de lima

Served with cilantro and lime twist

WHISKYY BOURBON /

WHISKY AND BOURBON

	Chupito	Copa
JB	4,50 €	7,00 €
Ballantines Classic / light	4,50 €	7,00 €
Four Rouses	5,50 €	8,00 €
JohnnieWalker red	5,00 €	7,50 €
JohnnieWalker black	8,00 €	13,00 €
Cardhu	6,00 €	9,00 €
Dewars white label	6,50 €	9,50 €
Bulleit bourbon	6,50 €	10,00 €
Chivas 12 años	6,80 €	10,50 €
Mc Callan 12 años	9,00 €	15,00 €

VODKA / VODKA

	Chupito	Copa
Smirnoff	4,50 €	8,00 €
Absolut	4,50 €	8,00 €
Ciroc	7,00 €	10,00 €
Grey Goose	9,00 €	12,00 €
Absolut elyx	10,00 €	13,00 €
Belvedere	11,00 €	14,00 €

RON/ RUM

	Chupito	Copa
Bacardí.....	3,50 €	6,00 €
Havana Club 3.....	4,00 €	7,00 €
Barceló añejo.....	4,50 €	8,00 €
Bacardi 8 años.....	5,50 €	9,50 €
Havana Club 7.....	5,50 €	9,00 €
Brugal añejo.....	6,00 €	9,80 €
Matusalem Gran Reserva.....	8,00 €	14,00 €
Zacapa 23.....	8,00 €	12,00 €
Zacapa XO.....	12,00 €	18,00 €



TEQUILA Y MEZCAL / TEQUILA AND MEZCAL

	Chupito	Copa
Tequila Jose Cuervo.....	5,00 €	8,00 €
Tequila Don Julio blanco.....	6,00 €	9,00 €
Tequila Don Julio reposado.....	8,50 €	13,00 €
Tequila Don Julio 1942.....	20,00 €	25,00 €
Tequila Patrón silver.....	6,50 €	9,50 €
Tequila Patrón reposado.....	9,00 €	13,50 €
Montelobos mezcal.....	6,00 €	9,00 €



RESTAURANT

ALÉRGENOS ALERGEN INFORMATION



Sulfitos
Sulfites



Frutos Secos
Nuts



Gluten
Gluten



Lácteos
Dairy products



Huevos
Eggs



Cacahuetes
Peanut



Mostaza
Mustard



Sésamo
Sesame



Pescado
Fish



Crustáceos
Crustaceans



Moluscos
Molluscs



Soja
Soya



Apio
Celery



Altramuces
Lupins