

wom

FILL LIFE WITH LOVE

NIBBLES.

FOCCACIA. VG	5€ PP
WARM TOASTED FOCCACIA SERVED WITH HOMEMADE VEGAN AIOLI.	
OLIVES. VG & GF	3€
GORDAL OLIVES FROM ANDALUSIA MARINATED IN MEDITERRANEAN SPICES.	
PICKLES. VG & GF	3€
VARIETY OF SEASONAL VEGGIES FROM TERRA MASIA PICKLED IN HOUSE.	
KIMCHI. VG & GF	3€
KIMCHI FERMENTED IN HOUSE.	
WOM POPCORN. VG & GF	3€
POPCORN WITH DAILY SPECIAL SEASONING.	

BEGINNINGS...

GAMBAS AL AJILLO.	15€
PRawns SAUTEED IN OLIVE OIL GARLIC & SMOKED PAPRIKA.	
KING KORN. GF & VG OPTION	12€
CORN ON THE COB WITH A LIME AND FETA EMULSION, CORIANDER, SPICED MEXICAN TAJIN & PARMESAN.	
CAULIFLOWER TACOS. (4 UNITS) VG	16€
PANKO-COATED CAULIFLOWER, PICKLED ONION & VEGAN COLESLAW SERVED IN CORN TORTILLAS.	
FALAFEL TAPA. (3 UNITS) GF & VG	7€
HOMEMADE FALAFEL, PICKLES & TAHINI DRESSING.	
PRAWN AND TUNA CÉVICHE. GF	24€
PRawns AND WILD RED TUNA, YELLOW LECHE DE TIGRE, RED ONION AND CORIANDER SERVED WITH PATACONES & CRUNCHY CORN TORTILLAS.	

WRAPS & SARNIES.

KOFTA ON LEBANESE FLATBREAD.	22€
BEEF & LAMB KOFTA SERVED IN A TRADITIONAL LEBANESE FLATBREAD WITH A SLOW-ROASTED AUBERGINE LABNEH, ROCKET, RED ONION, CHERRY TOMATO & SUMAC.	
FALAFEL ON LEBANESE FLATBREAD.	18€
VG OPTION	
HOMEMADE FALAFEL SERVED IN A TRADITIONAL LEBANESE FLATBREAD WITH A SLOW-ROASTED AUBERGINE LABNEH, ROCKET, CHERRY TOMATO, RED ONION & SUMAC.	
CHORIPAN - SOUTH AMERICAN STREET FOOD SANDWICH.	14.5€
CHORIZO CRIOLLO, KIMCHI, LIME MAYONNAISE & ROCKET SERVED IN FOCCACIA.	

BURGERS.

BACKYARD BURGER. GF OPTION	16.5€
OUR FAMOUS DOUBLE PATTY SMASH BURGER SERVED IN A BRIOCHE BUN WITH CHEDDAR CHEESE, PICKLES, LETTUCE & OUR BURGER SAUCE.	
OMF VEGAN BURGER. VG & GF OPTION	17€
HOMEMADE FALAFEL PATTY SERVED IN A VEGAN BRIOCHE BUN WITH LETTUCE, AVOCADO, PICKLES & VEGAN COLESLAW.	

CUSTOMISE YOUR BURGER WITH...	2€ EACH
BACON, CARAMELISED ONIONS, AVOCADO, OR VEGAN COLESLAW	

PRICES OF THE BURGERS DO NOT INCLUDE A SIDE.
GLUTEN FREE BREAD AVAILABLE.

WOM SAUCES.

CHIPOTLE MAYO	1.5 EACH
BLACK GARLIC MAYO	
TRUFFLE MAYO	
VEGAN ALIOLI	
CHIMICHURRI	
VEGAN MAYO	



SALADS.

WOM CHICKEN SALAD. GF	19€
GRILLED LOCAL CHICKEN BREAST, MIXED LOCAL LEAVES FROM TERRA MASIA, CHERRY TOMATOES, PICKLED BEETS, PICKLED RED ONION & PICKLED CUCUMBER SERVED WITH AN AGAVE & MUSTARD DRESSING.	
FALAFEL SALAD. GF & VG	17€
HOMEMADE FALAFEL, MIXED LOCAL LEAVES FROM TERRA MASIA, CHERRY TOMATOES, PICKLED BEETS, PICKLED RED ONION & PICKLED CUCUMBER SERVED WITH A GREEN TAHINI DRESSING.	
TUNA SALAD. GF	21€
SEARED WILD RED TUNA, MIXED LOCAL LEAVES FROM TERRA MASIA, CHERRY TOMATOES, PICKLED BEETS, PICKLED RED ONION & PICKLED CUCUMBER SERVED WITH AN AHI AMARILLO SALSA AND CHIMICHURRI.	
BURRATA SALAD. GF	18€
LOCAL BURRATA FROM IBIZA, TOMATOES, CONFIT FIG, ROCKET, PESTO & FOCCACIA.	

WOM SPECIALS.

TRY CHEF MATI'S SPECIALS - ONLY AVAILABLE ON SELECTED DAYS	
BUILD YOUR OWN FISH TACOS. GF	M/P
CHARRED WILD SEA BASS FILET MARINATED IN MECCO SERVED WITH WARM CORN TACOS, GUACAMOLE & SALSAS. (MIN. 2 PAX)	
FARMER'S CHICKEN. GF & CN	26€
SLOW-COOKED FARMHOUSE-STYLE CHICKEN BREAST SERVED WITH POTATO MILLEFEUILLE, PERUVIAN UCHUCUTA SAUCE & GRILLED SEASONAL VEGETABLES FROM TERRA MASIA	
SEARED SIRLOIN STEAK. GF & CN	32€
SERVED WITH CAULIFLOWER AND CASHEW PUREE, CAULIFLOWER OIL & A MISO AND MUSHROOM GRAVY.	

GF GLUTEN FREE, NOT SUITABLE FOR CELIACS
VG VEGAN
CN CONTAINS NUTS

SIDES.

PATATAS FRITAS. GF & VG	5€
CLASSIC POTATO FRIES.	
POSH TRUFFLE FRIES. GF	7€
POTATO FRIES WITH TRUFFLE MAYO & PARMESAN.	
SWEET POTATO FRIES. GF & VG	6€
FRESH SWEET POTATO FRIES.	
PAYES PATATO. GF	8€
BABY POTATOES SMASHED & GRILLED SERVED WITH BLACK GARLIC MAYONNAISE & CHIMICHURRI.	
GREEN SALAD. VG, GF & CN	8€
GREEN LEAVES, CASHEWS, SESAME SEEDS AND AN AGAVE & MUSTARD DRESSING.	

...ENDINGS

ASK US ABOUT ANY SPECIAL DESSERTS ON TODAY!

WOMNUT	9€
BRIOCHE MEETS DONUT STUFFED WITH DULCE DE LECHE AND TOPPED WITH VANILLA ICE CREAM.	

KEEP IN TOUCH.

SCAN TO LEAVE A REVIEW



FOLLOW US ON INSTA



JOIN OUR COMMUNITY



wom

TAKEAWAY & BEACH MENU

AVAILABLE
TUESDAY TO SUNDAY
FROM 1PM TO 6PM

NIBBLES.

FOCCACIA. VG 5€ PP
WARM TOASTED FOCCACIA SERVED WITH
HOMEMADE VEGAN AIOLI.

OLIVES. VG & GF 3€
GORDAL OLIVES FROM ANDALUSIA MARINATED
IN MEDITERRANEAN SPICES.

PICKLES. VG & GF 3€
VARIETY OF SEASONAL VEGGIES FROM
TERRA MASIA PICKLED IN HOUSE.

KIMCHI. VG & GF 3€
KIMCHI FERMENTED IN HOUSE.

WOM POPCORN. VG & GF 3€
POPCORN WITH DAILY SPECIAL SEASONING.

BEGINNINGS...

GAMBAS AL AJILLO. 15€
PRAWNS SAUTEED IN OLIVE OIL GARLIC &
SMOKED PAPRIKA.

KING KORN. GF & VG OPTION 12€
CORN ON THE COB WITH A LIME AND FETA
EMULSION, CORIANDER, SPICED MEXICAN TAJIN
& PARMESAN.

CAULIFLOWER TACOS. (4 UNITS) VG 16€
PANKO-COATED CAULIFLOWER, PICKLED ONION
& VEGAN COLESLAW SERVED IN CORN TORTILLAS.

FALAFEL TAPA. (3 UNITS) GF & VG 7€
HOMEMADE FALAFEL, PICKLES & TAHINI
DRESSING.

WRAPS & SARNIES.

KOFTA ON LEBANESE FLATBREAD. 22€
BEEF & LAMB KOFTA SERVED IN A
TRADITIONAL LEBANESE FLATBREAD WITH A
SLOW-ROASTED AUBERGINE LABNEH, ROCKET,
RED ONION, CHERRY TOMATO & SUMAC.

FALAFEL ON LEBANESE FLATBREAD. 18€
VG OPTION
HOMEMADE FALAFEL SERVED IN A
TRADITIONAL LEBANESE FLATBREAD WITH A
SLOW-ROASTED AUBERGINE LABNEH, ROCKET,
CHERRY TOMATO, RED ONION & SUMAC.

CHORIPAN - SOUTH AMERICAN STREET 14.5€
FOOD SANDWICH.
CHORIZO CRIOLLO, KIMCHI, LIME MAYONNAISE
& ROCKET SERVED IN FOCCACIA.

BURGERS.

BACKYARD BURGER. GF OPTION 16.5€
OUR FAMOUS DOUBLE PATTY SMASH BURGER
SERVED IN A BRIOCHE BUN WITH CHEDDAR
CHEESE, PICKLES, LETTUCE & OUR BURGER SAUCE.

OMF VEGAN BURGER. VG & GF OPTION 17€
HOMEMADE FALAFEL PATTY SERVED IN A VEGAN
BRIOCHE BUN WITH LETTUCE, AVOCADO, PICKLES
& VEGAN COLESLAW.

CUSTOMISE YOUR BURGER WITH... 2€ EACH
BACON, CARAMELISED ONIONS,
AVOCADO, OR VEGAN COLESLAW

PRICES OF THE BURGERS DO NOT INCLUDE A SIDE.
GLUTEN FREE BREAD AVAILABLE.

WOM SAUCES.

CHIPOTLE MAYO 1.5 EACH
BLACK GARLIC MAYO
TRUFFLE MAYO
VEGAN ALIOLI
CHIMICHURRI
VEGAN MAYO



SALADS.

WOM CHICKEN SALAD. GF 19€
GRILLED LOCAL CHICKEN BREAST, MIXED
LOCAL LEAVES FROM TERRA MASIA, CHERRY
TOMATOES, PICKLED BEETS, PICKLED RED
ONION & PICKLED CUCUMBER SERVED WITH AN
AGAVE & MUSTARD DRESSING.

FALAFEL SALAD. GF & VG 17€
HOMEMADE FALAFEL, MIXED LOCAL LEAVES
FROM TERRA MASIA, CHERRY TOMATOES,
PICKLED BEETS, PICKLED RED ONION &
PICKLED CUCUMBER SERVED WITH A GREEN
TAHINI DRESSING.

TUNA SALAD. GF 21€
SEARED WILD RED TUNA, MIXED LOCAL LEAVES
FROM TERRA MASIA, CHERRY TOMATOES,
PICKLED BEETS, PICKLED RED ONION &
PICKLED CUCUMBER SERVED WITH AN AHI
AMARILLO SALSA AND CHIMICHURRI.

BURRATA SALAD. GF 18€
LOCAL BURRATA FROM IBIZA, TOMATOES,
CONFIT FIG, ROCKET, PESTO & FOCCACIA.

SIDES.

PATATAS FRITAS. GF & VG 5€
CLASSIC POTATO FRIES.

POSH TRUFFLE FRIES. GF 7€
POTATO FRIES WITH TRUFFLE MAYO & PARMESAN.

SWEET POTATO FRIES. GF & VG 6€
FRESH SWEET POTATO FRIES.

PAYES PATATO. GF 8€
BABY POTATOES SMASHED & GRILLED SERVED
WITH BLACK GARLIC MAYONNAISE & CHIMICHURRI.

GREEN SALAD. VG, GF & CN 8€
GREEN LEAVES, CASHEWS, SESAME SEEDS AND AN
AGAVE & MUSTARD DRESSING.

GF GLUTEN FREE, NOT SUITABLE FOR CELIACS
VG VEGAN
CN CONTAINS NUTS

SCAN TO LEAVE A REVIEW



JOIN OUR COMMUNITY



FOLLOW US ON INSTA



wom

FILL LIFE WITH LOVE

SOFT DRINKS.

STILL WATER	50CL 2.50€ / 1L 4€
SPARKLING WATER	50CL 2.50€ / 1L 4€
COCA-COLA	3€
COCA-COLA ZERO	3€
SPRITE	3€
FANTA LEMON / ORANGE	3€
FEVERTREE TONIC	4.50€
FEVERTREE GINGER BEER	4.50€
FEVERTREE GRAPEFRUIT SODA	4.50€

HOT DRINKS.

MEKKE COFFEE – ROASTED IN IBIZA.

ESPRESSO	2€
DOUBLE ESPRESSO	2.20€
CORTADO	2.20€
AMERICANO	2.50€
CAPPUCHINO	3.50€
FLAT WHITE	3.50€
LATTE	3.50€

LOW OR NO CAFFEINE.

CHAI LATTE	4.50€
MATCHA LATTE	5.50€
HOT CHOCOLATE	4€

TEAS.

ENGLISH BREAKFAST	4€
CHAMOMILLE	4€
EARL GREY	4€
GREEN TEA	4€
FRESH MINT	4€
FRESH GINGER	4€

SIDE MILK	0.50€
OAT MILK	0.50€

ALL COFFEES, CHAI & MATCHA AVAILABLE IN ICED VERSIONS

ORGANIC JUICES.

ORANGE	4€
GRAPEFRUIT	4€
APPLE	4€
CRANBERRY	4€
PEACH	4€

NON-ALCOHOLIC DRINKS.

HOMEMADE LEMONADE	5€
FRESH LEMON, AGAVE, SPARKLING WATER.	

HOMEMADE LEMON ICE TEA	6€
LEMON JUICE & ICED EARL GREY TEA.	

HOMEMADE PEACH ICE TEA	6€
PEACH JUICE, LEMON JUICE & ICED EARL GREY TEA.	

THE GREAT GRAPPLE	8€
FEVERTREE GRAPEFRUIT SODA & APPLE JUICE.	

GINITO 0%	8€
TANQUERAY 0%, LEMON & RHUBARB TONIC.	

STRAWBERRY VIRGIN MOJITO	8€
STRAWBERRY PUREE, FRESH MINT, LIME & SODA.	

BERGAMOT VIRGIN SPRITZ	8€
0% MARTINI VIBRANTE, SODA & GRAPEFRUIT.	

BEER.

DRAUGHT BEERS.

ESTRELLA DAMM	20CL 3€ / 50CL 6€
ROSA BLANCA	30CL 4€ / 50CL 6.50€
TURIA	20CL 4€ / 50CL 6.50€

BOTTLED BEERS.

DAURA DAMM	6€
GLUTEN FREE, 33CL.	

FREE DAMM TOSTADA	4€
00% ALCOHOL TOTASTA, 33CL.	

FREE DAMM LAGER	4€
00% ALCOHOL LAGER, 33CL.	

CORONA	5.50€
MEXICAN BEER, 33CL.	

COCKTAILS.

WOMTAILS.

MARGARITA PICANTE	12€
CASAMIGOS TEQUILA, TRIPLE SEC, FRESH CHILI, LIME JUICE & AGAVE.	

WOM PALOMA	12€
CASAMIGOS TEQUILA, TRIPLE SEC, GRAPEFRUIT JUICE, LIME JUICE & GRAPEFRUIT SODA WATER.	

EL SOL	12€
HOUSE WHITE RUM, SAMA SAMA GINGER LIQUEUR, TRIPLE SEC, MANGO PUREE, PINEAPPLE JUICE & FRESH MINT.	

BESO DEL CACTUS	12€
OJO DE ISLA MEZCAL, TRIPLE SEC, FRESH WATERMELON JUICE & LIME JUICE.	

BLOODY GOOD MARY	10€
HOUSE VODKA, TOMATO JUICE, WORCESTERSHIRE SAUCE, TABASCO & WOM'S SECRET SEASONING.	

PEPINO TONIC	12€
CUCUMBER AND ROSEMARY INFUSED GIN & FEVERTREE TONIC WATER.	

GODFATHER	10€
BALLENTINES SCOTCH, AMARETTO & ORANGE ZEST.	

GODMOTHER	10€
BALLENTINES SCOTCH, ST. GERMAIN & ORANGE ZEST.	

SPRITZERS.

APEROL SPRITZ	10€
CAMPARI SPRITZ	10€
ST. GERMAIN SPRITZ	10€

SANGRIAS.

RED WINE SANGRIA	GLASS 6€ / JUG 28€
WHITE WINE SANGRIA	GLASS 6€ / JUG 28€
CAVA SANGRIA	GLASS 9€ / JUG 40€

CLASSIC COCKTAILS
SPIRITS & MIXERS
AVAILABLE
ON REQUEST.



WINE LIST.

WHITE WINES

AULA – SAUVIGNON BLANC	5€ / 23€
AULA – VERDEJO	6€ / 28€
PAZO DE MIRA – ALBARINO	7€ / 33€
VIOLON D'INGRES – CHARDONNAY	7€ / 33€
BARAHONDA – VERDEJO	8€ / 38€
ORGANIC WHITE WINE FROM YECLA.	

ROSE WINES

AULA – BOBAL	5€ / 23€
VIOLON D'INGRE – SYRAH	7€ / 33€
BARAHONDA – MONASTRELL, SYRAH	8€ / 38€
ORGANIC ROSE WINE FROM YECLA.	
ALEJANDRO – PINOT NOIR BLEND	9€ / 45€
MIRAVAL – COTES DE PROVENCE	10€ / 24€ / 50€

RED WINES

AULA – TEMPRANILLO	5€ / 23€
AULA – CRIANZA	6€ / 28€
EXOPTO RIOJA – GARNACHA	6€ / 28€
A DE AUTOR – MERLOT	7€ / 33€
BARAHONDA – MONASTRELL, SYRAH	8€ / 38€
ORGANIC RED WINE FROM YECLA.	

SPARKLING WINES.

AULA – CAVA	8€ / 40€
LE GRAND CASTELET	9€ / 45€
BLANC DE BLANC – 100% CHARDONNAY	

HAPPY HOUR.

6-7PM

NEGRONI	5€
MOSCOW MULE	5€
PINA COLADA	5€
ALL SPRITZERS	5€

NOT AVAILABLE ON EVENT DAYS OR BAND DAYS.

wom

FILL LIFE WITH LOVE

PARA PICAR.

FOCCACIA. VG 5€ PP
FOCACCIA TOSTADA, SERVIDA CON ALIOLI VEGANO CASERO.

ACEITUNAS. VG & GF 3€
ACEITUNAS GORDAL DE ANDALUCIA EN MARINADO MEDITERRANEO.

ENCURTIDOS. VG & GF 3€
VARIEDAD DE VEGETALES DE TEMPORADA DE TERRA MASIA ENCURTIDOS EN CASA.

KIMCHI. VG & GF 3€
KIMCHI FERMENTADO EN CASA.

PALOMITAS WOM. VG & GF 3€
PALOMITAS DE MAIZ CON CONDIMENTO DEL DIA.

PRINCIPIOS...

GAMBAS AL AJILLO. GF 15€
GAMBAS ROJAS SALTEADAS EN ACEITE DE OLIVA, AJO Y PIMIENTON AHUMADO.

KING KORN. GF & OPCION VG 12€
ELOTES DE MAIZ CON UNA EMULSION DE LIMA Y FETA, CILANTRO, TAJIN MEXICANO & PARMESANO.

TAPA DE FALAFEL. (3 UNIDADES) VG & GF 7€
FALAFEL CASERO, PEPINO ENCURTIDO & SALSA DE TAHINI.

TACOS DE COLIFLOR. (4 UNIDADES) VG & GF 16€
COLIFLOR REBOZADA EN PANKO, CEBOLLA ROJA ENCURTIDA & COLESLAW VEGANA SERVIDO EN TACOS DE MAIZ.

CEVICHE DE GAMBAS Y ATUN ROJO. GF 24€
GAMBAS Y ATUN ROJO, LECHE DE TIGRE DE LULO, CEBOLLA, CILANTRO & AHI AMARILLO, SERVIDOS CON PATACONES & TACOS DE MAIZ.

ENTREPANES.

KOFTA EN PAN LIBANES. 22€
KOFTA DE TERNERA Y CORDERO, PAN LIBANES, LABNEH DE YOGUR DE CABRA, KEFIR & BERENJENA AHUMADA, RUCULA, CEBOLLA ROJA, TOMATE CHERRY & SUMAC.

FALAFEL EN PAN LIBANES. OPCION VG 18€
FALAFEL CASERO, PAN LIBANES, LABNEH DE YOGUR DE CABRA, KEFIR & BERENJENA AHUMADA, RUCULA, TOMATE CHERRY, CEBOLLA ROJA & SUMAC.

CHORIPAN - SANDWICH CALLEJERO 14.50€
SUDAMERICANO
PAN FOCCACIA, CHORIZO CRIOLLO, KIMCHI, MAYONESA DE LIMA & RUCULA.

HAMBURGUESAS.

BACKYARD BURGER. OPCION GF 16.50€
NUESTRA DOBLE SMASH BURGER, PAN BRIOCHE, QUESO CHEDDAR, PEPINILLOS, LECHUGA Y SALSA DE LA CASA.

OMFVEGAN BURGER. VG & OPCION GF 17€
HAMBURGUESA DE FALAFEL CASERO SERVIDA EN PAN BRIOCHE VEGANO CON LECHUGA, AGUACATE, PEPINILLOS & COLESLAW VEGANA.

PERSONALIZA TU HAMBURGUESA CON... 2€
BACON, CEBOLLA CARAMELIZADA, AGUACATE O COLESLAW VEGANA

LAS HAMBURGUESAS NO INCLUYEN ACOMPAÑAMIENTO
¡PAN SIN GLUTEN DISPONIBLE!

SALSAS WOM.

MAYONESA DE CHIPOTLE 1.5 CADA UNA
MAYONESA DE AJO NEGRO
MAYONESA DE TRUFA
ALIOLI VEGANO
CHIMICHURRI
MAYONESA VEGANA



ENSALADAS.

ENSALADA DE POLLO. GF 19€
PECHUGA DE POLLO PAYES A LA PARRILLA, MEZCLA DE HOJAS LOCALES DE TERRA MASIA, TOMATES CHERRY, REMOLACHA ENCURTIDA, CEBOLLA ENCURTIDA Y PEPINO ENCURTIDO, SERVIDA CON ADEREZO DE AGAVE & MOSTAZA.

ENSALADA DE FALAFEL. GF & VG 17€
FALAFEL CASERO, MEZCLA DE HOJAS LOCALES DE TERRA MASIA, TOMATES CHERRY, REMOLACHA ENCURTIDA, CEBOLLA ENCURTIDA & PEPINO ENCURTIDO, SERVIDO CON ADEREZO DE TAHINI VERDE.

ENSALADA DE ATUN. GF 21€
ATUN ROJO SALVAJE SELLADO, MEZCLA DE HOJAS LOCALES DE TERRA MASIA, TOMATES CHERRY, REMOLACHA ENCURTIDA, CEBOLLA ENCURTIDA Y PEPINO ENCURTIDO, SERVIDO CON SALSA DE AJI AMARILLO & CHIMICHURRI.

ENSALADA DE BURRATA. GF 18€
BURRATA LOCAL DE IBIZA, TOMATES, HIGOS CONFITADOS, RUCULA, PESTO & FOCCACIA.

WOM SPECIALS.

PRUEBA LOS ESPECIALES DEL CHEF MATI -
SOLO DISPONIBLES EN DIAS SELECCIONADOS.

TACO DE LUBINA SALVAJE. GF P/M
FILETE DE LUBINA SALVAJE A LA PARRILLA MARINADA EN MECCO, SERVIDA CON TACOS DE MAIZ, GUACAMOLE Y SALSAS. (MIN. 2 PERSONAS)

POLLO PAYES ANDINO. GF & CN 26€
PECHUGA DE POLLO PAYES COCINADA A FUEGO LENTO Y MARCADA AL YAKITORY, SERVIDA CON MILHOJA DE PATATAS, SALSA PERUANA UCHUCUTA Y VERDURAS DE TEMPORADA A LA PARRILLA DE TERRA MASIA.

LOMO BAJO AL YAKITORY. GF & CN 32€
SERVIDO CON PURE DE COLIFLOR Y ANACARDOS, ACEITE DE COLIFLOR Y DEMIGLACE DE HONGOS & MISO.

GF GLUTEN FREE, NO APTO PARA CELIACOS
VG VEGANO
CN CONTIENE NUECES

PARA ACOMPAÑAR.

PATATAS FRITAS. VG & GF 5€
PATATAS FRITAS CLASICAS.

PATATAS CON TRUFA. GF 7€
PATATAS FRITAS CON MAYO TRUFA Y PARMESANO.

PATATAS DE BONIATO. VG & GF 6€
PATATAS DE BONIATO FRESCAS.

PAYES PATATO. GF 8€
PATATAS BABY AL HORNO SERVIDAS CON MAYONESA DE AJO NEGRO & CHIMICHURRI.

ENSALADA VERDE. VG, GF & CN 8€
HOJAS MIXTAS, ANACARDOS, SEMILLAS DE SESAMO & ADEREZO DE AGAVE Y MOSTAZA.

...FINALES

¡PREGUNTANOS POR LOS POSTRES ESPECIALES DE HOY!

WOMNUT 9€
BRIOCHE ESTILO DONUT RELLENO DE DULCE DE LECHE SERVIDO CON HELADO DE VAINILLA.

QUEDAROS EN CONTACTO.

¡DEJANOS UNA RESEÑA!



¡SIGUENOS EN INSTA!



¡UNETE A LA COMUNIDAD!



wom

MENU PLAYA PARA LLEVAR

DISPONIBLE
MARTES A DOMINGO
1PM A 6PM

PARA PICAR.

FOCCACIA. VG 5€ PP
FOCACCIA TOSTADA, SERVIDA CON ALIOLI
VEGANO CASERO.

ACEITUNAS. VG & GF 3€
ACEITUNAS GORDAL DE ANDALUCIA EN MARINADO
MEDITERRANEO.

ENCURTIDOS. VG & GF 3€
VARIEDAD DE VEGETALES DE TEMPORADA DE
TERRA MASIA ENCURTIDOS EN CASA.

KIMCHI. VG & GF 3€
KIMCHI FERMENTADO EN CASA.

PALOMITAS WOM. VG & GF 3€
PALOMITAS DE MAIZ CON CONDIMENTO DEL DIA.

PRINCIPIOS...

GAMBAS AL AJILLO. GF 15€
GAMBAS ROJAS SALTEADAS EN ACEITE DE OLIVA,
AJO Y PIMIENTON AHUMADO.

KING KORN. GF & OPCION VG 12€
ELOTES DE MAIZ CON UNA EMULSION DE LIMA Y
FETA, CILANTRO, TAJIN MEXICANO &
PARMESANO.

TAPA DE FALAFEL. (3 UNIDADES) VG & GF 7€
FALAFEL CASERO, PEPINO ENCURTIDO &
SALSA DE TAHINI.

TACOS DE COLIFLOR. (4 UNIDADES) VG & GF 16€
COLIFLOR REBOZADA EN PANKO, CEBOLLA ROJA
ENCURTIDA & COLESLAW VEGANA SERVIDO EN
TACOS DE MAIZ.

ENTREPANES.

KOFTA EN PAN LIBANES. 22€
KOFTA DE TERNERA Y CORDERO, PAN LIBANES,
LABNEH DE YOGUR DE CABRA, KEFIR &
BERENJENA AHUMADA, RUCULA, CEBOLLA ROJA,
TOMATE CHERRY & SUMAC.

FALAFEL EN PAN LIBANES. OPCION VG 18€
FALAFEL CASERO, PAN LIBANES, LABNEH DE
YOGUR DE CABRA, KEFIR & BERENJENA
AHUMADA, RUCULA, TOMATE CHERRY, CEBOLLA
ROJA & SUMAC.

CHORIPAN - SANDWICH CALLEJERO 14.50€
SUDAMERICANO
PAN FOCCACIA, CHORIZO CRIOLLO, KIMCHI,
MAYONESA DE LIMA & RUCULA.

HAMBURGUESAS.

BACKYARD BURGER. OPCION GF 16.50€
NUESTRA DOBLE SMASH BURGER, PAN BRIOCHE,
QUESO CHEDDAR, PEPINILLOS, LECHUGA Y
SALSA DE LA CASA.

OMF VEGAN BURGER. VG & OPCION GF 17€
HAMBURGUESA DE FALAFEL CASERO SERVIDA EN
PAN BRIOCHE VEGANO CON LECHUGA, AGUACATE,
PEPINILLOS & COLESLAW VEGANA.

PERSONALIZA TU HAMBURGUESA CON... 2€
BACON, CEBOLLA CARAMELIZADA,
AGUACATE O COLESLAW VEGANA

LAS HAMBURGUESAS NO INCLUYEN ACOMPAÑAMIENTO
¡PAN SIN GLUTEN DISPONIBLE!

SALSAS WOM.

MAYONESA DE CHIPOTLE 1.5 CADA UNA
MAYONESA DE AJO NEGRO
MAYONESA DE TRUFA
ALIOLI VEGANO
CHIMICHURRI
MAYONESA VEGANA



ENSALADAS.

ENSALADA DE POLLO. GF 19€
PECHUGA DE POLLO PAYES A LA PARRILLA,
MEZCLA DE HOJAS LOCALES DE TERRA MASIA,
TOMATES CHERRY, REMOLACHA ENCURTIDA,
CEBOLLA ENCURTIDA Y PEPINO ENCURTIDO,
SERVIDA CON ADEREZO DE AGAVE & MOSTAZA.

ENSALADA DE FALAFEL. GF & VG 17€
FALAFEL CASERO, MEZCLA DE HOJAS LOCALES
DE TERRA MASIA, TOMATES CHERRY,
REMOLACHA ENCURTIDA, CEBOLLA ENCURTIDA
& PEPINO ENCURTIDO, SERVIDO CON ADEREZO
DE TAHINI VERDE.

ENSALADA DE ATUN. GF 21€
ATUN ROJO SALVAJE SELLADO, MEZCLA DE
HOJAS LOCALES DE TERRA MASIA, TOMATES
CHERRY, REMOLACHA ENCURTIDA, CEBOLLA
ENCURTIDA Y PEPINO ENCURTIDO, SERVIDO
CON SALSA DE AJI AMARILLO & CHIMICHURRI.

ENSALADA DE BURRATA. GF 18€
BURRATA LOCAL DE IBIZA, TOMATES, HIGOS
CONFITADOS, RUCULA, PESTO & FOCCACIA.

PARA ACOMPAÑAR.

PATATAS FRITAS. VG & GF 5€
PATATAS FRITAS CLASICAS.

PATATAS CON TRUFA. GF 7€
PATATAS FRITAS CON MAYO TRUFA Y
PARMESANO.

PATATAS DE BONIATO. VG & GF 6€
PATATAS DE BONIATO FRESCAS.

PAYES PATATO. GF 8€
PATATAS BABY AL HORNO SERVIDAS CON
MAYONESA DE AJO NEGRO & CHIMICHURRI.

ENSALADA VERDE. VG, GF & CN 8€
HOJAS MIXTAS, ANACARDOS, SEMILLAS DE
SESAMO & ADEREZO DE AGAVE Y MOSTAZA.

GF GLUTEN FREE, NO APTO PARA CELIACOS
VG VEGANO
CN CONTIENE NUECES

¡DEJANOS UNA RESEÑA!



¡UNETE A LA COMUNIDAD!



¡SIGUENOS EN INSTA!



wom

FILL LIFE WITH LOVE

REFRESCOS.

AGUA SIN GAS	50CL 2.50€ / 1L 4€
AGUA CON GAS	50CL 2.50€ / 1L 4€
COCA-COLA	3€
COCA-COLA ZERO	3€
SPRITE	3€
FANTA LIMON / NARANJA	3€
FEVERTREE TONICA	4.50€
FEVERTREE GINGER BEER	4.50€
FEVERTREE SODA DE POMELO	4.50€

BEBIDAS CLIENTES.

CAFE MEKKE - TOSTADA EN IBIZA

ESPRESSO	2€
DOUBLE ESPRESSO	2.20€
CORTADO	2.20€
AMERICANO	2.50€
CAPPUCHINO	3.50€
FLAT WHITE	3.50€
CAFE CON LECHE	3.50€

BAJO O SIN CAFFEINEA.

CHAI LATTE	4.50€
MATCHA LATTE	5.50€
CHOCOLATE CALIENTE	4€

TE.

ENGLISH BREAKFAST	4€
MANZANILLA	4€
EARL GREY	4€
TE VERDE	4€
MENTA FRESCA	4€
JENGIBRE FRESCO	4€

LECHE APARTE	0.50€
LECHE DE AVENA	0.50€

TODOS LOS CAFES, CHAI Y MATCHA DISPONIBLES CON HIELO.

ZUMOS ORGANICOS.

POMELO	4€
NARANJA	4€
MANZANA	4€
ARANDANO	4€
MELOCOTON	4€

BEBIDAS SIN ALCOHOL.

LIMONADA CASERA	5€
ZUMO DE LIMON FRESCO, AGAVE Y SODA.	

ICE TEA DE LIMON CASERO	6€
ZUMO DE LIMON FRESCO Y EARLY GREY FRIO.	

ICE TEA DE MELOCOTON CASERO	6€
ZUMO DE MELOCOTON, LIMON Y EARLY GREY FRIO.	

THE GREAT GRAPPLE	8€
SODA DE POMELO & ZUMO DE MANZANA.	

GINITO 0%.	8€
TANQUERAY 0%, LIMON Y TONICA DE RUIBARBO.	

MOJITO DE FRESA SIN ALCOHOL	8€
PURE DE FRESA, LIMA, MENTA Y SODA.	

BERGAMOT VIRGIN SPRITZ	8€
0% MARTINI VIBRANTE, SODA & POMELO.	

CERVEZAS.

DE BARRIL.	
ESTRELLA DAMM	20CL 3€ / 50CL 6€
ROSA BLANCA	30CL 4€ / 50CL 6.50€
TURIA	20CL 4€ / 50CL 6.50€

DE BOTELLA.

DAURA DAMM	6€
CERVEZA SIN GLUTEN, 33CL.	

FREE DAMM TOSTADA	4€
00% TOSTADA SIN ALCOHOL, 33CL.	

FREE DAMM LAGER	4€
00% LAGER SIN ALCOHOL, 33CL.	

CORONA	5.50€
CERVEZA MEXICANA, 33CL.	

COCTELES.

WOMTAILS.

MARGARITA PICANTE	12€
TEQUILA CASAMIGOS, TRIPLE SEC, CHILI FRESCO, ZUMO DE LIMA & AGAVE.	

WOM PALOMA	12€
TEQUILA CASAMIGOS, TRIPLE SEC, ZUMO DE POMELO, ZUMO DE LIMA & SODA DE POMELO.	

EL SOL	12€
RON BLANCO DE LA CASA, LICOR DE JENGIBRE SAMA SAMA, TRIPLE SEC, PURE DE MANGO, ZUMO DE PINA & MENTA FRESCA.	

BESO DEL CACTUS	12€
MEZCAL OJO DE ISLA, TRIPLE SEC, ZUMO DE SANDIA FRESCA & ZUMO DE LIMA.	

BLOODY GOOD MARY	10€
VODKA DE LA CASA, ZUMO DE TOMATE, SALSA WORCESTERSHIRE, TABASCO & UNA MEZCLA SECRETA DE ESPECIAS WOM.	

PEPINO TONIC	12€
GINEBRA INFUSIONADA CON PEPINO Y ROMERO & TONICA FEVERTREE.	

GODFATHER	10€
SCOTCH BALLENTINES, AMARETTO & RALLADURA DE NARANJA.	

GODMOTHER	10€
SCOTCH BALLENTINES, ST. GERMAIN & RALLADURA DE NARANJA.	

SPRITZ.

APEROL SPRITZ	10€
CAMPARI SPRITZ	10€
ST. GERMAIN SPRITZ	10€

SANGRIAS.

SANGRIA DE VINO TINTO	COPA 6€ / JARRA 28€
SANGRIA DE VINO BLANCO	COPA 6€ / JARRA 28€
SANGRIA DE CAVA	COPA 9€ / JARRA 40€

COCTELES CLASICOS
Y COMBINADOS
DISPONIBLES
A PETICION.



CARTA DE VINOS.

VINOS BLANCOS.

AULA - SAUVIGNON BLANC	5€ / 23€
AULA - VERDEJO	6€ / 28€
PAZO DE MIRA - ALBARINO	7€ / 33€
VIOLON D'INGRES - CHARDONNAY	7€ / 33€
BARAHONDA - VERDEJO	8€ / 38€
VINO BLANCO ORGANICO DE YECLA.	

VINOS ROSADOS.

AULA - BOBAL	5€ / 23€
VIOLON D'INGRE - SYRAH	7€ / 33€
BARAHONDA - MONASTRELL, SYRAH	8€ / 38€
VINO ROSADO ORGANICO DE YECLA.	
ALEJANDRO - PINOT NOIR MEZCLA	9€ / 45€
MIRAVAL - COTES DE PROVENCE	10€ / 24€ / 50€

VINOS TINTOS.

AULA - TEMPRANILLO	5€ / 23€
AULA - CRIANZA	6€ / 28€
EXOPTO RIOJA - GARNACHA	6€ / 28€
A DE AUTOR - MERLOT	7€ / 33€
BARAHONDA - MONASTRELL, SYRAH	8€ / 38€
VINO TINTO ORGANICO DE YECLA.	

VINOS ESPUMOSOS.

AULA - CAVA	8€ / 40€
LE GRAND CASTELET	9€ / 45€
BLANC DE BLANC - 100% CHARDONNAY	

HAPPY HOUR.

6-7PM

NEGRONI	5€
MOSCOW MULE	5€
PINA COLADA	5€
ALL SPRITZERS	5€

NO DISPONIBLE EN DIAS DE EVENTOS O CON MUSICA EN VIVO.