

MENÚ



MUMAK

TROPICAL CHILL & FOOD ♡ IBIZA

WELCOME TO MUMAK

PREPÁRATE A DISFRUTAR DE UN VIAJE GASTRONÓMICO POR PAÍSES TROPICALES
COMO INDIA, PERÚ, MÉXICO, JAMAICA, INDONESIA Y TAILANDIA.
RELÁJATE EN ESTE PARAÍSO MEDITERRÁNEO Y DISFRUTA DEL VIAJE!

PREPARE TO ENJOY A GASTRONOMIC TRIP THROUGH SOME TROPICAL COUNTRIES
LIKE INDIA, PERÚ, MÉXICO, JAMAICA, INDONESIA AND THAILAND.
JUST SIT BACK IN THIS MEDITERRANEAN PARADISE AND ENJOY THE RIDE!

- Contiene lactosa / Contains lactose
- Contiene frutos secos / Contains nuts
- Picante / Spicy
- Contiene glúten / Contains gluten
- Opción sin glúten / Gluten Free option
- Vegetariano / Vegetarian
- Opción vegetariana / Vegetarian option

ALERGIAS E INTOLERANCIAS:

Si tienes alergia, intolerancia o sensibilidad a algún alimento, por favor coméntalo a tu camarero/a antes de pedir y te sugerirá los mejores platos para tu caso. POR FAVOR TEN EN CUENTA que nuestros platos se preparan en áreas donde están presentes ingredientes alergénicos, por lo que no podemos garantizar que nuestros platos sean 100% libres de estos ingredientes.

El pescado que servimos se ha sometido a un proceso de congelación a -20°C durante un mínimo de 24 horas.

ALLERGIES AND INTOLERANCES:

If you have a food allergy, intolerance or sensitivity please let your server know before you order the food and they'll suggest the best dishes for you. PLEASE NOTE that our dishes are prepared in areas where allergenic ingredients are present, so we cannot guarantee that our dishes are 100% free of these ingredients.

Fish that we serve has been subjected to a freezing process at -20°C for at least 24 hours.

Todos los precios incluyen IVA.

All prices are inclusive of VAT.

ENTRANTES / STARTERS

CRISPY FRIED SQUID ● 19

Calamares con alioli de yuzu y chilis frescos. Served with a yuzu flavoured garlic mayo and fresh chillies.

PRAWN TEMPURA ●● 20

Tempura de gambas con salsa picante cremosa y cebolla japonesa. With a spicy creamy sauce and spring onions.

LACHCHA CHAAT ●●● 15

Crujiente galleta de trigo cubierta de cebolla y garbanzos, con salsa de yogur, menta y tamarindo, servida con fideos finos de garbanzos. Home made wheat crisps, heaped with red onions and chickpeas, drizzled with a yogurt, mint and tamarind sauce, and served with sprinkled gram flour vermicelli.

MARINATED CHICKEN SATAY ● 16.50

Pollo marinado con salsa casera de cacahuets, pepino encurtido y pan de gambas. Chicken with our homemade Satay sauce (with peanuts), pickled cucumber and prawn crackers.

NACHOS MUMAK ●● 17

Nachos con queso cheddar fundido, crema agria, pico de gallo, jalapeños, frijoles, guacamole y una salsa picante de tomate asado al lado. With melted cheddar, sour cream, pico de gallo, jalapeños, beans, guacamole and a spicy roasted tomato sauce on the side.

Con tiras de pollo. With chicken. +3.50
Con cerdo deshilachado. With pulled pork. +5.50

CHIMICHANGA ●●●(●) 18

Una delicia Tex Mex. Wrap de pollo con frijoles, jalapeños, cilantro y queso. Servido con guacamole y salsa picante. A Tex Mex delicacy of oven baked chicken parcel, packed with beans, jalapeños, coriander and cheese, topped with guacamole and a spicy salsa.

HUMMUS PLATTER ●● 16.50

Hummus casero servido con pan de pita, tahini, aceitunas, pepinillos, guindillas y pepino. Homemade hummus served with pita bread, tahini, assorted pickles and cucumber.

Extra de pan de pita. Extra pita bread. +3

ENSALADAS / SALADS & POKE BOWLS

WATERMELON AND FETA ●● 16

Tacos de sandía, cebolla morada, albahaca y queso feta en una vinagreta de limón y miel. Watermelon cubes with red onion, basil and feta cheese with a honey-lemon vinaigrette.

CHICKEN CAESAR MUMAK ●●●(●) 18

Cogollos, laminas de parmesano, picatostes al ajo y pollo marinado frito, todo con nuestro aliño Caesar casero. Chilled romaine lettuce in our homemade Caesar dressing with chicken, garlic croutons and parmesan.

BANG BANG CHICKEN & NOODLE ● 19

Pechuga de pollo, cacahuets, albahaca, zanahoria y tallarines. Una explosión de sabores. Chicken breast, peanuts, fresh basil, carrots and flat noodles. An explosion of flavor.

THAI SALAD ● 19.50

Ensalada Tailandesa tibia (col lombarda, pepino, lechuga, cacahuets, ajo y cilantro) con pollo y gambas. Warm Thai salad (red cabbage, cucumber, greens, peanuts, garlic and coriander) with chicken and prawns.

POKE BOWL 19

El plato preferido de los hawaianos: saludable, delicioso y único. Aguacate, pepino, edamame, sésamo, nori crujiente, masago, cebolla frita y wakame, sobre arroz de sushi con salsa ponzu. Healthy, delicious and totally unique. Hawaii's favourite dish. With avocado, cucumber, sesame, crispy nori, masago, brown onion, edamame and wakame on a bed of sushi rice drizzled with ponzu sauce.

De salmón marinado. With marinated salmon

De pollo frito. With fried chicken ●

De tofu. With tofu ●

PLATOS PRINCIPALES / MAIN DISHES

PAD THAI ●(●) 20

Tallarines de arroz frito con pollo y gambas, huevo, cebolla tierna y cacahuetes. *Stir fried rice noodles with chicken and prawns, eggs, spring onions and peanut.*

NASI GORENG ●(●)(●) 20

Un regalo de la cocina indonesia y malasia. Arroz frito con gambas, huevo, cebolla tierna, brotes de soja y soja dulce, servido con pan de gambas. *This Indonesian and Malaysian dish is spicy fried rice with prawns, eggs, spring onion, sprouts and sweet soya. Served with prawn crackers.*

GENG KHEAW WAN GAI ●(●)(●) 20

Un delicioso plato tailandés. Curry verde de pollo, medio picante y servido con arroz. *A delicious medium spiced Thai green curry with chicken, served with rice.*

KHAO SUEY (●) 20

La versión birmana del Ramen. Fideos de arroz con verduras, huevo, especias y pollo. *Burmese version of Ramen. Noodles with vegetables, egg, spices and chicken.*

Con gambas. *With shrimps.* +3

JERK CHICKEN ● 21

Muslo de pollo ecológico en adobo picante, servido con arroz aromatizado al coco y alubias rojas. *Whole leg of chicken in a spicy marinade, served with coconut flavored rice and red beans.*

STICKY JERK SALMON 25

Filete de salmón glaseado con miel y cocinado al horno, servido con una ensalada fresca de col lombarda, pimientos, tiras de piña, y una vinagreta de fruta de la pasión.

Oven roasted honey glazed chunky salmon fillet, served with a fresh salad of red cabbage, peppers, pineapple strips and a passion fruit vinaigrette.

EL POLLO RICO 20

Pechuga de pollo asada al estilo peruano, aromatizada al comino y pimentón dulce, y servida con arroz rojo, mayonesa de cilantro y una fresca ensalada de aguacate y pepino.

A Peruvian roast chicken breast, flavored with cumin and paprika, served with tomato rice, cilantro mayo and a fresh salad of cucumber and avocado.

LAMB MADRAS ● 21

Pruebe este exquisito plato indio de cordero cocinado a fuego lento con especias y coco. Servido con arroz Basmati. *Try this exquisite Indian lamb dish, cooked on slow fire with crushed whole spices and coconut. Served with Basmati rice.*

PANEER BUTTER MASALA ●● 19

Tacos de queso fresco en una cremosa salsa de tomate con hojas de alholva. Servido con arroz Basmati. *Cottage cheese cubes in a creamy tomato sauce with fenugreek. Served with Basmati rice.*

CHICKEN TIKKA MASALA ● 19

El plato nacional de Gran Bretaña y el orgullo de la India. Bocados de pollo marinados en especias y yogur, asados al horno y cocinados en nuestra propia salsa masala. Servido con arroz basmati. *Britain's National dish and India's pride. Chunks of chicken breast marinated with yoghurt and spices, oven grilled and cooked in our own masala sauce. Served with basmati rice.*

CHICKEN FAJITAS MUMAK STYLE ●(●) 19

Fajitas de pollo con cebolla caramelizada, pimientos asados y jalapeños. *Chicken fajitas with caramelized onions, bell peppers and jalapeños.*

MARINATED CHICKEN AND AVOCADO BURRITO ●● 20

Burrito relleno de pollo, aguacate, arroz, tomate, frijoles, pico de gallo, queso cheddar y crema agria, todo salpicado con salsa picante. *Filled with chicken, avocado, rice, tomato, beans, pico de gallo, cheese, sour cream and drizzled with spicy sauce.*

PREGUNTA A TU CAMARERO/A POR MÁS VARIEDADES DE COMIDA INDIA.
ASK YOUR WAITER/WAITRESS FOR MORE VARIETIES OF INDIAN FOOD.

SANDWICHES, BURGERS & BAO

CRISPY CHICKEN WRAP ●●●●● 17

Rollito de pollo crujiente con bacon, lechuga, tomate, pepino y aguacate, completado con una mayonesa de hierbas. With bacon, lettuce, tomato, cucumber and avocado, moistened with a herb mayo.

CHICKEN QUESADILLA ●●● 17

Rellena de pollo y queso. Servida con crema agria, pico de gallo y salsa picante. With chicken and cheese. Served with sour cream, pico de gallo and spicy salsa.

Opción con cerdo deshilachado. Pulled pork option. +5.50

CHEF'S BEEF BURGER ●●● 16

Burger gourmet de vedella en pan de brioche ligeramente tostado, con relish de tomate casero, queso cheddar, bacon, cebolla pochada, mayonesa y mostaza Dijon. Sesame freckled brioche bread, lightly toasted, smeared with a homemade tomato relish, cheddar, bacon, poached onions, mayonnaise, Dijon and a gourmet beef Patty.

MUMAK VEGAN BURGER ●●● 16.50

Deliciosa Beyond Burger en pan vegano ligeramente tostado, con relish de tomate casero, queso vegano, cebolla pochada y mayonesa vegana. Vegan bun, lightly toasted, smeared with a home made tomato relish, vegan cheese, Beyond Burger, poached onions and vegan mayo.

THE CLASSIC BAO (2pcs) ●●● 16

BAO de panceta marinada, cocinada a fuego lento, lechuga, cacahuètes y mayonesa kewpie. BAO made with slow cooked pork belly, greens, peanut shavings and kewpie mayonnaise.

SHITAKE MUSHROOMS BAO (2pcs) ●●● 14

BAO de setas Shitake salteadas con salsa hoisin, cebolla morada, sesamo y cilantro. BAO with hoisin glazed mushrooms, pickled red onions, sesame and cilantro.

CRISPY CHICKEN BAO (2pcs) ●●● 14

BAO de pollo frito con ensalada de repollo y cebolla caramelizada. Butter milk fried chicken BAO with siracha slaw and browned onions.

ACOMPAÑAMIENTOS / SIDES

PATATAS DELUXE ●●● 7

Cortadas a mano. Hand cut fries.

GARLIC FRIES WITH CHEESE ●●● 8.50

Patatas fritas con queso y ajo. Cheese and garlic fries.

SWEET POTATO BRAVAS ●●● 8.50

Chips de boniato con mayonesa de chipotle. Sweet potato fries with a spicy chipotle mayo.

BASMATI RICE ●●● 6

Arroz Basmati.

NAAN BREAD ●●● 3.50

Pan Naan.

GUACAMOLE ●●● 5

ALIOLI & OLIVES ●●● 7

Aceitunas y alioli servidos con pan. Served with bread.

EXTRA SAUCES ●●● 3

Salsas extra.

DESSERTS

MANGO CHEESECAKE ● ●

8

Tarta de queso con lima y coulis de mango.
Key Lime cheesecake with mango coulis.

FRUTA FRESCA ● ●

9

Bol de frutas frescas de temporada con una bola de helado de vainilla. Bowl of fresh cut seasonal fruits with a scoop of vanilla ice cream.

CHOCOLATE FUDGE CAKE ● ● 8.50

SIN GLUTEN / GLUTEN FREE

Tarta de chocolate con caramelo al toque de sal y helado de vainilla. With salted caramel and vanilla ice cream.

ICE CREAM ● ●

6.50

2 BOLAS. 2 SCOOPS.

Vainilla. Vanilla

Fresa. Strawberry

Chocolate. Chocolate

Plátano. Banana

Mango. Mango

Yogur. Yoghurt



KERALA PAYASAM ●

8

Un cremoso postre indio a base de tapioca cocinada con coco y adornada con frutos rojos frescos.

An Indian creamy dessert made of tapioca cooked with coconut, served with fresh red fruits.



ESPUMOSOS / SPARKLING WINES

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL

PINOT NOIR, PINOT MEUNIER Y CHARDONNAY
A.O.C. CHAMPAGNE
110 (75CL)

Vibrante, generoso y seductor. Un Champagne que se distingue por una fruta viva, un paladar seductor y una madurez elegante. *Vibrant, generous and seducing. A Champagne which stands out for its fruity verve, seductive taste and elegant maturity.*

MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL

PINOT NOIR, PINOT MEUNIER Y CHARDONNAY
A.O.C. CHAMPAGNE
125 (75CL)

Espontáneo, radiante y tentador. Aromas de rosas y frutas rojas. Tierno, redondo y fresco. *Spontaneous, radiant and tempting. A nose of rose and ripe red fruit. Soft, well rounded and fresh.*

VALDOBBIADENE PROSECCO SUP.

100% GLERA
COLLINE DI VALDOBBIADENE
9 (COPA/GLASS) / 42 (75CL)

Un toque de fruta fresca y relajante en boca, con un intrigante balance de azúcar residual. *A scent of fresh fruit and relaxing on the palate with an intriguing residual sugar balance.*

PERELADA STARS BRUT RESERVA

XAREL·LO, MACABEU, PARELLADA,
CHARDONNAY, PINOT NOIR
D.O. CLÀSSIC Penedès
7.50 (COPA/GLASS) / 36 (75CL) / 72 (MAGNUM)

Sabor a fruta madura con un ligero final de frutos secos. Buen equilibrio, largo, sabroso y potente en boca. Mínimo 15 meses de botella antes del degüelle. *Balanced and matured, dry, and a lot of fruit flavours. At least 15 months in bottle before disgorging.*

PRIVAT ORGANIC ROSADO (VEGAN)

PINOT NOIR, CHARDONNAY
D.O. CAVA
9 (COPA/GLASS) / 38 (75CL)

Aroma afrutado limpio, con un ligero tono de crianza. Sabor complejo y afrutado, suave, buen equilibrio en boca. Mínimo 15 meses de botella antes del degüelle. *Clean fruity aroma, with a slight hint of aging. Complex and fruity flavor, smooth, good balance on the palate. At least 15 months in bottle before disgorging.*

RECARREDO TERRERS BRUT NATURE

XAREL·LO, MACABEU, PARELLADA
CORPINNAT
62 (75CL)

Es un cava 100% seco sin azúcares añadidos. Excelentes tonos de fruta madura, notas cítricas y almendradas. Vivo y fresco, buena concentración y un final largo y refrescante. *It's a 100% dry cava with no sugar added. Excellent mature fruit tones, citric and almonds notes. Lively and fresh, good concentration and a lengthy refreshing finish.*

VINOS BLANCOS / WHITE WINES

CUATRO RAYAS CUARENTA VENDIMIAS

VERDEJO
D.O. RUEDA

6.5 (COPA/GLASS) / 29 (75CL)

En boca es graso y largo, con mucha estructura y gran persistencia. *In the mouth it is creamy and long, with a lot of structure and great persistence.*

COLLECTION BLANC CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC D.O. EMPORDÀ

7 (COPA/GLASS) / 32 (75CL)

Aroma con expresión a frutas dulces, con recuerdos a melocotón y plátano. En boca es redondo, fresco, equilibrado y envolvente. Es un vino intenso y complejo con un final muy largo y expresivo. *Aroma with sweet fruits expression, with hints of peach and banana. On the palate it's round, fresh, balanced and enveloping. It's an intense and complex wine with a very long and expressive finish.*

JOSÉ PARIENTE SAUVIGNON BLANC D.O. RUEDA

7.50 (COPA/GLASS) / 33 (75CL) / 66 (MAGNUM)

Toques que contribuyen a su gran frescor y que se unen a las notas cítricas, especialmente a pomelo. En boca se siente untuoso y con cuerpo, complejo y elegante. *Hints that contribute to a great freshness and that join the citrus notes, especially grapefruit. In the mouth it feels unctuous and full-body, complex and elegant.*

GRAMONA GESSAMÍ ECOLÓGICO (VEGAN)

MUSCAT, SAUVIGNON BLANC, GEWÜRZTRAMINER
D.O. Penedés

35 (75CL)

Nariz muy aromática, con recuerdos a rosas, jazmín, melocotón, fruta fresca. Goloso y fresco, paso por boca suave y untuoso con un final seco y fragante con gratas sensaciones de flores blancas y toques cítricos. *Very aromatic nose, with hints of roses, jasmine, peach, fresh fruit. Sweet and fresh, smooth and unctuous on the palate with a dry and fragrant finish with pleasant sensations of white flowers and citrus touches.*

SANTA MARGHERITA PINOT GRIGIO TRENTINO ALTO ADIGE, ITALIA

38 (75CL)

Muy aromático, con notas a fruta verde como la manzana y una buena acidez. *Very aromatic, with green fruit notes like apple, and good acidity.*

CHIVITE COLECCIÓN 125 CHARDONNAY D.O. NAVARRA

92 (75CL)

Considerado por muchos aficionados uno de los mejores blancos de España, ofrece un aroma cautivador e intenso y un paladar fresco, vibrante y ligero. Destaca también su gran evolución en botella. *Considered by many one of the best Spanish white wines, it offers a captivating and intense aroma and a fresh, vibrant and light palate. Also remarkable its great evolution once in the bottle.*

VINOS ROSADOS / ROSÉ WINES

L'ARNAUDE GARNACHA, CINSULT I.G.P. VAR

6.50 (COPA/GLASS) / 29 (75CL)

De color rosa pálido, es un vino elegante con notas florales y de frutos rojos que exhibe una deliciosa intensidad con una textura aterciopelada y sedosa.

Presents a pale pink color. Its nose is elegant, with floral and red fruit notes. It exhibits a delightful intensity and a velvety, silky texture.

GRAMONA MART XAREL-LO VERMELL D.O. PENEDES 33 (75CL)

Ofrece aromas frutales que recuerdan a los melocotones de viña, las fresas silvestres, la sandía o la piel del pomelo, acompañados por notas de hierbas provenzales y matices especiados de pimienta rosa. Su paso por boca es amplio. Rosé wine that offers fruity aromas on the nose reminding of vineyard peaches, wild strawberries, watermelon or grapefruit skin, accompanied by notes of provencal herbs and spicy nuances of pink pepper. Smooth passage.

STUDIO DE MIRAVAL CARIÑENA, GARNACHA A.O.C. CÔTE DE PROVENCE 9 (COPA/GLASS) / 42 (75CL)

Creado en homenaje al estudio de grabación donde Pink Floyd grabó THE WALL. Color rosa pálido, con marcadas notas a fruta roja. Gran frescor y equilibrada acidez en boca. Created in the homage to the recording studio where Pink Floyd recorded THE WALL. Pale pink color with marked notes of red fruit. Great freshness and balanced acidity in the mouth.

ROBIZA SUN SAUVIGNON BLANC, TEMPRANILLO D.O. JUMILLA 49 (75CL) / 99 (MAGNUM)

Rosa pálido con alta intensidad aromática que trae recuerdos de flores y frutas tropicales con un toque de fresa. Pale pink with high aromatic intensity that brings memories of flowers and tropical fruits with some hints of strawberry.

VINOS TINTOS / RED WINES

VIÑA SALCEDA CRIANZA TEMPRANILLO, GARNACHA, GRACIANO D.O. RIOJA

6.50 (COPA/GLASS) / 29 (75CL) / 60 (MAGNUM)

Frutos rojos y especias dulces muy bien conjuntados con las finas notas de la crianza en bodega. En boca fresco, redondo y envolvente. Red fruits and sweet spices, very well combined with the fine notes of barrel aging. Fresh, round, enveloping.

5 FINQUES RESERVA CABERNET S., MERLOT, SYRAH, SAMSÓ, GARNATXA, MONASTRELL - D.O. EMPORDÀ 36 (75CL)

Riqueza aromática de frutos maduros. Una señorial estructura, marcada por un fondo cremoso y ahumado. Aromatic richness of ripe fruit. Elegant structure, marked by a creamy and smoky background..

ENATE RESERVA CABERNET SAUVIGNON D.O. SOMONTANO 43 (75CL)

Amplio y complejo abanico aromático silvestre y un sutil fondo especiado (vainilla, pimienta, laurel). De paladar estructurado. Wide and complex range of wild aromas and a subtle spicy background. With a structured palate.

MATARROMERA CRIANZA TEMPRANILLO D.O. RIBERA DEL DUERO 53 (75CL)

Casi un culto. Intenso y de gran complejidad, con potentes aromas de fruta roja maduras y tonos de madera nueva. Almost a cult. Intense and highly complex, with powerful aromas of ripe red fruit and tones of new wood.

AMAREN RESERVA (FAM. LUÍS CAÑAS) TEMPRANILLO D.O.C. RIOJA 75 (75CL)

Gran equilibrio entre fruta, madera y acidez dándonos un tanino pulido, sedoso, sutil y elegante. Great balance between fruit, wood and acidity giving a polished, silky, subtle and elegant tannin makes us enjoy this great wine.

BEBIDAS / DRINKS

AGUA / WATER

Agua mineral. Still mineral water	50 cl. 3.50
Agua mineral. Still mineral water	100 cl. 5.50
Agua con gas. Sparkling water San Pellegrino	50 cl. 4.00

REFRESCOS / SOFT DRINKS

Coca-cola, Coca-cola light, Coca-cola zero, Fanta naranja, Fanta limón, Ginger ale, Tónica. Coke, Diet Coke, Coke Zero, Fanta orange, Fanta lemon, Ginger ale, Tonic water.	3.80
Red bull	4.50
Té frío. Iced tea.	4.00

ZUMOS / JUICES

Zumo de naranja natural. Fresh orange juice	6.50
Zumo de manzana natural. Fresh apple juice	6.50
Zumo de sandía natural. Fresh watermelon juice	6.50
Agua de coco natural. Fresh coconut water	11.00

AGUA CON SABORES / FLAVOURED WATER (50 cl.) 7.50

Cítricos. All Citrus	
Piña y menta. Pineapple and Mint	
Fresa con limón y albahaca. Strawberry lemon with basil	
La tradicional limonada. The good old lemonade	6.50

CERVEZAS / BEERS

Estrella	4.00
Estrella de barril. Estrella Draught beer	3.50 / 7.00
Turia de barril. Turia Draught beer	4.00 / 8.00
Daura sin gluten / Daura gluten free beer	4.00
Heineken	5.00
Coronita	6.00
Clara. Shandy.	3.50

SANGRÍA

Sangría de vino. Red Sangria	12 / 100 cl. 28
Sangría de cava. Cava Sangria	13 / 100 cl. 32

APERITIVOS / APERITIFS

Martini Rosso / Dry / Bianco	8.00
Campari	9.00
Aperol Spritz	13.00

DIGESTIVOS / AFTER-DINNER DRINKS

Hierbas Ibicencas (Ibizan herbs licor)	6.00
Baileys / Sambuca / Kalhua / Amaretto	8.00
Frangelico / Grappa	8.00

CÓCTAILS SIN ALCOHOL / MOCKTAILS

Apple Virgin Mojito	11.00
El clásico pero a base de zumo de manzana. The all time classic with apple juice.	
Shirley Temple	11.00
El refresco perfecto, con granadina y ginger ale. The perfect coolant, with grenadine and ginger ale.	

CAFÈS / COFFEE

Café con leche. Latte.	3.00
Cappuccino.	3.30
Café solo. Espresso.	2.20
Espresso doble. Double espresso.	3.50
Cortado. Macchiato.	2.50
Chocolate caliente. Hot chocolate.	4.50
Café frío. Iced coffee	7.00
Macha latte.	5.50
Golden latte.	5.00

TÈS / TEAS

Chai Masala.	5.00
Té verde, rooibos, english breakfast, manzanilla, rojo pu erh, earl grey. Green tea, rooibos, english breakfast, camomille, tea pu erh, earl grey.	3.30

SMOOTHIES

POWER GULP 10.00

Esta delicia verde te aportará una buena dosis de hierro. Contiene espinacas, pepino, uva y manzana Granny Smith. This green goodie sneaks in a dose of iron. Contains spinach, cucumber, green grapes and Granny Smith apple.

TOTAL HEALTH BOOSTER 10.00

Un trago de esta bebida cargada de vitaminas aviva tu cuerpo entero. Manzana, peras y cerezas. A swig of this vitamin-packed beverage fuels your whole body. With apple, pears and cherries.

ANTI OXIDANT SUPREME 10.00

Sus antioxidantes y frutas del bosque estimulan potentes beneficios rejuvenecedores. Contiene arándanos, fresas y mango. Antioxidants and berries boost potent anti-aging benefits. Contains blueberries, strawberries and mango.

HACHA KACHA 10.00

Una explosión tropical de antioxidantes. Con matcha, mango y piña. Tropical tasting blast of anti oxidants. With matcha, mango and pineapple.

IMMUNE BOOSTER 10.00

Esta bomba de vitaminas sabe genial. Con mango y piña. This vitamin bomb tastes great. With mango and pineapple.

ENERGY UPPER 10.00

Las frutas naturales aportan un impulso instantáneo y el agua de coco te mantiene hidratado. Contiene lichis, melocotones y agua de coco. Natural fruits give you an instant boost and coconut water keeps you hydrated. Contains lychees, peaches and coconut water.

DETOX 10.50

Vegetales altos en fibra y jengibre para seguir avanzando. Contiene jengibre, remolacha, zanahoria y manzana. High fiber root vegetables and ginger keep things moving. Contains ginger, beetroot, carrots and apple.

CHOCO AÇAÍ GREEN 10.50

Un delicioso batido con açai 100% ecológico, plátano, cacao, espinacas, fresas y leche de almendras llena de vitaminas. A delicious blend of 100% organic açai, bananas, cocoa, spinach, strawberries and vitamin packed almond milk.

COCOLOCOC 10.50

Delicioso y además alto en electrolitos, potasio y magnesio. Ayuda a mantener los fluidos en las células en niveles normales. Con agua de coco, plátano, mango y fresa. Delicious and with a lot of electrolytes, potassium and magnesium. Helps maintaining normal levels of fluid inside our cells. With coconut water, banana, mango and strawberry.

MILKSHAKES

- Fresa. Strawberry. ●
- Vainilla. Vanilla. ●
- Chocolate. Chocolate. ●
- Plátano. Banana. ●
- Mango. Mango. ●

10.00

LASSI

Bebida india a base de yogur. Indian yoghurt based drink.

- Lassi con mango alphonso. ● ● 6.50
- Lassi with alphonso mango. ● ●

- Lassi dulce, con azúcar y pistacho. ● ● 6
- Sweet lassi, with sugar and pistachio chips. ● ●

- Lassi salado, con comino tostado. ● 6
- Salted lassi, with roasted cumin. ●

GIN TONICS

BROCKMANS

12.00

Sutil y perfumada ginebra inglesa con pomelo. *Subtle and perfumed English gin with grape fruit peel.*

G'VINE

13.00

Ginebra francesa muy aromática y elaborada con uvas. Combina muy bien con Fever mediterranean, una tónica ligeramente especiada. *Very aromatic French gin, elaborated with grapes. Ideal combination with Fever mediterranean, a slightly spicy tonic water.*

BULLDOG

12.00

Ginebra inglesa fresca, con recuerdos cítricos. *Fresh English gin, with hints of citrus.*

BOMBAY BRAMBLE

12.00

Una nueva ginebra con el aroma 100% natural a moras y frambuesas recién recolectadas. *A new gin bursting with the 100% natural flavour of freshly harvested blackberries and raspberries.*

GINRAW

13.00

"¡Este es el espíritu de Barcelona!" Pruébala a nuestro estilo con Fever Tree o Fever mediterranean. *"This is the spirit of Barcelona!" Try it with Fever Tree or fever mediterranean.*

HENDRICK'S

12.00

Potente y aromática ginebra escocesa, con un toque de pétalos de rosa y pepino. Combina con Fever tree, la tónica más vendida del mundo con ginebra. Todo un clásico. *Powerful and aromatic Scottish gin, with a hint of rose petals Combines with Fever tree, the world's best selling tonic with gin. A classic.*

MARTIN MILLERS

12..00

Suave y fresca, una clásica ginebra inglesa. *Mild and fresh, a classic English gin.*

MONKEY 47

15.00

Complejidad asombrosa con Enebro herbáceo, endrino, lavanda y nota de pino resinoso. *Amazing complexity of Herbaceous juniper, blackthorne, lavender and an acute resiny pine note that comes across as more spruce/rosemary.*

XORIGUER

11.50

La ginebra de Mahón, Menorca. Con un toque mediterráneo. *Mahón's gin, the remains of the times when Menorca belonged to the British Crown. A touch of the Mediterranean Sea.*

LICORES / LICORS

VODKA

Absolut	11
Beluga Noble	14
Grey Goose	14

GINEBRA / GIN

Bombay Sapphire	11
Gordon's	11

RON / RUM

Bacardi	11
Havana Club 7	12
Barceló Imperial	13

TEQUILA

Sierra Reposado	8 / chupito 5
Don Julio blanco	13 / chupito 7
Don Julio reposado	14 / chupito 8
400 Conejos Mezcal	13 / chupito 7

WHISKY

J&B	11
Ballantine's	11
Jamesons	11
Jack Daniel's	12
Johnnie Walker black label	13
Chivas Regal	13
Glenfiddich 12	13.50

BEBIDAS Y CÓCTELS / COCKTAILS & DRINKS

COCKTAILS

JAMAICAN PUNCH * 14.00

FRUITY AND SMOOTH, GREAT FOR THE HOT DAYS

Ron jamaicano, naranja, piña, limón, grenadina y bitters.
Jamaican rum, orange, pineapple, lemon, grenadine and bitters.

MUMAK PASSION * 14.00

OUR HOUSE COCKTAIL, SWEET AND DELICIOUS

Vodka, maracuyá, licor de fruta de la pasión y zumo de naranja.
Vodka, maracuya, passion fruit liqueur and orange juice.

MANGO & CHILLI MOJITO * 14.00

AMAZING COMBINATION

Ron, lima, menta, mango y chili.
Rum, lime, mint, mango and chili.

WATERMELON MARTINI 14.00

REFRESHING AND SMOOTH

Vodka, lima, menta y sandía fresca.
Vodka, lime, mint and fresh watermelon.

COINTREAU CAIPIRINHA * 14.00

A BRAZILIAN CLASSIC

Cachaça, Cointreau y lima.
Cachaça, Cointreau and lime.

SPICY MARGARITA 14.00

A SPICY TOUCH TO THE CLASSICAL MARGARITA

Tequila reposado, cointreau y lima.
Aged tequila, cointreau and lime.

BLOODY MARY * 14.00

TOMATO JUICE NEVER TASTED SO GOOD

Vodka, zumo de tomate y limón.
Vodka, tomato juice and lemon.

FROZEN DAIQUIRI * 14.00

SWEET AND TASTY - THE BEST ON THE ISLAND

Ron claro, lima y una fruta a elegir: fresa / mango / melón.
Light rum, lime and a fruit to choose: strawberry / mango / melon

PIÑACOLADA * 14.00

A SWEET CLASSIC FROM THE 1800'S

Ron claro, Malibú, coco y piña.
Light rum, Malibu, coconut and pineapple.

ESPRESSO MARTINI 14.00

A CLASSIC AND A GREAT CHOICE FOR THE NIGHT

Vodka, Kahlúa y espresso.
Vodka, Kahlúa and espresso.

COCKTAILS XXL

* PIDE ESTOS CÓCTELES EN NUESTRA COPA XXL DE 1,7 LITROS
EQUIVALENTE A 5 CÓCTELES. PERFECTOS PARA COMPARTIR.

* ASK FOR THESE COCKTAILS IN OUR 1.7 LITRE XXL GLASS,
EQUIVALENT TO 5 COCKTAILS. PERFECT FOR SHARING.

60.00



COCKTAILS

LONG ISLAND ICED TEA * 14.50
STRONG AND WILD

Tequila, vodka, ron claro, Cointreau, ginebra, limón y cola.
Tequila, vodka, light rum, Cointreau, gin, lemon and cola.

KAMA SUTRA * 14.00
THE PERFECT APPETIZER

Vodka negro, licor de fruta de la pasión y zumo de arándano.
Black Vodka, passion fruit liqueur and cranberry juice.

LYCHEE & ROMERO FIZZ * 14.00
A TASTE THAT LASTS

Vodka, romero, limón, lichi y Ginger Ale.
Vodka, rosemary, lemon, lychee and Ginger Ale.

MEZCAL NEGRONI 14.00
A CLASSICAL WITH A MEXICAN TOUCH

Mezcal, Campari y vermut rojo.
Mezcal, Campari and red vermouth.

MAI TAI * 14.00
A CLASSIC FROM THE TIKI CULTURE

Ron oscuro, ron overproof, Cointreau, lima y horchata.
Dark rum, overproof rum, Cointreau, lime and orgeat syrup.

PORNSTAR MARTINI 14.00
FRUITY AND SWEET

Vodka, maracuyá, vainilla, lima y un chupito de cava rosado.
Vodka, passion fruit, vanilla, lime and a shot of rosé sparkling wine.

PASSION FRUIT CAIPIROSKA * 14.00
A REFRESHING KICK

Vodka, licor de fruta de la pasión y lima.
Vodka, passion fruit liqueur and lime.

MOSCOW MULE * 14.00
SPICY, SWEET AND STRONG

Vodka, lima y ginger beer. Vodka, lime and ginger beer.

GIN BASIL SMASH 14.00
GIN AND BASIL PERFECTLY BALANCED

Ginebra, albahaca y zumo de limón.
Gin, basil and fresh lemon juice.

COCKTAILS XXL

* PIDE ESTOS CÓCTELES EN NUESTRA COPA XXL DE 1,7 LITROS
EQUIVALENTE A 5 CÓCTELES. PERFECTOS PARA COMPARTIR.

* ASK FOR THESE COCKTAILS IN OUR 1.7 LITRE XXL GLASS,
EQUIVALENT TO 5 COCKTAILS. PERFECT FOR SHARING.

60.00