



ENTRANTES

Jamón Ibérico y pan con tomate	32,00
Tartar de atún con aceite de cebollino y aguacate	20,50
Melón con jamón Ibérico	19,00
Carpaccio de solomillo con pesto y virutas de queso parmesano	19,00
Foie de pato con tatín de manzana al curry y coulis de mango	21,00
Gambas al ajillo	19,50
Mejillones al vapor	19,00
Calamares a la Andaluza	21,50
Chipirones fritos	19,00
Pulpo a la parrilla con Hummus y puré de guisantes	22,00
Croquetas de jamón Ibérico	18,00
Tostas de sardina ahumada con aguacate y tomate semi-seco	19,00
Zamburiñas gratinadas y curry rojo	21,00
Carpaccio de gamba ibicenca	21,00
Patatas bravas	8,00

ENSALADAS

Ensalada Tropicana	17,00
(Lechuga, tomate, cebolla, queso fresco, orégano, aguacate y salmón)	
Ensalada César	16,00
(Lechuga, parmesano, huevo duro, pollo, pan frito y salsa de yogurt)	
Ensalada de burratina con tomate y aceite de albáhaca	15,00
Aguacate con langostinos	19,00
Ensalada de sandía, queso feta y nueces	17,00

ARROCES

Mín. 2 pers / Precio por pers.

Paella de pescado y marisco	29,00
Paella de bogavante	43,00
Arroz a banda	26,00
Fideuá con rape, gamba roja y marisco	30,00
Paella ciega de pescado y marisco	30,00
Arroz con zamburiñas, pulpo, foie y aroma de trufa	35,00
Paella de pollo y verduras	26,00

PASTAS

Lingüini boloñesa	15,00
Lingüini salteados con gambas y almejas	20,00
Raviolis de queso con salsa de champiñones y aceite de trufa	19,00
Gazpacho andaluz	13,00

Pan y alioli 7€ (precio por 2 personas)

iva incluido



SANDWICHES HAMBURGUESAS

TROPICANA CLUB (Lechuga, tomate, mayonesa, beicon, pollo, cheddar y huevo)	14,00
MIXTO (Jamón y queso)	7,50
HAMBURGUESA TROPICANA CARNE ANGUS (Lechuga, tomate, cebolla, mayonesa, beicon, queso cheddar y huevo)	17,00
HAMBURGUESA POLLO (Lechuga, tomate, mayonesa, y pollo empanado)	13,00
HAMBURGUESA VEGETARIANA (Lechuga, tomate, cebolla, mayonesa, aguacate, cheddar + v. burger)	13,00
PLATO DE PATATAS	6,00

PESCADOS

Lubina a la sal o al horno (Min. 2 pers. / Precio por pers.)	34,00
Suprema de Salmon y verduras salteadas	26,00
Lubina salvaje con salsa de coco, cítricos y verduras	32,00
Tataki de atún con risotto al curry	30,00
Calamar a la plancha	21,50

PESCADOS DE MERCADO

Parrillada de pescado "Tropicana"	40,00
Rotja, gallo, mero	73,00/kg
Langosta salteada al brandy	146,00/kg
Caldereta de langosta (Min. 2 pers.)	146,00/kg
Bullit de peix con arroz a banda (Min. 2 pers. / Precio por pers.)	38,00
Salmorra (Min. 2 pers. / Precio por pers.)	37,00

CARNES

Chuletón Gallego al barro con pimientos de Padrón	33,00
Entrecot "Café de París"	31,00
Solomillo de ternera con foie al Oporto	30,00
Escalope milanesa de pollo	17,00
Secreto Ibérico	26,00

"Pruebe nuestras carnes a la piedra (mínimo 2 pax)"

Pan y alioli 7€ (precio por 2 personas)
iva incluido



STARTERS

Iberian cured ham and bread with tomato	32,00
Tuna tartare with spring onion oil and avocado	20,50
Melon with Iberian cured ham	19,00
Fillet carpaccio with pesto and parmesan cheese shavings	19,00
Duck foie gras with apple curry tatin and mango coulis	21,00
Garlic prawns	19,50
Steamed mussels	19,00
Fried squid rings	21,50
Fried "chipirones" (small cuttlefish)	19,00
Grilled octopus with Hummus and peas purée	22,00
Croquettes of Iberian ham	18,00
Smoked sardines on toast with avocado and semi-dry tomato	19,00
Variegated Scallops au gratin with red curry (6 pcs)	21,00
Prawns from Ibiza carpaccio	21,00
"Patatas bravas"	8,00

SALADS

"Tropicana" salad (Lettuce, tomato, onion, fresh cheese, oregano, avocado, and salmon)	17,00
Caesar salad (Lettuce, parmesan, boiled egg, chicken, fried bread and yogurt sauce)	16,00
Burrata salad with tomato and basil oil	15,00
Avocado with kingprawns	19,00
Watermelon salad with feta cheese and walnuts	17,00

RICE DISHES

Min. 2 people / Price per person

Paella with fish and seafood	29,00
Lobster paella	43,00
"A banda" rice	26,00
Fideuá (noodle paella) with monkfish, red prawns and seafood	30,00
Blind paella with fish and seafood (without bones and shells)	30,00
Creamy rice with variegated scallops, octopus, foie and truffle flavor	35,00
Paella with chicken and vegetables	26,00

PASTAS / SOUP

Linguini bolognese	15,00
Sautéed linguini with prawns and clams	20,00
Cheese raviolis with mushroom sauce and truffle oil	19,00
Gazpacho andaluz	13,00

Bread and alioli 7€ (price per 2 people)
vat included



HAMBURGERS SANDWICHES

TROPICANA CLUB (Lettuce, tomato, mayonnaise, bacon, chicken, cheese and egg)	14,00
TOSTIE (Ham and cheese)	7,50
TROPICANA HAMBURGER ANGUS BURGER (Lettuce, tomato, onion, mayonnaise, bacon, cheddar and egg)	17,00
CHICKEN HAMBURGER (Lettuce, tomato, mayonnaise, and chicken)	13,00
VEGGIE HAMBURGER (Lettuce, tomato, onion, avocado, mayonnaise, cheddar + v. burger)	13,00
PLATE OF CHIPS	6,00

FISH

Sea bass in salt crust or baked (Min. 2 people / Price per person)	34,00
Salmon and sautéed vegetables	26,00
Wild sea bass with coconut saucem citrics and vegetables	32,00
Tuna tataki with curry risotto	30,00
Grilled squid	21,50

DAILY FISH

Mixed grill of fish "Tropicana"	40,00
Scorpion fish, John dory, Grouper	73,00/kg
Spiny lobster sautéed with brandy	146,00/kg
Spiny Lobster casserole (Min. 2 people)	146,00/kg
"Bullit de peix" (boiled fish stew) with "a banda" rice (Min. 2 people / Price per person)	38,00
Salmorra (Min. 2 pers. / Precio por pers.)	37,00

MEAT

T-Bone steak from Galicia with "Padron" peppers	33,00
Sirloin steak "Café de París"	31,00
Fillet steak with foie and Oporto sauce	30,00
Escalope milanese (chicken)	17,00
Iberian secret (the most tender piece of meat from the Iberian pig)	26,00

"Ask about our 'stone grilled' selected meats (min. 2 people)"

Bread and alioli 7€ (price per 2 people)
vat included



VOORGERECHTEN

Iberico ham geserveerd met tomaat op geroosterd brood	32,00
Tonijntartaar met bieslook-olie en avocado	20,50
Meloen met Ibérico ham	19,00
Rundercarpaccio met pesto en geschaafde Parmezaanse kaas	19,00
Foie gras van eend met appel-curry-tatin en een coulis van mango	21,00
Knoflookgarnalen	19,50
Mosselen gestoomd	19,00
Gefrituurde inktvisringen a la Andaluza	21,50
“Chipirones” Gefrituurde kleine inktvisjes	19,00
Gegrilde octopus met Hummus en erwtenpuree	22,00
Kroketjes met jamon Ibérico	18,00
Gerookte sardines op toast met avocado en halfdroge tomaat	19,00
Zamburiñas (kleine Jacobsschelpen) gegratineerd met rode curry (6 stuk)	21,00
Carpaccio van gamba's uit Ibiza	21,00
“Patatas bravas”	8,00

SALADES

Salade Tropicana	17,00
(sla, tomaten, ui, verse Burgos kaas, avocado, zalm en oregano)	
CaesarSalade	16,00
(sla, Parmezaanse kaas, ei, kip, croutons en yoghurt dressing)	
Salade van burratina, tomaten en basilicumolie	15,00
Avocado met garnalen	19,00
Watermeloensalade met feta en walnoten	17,00

RIJSTGERECHTEN

Min. 2 personen / prijs per persoon	
Paella met vis, schaal- en schelpdieren	29,00
Paella met kreeft	43,00
'A banda' rijst	26,00
Fideuá (paella van macaroni) met zeeduivel, gambas, schaal en schelpdieren	30,00
Blinde paella met vis en zeevruchten (ontgraat, gepeld en schoongemaakt)	30,00
Romige rijst met zamburiñas (kleine Jacobsschelpen), octopus, foie en truffelaroma	35,00
Paella met kip en groenten	26,00

PASTA'S / SOEPEN

Linguine bolognese	15,00
Linguine gebakken met gamba's en venusschelpen	20,00
Ravioli gevuld met ricotta en truffel olie met champignonssaus	19,00
Gazpacho andaluz	13,00

Brood en alioli 7€ (prijs per 2 mensen)

BTW inclusief



SANDWICHES BURGERS

TROPICANA CLUB (sla, tomaat, mayonaise, bacon, kip, cheddar en ei)	14,00
TOSTIE (Ham en kaas)	7,50
TROPICANA HAMBURGER ANGUS BURGER (Sla, tomaat, ui, mayonaise, bacon, kaas en ei)	17,00
KIPFILETBURGER (Sla, tomaat, mayonaise, en gepaneerde kip)	13,00
VEGETARISCHE BURGER (Sla, tomaat, ui, mayonaise, avocado, cheddar en v. burger)	13,00
PLATE OF CHIPS	6,00

VIS

Zeebaars, gebakken of gegaard in een zoutkorst (Min. 2 pers. / prijs per persoon)	34,00
Zalm met gebakken groenten	26,00
Wilde zeebaars met kokossaus, citrus en groenten	32,00
Tonijn tataki met curry risotto	30,00
Gegrilde inktvis	21,50

DAGVERSE VIS

Mixed grill van vis 'Tropicana'	40,00
Schorpioenvis, scharretong of zeebaars	73,00/kg
Langoest gesauteerd met brandy	146,00/kg
Stoofpot van langoest (Min. 2 pers.)	146,00/kg
"Bullit de peix" (visstoofpot) met rijst 'a banda (Min. 2 pers./ prijs per persoon)	38,00
Salmorra (Min. 2 pers. / Precio por pers.)	37,00

VLEES

T-Bone steak von Galicia met gegrilde groene Padrón pepers	33,00
Entrecote 'Café de Paris'	31,00
Ossenhaas met foie en portsaus	30,00
Escalope milanese (schnittel)	17,00
Secreto Iberico, het sappigste stuk vlees van het Iberico varken	26,00

"Proef ons speciaal geselecteerde vlees van de steengrill"

Brood en alioli 7€ (prijs per 2 mensen)
BTW inclusief



ENTRÉES

Jambon ibérique et pain à la tomate	32,00
Tartare de thon à l'huile de ciboulette et avocat	20,50
Melon au jambon ibérique	19,00
Carpaccio de file au pesto et copeaux de parmesan	19,00
Foie de canard avec un tatin de pomme au curry et un coulis de mangue	21,00
Crevettes à l'aila	19,50
Moules à la vapeur	19,00
Anneaux de calmars frits	21,50
"Chipirones" (petites seiches) frits	19,00
Poulpe grillé avec houmous et purée de pois	22,00
Croquettes de jambon ibérique	18,00
Toast de sardine fumé à l'avocat et tomate semi-sèche	19,00
Pétoncles gratinées et curry rouge (6 pcs)	21,00
Crevettes d'Ibiza carpaccio	21,00
"Patatas bravas"	8,00

SALADES

Salade "Tropicana"	17,00
(Salade, tomate, oignon, fromage frais, origan, avocat, et saumon)	
Salade César	16,00
(Salade, parmesan, oeuf dur, poulet, pain frit et sauce au yogourt)	
Salade de burrata à la tomate et huile de basilic	15,00
Avocat et crevettes	19,00
Salade de pastèque, fromage feta et noix	17,00

RIZ

Mín. 2 pers / Precio por pers.

Paella de poissons et fruits de mer	29,00
Paella au homard	43,00
Riz "a banda"	26,00
Fideuá avec lotte, crevettes et fruits de mer	30,00
Paella "aveugle" au Poissons et fruits de mer (sans coquille ni épines de poissons)	30,00
Riz crémeux de pétoncles, poulpe, foie gras et arôme de truffe	35,00
Paella de poulet et légumes	26,00

PÂTES / SOUPE

Linguine à la bolognaise	15,00
Linguine sautées avec des crevettes et des palourdes	20,00
Raviolis de fromage avec sauce aux champignons et huile de truffe	19,00
Gazpacho andaluz	13,00

Pain et alioli 7€ (pars 2 pers.)

TVA inclus



SANDWICHES HAMBURGERS

TROPICANA CLUB (Salade, tomate, mayonnaise, bacon, poulet, cheddar et oeuf)	14,00
TOSTIE (jambon et fromage)	7,50
HAMBURGER TROPICANA ANGUS BURGER	17,00
(Salade, tomate, oignon, mayonnaise, bacon, cheddar et oeuf)	
HAMBURGER DE POULET (Salade, tomate, mayonnaise et poulet pané)	13,00
HAMBURGER VÉGÉTARIEN (Salade, tomate, oignon, mayonnaise, avocat, cheddar)	13,00
PLAT DE FRITES	6,00

POISSONS

Loup de mer en croûte de sel ou au four (Min. 2 pers. / Prix par pers.)	34,00
Saumon avec légumes	26,00
Loup de mer sauvage avec sauce à la noix de coco, agrumes et légumes	32,00
Tataki de thons avec curry risotto	30,00
Calmar au grill	21,50

POISSONS DU JOUR

Grillade de poissons "Tropicana"	40,00
Rascasse rouge, St Pierre, Mérout	73,00/kg
Langouste sautée au brandy	146,00/kg
Cassolette de langouste (Min. 2 pers.)	146,00/kg
Au court bouillon de poisson et riz "a banda" (Min. 2 pers. / Prix par pers.)	38,00
Salmorra (Min. 2 pers. / Precio por pers.)	37,00

VIANDES

Côte de boeuf Galicien avec des poivrons de Padrón	33,00
Entrecôte "Café de Paris"	31,00
Filet de boeuf avec foie au Oporto sauce	30,00
Escalope à la milanaise	17,00
Secret ibérique (Épaule - filet coupe)	26,00

"Viandes sélectionnées grillées sur pierre (min 2 pers.)"

Pain et alioli 7€ (pars 2 pers.)

TVA inclus



VORSPEISEN

Iberischer Schinken und Toast mit Tomate	32,00
Thunfisch Tartar mit Zwiebelchenöl und Avocado	20,50
Melone mit Iberischer Schinken	19,00
Carpaccio aus Filet mit Pesto und Parmesanspänen	19,00
Gänseleber mit Apfelcurrytatin und Mangocoulée	21,00
Knoblauch-Krabben	19,50
Miesmuscheln gedünstet	19,00
Frittierte Tintenfisch	21,50
Frittierte "Chipirones" (kleine Tintenfischart)	19,00
Gegrillter Oktopus mit Hummus und Erbsenpüree	22,00
Kroketten mit Iberico Schinken	18,00
Geräucherte Sardinen Toast mit avocado und halbtrockene Tomate	19,00
Jakobsmuschelngratin und roter Curry (6 pcs)	21,00
Ibiza Garnelen Carpaccio	21,00
"Patatas bravas"	8,00

SALATE

Salat Tropicana	17,00
(Salat, Tomate, Zwiebel, Frischkäse, Minze, Oregano, Avocado, und Lachs)	
Caesar Salat	16,00
(Salat, Parmesan, Gekochtes Ei, Hähnchen mit Öl geröstetes Brot und Joghurt-Sauce)	
Burratina Salat mit Tomaten und Basilikumöl	15,00
Avocado mit Krabben	19,00
Wassermelone salat , mit Feta-Käse und Walnüsse	17,00

REISGERICHTE

Min. 2 pers./ Preis pro Person

Paella mit Fisch und Meeresfrüchten	29,00
Paella mit Hummer	43,00
Reisplatte "a banda"	26,00
Fideua (nudelpaella) mit Seeteufel, Krabben und Meeresfrüchten	30,00
Blind Paella Meeresfrüchte (keine Knochen oder Muscheln)	30,00
Cremiger Reis mit Jakobsmuscheln, Oktopus, Gänseleber und Trüffelaroma	35,00
Paella mit Hähnchen und Gemüse	26,00

PASTA / SUPPEN

Linguine alla Bolognese	15,00
Linguine sautiert mit Krabben und Venusmuscheln	20,00
Käseravioli mit Pilzsauce und Trüffelöl	19,00
Gazpacho andaluz (kalte Tomaten und Gemüsesuppe)	13,00

Brot und alioli 7€ (pro 2 menschen)

Mehrwertsteuer inklusive



SANDWICHES HAMBURGERS

TROPICANA CLUB (Salat, Tomate, Mayonnaise, Speck, Hähnchen, Käse und Ei)	14,00
TOSTIE (Schinken und Käse)	7,50
HAMBURGER TROPICANA ANGUS (Salat, Tomate, Zwiebel, Mayonnaise, Speck, Käse und Ei)	17,00
HAMBURGER HÄHNCHEN (Salat, Tomate, Mayonnaise, und panierte Hähnchen)	13,00
VEGETARISCHE HAMBURGER (Salat, Tomate, Zwiebel, Mayonnaise, Speck, Cheddar, Avocado, und v. burger)	13,00
TELLER POMMES FRITES	6,00

FISCHGERICHTE

Wolfsbarsch in der Salzkruste oder im Ofen gebacken (Min. 2 pers. / Preis pro Pers.)	34,00
Lachs mit sautiert Gemüse	26,00
Wilder Seebarsch mit Kokosnuss-Sauce, Zitrusfrüchte und Gemüse	32,00
Thunfisch Tataki mit Curry-Risotto	30,00
Tintenfisch vom Grill	21,50

FRISCHER FISCH DES TAGES

Gemischte Fisch-Grillplatte "Tropicana"	40,00
Drachenkopf, Peterfisch, Zackenbarsch	73,00/kg
Languste sautiert mit brandy	146,00/kg
Languste Topf (Min. 2 pers.)	146,00/kg
Fischtopf mit Reis "a banda" (Min. 2 pers. / Preis pro Pers.)	38,00
Salmorra (Min. 2 pers. / Precio por pers.)	37,00

FLEISCHGERICHTE

T-Bone Steak von Galicia mit Paprikaschoten aus Padrón	33,00
Entrecôte "Café de París"	31,00
Rinderfilet mit Pastete flambiert mit Portwein	30,00
Mailänder Schnitzel	17,00
Iberische Geheimnis , das zarteste Stück Fleisch vom Iberischen Schwein	26,00

"Überprüfen Sie unsere Auswahl an heißem Stein Fleisch (min. 2 pers.)"

Brot und alioli 7€ (pro 2 menschen)
Mehrwerststeuer inklusive

BATIDOS / MILKSHAKES

FRESA - Strawberry - Fraise	9,00
PLÁTANO - Banana - Banane	9,00
VAINILLA - Vanilla - Vanille	9,00
PIÑA - Pineapple - Ananas	9,00
COCO - Coconut - Coco	9,00
MANGO - Mango - Mangue	9,00
CHOCOLATE - Chocolate - Chocolat	9,00

ZUMOS DE FRUTAS JUICES / JUS DE FRUITS

NARANJA - Orange - Orange	8,00
MANZANA - Apple - Pomme	9,00
LIMÓN - Lemon - Citron	9,00
PLÁTANO - Banana - Banane	9,00
PIÑA - Pineapple - Ananas	9,00
FRESA - Strawberry - Fraise	9,00
POMELO - Grapefruit - Pamplemousse	9,00
SANDÍA - Watermelon - Pastèque	9,00
MELÓN - Melon - Melon	9,00
KIWI - Kiwi - Kiwi	9,00
UVA - Grape - Raisin	9,00
PERA - Pear - Poire	9,00
MANGO - Mango - Mangue	9,00
MARACUYA - Passion fruit - Maracuja	9,00
GUAYABA - Guava - Goyave	9,00
ZANAHORIA - Carrot - Carottes	9,00
REMOLACHA - Beetroot - Betterave	9,00
TUTTIFRUTI (3 SABORES - 3 FLAVOURS - 3 FRUITS)	10,00

EXTRAS Aguacate 1,00 / Pepino 1,00 / Espinaca 1,00 / Lima 1,00 / Apio 1,00
 Avocado / Cucumber / Spinach / Lime / Celery

SANGRIAS

VINO / WINE / VIN

(ROSADO - BLANCO - TINTO / ROSÉ - WHITE - RED / ROSÉ - BLANC - ROUGE)

	1L	28,00
	1,5L	31,00
ESPECIAL SANGRIA CAVA	1,5L	39,00
* ESPECIAL SANGRIA BASE + BOTTLE (CAVA, CHAMPAGNE)		30 + BOTTLE

PLATO DE FRUTA ESPECIAL TROPICANA

33,00



(Special Tropicana fresh fruit plate)
 (Assiette de fruits spéciaux Tropicana)



COCKTAILS

SEX ON THE BEACH	Naranja - melocotón - vodka - granadina / orange - peach - vodka - grenadine	12,00
TEQUILA SUNRISE	Naranja - melocotón - tequila - granadina / orange - peach - tequila - grenadine	12,00
PIÑA COLADA	Piña - purée de coco - ron / pineapple - coconut purée - rum	12,00
COCO LOCO	Piña - purée de coco - vodka / pineapple - coconut purée - vodka	12,00
MOJITO (FRESA / STRAWBERRY)	Lima - menta - ron / lime - mint - rum	12,00
MOJITO NEW FLAVOURS	Manzana / Mango / Frambuesa - Apple / Mango / Raspberry	12,00
CAIPIRINHA (FRESA / STRAWBERRY)	lima - cachaça / lime - cachaça	12,00
CAIPIROSKA (FRESA / STRAWBERRY)	lima - vodka / lime - vodka	12,00
BLOODY MARY	Tomate - limón - vodka - s & p - tabasco / tomato - lemon - vodka - s & p - tabasco	12,00
DAIQUIRI (FRESA / STRAWBERRY)	Limón - ron / lemon - rum	12,00
MARGARITA (FRESA / STRAWBERRY)	Limón - cointreau - tequila / lemon - cointreau - tequila	12,00
MOSCOW MULE	Lima - vodka - gingerbeer - pepino / lime - vodka - gingerbeer - cucumber	13,00
CUBAN MULE	Lima - ron - gingerbeer - pepino / lime - rum - gingerbeer - cucumber	13,00
LONDON MULE	Lima - gin - gingerbeer - pepino / Lime - gin - gingerbeer - cucumber	13,00
MEZCAL MULE	Lima - mezcal - gingerbeer / Lime - mezcal - gingerbeer	13,00
MEXICAN MULE	Lima - tequila - gingerbeer / lime - tequila - gingerbeer	13,00
HUGO	Lima - sirope flor de saúco - menta - cava / lime - elderflower syrup - mint - cava	12,00

TROPICANA COCKTAILS

TROPICANA	Piña - fresa - plátano - ron - granadina / pineapple - strawberry - banana - rum - grenadine	12,00
MEZCALITA TROPICAL	Piña - maracuya - mezcal / ananas - passion fruit - mezcal	13,00
MR. PINK	Lima - sirope frambuesa - vodka / lime - raspberry syrup - vodka	13,00
TROPICANA EXPRESSO MARTINI	Expresso - khalua - licor de chocolate - vodka / expresso - khalua - chocolate liquor - vodka	13,00
SEA BREEZE	Pomelo - zumo de arándanos - vodka / grapefruit - cranberry juice - vodka	13,00
BAILES TROPICALES	Plátano - leche de coco - Baileys - ron / banana - coconut milk - Baileys - rum	13,00
GREEN VELVET	Lima - sirope manzana - canela - ron / lime - apple syrup - cinnamon - rum	13,00
PURPLE RAIN	Lima - sirope lavanda - uva - ginebra - soda / lime - lavande syrup - grape - gin - soda	13,00
TWISTED	Brandy - gingerale - sirope jengibre - naranja / Brandy - gingerale - gingersyrup - orange	13,00
HAKUNA MATATA	Lima - ron - mango - coco - aguacate / Lime - rum - mango - coconut - avocado	13,00
COCO BONGO	licor picante - purée de coco - lima - ron - gingerale / Spicy liquor - coconut purée - lime - rum - gingerale	13,00
SPACE ODDITY	Lima - uva - vodka - lavanda - lichi / Lime - grape - vodka - lavande - lychee	13,00
BUSHI	Pomelo - sake - flor de saúco - gingerbeer / Grapefruit - sake - elderflower - gingerbeer	13,00
SPRING MARGARITA	Lavanda - limón - tequila - cointreau / Lavande - lemon - tequila - cointreau	13,00
SPICY MARGARITA	Lima - Sirope picante - tequila - cointreau / Lime - Spicy syrup - tequila - cointreau	13,00
LIGHT MY FIRE	Mezcal - mandarina - lima / Mezcal - mandarine - lime	13,00
COSMIC CRUSH	Pomelo - vodka - romero - gingerbeer / Grapefruit - vodka - rosemary - gingerbeer	13,00