



## ENTRANTES

|   |       |
|---|-------|
| Jamón Ibérico y pan con tomate                                | 29,50 |
| Tartar de atún con aceite de cebollino y aguacate             | 19,00 |
| Melón con jamón Ibérico                                       | 17,00 |
| Carpaccio de solomillo con pesto y virutas de queso parmesano | 17,00 |
| Foie de pato con tatín de manzana al curry y coulis de mango  | 19,00 |
| Gambas al ajillo  | 19,00 |
| Mejillones al vapor   | 16,00 |
| Calamares a la Andaluza                                       | 18,00 |
| Chipirones fritos   | 17,00 |
| Pulpo a la parrilla con Hummus y puré de guisantes            | 20,00 |
| Croquetas de jamón Ibérico                                    | 17,00 |
| Tostas de sardina ahumada con aguacate y tomate semi-seco     | 17,00 |
| Zamburiñas gratinadas y curry rojo                            | 17,00 |
| Carpaccio de gamba ibicenca                                   | 19,00 |
| Patatas bravas  | 6,50  |

## ENSALADAS

|  |       |
|--|-------|
| Ensalada Tropicana   | 16,00 |
| (Lechuga, tomate, cebolla, queso fresco, orégano, aguacate y salmón) |       |
| Ensalada César   | 15,00 |
| (Lechuga, parmesano, huevo duro, pollo, pan frito y salsa de yogurt) |       |
| Ensalada de burratina con tomate y aceite de albáhaca                | 14,00 |
| Aguacate con langostinos   | 17,00 |
| Ensalada de sandía, queso feta y nueces                              | 16,00 |

## ARROCES

Mín. 2 pers / Precio por pers.

|  |       |
|--|-------|
| Paella de pescado y marisco                        | 26,00 |
| Paella de bogavante                                | 39,00 |
| Arroz a banda                                      | 23,00 |
| Fideuá con rape, gamba roja y marisco              | 26,00 |
| Paella ciega de pescado y marisco                  | 27,00 |
| Arroz con zamburiñas, pulpo, foie y aroma de trufa | 31,00 |
| Paella de pollo y verduras                         | 23,00 |

## PASTAS

|  |       |
|--|-------|
| Lingüini boloñesa  | 13,00 |
| Lingüini salteados con gambas y almejas                      | 18,00 |
| Raviolis de queso con salsa de champiñones y aceite de trufa | 16,00 |
| Gazpacho andaluz   | 11,00 |

Pan y alioli 3€ (precio por persona)  
iva incluido



## SANDWICHES HAMBURGUESAS

|  |       |
|--|-------|
| <b>TROPICANA CLUB</b> (Lechuga, tomate, mayonesa, beicon, pollo, cheddar y huevo)                                      | 12,00 |
| <b>MIXTO</b> (Jamón y queso)   | 6,50  |
| <b>HAMBURGUESA TROPICANA</b> <b>CARNE ANGUS</b><br>(Lechuga, tomate, cebolla, mayonesa, beicon, queso cheddar y huevo) | 14,00 |
| <b>HAMBURGUESA POLLO</b> (Lechuga, tomate, mayonesa, y pollo empanado)   | 12,00 |
| <b>HAMBURGUESA VEGETARIANA</b> (Lechuga, tomate, cebolla, mayonesa, aguacate, cheddar + v. burger)                     | 12,00 |
| <b>PLATO DE PATATAS</b>  | 5,00  |

## PESCADOS

|   |       |
|---|-------|
| <b>Lubina a la sal o al horno</b> (Min. 2 pers. / Precio por pers.) | 29,00 |
| <b>Suprema de Salmon y verduras salteadas</b>                       | 23,00 |
| <b>Lubina salvaje con salsa de coco, cítricos y verduras</b>        | 29,00 |
| <b>Tataki de atún con risotto al curry</b>                          | 27,00 |
| <b>Calamar a la plancha</b>   | 18,00 |

## PESCADOS DE MERCADO

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Parrillada de pescado "Tropicana"</b>                                  | 35,00     |
| <b>Rotja, gallo, mero</b>   | 69,00/kg  |
| <b>Langosta salteada al brandy</b>  | 142,00/kg |
| <b>Caldereta de langosta</b> (Min. 2 pers.)                               | 142,00/kg |
| <b>Bullit de peix con arroz a banda</b> (Min. 2 pers. / Precio por pers.) | 37,00     |
| <b>Salmorra</b> (Min. 2 pers. / Precio por pers.)                         | 37,00     |

## CARNES

|  |       |
|--|-------|
| <b>Chuletón Gallego al barro con pimientos de Padrón</b> | 29,00 |
| <b>Entrecot "Café de París"</b>                          | 28,00 |
| <b>Solomillo de ternera con foie al Oporto</b>           | 27,00 |
| <b>Escalope milanesa de pollo</b>                        | 15,00 |
| <b>Secreto Ibérico</b>                                   | 23,00 |

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

Pan y alioli 3€ (precio por persona)  
iva incluido



## STARTERS

|   |       |
|---|-------|
| Iberian cured ham and bread with tomato                   | 29,50 |
| Tuna tartare with spring onion oil and avocado            | 19,00 |
| Melon with Iberian cured ham                              | 17,00 |
| Fillet carpaccio with pesto and parmesan cheese shavings  | 17,00 |
| Duck foie gras with apple curry tatin and mango coulis    | 19,00 |
| Garlic prawns   | 19,00 |
| Steamed mussels   | 16,00 |
| Fried squid rings   | 18,00 |
| Fried "chipirones" (small cuttlefish)                     | 17,00 |
| Grilled octopus with Hummus and peas purée                | 20,00 |
| Croquettes of Iberian ham                                 | 17,00 |
| Smoked sardines on toast with avocado and semi-dry tomato | 17,00 |
| Variegated Scallops au gratin with red curry (6 pcs)      | 17,00 |
| Prawns from Ibiza carpaccio                               | 19,00 |
| "Patatas bravas"  | 6,50  |

## SALADS

|   |       |
|---|-------|
| "Tropicana" salad<br>(Lettuce, tomato, onion, fresh cheese, oregano, avocado, and salmon) | 16,00 |
| Caesar salad<br>(Lettuce, parmesan, boiled egg, chicken, fried bread and yogurt sauce)    | 15,00 |
| Burrata salad with tomato and basil oil   | 14,00 |
| Avocado with kingprawns   | 17,00 |
| Watermelon salad with feta cheese and walnuts   | 16,00 |

## RICE DISHES

Min. 2 people / Price per person

|  |       |
|--|-------|
| Paella with fish and seafood   | 26,00 |
| Lobster paella   | 39,00 |
| "A banda" rice   | 23,00 |
| Fideuá (noodle paella) with monkfish, red prawns and seafood           | 26,00 |
| Blind paella with fish and seafood (without bones and shells)          | 27,00 |
| Creamy rice with variegated scallops, octopus, foie and truffle flavor | 31,00 |
| Paella with chicken and vegetables                                     | 23,00 |

## PASTAS / SOUP

|   |       |
|---|-------|
| Linguini bolognese                                  | 13,00 |
| Sautéed linguini with prawns and clams              | 18,00 |
| Cheese raviolis with mushroom sauce and truffle oil | 16,00 |
| Gazpacho andaluz                                    | 11,00 |

Bread and alioli 3€ (price per person)  
vat included



## HAMBURGERS SANDWICHES

|   |       |
|---|-------|
| TROPICANA CLUB (Lettuce, tomato, mayonnaise, bacon, chicken, cheese and egg)        | 12,00 |
| TOSTIE (Ham and cheese)   | 6,50  |
| TROPICANA HAMBURGER <b>ANGUS BURGER</b>   | 14,00 |
| (Lettuce, tomato, onion, mayonnaise, bacon, cheddar and egg)                        |       |
| CHICKEN HAMBURGER (Lettuce, tomato, mayonnaise, and chicken)                        | 12,00 |
| VEGGIE HAMBURGER (Lettuce, tomato, onion, avocado, mayonnaise, cheddar + v. burger) | 12,00 |
| PLATE OF CHIPS  | 5,00  |

## FISH

|  |       |
|--|-------|
| Sea bass in salt crust or baked (Min. 2 people / Price per person) | 29,00 |
| Salmon and sautéed vegetables                                      | 23,00 |
| Wild sea bass with coconut saucem citrics and vegetables           | 29,00 |
| Tuna tataki with curry risotto                                     | 27,00 |
| Grilled squid  | 18,00 |

## DAILY FISH

|  |           |
|--|-----------|
| Mixed grill of fish "Tropicana"  | 35,00     |
| Scorpion fish, John dory, Grouper  | 69,00/kg  |
| Spiny lobster sautéed with brandy  | 142,00/kg |
| Spiny Lobster casserole (Min. 2 people)  | 142,00/kg |
| "Bullit de peix" (boiled fish stew) with "a banda" rice (Min. 2 people / Price per person) | 37,00     |
| Salmorra (Min. 2 pers. / Precio por pers.)   | 37,00     |

## MEAT

|   |       |
|---|-------|
| T-Bone steak from Galicia with "Padron" peppers                     | 29,00 |
| Sirloin steak "Café de París"                                       | 28,00 |
| Fillet steak with foie and Oporto sauce                             | 27,00 |
| Escalope milanese (chicken)   | 15,00 |
| Iberian secret (the most tender piece of meat from the Iberian pig) | 23,00 |

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

Bread and alioli 3€ (price per person)  
vat included



## VOORGERECHTEN

|   |       |
|---|-------|
| Iberico ham geserveerd met tomaat op geroosterd brood                   | 29,50 |
| Tonijntartaar met bieslook-olie en avocado                              | 19,00 |
| Meloen met Ibérico ham  | 17,00 |
| Rundercarpaccio met pesto en geschaafde Parmezaanse kaas                | 17,00 |
| Foie gras van eend met appel-curry-tatin en een coulis van mango        | 19,00 |
| Knoflookgarnalen  | 19,00 |
| Mosselen gestoomd   | 16,00 |
| Gefrituurde inktvisringen a la Andaluza                                 | 18,00 |
| “Chipirones” Gefrituurde kleine inktvisjes                              | 17,00 |
| Gegrilde octopus met Hummus en erwtenpuree                              | 20,00 |
| Kroketjes met jamon Ibérico   | 17,00 |
| Gerookte sardines op toast met avocado en halfdroge tomaat              | 17,00 |
| Zamburiñas (kleine Jacobsschelpen) gegratineerd met rode curry (6 stuk) | 17,00 |
| Carpaccio van gamba's uit Ibiza   | 19,00 |
| “Patatas bravas”  | 6,50  |

## SALADES

|   |       |
|---|-------|
| Salade Tropicana  | 16,00 |
| (sla, tomaten, ui, verse Burgos kaas, avocado, zalm en oregano) |       |
| CaesarSalade  | 15,00 |
| (sla, Parmezaanse kaas, ei, kip, croutons en yoghurt dressing)  |       |
| Salade van burratina, tomaten en basilicumolie                  | 14,00 |
| Avocado met garnalen  | 17,00 |
| Watermeloensalade met feta en walnoten                          | 16,00 |

## RIJSTGERECHTEN

|   |       |
|---|-------|
| Min. 2 personen / prijs per persoon   |       |
| Paella met vis, schaal- en schelpdieren   | 26,00 |
| Paella met kreeft   | 39,00 |
| 'A banda' rijst   | 23,00 |
| Fideuá (paella van macaroni) met zeeduivel, gambas, schaal en schelpdieren          | 26,00 |
| Blinde paella met vis en zeevruchten (ontgraat, gepeld en schoongemaakt)            | 27,00 |
| Romige rijst met zamburiñas (kleine Jacobsschelpen), octopus, foie en truffel aroma | 31,00 |
| Paella met kip en groenten  | 23,00 |

## PASTA'S / SOEPEN

|  |       |
|--|-------|
| Linguine bolognese   | 13,00 |
| Linguine gebakken met gamba's en venusschelpen                 | 18,00 |
| Ravioli gevuld met ricotta en truffel olie met champignonssaus | 16,00 |
| Gazpacho andaluz   | 11,00 |

Brood en alioli 3€ (prijs per persoon)  
BTW inclusief



## SANDWICHES BURGERS

|  |       |
|--|-------|
| TROPICANA CLUB (sla, tomaat, mayonaise, bacon, kip, cheddar en ei)                         | 12,00 |
| TOSTIE (Ham en kaas)   | 6,50  |
| TROPICANA HAMBURGER <b>ANGUS BURGER</b><br>(Sla, tomaat, ui, mayonaise, bacon, kaas en ei) | 14,00 |
| KIPFILETBURGER (Sla, tomaat, mayonaise, en gepaneerde kip)                                 | 12,00 |
| VEGETARISCHE BURGER (Sla, tomaat, ui, mayonaise, avocado, cheddar en v. burger)            | 12,00 |
| PLATE OF CHIPS   | 5,00  |

## VIS

|   |       |
|---|-------|
| Zeebaars, gebakken of gegaard in een zoutkorst (Min. 2 pers. / prijs per persoon) | 29,00 |
| Zalm met gebakken groenten  | 23,00 |
| Wilde zeebaars met kokossaus, citrus en groenten                                  | 29,00 |
| Tonijn tataki met curry risotto   | 27,00 |
| Gegrilde inktvis  | 18,00 |

## DAGVERSE VIS

|   |           |
|---|-----------|
| Mixed grill van vis 'Tropicana'   | 35,00     |
| Schorpioenvis, scharretong of zeebaars  | 69,00/kg  |
| Langoest gesauteerd met brandy  | 142,00/kg |
| Stoofpot van langoest (Min. 2 pers.)  | 142,00/kg |
| "Bullit de peix" (visstoofpot) met rijst 'a banda (Min. 2 pers./ prijs per persoon) | 37,00     |
| Salmorra (Min. 2 pers. / Precio por pers.)  | 37,00     |

## VLEES

|  |       |
|--|-------|
| T-Bone steak von Galicia met gegrilde groene Padrón pepers       | 29,00 |
| Entrecote 'Café de Paris'  | 28,00 |
| Ossenhaas met foie en portsaus                                   | 27,00 |
| Escalope milanese (schnittel)                                    | 15,00 |
| Secreto Iberico, het sappigste stuk vlees van het Iberico varken | 23,00 |

*"Proef ons speciaal geselecteerde vlees van de steengrill"*

Brood en alioli 3€ (prijs per persoon)  
BTW inclusief



## ENTRÉES

|   |       |
|---|-------|
| Jambon ibérique et pain à la tomate                                   | 29,50 |
| Tartare de thon à l'huile de ciboulette et avocat                     | 19,00 |
| Melon au jambon ibérique  | 17,00 |
| Carpaccio de file au pesto et copeaux de parmesan                     | 17,00 |
| Foie de canard avec un tatin de pomme au curry et un coulis de mangue | 19,00 |
| Crevettes à l'aila  | 19,00 |
| Moules à la vapeur  | 16,00 |
| Anneaux de calmars frits  | 18,00 |
| "Chipirones" (petites seiches) frits                                  | 17,00 |
| Poulpe grillé avec houmous et purée de pois                           | 20,00 |
| Croquettes de jambon ibérique   | 17,00 |
| Toast de sardine fumé à l'avocat et tomate semi-sèche                 | 17,00 |
| Pétoncles gratinées et curry rouge (6 pcs)                            | 17,00 |
| Crevettes d'Ibiza carpaccio   | 19,00 |
| "Patatas bravas"  | 6,50  |

## SALADES

|   |       |
|---|-------|
| Salade "Tropicana"  | 16,00 |
| (Salade, tomate, oignon, fromage frais, origan, avocat, et saumon)  |       |
| Salade César  | 15,00 |
| (Salade, parmesan, oeuf dur, poulet, pain frit et sauce au yogourt) |       |
| Salade de burrata à la tomate et huile de basilic                   | 14,00 |
| Avocat et crevettes   | 17,00 |
| Salade de pastèque, fromage feta et noix                            | 16,00 |

## RIZ

Mín. 2 pers / Precio por pers.

|   |       |
|---|-------|
| Paella de poissons et fruits de mer   | 26,00 |
| Paella au homard  | 39,00 |
| Riz "a banda"   | 23,00 |
| Fideuá avec lotte, crevettes et fruits de mer                                       | 26,00 |
| Paella "aveugle" au Poissons et fruits de mer (sans coquille ni épines de poissons) | 27,00 |
| Riz crémeux de pétoncles, poulpe, foie gras et arôme de truffe                      | 31,00 |
| Paella de poulet et légumes   | 23,00 |

## PÂTES / SOUPE

|   |       |
|---|-------|
| Linguine à la bolognaise  | 13,00 |
| Linguine sautées avec des crevettes et des palourdes              | 18,00 |
| Raviolis de fromage avec sauce aux champignons et huile de truffe | 16,00 |
| Gazpacho andaluz  | 11,00 |

Pain et alioli 3€ (pars pers.)

TVA inclus



## SANDWICHES HAMBURGERS

|   |       |
|---|-------|
| TROPICANA CLUB (Salade, tomate, mayonnaise, bacon, poulet, cheddar et oeuf)                             | 12,00 |
| TOSTIE (jambon et fromage)  | 6,50  |
| HAMBURGER TROPICANA <b>ANGUS BURGER</b><br>(Salade, tomate, oignon, mayonnaise, bacon, cheddar et oeuf) | 14,00 |
| HAMBURGER DE POULET (Salade, tomate, mayonnaise et poulet pané)   | 12,00 |
| HAMBURGER VÉGÉTARIEN (Salade, tomate, oignon, mayonnaise, avocat, cheddar)                              | 12,00 |
| PLAT DE FRITES  | 5,00  |

## POISSONS

|   |       |
|---|-------|
| Loup de mer en croûte de sel ou au four (Min. 2 pers. / Prix par pers.) | 29,00 |
| Saumon avec légumes   | 23,00 |
| Loup de mer sauvage avec sauce à la noix de coco, agrumes et légumes    | 29,00 |
| Tataki de thons avec curry risotto                                      | 27,00 |
| Calmar au grill   | 18,00 |

## POISSONS DU JOUR

|   |           |
|---|-----------|
| Grillade de poissons "Tropicana"  | 35,00     |
| Rascasse rouge, St Pierre, Mérout   | 69,00/kg  |
| Langouste sautée au brandy  | 142,00/kg |
| Cassolette de langouste (Min. 2 pers.)  | 142,00/kg |
| Au court bouillon de poisson et riz "a banda" (Min. 2 pers. / Prix par pers.) | 37,00     |
| Salmorra (Min. 2 pers. / Precio por pers.)                                    | 37,00     |

## VIANDES

|  |       |
|--|-------|
| Côte de boeuf Galicien avec des poivrons de Padrón | 29,00 |
| Entrecôte "Café de Paris"                          | 28,00 |
| Filet de boeuf avec foie au Oporto sauce           | 27,00 |
| Escalope à la milanaise                            | 15,00 |
| Secret ibérique (Épaule - filet coupe)             | 23,00 |

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

Pain et alioli 3€ (pars pers.)

TVA inclus





## VORSPEISEN

|  |       |
|--|-------|
| Iberischer Schinken und Toast mit Tomate                       | 29,50 |
| Thunfisch Tartar mit Zwiebelchenöl und Avocado                 | 19,00 |
| Melone mit Iberischer Schinken                                 | 17,00 |
| Carpaccio aus Filet mit Pesto und Parmesanspänen               | 17,00 |
| Gänseleber mit Apfelcurrytatin und Mangocoulée                 | 19,00 |
| Knoblauch-Krabben  | 19,00 |
| Miesmuscheln gedünstet   | 16,00 |
| Frittierte Tintenfisch   | 18,00 |
| Frittierte "Chipirones" (kleine Tintenfischart)                | 17,00 |
| Gegrillter Oktopus mit Hummus und Erbsenpüree                  | 20,00 |
| Kroketten mit Iberico Schinken                                 | 17,00 |
| Geräucherte Sardinen Toast mit avocado und halbtrockene Tomate | 17,00 |
| Jakobsmuschelngratin und roter Curry (6 pcs)                   | 17,00 |
| Ibiza Garnelen Carpaccio                                       | 19,00 |
| "Patatas bravas"   | 6,50  |

## SALATE

|  |       |
|--|-------|
| <b>Salat Tropicana</b>   | 16,00 |
| (Salat, Tomate, Zwiebel, Frischkäse, Minze, Oregano, Avocado, und Lachs)           |       |
| <b>Caesar Salat</b>  | 15,00 |
| (Salat, Parmesan, Gekochtes Ei, Hähnchen mit Öl geröstetes Brot und Joghurt-Sauce) |       |
| <b>Burratina Salat mit Tomaten und Basilikumöl</b>                                 | 14,00 |
| <b>Avocado mit Krabben</b>   | 17,00 |
| <b>Wassermelone salat , mit Feta-Käse und Walnüsse</b>                             | 16,00 |

## REISGERICHTE

Min. 2 pers./ Preis pro Person

|  |       |
|--|-------|
| Paella mit Fisch und Meeresfrüchten                                    | 26,00 |
| Paella mit Hummer  | 39,00 |
| Reisplatte "a banda"   | 23,00 |
| Fideua (nudelpaella) mit Seeteufel, Krabben und Meeresfrüchten         | 26,00 |
| Blind Paella Meeresfrüchte (keine Knochen oder Muscheln)               | 27,00 |
| Cremiger Reis mit Jakobsmuscheln, Oktopus, Gänseleber und Trüffelaroma | 31,00 |
| Paella mit Hähnchen und Gemüse   | 23,00 |

## PASTA / SUPPEN

|  |       |
|--|-------|
| Linguine alla Bolognese                          | 13,00 |
| Linguine sautiert mit Krabben und Venusmuscheln  | 18,00 |
| Käseravioli mit Pilzsauce und Trüffelöl          | 16,00 |
| Gazpacho andaluz (kalte Tomaten und Gemüsesuppe) | 11,00 |

Brot und alioli 3€ (pro person)

Mehrwertsteuer inklusive



## SANDWICHES HAMBURGERS

|   |       |
|---|-------|
| TROPICANA CLUB (Salat, Tomate, Mayonnaise, Speck, Hähnchen, Käse und Ei)                            | 12,00 |
| TOSTIE (Schinken und Käse)  | 6,50  |
| HAMBURGER TROPICANA <b>ANGUS</b><br>(Salat, Tomate, Zwiebel, Mayonnaise, Speck, Käse und Ei)        | 14,00 |
| HAMBURGER HÄHNCHEN (Salat, Tomate, Mayonnaise, und panierte Hähnchen)                               | 12,00 |
| VEGETARISCHE HAMBURGER (Salat, Tomate, Zwiebel, Mayonnaise, Speck, Cheddar, Avocado, und v. burger) | 12,00 |
| TELLER POMMES FRITES  | 5,00  |

## FISCHGERICHTE

|  |       |
|--|-------|
| Wolfsbarsch in der Salzkruste oder im Ofen gebacken (Min. 2 pers. / Preis pro Pers.) | 29,00 |
| Lachs mit sautiert Gemüse  | 23,00 |
| Wilder Seebarsch mit Kokosnuss-Sauce, Zitrusfrüchte und Gemüse                       | 29,00 |
| Thunfisch Tataki mit Curry-Risotto   | 27,00 |
| Tintenfisch vom Grill  | 18,00 |

## FRISCHER FISCH DES TAGES

|   |           |
|---|-----------|
| Gemischte Fisch-Grillplatte "Tropicana"                       | 35,00     |
| Drachenkopf, Peterfisch, Zackenbarsch                         | 69,00/kg  |
| Languste sautiert mit brandy                                  | 142,00/kg |
| Languste Topf (Min. 2 pers.)                                  | 142,00/kg |
| Fischtopf mit Reis "a banda" (Min. 2 pers. / Preis pro Pers.) | 37,00     |
| Salmorra (Min. 2 pers. / Precio por pers.)                    | 37,00     |

## FLEISCHGERICHTE

|   |       |
|---|-------|
| T-Bone Steak von Galicia mit Paprikaschoten aus Padrón                  | 29,00 |
| Entrecôte "Café de París"   | 28,00 |
| Rinderfilet mit Pastete flambiert mit Portwein                          | 27,00 |
| Mailänder Schnitzel   | 15,00 |
| Iberische Geheimnis , das zarteste Stück Fleisch vom Iberischen Schwein | 23,00 |

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

Brot und alioli 3€ (pro person)  
Mehrwertsteuer inklusive

## BATIDOS / MILKSHAKES

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| FRESA - Strawberry - Fraise      | 8,00 |
| PLÁTANO - Banana - Banane        | 8,00 |
| VAINILLA - Vanilla - Vanille     | 8,00 |
| PIÑA - Pineapple - Ananas        | 8,00 |
| COCO - Coconut - Coco            | 8,00 |
| MANGO - Mango - Mangue           | 8,00 |
| CHOCOLATE - Chocolate - Chocolat | 8,00 |

## ZUMOS DE FRUTAS JUICES / JUS DE FRUITS

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| NARANJA - Orange - Orange           | 7,00 |
| MANZANA - Apple - Pomme             | 8,00 |
| LIMÓN - Lemon - Citron              | 8,00 |
| PLÁTANO - Banana - Banane           | 8,00 |
| PIÑA - Pineapple - Ananas           | 8,00 |
| FRESA - Strawberry - Fraise         | 8,00 |
| POMELO - Grapefruit - Pamplemousse  | 8,00 |
| SANDÍA - Watermelon - Pastèque      | 8,00 |
| MELÓN - Melon - Melon               | 8,00 |
| KIWI - Kiwi - Kiwi                  | 8,00 |
| UVA - Grape - Raisin                | 8,00 |
| PERA - Pear - Poire                 | 8,00 |
| MANGO - Mango - Mangue              | 8,00 |
| MARACUYA - Passion fruit - Maracuja | 8,00 |
| GUAYABA - Guava - Goyave            | 8,00 |
| ZANAHORIA - Carrot - Carottes       | 8,00 |
| REMOLACHA - Beetroot - Betterave    | 8,00 |

TUTTIFRUTI ( 3 SABORES - 3 FLAVOURS - 3 FRUITS ) 9,00

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   | 25,00        |
|   | 1,5L | 27,00        |
| ESPECIAL SANGRIA CAVA                               | 1,5L | 33,00        |
| * ESPECIAL SANGRIA BASE + BOTELLA (CAVA, CHAMPAGNE) |      | 25 + Botella |
| + BOTTLE (CAVA, CHAMPAGNE)                          |      | 25 + Bottle  |

PLATO DE FRUTA ESPECIAL TROPICANA 30,00



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



## COCKTAILS

|  |   |       |
|--|---|-------|
| <b>SEX ON THE BEACH</b>                  | Naranja - melocotón - vodka - granadina / orange - peach - vodka - grenadine        | 10,00 |
| <b>TEQUILA SUNRISE</b>                   | Naranja - melocotón - tequila - granadina / orange - peach - tequila - grenadine    | 10,00 |
| <b>PIÑA COLADA</b>                       | Piña - purée de coco - ron / pineapple - coconut purée - rum                        | 10,00 |
| <b>COCO LOCO</b>                         | Piña - purée de coco - vodka / pineapple - coconut purée - vodka                    | 10,00 |
| <b>MOJITO ( FRESA / STRAWBERRY )</b>     | Lima - menta - ron / lime - mint - rum  | 10,00 |
| <b>MOJITO NEW FLAVOURS</b>               | Manzana / Mango / Frambuesa - Apple / Mango / Raspberry                             | 10,00 |
| <b>CAIPIRINHA ( FRESA / STRAWBERRY )</b> | lima - cachaça / lime - cachaça   | 10,00 |
| <b>CAIPIROSKA ( FRESA / STRAWBERRY )</b> | lima - vodka / lime - vodka   | 10,00 |
| <b>BLOODY MARY</b>                       | Tomate - limón - vodka - s & p - tabasco / tomato - lemon - vodka - s & p - tabasco | 10,00 |
| <b>DAIQUIRI ( FRESA / STRAWBERRY )</b>   | Limón - ron / lemon - rum   | 10,00 |
| <b>MARGARITA ( FRESA / STRAWBERRY )</b>  | Limón - cointreau - tequila / lemon - cointreau - tequila                           | 10,00 |
| <b>MOSCOW MULE</b>                       | Lima - vodka - gingerbeer - pepino / lime - vodka - gingerbeer - cucumber           | 11,00 |
| <b>CUBAN MULE</b>                        | Lima - ron - gingerbeer - pepino / lime - rum - gingerbeer - cucumber               | 11,00 |
| <b>LONDON MULE</b>                       | Lima - gin - gingerbeer - pepino / Lime - gin - gingerbeer - cucumber               | 11,00 |
| <b>MEZCAL MULE</b>                       | Lima - mezcal - gingerbeer / Lime - mezcal - gingerbeer                             | 11,00 |
| <b>MEXICAN MULE</b>                      | Lima - tequila - gingerbeer / lime - tequila - gingerbeer                           | 11,00 |
| <b>HUGO</b>                              | Lima - sirope flor de saúco - menta - cava / lime - elderflower syrup - mint - cava | 10,00 |

## TROPICANA COCKTAILS

|                                   |  |       |
|-----------------------------------|--|-------|
| <b>TROPICANA</b>                  | Piña - fresa - plátano - ron - granadina / pineapple - strawberry - banana - rum - grenadine                   | 10,00 |
| <b>MEZCALITA TROPICAL</b>         | Piña - maracuya - mezcal / ananas - passion fruit - mezcal   | 11,00 |
| <b>MR. PINK</b>                   | Lima - sirope frambuesa - vodka / lime - raspberry syrup - vodka   | 11,00 |
| <b>TROPICANA EXPRESSO MARTINI</b> | Expresso - khalua - licor de chocolate - vodka / expresso - khalua - chocolate liquor - vodka                  | 11,00 |
| <b>SEA BREEZE</b>                 | Pomelo - zumo de arándanos - vodka / grapefruit - cranberry juice - vodka                                      | 11,00 |
| <b>BAILES TROPICALES</b>          | Plátano - leche de coco - Baileys - ron / banana - coconut milk - Baileys - rum                                | 11,00 |
| <b>GREEN VELVET</b>               | Lima - sirope manzana - canela - ron / lime - apple syrup - cinnamon - rum                                     | 11,00 |
| <b>PURPLE RAIN</b>                | Lima - sirope lavanda - uva - ginebra - soda / lime - lavande syrup - grape - gin - soda                       | 11,00 |
| <b>TWISTED</b>                    | Brandy - gingerale - sirope jengibre - naranja / Brandy - gingerale - gingersyrup - orange                     | 11,00 |
| <b>HAKUNA MATATA</b>              | Lima - ron - mango - coco - aguacate / Lime - rum - mango - coconut - avocado                                  | 11,00 |
| <b>COCO BONGO</b>                 | licor picante - purée de coco - lima - ron - gingerale / Spicy liquor - coconut purée - lime - rum - gingerale | 11,00 |
| <b>SPACE ODDITY</b>               | Lima - uva - vodka - lavanda - lichi / Lime - grape - vodka - lavande - lychee                                 | 11,00 |
| <b>BUSHI</b>                      | Pomelo - sake - flor de saúco - gingerbeer / Grapefruit - sake - elderflower - gingerbeer                      | 11,00 |
| <b>SPRING MARGARITA</b>           | Lavanda - limón - tequila - cointreau / Lavande - lemon - tequila - cointreau                                  | 11,00 |
| <b>SPICY MARGARITA</b>            | Lima - Sirope picante - tequila - cointreau / Lime - Spicy syrup - tequila - cointreau                         | 11,00 |
| <b>LIGHT MY FIRE</b>              | Mezcal - mandarina - lima / Mezcal - mandarine - lime  | 11,00 |
| <b>COSMIC CRUSH</b>               | Pomelo - vodka - romero - gingerbeer / Grapefruit - vodka - rosemary - gingerbeer                              | 11,00 |