



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

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

PESCADOS

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

PESCADOS DE MERCADO

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

CARNES

Chuletón Gallego al barro con pimientos de Padrón	29,00
Entrecot "Café de París"	28,00
Solomillo de ternera con foie al Oporto	27,00
Escalope milanesa de pollo	15,00
Secreto Ibérico	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 (Lettuce, tomato, onion, fresh cheese, oregano, avocado, and salmon)	16,00
Caesar salad (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 ANGUS BURGER	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 truffelaroma	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 ANGUS BURGER (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 (schnitzel)	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 ANGUS BURGER (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

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

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