AGUA
WATER · EAU

	50 cl	1 L
Agua Mineral *Mineral water* *Eau minérale*	2,00 €	3,00 €
Con gas *Sparkling - Gazeuse*	2,50 €	3,50 €

REFRESCOS
SOFT DRINKS · BOISSONS GAZEUSES

Coca Cola · Coca Cola Zero	3,00 €
Fanta Go (Naranja · Limón) *(Orange · Lemon)* *(Orange · Citron)*	3,00 €
Sprite	3,00 €
Aquarius Zero (Naranja · Limón) *(Orange · Lemon)* *(Orange · Citron)*	3,50 €
Minute Maid (Melocotón) *(Peach) - (Pêche)*	3,00 €
Néctar Essential (Piña) *(Pineapple) - (Ananas)*	3,00 €
Zumo de Naranja Natural *Natural Orange Juice* *Jus d'Orange Naturel*	3,00 €
Royal Bliss Tónica	3,50 €
Fuze Tea (Limón) *(Lemon) · (Citron)*	3,50 €
Red Bull	4,00 €

SANGRÍA

Pinta	5,00 €
Jarra - *Jar - Pichet*	12,00 €

CERVEZAS
BEERS · BIÈRES

	Copa 33 cl	Pinta 50 cl
BARRIL · *BARREL · BARIL*		
Amstel	3,75 €	5,50 €
Heineken	3,75 €	6,00 €
BOTELLA · *BOTTLE · BOUTEILLE*		
Aguila Dorada · 1870		3,50 €
Heineken 0,0		3,50 €
Amstel Radler		3,50 €
Aguila sin Filtrar · Desperados		4,50 €

VINOS
WINES · VINS

TINTO · *RED · ROUGE*		
Monólogo Crianza	3,00 €	14,00 €
Viñas del Vero Crianza	3,50 €	17,00 €
Matsu El Pícaro	4,00 €	19,00 €
Ramón Bilbao Crianza		23,00 €
Finca Villacreces Pruno		28,00 €
BLANCO · *WHITE · BLANC*		
I Heart Sauvignon	2,50 €	14,00 €
Monólogo Verdejo	3,00 €	14,00 €
Protos Verdejo	4,00 €	19,00 €
Frailes Mar		22,00 €
Martín Códax		29,00 €
ROSADO · *ROSÉ · ROSÉ*		
Eternium	3,00 €	11,00 €
Freixenet Ice Rosé		18,00 €
CAVA		
Freixenet Brut Nature		15,00 €

ESPIRITUOSOS
ALCOHOL · ALCOOL

GIN	
Beefeater · Tanqueray	8,50 €
Puerto de Indias Strawberry	9,00 €
Bombay Saphire	9,00 €
Seagram's · Hendrick's	10,00 €
RON · *RHUM*	
Brugal Añejo · Bacardi Superior · Cacique Añejo	8,50 €
Havana Club 7A	9,00 €
WHISKY	
Dewar's White Label · J&B · Ballantines	8,50 €
Four Rosses	9,00 €
Glenfiddich 12A	10,00 €
VODKA	
Absolut	8,50 €
Grey Goose Original	12,00 €
TEQUILA	
José Cuervo Reposado (chupito)	5,00 €
LICORES · *LIQUORS · LIQUEURS*	
Carlos III	3,50 €
Pacharán Etxeko Ukerdi	3,50 €
Ricard	4,00 €
Baileys	5,00 €
Ruavieja (Hierbas)	4,00 €
Ruavieja (Aguardiente)	4,00 €
Crema de Orujo Ruavieja	5,00 €
APERITIVOS · *APERITIFS*	
Martini Blanco	3,50 €
Martini Rojo	3,50 €
Yzaguirre Rojo	3,50 €

ibis

¿Sabes que ibis siente pasión por la música?

Para acercarte la música que más te gusta, ibis ha puesto en marcha varias actividades.
Escanea el código QR de abajo en Spotify para escuchar las playlist de **ibis Music.**

Dou you know ibis is passionate about music?

To bring you closer to the music you love, ibis has implemented many initiatives.
*Scan the code on Spotify to access our vibrant **ibis Music** playlists.*

ALÉRGENOS · *ALLERGENS · AL·LÈRGENS*

APIO *CELERY* *API*	GLUTEN *GLUTEN* *GLUTEN*	CRUSTÁCEOS *CRUSTACEANS* *CRUSTACIS*	ALTRAMUCES *LUPIN* *TRAMUSSOS*	PESCADO *FISH* *PEIX*	LÁCTEOS *MILK* *LACTIS*	HUEVOS *EGGS* *OUS*
MOSTAZA *MUSTARD* *MOSTASSA*	CACAHUETES *PEANUTS* *CACAUETS*	SÉSAMO *SESAME* *SÉSAM*	SULFITOS *SULPHITES* *SULFITS*	FRUTOS SECOS *NUTS* *FRUITA SECA*	SOJA *SOYA* *SOJA*	MOLUSCOS *MOLLUSCS* *MOL·LUSCS*

Aquí favorecemos una alimentación sana y sostenible.
Here we make you diet healthy and sustainable. / Ici, nous encourageons une alimentation saine et durable.

IVA incluido / *VAT included / TVA incluse*

POPEAT

BAR-SNACK & MUSIC

OPENING ACTS

Jamón ibérico de cebo 50% raza ibérica con picos — **18,00 €**
Iberian ham from 50% purebred iberian breed with breadsticks
Jambon ibérique de cebo 50 % race ibérique avec gressins

Tabla de quesos nacionales con mermelada de melocotón y nueces — **16,00 €**
National cheese board with peach jam and walnuts
Plateau de fromages nationaux avec confiture de pêches et noix

Matrimonio de anchoas y boquerones con encurtidos y AOVE — **14,00 €**
Marriage of anchovies and white bait with pickles and extra virgin olive oil
Mariage d'anchois et de boquerones avec pickles et huile d'olive extra vierge

Croquetitas de jamón ibérico — **9,00 €**
Iberian ham croquettes
Croquettes de jambon ibérique

GREEN FANS

Ensalada César con pollo y queso Grana Padano — **12,00 €**
Caesar salad with chicken and Grana Padano cheese
Salade César avec poulet et fromage Grana Padano

Burrata cremosa con tomatitos, rúcula y pesto verde de albahaca — **14,00 €**
Creamy Burrata with cherry tomatoes, arugula and green basil pesto
Burrata crémeuse avec tomates cerises, roquette et pesto de basilic

Crema de calabaza y zanahoria con picatostes de pan y hierbas frescas — **9,50 €**
Pumpkin and carrot cream with toasted bread and fresh herbs
Crème de citrouille et carotte avec croûtons de pain et herbes fraîches

Flores de alcachofas confitadas en aceite de oliva con tomate y nueces — **10,00 €**
Artichoke flowers confit in olive oil with tomato and walnuts
Fleurs d'artichauts confites dans l'huile d'olive avec tomates et noix

Pisto meloso de verduras y hortalizas con huevo cocido — **10,00 €**
Ratatouille of vegetables and greens with boiled egg
Ratatouille de légumes avec œuf dur

THE ITALIANS

Canelones gratinados rellenos de espinacas a la crema — **12,00 €**
Baked cannelloni stuffed with creamed spinach
Cannellonis gratinés farcis aux épinards à la crème

Canelones XL de rape y gambas gratinados con Grana Padano — **14,00 €**
XL cannelloni with monkfish and prawns gratinated with Grana Padano
Cannellonis XL au lotte et gambas gratinés avec Grana Padano

Pizza prosciutto, de jamón cocido, mozarella y champiñones — **14,50 €**
Prosciutto pizza with cooked ham, mozzarella and mushrooms
Pizza prosciutto avec jambon cuit, mozzarella et champignons

Pizza napolitana, con anchoas, alcaparras y rúcula — **14,50 €**
Neapolitan pizza with anchovies, capers and arugula
Pizza napolitaine avec anchois, câpres et roquette

EARTH SONG

Secreto de cerdo asado a la llama con patatas y alioli — **19,00 €**
Grilled pork "Secreto" with potatoes and alioli sauce
Secreto de porc rôti à la flamme avec pommes de terre et alioli

Carrillera de cerdo estofada con patatitas y salsa Bourbon — **14,00 €**
Stewed pork cheek with potatoes and Bourbon sauce
Joue de porc mijotée avec pommes de terre et sauce B ourbon

Entrecot a la plancha con pimientitos asados — **22,00 €**
Grilled entrecote with roasted peppers
Entrecôte grillée avec des poivrons rôtis

Burger de ternera con queso Cheddar, salsa César y cebolla confitada — **14,00 €**
Beef Burger with Cheedar cheese, Caesar sauce and caramelized onion
Burger de bœuf avec fromage Cheedar, sauce César et oignons caramélisés

UNDER THE SEA

Bacalao confitado sobre patatitas asadas y jugo de marisco — **19,00 €**
Roasted cod with roasted potatoes and seafood sauce
Morue rôtie avec des pommes de terre rôties et sauce de fruits de mer

Chipirones a la plancha con cebolla confitada y cebollino fresco — **14,00 €**
Grilled baby squid with caramelized onion and fresh chives
Petit calamars grillés avec oignon confit et ciboulette fraîche

SWEET MOMENTS

Crujientes de manzana con hojaldre sobre natillas de vainilla y frutas rojas — **6,00 €**
Apple crisps with puff pastry over vanilla custard and red fruits
Croustillants de pommes avec pâte feuilletée sur crème vanille et fruits rouges

Torrija de brioche caramelizada con base de natilla de vainilla y frambuesas — **7,50 €**
Caramelized brioche torrija with vanilla custard base and raspberries
Torrija de brioche caramélisée avec base de crème vanille et framboises

Tartita cremosa de queso con mermelada de arandanos — **7,50 €**
Creamy cheese tart with blueberry jam
Tarte crémeuse au fromage avec confiture de myrtilles

CAFÉS & INFUSIONES

COFFEES & INFUSIONS · CAFÉS ET INFUSIONS

Café solo — **2,00 €**
Coffee express
Café noir

Café con leche — **2,50 €**
Coffee and milk
Café au lait

Café cortado — **2,50 €**
Coffee with a drop of milk
Café noisette

Cappuccino — **2,50 €**

Infusiones — **2,50 €**
Infusions