

11:00h a 23:30h

Ext. / Dial 7911

Para comenzar y compartir

Ensalada mediterránea con atún de almadraba escabechado	30 €	 
Ensalada César con pollo asado, bacon, parmesano y <i>croutons</i> de pan	28 €	    
Guacamole con nachos	19 €	

Entre panes y pastas

Sándwich mixto de jamón cocido y queso Comté servido con patatas fritas	25 €	 
Mollete club con pollo de corral, <i>bacon</i> ahumado, jamón cocido, queso Comté, lechuga, huevo campero, mayonesa y tomate de Coín	29 €	   
Brioche con bogavante, mayonesa de marisco acompañado de patatas	47 €	   
Hamburguesa Angus, <i>bacon</i> , queso Cheddar y huevo servida con aros de cebolla	31 €	  
<i>Rigatoni</i> con queso parmesano, al pesto y piñones tostados	28 €	   

Sopas

Crema de calabaza y coco	24 €
Sopa de ave	22 € 

Bocados dulces

Tarta de queso horneada con fresas	16 €	  
Ensalada fresca de frutas de temporada	18 €	

Para los más pequeños

Lagrimitas de pollo caseras	21 €	 
Pinsa napolitana	21 €	 
Pasta boloñesa	28 €	   
Hamburguesa de ternera infantil	23 €	  

Listado de alérgenos

-  Apio
-  Crustáceos
-  Cacahuetes
-  Gluten
-  Lácteos
-  Huevo
-  Mostaza
-  Molusco
-  Sésamo
-  Pescado
-  Frutos con cáscara
-  Altramuces
-  Sulfitos
-  Soja
-  Vegetariano



Desde nuestra cocina elaboramos una gastronomía que cuida el planeta y respeta el entorno. Además, nuestros equipos con sus buenas prácticas fomentan el compromiso sobre el impacto positivo en el medio ambiente.

Una alta selección de platos incluidos en nuestra carta, han sido elaborados con productos locales de proximidad y de temporada, frutas y verduras cultivadas de acuerdo al ciclo natural de las estaciones y procedentes de cultivos ecológicos, pesca respetuosa con las especies y carnes procedentes de ganaderías sostenibles certificadas.

Nuestros proveedores cuentan con las siguientes certificaciones:

Global Gap: Buenas prácticas agrícolas y respeto por el bienestar animal.

MSC: Pesca sostenible certificada

Nuestro café es sostenible, procedente de cultivos respetuosos con el medio ambiente.

11:00h a 23:30h
Ext. / Dial 7911

To begin and share

Mediterranean salad with pickled tuna	30 €	 
Caesar salad with roast chicken, bacon, Parmesan cheese and bread croutons	28 €	    
Guacamole con nachos	19 €	

Sandwiches and pastas

Mixed ham and Comté cheese sandwich served with chips	25 €	 
Free range chicken sandwich made with artisan local bread, smoked bacon, cooked ham, Comté cheese, lettuce, free-range egg, mayonnaise and Coin tomato	29 €	   
Brioche with lobster, seafood mayonnaise, served with chips	47 €	   
Angus beef burger, bacon, Cheddar cheese and egg served with onion rings	31 €	  
Rigatoni with Parmesan cheese, pesto and toasted pine nuts	28 €	   

Soups

Pumpkin and coconut cream	24 €	
Chicken soup	22 €	

Sweet bites

Baked cheesecake with strawberries	16 €	  
Fresh seasonal fruit salad	18 €	

For the little ones

Breaded chicken goujons with chips	21 €	 
Pinsa napolitana	21 €	 
Bolognese pasta	28 €	   
Children’s beef burger	23 €	  

Allergens list

-  Celery
-  Crustaceans
-  Peanuts
-  Gluten
-  Dairy products
-  Egg
-  Mustard
-  Mollusc
-  Sesame
-  Fish
-  Nuts
-  Lupins
-  Sulphites
-  Soya
-  Vegetarian



In our kitchen, we prepare gastronomy that cares for the planet and respects the environment. In addition, our teams through their best practices are committed to making a positive impact on the environment.
A large selection of the dishes on our menu are made with local, seasonal products, fruit and vegetables grown according to the natural cycle of the seasons and from organic farming, species-friendly fishing and meat from certified sustainable livestock farms.

Our suppliers have the following certifications:
Global Gap: Good agricultural practices and respect for animal welfare.
MSC: Certified sustainable fishing

Our coffee is sustainable and is sourced from environmentally responsible farms.