



SEA.BAR.IS

*Cocktails,
Foods & Drinks*

WWW.SEABARIS.COM

Puerto Pollença Restaurants



Enjoy a restaurant in a 100 year old fisherman's house in the best area of the PineWalk

Disfruta de un restaurante en una casa de pescadores de más de 100 años de antigüedad en la mejor zona del PineWalk



Come and enjoy the best Italian and Mediterranean food on the highest terrace with the most unobstructed views of the bay of Puerto Pollença

Ven a disfrutar de la mejor comida italiana y mediterránea en la terraza más elevada con las vistas más despejadas de la bahía de Puerto Pollença



Discover in la Gola our largest outdoor terrace in the area. There you will enjoy the best days and nights of the summer

Descubre en la Gola nuestra terraza al aire libre más amplia de la zona. Allí disfrutarás de los mejores días y noches del verano



We have the widest variety of cocktails and Mediterranean food where you can enjoy the sea breeze on the seafront in the best corner of Puerto Pollença

Tenemos la más amplia variedad de cócteles y comida mediterránea donde puedes disfrutar de la brisa marina en primera línea de mar en el mejor corner del Puerto Pollença

LEYENDA ALÉRGENOS ALLERGEN INFORMATION



(1)
GLUTEN
GLUTEN



(2)
CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



(3)
HUEVOS
EGGS



(4)
PESCADO
FISH



(5)
CACAHUETES
PEANUTS



(6)
SOJA
SOYA



(7)
LÁCTEOS
DAIRY



(8)
FRUTOS SECOS
NUTS



(9)
APIO
CELERY



(10)
MOSTAZA
MUSTARD



(11)
SÉSAMO
SESAME



(12)
SULFITOS
SULPHITES



(13)
ALTRAMUCES
LUPIN



(14)
MOLUSCOS
MOLLUSCS

Iva Incluido - Vat Included

Si tiene alguna alergia o intolerancia consulte con su camarero
If you have any allergy or intolerance, consult with your waiter

GINEBRAS PREMIUM



BULLDOG

11,50 €

4 destilaciones en alambique de cobre de pequeño tamaño y con una cuidada selección de plantas.

4 distillations in a small copper alembic with a careful selection of plants.



HENDRICK'S

11,20 €

Tiene un ligero aroma a enebro no muy predominante, con una mezcla de flores intensa donde se destaca el sabor a rosa y a violeta.

It has a slight aroma of juniper not very predominant, with an intense mixture of flowers where pink and violet stand out.



N°209

12,50 €

Es una ginebra que se elabora a partir de los mejores granos de enebro, limón, naranja y otros botánicos como canela, raíz de eneldo, cilantro y regaliz.

It is a gin that is made from the best juniper, lemon, orange and botanical grains such as cinnamon, coriander root and licorice.



LONDON N°1

11,50 €

Aroma especiado y balsámico con larga y fresca persistencia. Notas suaves y balsámicas, además de notas cítricas como la naranja y la cáscara de limón.

Spicy and balsamic aroma with long and fresh persistence. Balsamic notes, in addition to citrus notes such as orange and lemon peel.



GIN MARE

12,70 €

Es una ginebra con un perfil claramente mediterráneo, también cuenta con una selección de aromas clásicos de la ginebra siendo el eneldo el principal.

It is a gin with a clearly Mediterranean profile, it also has a selection of classic gin aromas, dill being the main one.



LE TRIBUTE

13,50 €

Es una ginebra premium destilada a base de alcohol de trigo y cebada de la mejor calidad y botánicos naturales entre los que destacan: enebro, lemongrass, naranja, limón, pomelo, lima, mandarina y kumquat.

It is a premium gin distilled from wheat and barley alcohol of the best quality and natural botanicals, among which: juniper, lemongrass, orange, lemon, grapefruit, lime, mandarin and kumquat.



MARTIN MILLER'S

11,75 €

Es una ginebra muy equilibrada ya que mantiene su clásico carácter de enebro claro e integrado. Equilibra perfectamente las notas especiadas, cítricas, florales e incluso herbáceas.

It is a very balanced gin since it keeps its classic juniper character clear and integrated. Perfectly balances spicy, citrus, flowery and even herbal notes.



EVA LA MALLORQUINA

13,50 €

Ginebra muy aromática, destilado de las olivas "mallorquina" con enebro y un toque de cilantro.

Very aromatic gin, distilled from "Mallorca" olives with juniper and a touch of coriander.



CITADELLE

11,80 €

Es nítido, suave, fresco y muy fino en el paladar, con buen equilibrio entre el alcohol y los botánicos, notándose un perfume a limón y especias.

It is sharp, smooth, fresh and very fine on the palate, with a good balance between alcohol and botanicals, noting a scent of lemon and spices.



G'VINE

11,70 €

Aroma en nariz es delicada, dulce y floral con especias. En boca es suave y dulce cubierta de hierba con flores y especias.

Aroma on the nose is delicate, sweet and floral with spices. On the palate it is soft covered with grass with glories and spices.



VOORTREKKER

14,00 €

Es una ginebra que nace a partir de una peculiar mezcla de eneldo, vainilla, jengibre, regaliz, cilantro, cáscara de limón y zumo de naranja.

Is a gin that is born from a peculiar mixture of dill, vanilla, ginger, licorice, coriander, lemon peel and orange juice.



BROCKMANS

12,50 €

Suave, elegante, fresca y floral gracias especialmente a los matices que proporcionan los frutos rojos.

Soft, elegant, fresh and floral thanks especially to the nuances provided by the red fruits.



TANQUERAY SEVILLA

11,50 €

Es una ginebra elaborada con naranjas de Sevilla, flores de azahar, botánicos y naturales para ofrecer un sabor crítico, afrutado y chispeante.

It is a gin made with seville oranges, azahar blossom, botanical and natural to offer a citrus, fruity and sparkling flavor.



TANQUERAY TEN

12,50 €

Elaborada a base de cítricos recién recolectados y otras frutas seleccionadas a mano como pomelo, naranja y lima mezclado de manera suave con bayas de enebro realzado con un ligerísimo toque de camomila.

Made from freshly picked citrus fruits and other hand-selected fruits such as grapefruit, orange and lime mixed in a way that combines with juniper berries enhanced with a very light touch of chamomile.



MONKEY 47

13,50 €

Destacan notas de flores como el jazmín, del saúco, notas de varias pimientas, toque de cítricos más que evidentes, toques dulces. El amargo del enebro y puntos de frutos rojos.

Notes of flowers such as jasmine, elderberry, notes of various peppers, a touch of citrus more than evident and sweet stand out. Bitter juniper and points of red fruits.



ROKU GIN

13,50 €

Ginebra premium japonesa con 6 botánicos japoneses, piel de yuzu, té sencha, pimienta sansho, hoja de sakura, té gyokuro, flor de sakura logrando una magia de sabor y aroma.

Premium Japanese gin with 6 Japanese botanicals, yuzu skin, sencha tea, sansho pepper, sakura leaf, gyokuro tea, sakura flower achieving a magic of flavor and aroma.

COCKTAILS



MARGARITA.

Tequila, cointreau y zumo de limón.

10,50 €



LONG ISLAND.

Cin. ron, cointreau, tequila, vodka, zumo de limón y cola.

12,80 €



NEGRONI.

Martini rojo, gin y campari.

13,60 €



SERGI.

Gin, zumo de limón, azúcar y soda.

11,50 €



TEQUILA SUNRISE.

Tequila, cointreau, zumo de naranja, Galliano y granadina.

12,00 €



DAIQUIRI.

Ron, cointreau, zumo de limón y azúcar.

10,75 €



PORNSTAR MARTINI.

Vodka, Passoa, maracuyá y lima.

12,60 €



MALLORCA COCKTAIL.

Mesclat, hierba buena y Ginger Ale

11,70 €



BLOODY MARY.

Vodka, Terry, tabasco, zumo de tomate, sal y pimienta

10,50 €



CROFT TWIST.

Flor de Saúco, limón, menta y cava.

10,50 €



WHITE LADY.

Cin. cointreau y zumo de limón.

10,60 €



BLACK RUSSIAN.

Vodka, Kalhva y cola.

11,60 €



EXPRESSO MARTINI.

Kalva, vodka y café expresso.

10,50 €



APPLE MARTINI.

Vodka, licor manzana y zumo de limón.

10,60 €



SAINT GERMAIN.

Saint Germain, cava, soda y limón.

12,50 €



PARADISE BLUE.

Blue curaçao, malibu, zumo de piña y granadina.

11,50 €



COSMOPOLITAN.

Vodka, triple sec, zumo de lima y zumo de arándanos.

10,60 €



GIN FIZZ.

Gin, zumo de limón, leche, soda y azúcar.

12,00 €



LAURA.

Ron, zumo de piña, zumo de melocotón, zumo de naranja y leche de coco.

12,00 €



TINTO DE VERANO.

8,90 €



SANGRÍA VINO.

COPA 8,10 €

½ LITRO 15,50 €

LITRO 24,60 €

SANGRÍA CAVA.

COPA 9,10 €

½ LITRO 17,50 €

LITRO 26,60 €

SOURS



PISCO - AMARETTO - WHISKY.

12,50 €



FRAMBUESA SOUR.

Pisco, zumo de limón y frambuesa.

11,50 €



MANGO SOUR.

Pisco, zumo de limón y mango.

11,50 €



OLD FASHIONED.

Bourbon, Angostura y agua helada.

11,50 €

SNACKS

DE 12:00H A 17:30H

TORTILLA OMELETTE

TORTILLA ESPAÑOLA Spanish tortilla (3) 15,80 €
Con papas fritas o ensalada de la casa
With chips or house salad

TORTILLA AL GUSTO (3) 16,90 €
2 ingredientes a escoger: champiñones, jamón York, queso, tomate o cebolla
Your own tortilla with any two ingredients: mushrooms, York ham, cheese, tomato or onion

Todas las tortillas van acompañadas con ensalada o patatas fritas
All omelettes are served with salad or French fries



PANINI

JAMÓN Y QUESO (1-7) 12,50 €
Jamón York o serrano, queso y tomate
York or serrano ham, cheese and tomato

MEDITERRÁNEO (1-4-7) 13,50 €
Atún, cebolla, pimiento verde, mayonesa, queso y tomate
Tuna, onion, green pepper, mayonnaise, cheese and tomato

POLLO (1-7) 14,15 €
Pollo con mayonesa, cebolla caramelizada con bacon crocante y queso
Chicken with mayonnaise, caramelised onions with crispy bacon and cheese

EXTRAS

Patatas Fritas (1) 5,80 € Chips de Boniato (1) 6,10 €
Chips Sweet Potato Chips



WRAP

POLLO (1-7) 13,50 €
Pollo marinado en salsa barbacoa con pimientos, queso, lechuga y tomate
Chicken marinated in barbecue sauce with peppers, cheese, lettuce and tomato

MEDITERRÁNEO (1-4-7) 13,70 €
Atún, queso, cebolla, tomate, lechuga, pimiento verde y mayonesa
Tuna, cheese, onion, tomato, lettuce, green pepper and mayonnaise

TERNERA (1-7-10) 14,50 €
Ternera picada, queso, cebolla, lechuga y salsa Big Mac
Minced beef, cheese, onion, lettuce and Big Mac sauce



BAGUETTES & SANDWICH

JAMÓN Y QUESO (1-7) 12,50 €
Jamón York o serrano, queso y tomate
York or serrano ham, cheese and tomato

MEDITERRÁNEO (1-4-7) 13,50 €
Atún, pimiento verde, cebolla, mayonesa, queso, lechuga y tomate
Tuna, green pepper, onion, mayonnaise, cheese, lettuce and tomato

POLLO (1-7) 14,50 €
Pollo con mayonesa, bacon, aguacate, lechuga y tomate
Chicken with mayonnaise, bacon, avocado, lettuce and tomato

EXTRAS

Patatas Fritas (1) 5,80 € Chips de Boniato (1) 6,10 €
Chips Sweet Potato Chips



MENÚ COMIDA FOOD MENU

TAPAS STARTERS

PAN, ACEITUNAS Y ALIOLI (1-7) Spanish olives, homemade aioli with handmade bread	2,95 € PP.
RACIÓN DE PATATAS FRITAS (1) Portion of chips	7,50 €
CROQUETAS DE POLLO Con alioli casero (1-7) Chicken croquettes With homemade aioli	9,50 €
CHIPS DE BONIATO Sweet potato chips (1)	7,50 €
PIMIENTOS DE PADRÓN (1) Padrón peppers	9,00 €
RACIÓN DE PATATAS BRAVAS (1-7) Ration of bravas potatoes Con salsa brava casera y alioli With homemade brava sauce and aioli	8,50 €
CHIPIRONES Con alioli casero (1-14) Fried cuttlefish With homemade aioli	11,90 €
NACHOS (7) Queso cheddar, guacamole, trempó, jalapeño y salsa agria Cheddar cheese, guacamole, trempó, jalapenos and sour cream	14,00 €
ALITAS DE POLLO CRUJIENTES (1) Crispy chicken wings Con salsa honey sracha / With honey sracha sauce	13,00 €
ALBÓNDIGAS CASERAS Homemade meat balls with tomato sauce	15,80 €
CALAMAR ANDALUZA Con alioli casero (1-14) Andalusian squid With homemade aioli	14,50 €
GAMBAS AL AJILLO Garlic prawns (1-2) Flambeadas con ajo y guindilla Flambéed with garlic and chili peppers	15,50 €
CROQUETAS DELUX JAMÓN SERRANO (1-7) Serrano ham croquettes Con alioli casero / With homemade aioli	15,80 €

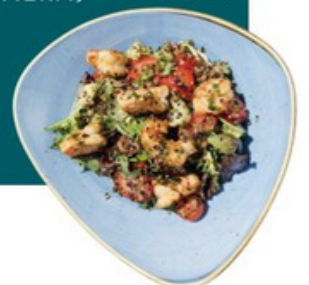


ENSALADAS SALADS

ENSALADA MIXTA Mixed Salad (10) Lechuga, tomate, zanahoria, cebolla en aros y aliño de la casa Lettuce, tomato, carrot, onion rings and house dressing	11,00 €
CAPRESE (8-7) Tomate, mozzarella, aguacate, rúcula y pesto de la casa Tomato, mozzarella cheese, avocado, rocket and homemade pesto	17,50 €
ENSALADA CÉSAR (1-7) Caesar Salad Pollo, lechuga, bacon, parmesano, crutones y salsa César Chicken, lettuce, bacon, parmesan cheese, croutons and Caesar dressing	14,00 €
GRIEGA Greek Salad (10) Lechuga, queso feta, tomate cherry, pepino, aceitunas, cebolla morada y aliño de la casa Lettuce, feta cheese, cherry tomatoes, cucumber, olives, red onion and house dressing	16,00 €

GOURMET

ENSALADA IBÉRICA (1-7) (POLLO Y QUESO DE CABRA) Ibérica Salad (Chicken and goat cheese) Lechuga, pollo, queso de cabra, parmesano, bacon, zanahoria, maíz y salsa César Lettuce, chicken, goat's cheese, parmesan cheese, bacon, carrot, sweetcorn and Caesar dressing	18,50 €
ENSALADA DE QUINOA (2) Quinoa Salad Lechuga, gambas, quinoa, tartar de frutas, aguacate, zanahoria, maíz y salsa Thai Lettuce, prawns, quinoa, fruit tartare, avocado, carrot, sweetcorn and Thai sauce	18,90 €
ENSALADA SEA.BAR.IS (MARINERA) Sea.bar.is Salad (Seafood) (2-10-14) Lechuga, gambas, calamar, mejillones, tomate cherry, aguacate, maíz y aliño de la casa Lettuce, prawns, squid, mussels, cherry tomatoes, avocado, sweetcorn and house dressing	19,00 €



MENÚ COMIDA FOOD MENU

PIZZA PIZZA



PIZZA MARGARITA (1-7) Orégano <i>Oregano</i>	11,90 €	PIZZA RUCULINA (1-7) Jamón serrano, parmesano y rúcula <i>Serrano ham, parmesan and rocket salad</i>	15,90 €
PIZZA PROSCIUTTO (1-7) Jamón York y orégano <i>York ham and oregano</i>	12,90 €	PIZZA BÚFALA (1-7-8) Queso búfala, tomate cherry y pesto <i>Bufala cheese, cherry tomato and pesto</i>	16,40 €
PIZZA PEPERONI (1-7) Orégano <i>Oregano</i>	14,50 €	PIZZA TONNO CIPOLLA (1-4-7) Atún y cebolla morada <i>Tuna and red onion</i>	15,90 €
PIZZA VEGETAL (1-7) Verduras salteada (pimentón, cebolla, champiñones), alcachofa y tomate cherry <i>Sautéed vegetables (peppers, onions, mushrooms), artichokes and cherry tomatoes</i>	14,50 €	PIZZA REY POLPETTE (1-3-7) Albóndigas caseras, bacon crocante, huevo y parmesano <i>Homemade meatballs, crispy bacon, egg and parmesan cheese</i>	18,20 €
PIZZA PROSCIUTTO FUNGHI (1-7) Jamón York y champiñones <i>York ham and mushrooms</i>	14,50 €	PIZZA SEA.BAR.IS (MARINERA) (1-2-7-14) Gambas, mejillones, calamar y tomate cherry <i>Prawns, mussels, squid and cherry tomato</i>	22,00 €
PIZZA HAWAIANA (1-7) Jamón York y piña <i>York ham and pineapple</i>	14,90 €	PIZZA MALLORQUINA (1-7) Queso de cabra, sobrasda y miel <i>Goat cheese, sourdought and honey</i>	17,50 €
PIZZA SCAMORZA (1-7) Scamorza ahumada, cebolla caramelizada, bacon ahumado y salchicha <i>Smoked scamorza, caramelized onion, smoked bacon and sausage</i>	15,50 €	PIZZA TRICARNE (1-7) Carne de pollo, jamón serrano, pimientos asados y rúcula <i>Chicken meat, serrano ham, roasted peppers and rocket</i>	18,75 €

* Disponible pizzas sin gluten * Gluten-free pizzas available



WOK YAQUISOBA

* Arroz o Fideos
* Rice or Noodles

VEGETAL (1-6) Vegetables	18,50 €	GAMBAS (1-2-6) Prawns	21,50 €
POLLO CRUJIENTE (1-6) Crispy Chicken	20,50 €		

MENÚ COMIDA FOOD MENU

PASTA PASTA

SPAGUETTI A LA BOLOGNESE (1) 15,90 €
Salsa boloñesa de la casa
House Bolognese Sauce

SPAGUETTI CARBONARA (1-7) 15,90 €
Guanciale, nata y parmesano
Guanciale, cream and parmesan cheese

RAVIOLES RELLENOS DE RICOTTA Y ESPINACAS CON PESTO DE LA CASA (1-7-8) 18,50 €
Ricotta and spinach ravioli with house-made pesto

LASAÑA CASERA DE TERNERA (1-7) 16,90 €
Homemade lasagna beef
Con salsa bechamel y pomodoro
With béchamel sauce and pomodoro

SPAGUETTI FRUTTI DI MARE (1-2-7-14) 18,95 €
Cambas, mejillones y calamares en salsa de mariscos
Prawns, mussels and squid in seafood sauce

EXTRA SIN GLUTEN 2,50 €
Gluten-free extra



HAMBURGUESAS BURGERS



HAMBURGUESA CLÁSICA 18,00 €
Classic Burger (1-3-7-10)
Pan brioche, 180 gr de carne de vacuno, queso, bacon, lechuga, tomate y salsa Big Mac
Brioche bread, 180g beef meat, cheese, bacon, lettuce, tomato and Big Mac sauce

HAMBURGUESA SEA.BAR.IS 20,50 €
Sea.bar.is Burger (1-3-7-10)
Pan brioche, 180 gr de carne de vacuno, queso, cebolla caramelizada, bacon crujiente, lechuga, tomate, pepinillos y salsa Big Mac
Brioche bread, 180g beef meat, cheese, caramelised onions, crispy bacon, lettuce, tomato, pickles and Big Mac sauce

HAMBURGUESA TEX MEX 19,50 €
(1-3-10)
Pan brioche, 180 gr de carne de vacuno, guacamole, jalapeño, nachos, salsa picante, lechuga y tomate
Brioche bread, 180g beef meat, guacamole, jalapeño, nachos, hot sauce, lettuce and tomato

SMASH BURGER (1-7) 19,60 €
Pan brioche, 160 gr carne de vacuno, cebolla caramelizada, queso cheddar, lechuga, tomate y salsa
Brioche bread, 160g beef meat, caramelised onion, cheddar cheese, lettuce, tomato and sauce

PULLED PORK (1-6-10) 17,50 €
Pan brioche, cerdo cocido en baja cocción con salsa barbacoa y coleslaw
Brioche bread, Slow-cooked pork with barbecue sauce and coleslaw

HONEY SIRACHA CHICKEN CRISPY 17,85 €
(1-3-7-10)
Pan brioche, muslo de pollo crujiente, cebolla crocante, honey siracha, lechuga y tomate
Brioche bread, crispy chicken thigh, crispy onion, honey siracha, lettuce and tomato

HAMBURGUESA CÉSAR 17,50 €
Caesar Burger (1-7)
Pan brioche, muslo de pollo crujiente, lechuga, bacon, parmesano y salsa césar
Brioche bread, crispy chicken thigh, lettuce, bacon, Parmesan cheese and Caesar sauce

HAMBURGUESA DE POLLO CRUJIENTE 18,60 €
(1-3-7-10)
Crispy Chicken Burger
Pan brioche, pechuga crujiente, queso cheddar, cebolla caramelizada, bacon crujiente, salsa barbacoa, tomate y lechuga
Brioche bread, crispy chicken breast, cheddar cheese, caramelised onion, crispy bacon, barbecue sauce, tomato and lettuce

HAMBURGUESA VEGANA 18,50 €
Vegan Burger (1)
Pan brioche, burger vegana, aguacate, lechuga y tomate
Brioche bread, vegan burger, avocado, lettuce and tomato

MENÚ COMIDA FOOD MENU

CARNES MEATS

SOLOMILLO DE TERNERA 27,50 €

Beef tenderloin

250 gr de solomillo con verduras salteadas y patatas al horno o patatas fritas y ensalada de la casa

250g tenderloin with sautéed vegetables and roast potatoes or chips, served with a house salad

ENTRECOT 23,00 €

300 gr de entrecot con verduras salteadas y patatas al horno o patatas fritas y ensalada de la casa

300g entrecôte with sautéed vegetables and roast potatoes or chips, served with a house salad

POLLO AL CURRY (7-11) 22,50 €

Chicken curry

Con arroz basmati

With basmati rice



PESCADOS FISH

SARDINAS A LA PLANCHA (4) 18,50 €

Grilled Sardines

Con ensalada y patatas fritas

With salad and fried potatoes

SALMÓN TERIYAKI (1-4-6) 23,50 €

Arroz salvaje o verduras salteadas y patatas al horno

Wild rice or sautéed vegetables and roast potatoes

TATAKI DE ATÚN ROJO (1-4-6-11) 24,00 €

Bluefin Tuna Tataki

Arroz salvaje o verduras salteadas y patatas al horno

Wild rice or sautéed vegetables and roast potatoes

SALMÓN A LA PLANCHA (4) 22,50 €

Grilled Salmon

Con guarnición de verduras salteadas y patatas al horno

Garnished with sautéed vegetables and baked potatoes

SUPREMA DE LUBINA ROYAL (4) 25,40 €

Grilled Sea bass

Con guarnición de verduras salteadas y patatas al horno

Garnished with sautéed vegetables and baked potatoes

ATÚN ROJO A LA PLANCHA (4) 25,95 €

Grilled Bluefin Tuna

Con guarnición de verduras salteadas y patatas al horno

Garnished with sautéed vegetables and baked potatoes



MENÚ COMIDA FOOD MENU

POSTRES DESSERT

LEMON PIE (1-3-7)	8,50 €
BANOFFEE (1-3-7)	8,35 €
TARTA DE MANZANA (1-3)	8,00 €
APPLE CAKE	
TARTA DE CHOCOLATE (1-3-7)	8,00 €
CHOCOLATE CAKE	
CREMA CATALANA (3-7)	8,00 €
COULANT CON HELADO DE VAINILLA (1-7)	7,85 €
COULANT WITH VANILLA ICE CREAM	
TARTA DE SANTIAGO (3-7-8)	8,00 €
SANTIAGO CAKE (ALMOND)	
COPA HELADO (2 SABORES) (7)	7,50 €
ICE CREAM (2 FLAVORS)	
Fresa, vainilla, chocolate o oreo	
Strawberry, vanilla, chocolate or oreo	



MENÚ NIÑOS KIDS MENU

9,90 €

FINGERS DE POLLO
CON PATATAS FRITAS (1)
Chicken fingers with chips

SPAGHETTI BOLOGNESE (1)
Spaghetti bolognese

HAMBURGUESA CON PATATAS FRITAS (1)
Hamburger with chips

PIZZA NIÑO (Margarita) (1-7)
Kids pizza (Margarita)

FINGER DE PESCADO
CON PATATAS FRITAS (1-4)
Fish finger with chips
Merluza Hake

BOLA DE HELADO (7) 3,50 €
Ice Cream Scoop



DESAYUNO BREAKFAST FRÜHSTÜCK

SEA.BAR.IS

DOS TOSTADAS CON TOMATE O MANTEQUILLA (1-7) Tostadas con tomate y aceite de oliva o con mantequilla y mermelada Toasts with tomato and olive oil or with butter and jam	6,95 €
TORTILLA DE JAMÓN Y QUESO (1-3-7) Acompañado con tostadas y rúcula Ham and cheese omelet served with toasts and rocket	13,85 €
HUEVOS BENEDICTO (1-3-11) Huevo poché, bacon, salsa holandesa y tostadas Poached egg, bacon, hollandaise sauce and toasts	14,50 €
HUEVOS REVUELTOS CON SALMÓN AHUMADO (1-3-4) Acompañado con tostadas Scrambled eggs with smoked salmon served with toasts	14,60 €
DESAYUNO HOLANDÉS (1-3-11) Huevo poché, salmón ahumado, salsa holandesa y tostadas Poached egg, smoked salmon, hollandaise sauce and toasts	13,80 €
YOGUR GRIEGO, MUESLI, FRUTA DE ESTACIÓN Y MIEL (5-7-8) Greek yogurt, muesli, seasonal fruit and honey	14,20 €
DESAYUNO INGLÉS COMPLETO (1-3) Huevo, bacon, salchicha, patata, beans, champiñones, tomate y tostadas Egg, bacon, sausage, potato, beans, mushrooms, tomato and toasts	13,20 €
SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO (1-7) Jamón York o serrano con queso y tomate York or Serrano ham with cheese and tomato	10,20 €
TOSTADAS DE TOMATE Y AGUACATE (1) Tomato and avocado toasts	9,95 €
TOSTADAS CON QUESO PHILADELPHIA, HUEVO REVUELTO Y AGUACATE (1-3-7) Toasts with philadelphia cream cheese, scrambled eggs and avocado	11,95 €
CROISSANT MERMELADA Y MANTEQUILLA (1-7) Croissant with jam and butter	4,50 €
CROISSANT JAMÓN Y QUESO (1-7) Croissant with ham and cheese	9,50 €
CROISSANT GOURMET (1-3-7) Croissant, huevos revueltos, queso, bacon y aguacate Croissant, scrambled eggs, cheese, bacon and avocado	13,20 €
CROISSANT DELICIOUS (1-7) Croissant, aguacate, tomate, rúcula y aceite de oliva Croissant, avocado, tomato, rocket and olive oil	10,95 €

CAFÉ COFFEE KAFFEE

CAFÉ ESPRESSO	2,15 €
CAFÉ DOBLE ESPRESSO	3,65 €
CAFÉ AMERICANO	2,95 €
CAFÉ CON LECHE	3,50 €
CAPUCCINO	4,75 €
LATTE MACCHIATO	5,60 €
LATTE MACCHIATO CAMELO	6,70 €
MOKKA LATE MACCHIATO	6,50 €
ICE LATTE FRAPPÉ	6,95 €
IRISH COFFE	9,50 €
MILKSHAKE	7,95 €
TÉ	3,95 €



ZUMOS JUICES SÄFTE

MELOCOTÓN Peach	3,95 €
PIÑA Pineapple	
MANZANA Apple	
TOMATE Tomato	
NARANJA NATURAL Fresh orange juice	5,60 €
BLOODYMARY	10,50 €
MIMOSA	8,50 €
BELLINI	8,50 €
COPA DE CAVA	6,60 €



SMOOTHIES 9,50 €

CARIBBEAN PASSION, BERRIES
PARADISE, TROPICAL HEAVEN,
COLADA JUNGLE, VITALITY, RED
BLISS, DRAGON FRUIT MIX,
SUNNY SPLASH, GREEN POWER,
SQUEEZE NATURE, DELIGHTFUL,
BLUE LIGHTNING

BOLLERÍA

CROISSANT (1)	3,50 €
NAPOLITANA (1-7)	3,60 €
TARTA DE MANZANA (1-3) APPLE CAKE	8,00 €
TARTA DE CHOCOLATE (1-3-7) CHOCOLATE CAKE	8,00 €
LEMON PIE (1-3-7)	8,50 €
TARTA DE SANTIAGO (3-7-8) SANTIAGO CAKE (ALMOND)	8,00 €

SEA.BAR.IS



BEBIDAS

DRINKS

Café COFFEE

Espresso	2,15€
Espresso Desc.	2,30€
Doble Espresso	3,65€
Cortado	2,50€
Cortado Desc.	2,70€
Café Americano	2,95€
Café Americano Desc.	3,15€
Café con leche	3,50€
Café con leche Desc.	3,70€
Café con Leche Frío	3,60€
Flat White	4,10€
Cappuccino	4,75€
Cappuccino Desc.	4,95€
Carajillo	3,90€
Latte Macchiato	5,60€
Latte Macchiato Desc.	5,80€
Latte Macchiato Caramelo	6,70€
Latte Macchiato Caramelo Desc.	6,85€
Moka Latte Macchiato	6,50€
Ice Latte Frappé Caramelo	6,95€
Ice Latte Frappé Moka	6,95€
Ice Latte Frappé	6,95€
Irish Coffee	9,50€
Milkshake	7,95€
Affogato	7,00€
Affogato Baileys	9,50€
Chocolate Caliente	3,70€
Laccao	3,50€
Té o Infusión Manzanilla, Poleo menta, Breakfast, Especial, Negro, Rojo o Verde	3,95€
Té Matcha Latte	7,00€
Vaso de Leche	3,60€
Vaso de Soja	3,80€

SMOOTHIES

Caribbean passion, Berries paradise, Tropical heaven, Colada jungle, Vitality, Red bliss, Dragon fruit mix, Sunny splash, Green power, Squeeze nature, Delightful, Blue lightning	9,50 €
---	--------

REFRESCOS SOFT DRINKS

Agua Gas	3,50€
Agua	3,90€
Agua Take Away	3,55€
Appletiser	3,95€
Aquarius Naranja	3,80€
Aquarius Naranja Take Away	4,50€
Aquarius Normal	3,80€
Coca Cola - Light - Zero	3,50€
Coca Cola - Zero Take Away	4,50€
Fanta Limón - Naranja	3,50€
Fanta Take Away	4,50€
Nestea	3,80€
Nestea Maracuyá	3,80€
Sprite	3,50€
Tónica	3,50€
Tónica Light	3,50€
Soda	3,50€
GingerAle	3,50€
Lima Refresco	4,00€
Red Bull	3,95€
Splitzer	7,95€

CHUPITOS SHOTS

Amazonas	4,50€
Baby Guinness	6,00€
Baileys	4,50€
Cutty Sark	4,50€
Grappa	4,50€
Hierbas Dulces	4,50€
Hierbas Secas	4,50€
Hierbas Mixtas	4,50€
Jägermeister	4,50€
J&B	4,50€
Limoncello	4,50€
Sambuca	4,50€
Tequila	4,50€
Tequila Oro	4,50€
Tres caires	4,50€
Moya Mestre	4,50€
Caña Valls	4,50€

CERVEZAS BEERS

Caña (33cl)	3,65€
Pint	5,95€
Shandy Limón	3,65€
Shandy Sprite	3,65€
Pint Shandy Limón	5,95€
Pint Shandy Sprite	5,95€
Estrella Galicia	3,95€
Cruzcampo Sin Gluten	3,95€
Heineken	3,90€
Heineken 0.0.	3,95€
El Aguila Dorada	3,90€
El Aguila Sin Filtrar	4,45€
Guinness	6,50€
Desperados	3,80€
Coronita	4,00€
Erdinger	6,60€
Erdinger Sin Alcohol	6,70€
Birra Moretti	4,45€
Paulaner	6,30€

SIDRAS CIDER

Strongbow	7,10€
Magners	7,10€
Kopparberg	7,10€

SANGRIA

Copa Sangría	8,10€
½ Sangría	15,50€
1L. Sangría	24,60€
Copa Sangría Cava	9,10€
½ Sangría Cava	17,50€
1L. Sangría Cava	26,60€

LICOR

Baileys	7,50€
Cointreau	7,50€
Disaronno	8,50€
Drambuie	9,50€
Grand Marnier	9,50€
Hierbas Dulces	6,50€
Hierbas Secas	6,50€
Hierbas Mixtas	6,50€
Jägermeister	7,50€
Licor 43	7,50€
Martini Blanco	7,50€
Martini Rojo	7,50€
Martini Seco	7,50€
Pacharán	6,50€
Palo	6,50€
Pernod	7,00€
Pimms	7,00€
Malibú	7,50€
Ricard	7,50€
Tía María	7,50€
Fernet	7,00€
Kahlúa	7,50€
Casals Vermouth	7,00€
Casals Vermouth 0,0	7,80€
Campari	8,50€
Sambuca	6,50€
Mesclat	6,50€

BRANDYS COGNACS

Copa Hennessy	9,85€
Torres 5	9,00€
Copa Courvoisier	10,00€
Terry	6,00€
Copa 103	6,00€
Copa Soberano	6,50€
Copa Veterano	6,50€
Copa Suau 15	9,50€
Copa Carlos I	9,00€
Copa Carlos III	8,50€
Copa Lepanto	9,00€
Altaluz	8,00€
Magno	6,50€
Torres 10	6,50€

COMBINADOS GIN

Beefeater	10,50€
Xoriguer	10,00€
Nº 209	12,50€
London 1	11,50€
Larios 12	10,50€
Larios	9,50€
Gordon's	9,50€
Seagram's	10,50€
Bombay Sapphire	10,70€
Tanqueray	10,50€
Tanqueray Ten	12,50€
Tanqueray Sevilla	11,50€
Tanqueray 0,0	11,50€
Citadelle	11,80€
Bulldog	11,50€
G'Vine	11,70€
Martin Miller's	11,75€
Gin Mare	12,70€
Puerto de Indias Fresa	11,00€
Gordon's Rose	12,50€
Brockmans	12,50€
Macaronesian	12,50€
Hendrick's	11,20€
Eva La Mallorquina	13,50€
Roku Gin	13,50€
Monkey	13,50€
Le Tribute	13,50€

COMBINADOS RON

Havana 3	9,50€
Havana 5	10,50€
Havana 7	11,50€
Captain Morgan	12,00€
Bacardí	8,70€
Barceló	10,00€
Cacique	10,00€
Brugal	10,00€
Matusalem 7 años	11,50€
Cacique 500	10,80€
Zacapa	16,00€

COMBINADOS VODKA

Moskovskaya	8,50€
Smirnoff	9,00€
Grey Goose	11,80€
Absolut	10,00€
Seagrams Vodka	9,50€
Belvedere	11,80€
Ciroc	14,50€
Spagnolo	12,00€

COPAS WHISKY

J&B	9,50€
Ballantines	9,50€
Jack Daniels	10,00€
Four Roses	9,50€
Canadian Club	10,50€
Cutty Sark	9,00€
Bells	8,70€
Southern Comfort	9,50€
DyC 8	12,50€
Cardhu	10,00€
Johnnie Walker Red	9,20€
Johnnie Walker Blue	16,50€
Johnnie Walker Green	13,00€
Johnnie Walker Black	11,00€
Macallan 12 años	15,00€
JB Reserve	12,50€
Jameson	9,50€
Chivas 12	11,00€
Glenfiddich	12,50€
Highlander	9,90€
The Famous Grouse	10,00€
Dewars White Label	9,50€

COPAS RON

Bacardí	7,00€
Zacapa	14,20€
Brugal	8,20€
Cacique	8,20€
Havana 3	8,50€
Havana 5	9,30€
Havana 7	10,30€

VINO BLANCO

						
Vino de la casa House wine	5,75 € 27,50 €	Paco y Lola nº12 Albariño · Rias Baixas	40,50 €	Santa Digna Sauvignon Blanc · Chile	32,50 €	
	Torre la Moreira Albariño · Rias Baixas	6,95 € 30,50 €		MARA. Martín Codax Godello · Monterrei	29,50 €	
	Can Axartell · Mallorca Prensal, Malvasía, Viognier, Giró Ros	9,00 € 39,50 €		Les Argelières Chardonnay · Francia	33,50 €	
	Ramón Bilbao Verdejo 2018 · Rioja	30,50 €		Descomunal Verdejo 2019 · Rueda	32,50 €	
					Cuatro rayas cuarenta vendimias Sauvignon Blanc · Rueda	33,50 €
					Ohla! Bodegas Torres Sauvignon Blanc	29,50 €

VINO ROSADO

						
Vino de la casa House wine	5,75 € 27,50 €	Obalo Tempranillo · Rioja	32,85 €	El Columpio · Mallorca Syrah, Manto negro	33,95 €	
	Ohla! Bodegas Torres Rosé Tempranillo, Verdejo	6,95 € 29,50 €		Studio by Miraval Cinsaut, Garnacha, Rolle, Tibouren · Francés	45,50 €	
	Can Axartell · Mallorca Pinot Noir, Syrah, Merlot, Callet	9,00 € 39,50 €		Viña esmeralda Garnacha Tinta	34,85 €	
					Cuatro Rayas Organic Rosé Tempranillo, Verdejo	29,75 €

VINO TINTO

					
Vino de la casa House wine	5,75 € 27,50 €	Emilio Moro Tempranillo · Ribera del Duero	59,50 €	Ramón Bilbao crianza Tempranillo · Rioja	32,30 €
					
Ohla! Bodegas Torres Garnacha Tinta	29,50 €	Errazuriz Carmenere · Chile	38,50 €	Les Argelières Pinot Noir · Francia	32,50 €
					
Can Axartell · Mallorca Merlot, Syrah, Manto Negro, Callet	9,00 € 39,50 €	El Columpio · Mallorca Syrah, Callet, Manto negro	34,50 €	Sangre de Toro Cariñena, Garnacha Tinta	30,50 €

CAVA Y CHAMPAGNE

					
Cava de la casa	6,60 €	28,00 €	38,50 €	Lanson Brut Rosé	198,50 €
Cava de la casa Rosé	6,60 €			Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	
					
Freixenet Brut Barroco		35,50 €			
Cava					
					
Juve Camps Reserva Familia			65,50 €		
Cava					
					
Freixenet Italian Rose (Prosecco)		38,50 €			
Cava			195,50 €		
					
				Cuvee Esplendor de Vardon Kennet	99,50 €
				Pinot Noir, Xarel·lo, Chardonnay · Catalunya	