



DESAYUNOS / BREAKFAST

1

ANDALUZ:

- Tostá + aceite de oliva virgen extra (aove) + tomate triturado
- Café
- Zumo naranja

5.50€

ANDALUZ:

- Toast + extra virgin olive oil (aove) + crushed tomatoes
- Coffee
- Orange juice

2

GUIRI:

- Pancakes + mantequilla de cacahuete + miel de caña
- Café
- Zumo naranja

5.50€

GUIRI:

- Pancakes + peanut butter + cane honey
- Coffee
- Orange juice

3

CATALANA:

- Tostá + aove + jamón serrano + tomate triturado
- Café
- Zumo naranja

6.50€

CATALANA:

- Toast + aove + iberian cured ham + crushed tomato
- Coffee
- Orange juice

4

CAMPERO:

- Huevo + tomate + cebolla o queso
- Tostá + mantequilla
- Café
- Zumo Naranja

7.90€

CAMPERO:

- Egg + tomato + onion or cheese
- Toast + butter
- Coffee
- Orange juice

5

FITNESS:

- Espinacas + tomate
- Aguacate + humus
- Tostá + queso crema + salmón ahumado + huevo poché
- Mini bowl + yogurt + fruta + miel + semillas
- Zumo naranja
- Café

11.90€

FITNESS:

- Spinach + tomato
- Avocado + hummus
- Toast + cream cheese + smoked salmon + poached egg
- Mini bowl + yogurt + fruit + honey + seeds
- Orange juice
- Coffee



TAPAS / RACIONES *Appetizers*

BONIATO ASADO relleno de cebolla, puerro, champiñones  **5.50€**
y setas, con bechamel de boletus y trufa / **GRILLED SWEET POTATO**
filled with onion, celery, mushrooms, and mushrooms truffle bechamel

PATATAS BRAVAS / FRIED POTATOES WITH SPICY SAUCE **3.80€ / 6.90€**

PATACONES COLOMBIANOS (Plátano macho frito)  **3.80€**
con salsa de queso, a elegir: **pico de gallo / pollo / ternera / pulpo / 4.30€**
Fried green plaitain slices with cheese sauce, to choose with: **4.80€**
pico de gallo (tomato, onion, pepper) / chicken / beef / octopus / 5.50€

HUMMUS DEL DÍA CON CRUDITÉS  **4.80€**
HUMMUS OF THE DAY WITH VEGGIE CRUDITÉS

PINCHO DE GAMBÓN AL GRILL CON GUACAMOLE **4.90€**
GRILLED PRAWN SKEWER WITH GUACAMOLE

CHIPIRONES A LA PLANCHA CON ARROZ **4.90€**
GRILLED CUTTLEFISH WITH RICE

PORTOBELLO CON CHIMICHURRI Y PARMESANO  **4.50€**
PORTOBELLO MUSHROOM WITH CHIMICHURRI
HERB SAUCE AND PARMESAN

TABLA DE QUESOS / CHEESE PLATTER  **16.0€ / 4.0€**
Manchego / azul / vegano / cabra / **Manchego / blue / vegan / goat**

ENSALADILLA DE PULPO / OCTOPUS SALAD **5.50€ / 9.90€**

PIMIENTOS DEL PADRÓN / PADRÓN PEPPERS  **4.0€**

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO / IBERIAN CURED HAM TABLE **16.0€**



TAPAS / RACIONES *Appetizers*

NACHOS: verduras / pollo / ternera / pulpo /  **7.90€**

Todos con salsa de queso, guacamole, pico de gallo y nata agria / **8.90€**

NACHOS: veggies / chicken / beef / octopus / **9.90€**

All come with cheese sauce, guacamole, pico de gallo and sour cream **10.90€**

PINCHO DE ENTRECOT CON SALSA DE QUESO / **7.0€**
ENTRECOTE SKEWER WITH CHEESE SAUCE

MINI BURGUER Hojas verdes, tomate, ternera y aros de cebolla **4.50€**

MINI BURGER Green leaves, tomato, beef and onions rings

SOLOMILLO AL PIL PIL / PIL PIL SIRLOIN **7.0€**

PINCHO DE ATÚN CON GUACAMOLE / TUNA **5.90€**
SKEWER WITH GUACAMOLE

SOPAIPILLAS CON PEBRE Masitas hechas de  **4.0€ / 6.90€**

calabaza y fritas, acompañado de salsas / **SOPAIPILLAS**

WITH PEBRE Pumpkin cake fried with sauces

EMPANADAS CON PEBRE Masa rellena de ternera, cebolla, **7.90€**

huevovoy aceitunas, acompañado de salsas / **PATTIES WITH**

PEBRE Beefpatty with egg and onions with sauces

CARRILLERA AL VINO TINTO CON PATATAS **5.50€ / 9.90€**

CHEEKS IN RED WINE WITH POTATOES

ENSALADA ALCASABAR: Hojas verdes, queso azul, manzana,  **10.50€**

frutos secos y aguacate (Opción vegana con queso vegano de anacardos) / Lettuce, blue cheese, apple, nuts, avocado and sauce

(Vegan option with vegan cashew cheese)

ENSALADA DE SALMÓN: Timbal de verduras, guacamole, **10.50€**

salmón ahumado y semillas de calabaza / Vegetable timbale,

guacamole, smoked salmon and pumpkin seeds



CRÊPES GALLETES:

CARRILLERA - Carrillera al vino tinto con parmesano y bechamel de boletus y trufas / Piece cheeks cooked in red wine with parmesan and mushroom truffle bechamel **11.90€**

MARINERO - 3 quesos, gambón, pulpo al pil pil y langostinos 3 cheeses, shrimp, pil pil octopus and prawns **11.90€**

SALMÓN - 3 quesos, hojas verdes, salmón ahumado, semillas y salsa / 3 cheeses, green leaves, smoked salmon, seeds and sauce **11.90€**

POLLO - 3 quesos, pollo, medallón de queso de cabra, nuez y miel de caña / 3 cheeses, goat cheese medallion, chicken, walnuts and cane syrup **11.90€**

MECHADA - Huevo, 3 quesos, mechada de ternera y cebolla caramelizada / Egg, 3 cheeses, larded beef and caramelized onion **11.90€**

VEGETARIANO - 3 quesos, verduras salteadas al grill,  9.90€
guacamole y crujientes / 3 cheeses, grilled sautéed vegetables, guacamole and crisps

PULPO - 3 quesos, pulpo, hojas verdes y salsa de olivo / 3 cheeses, octopus, green leaves and olive sauce **11.90€**

PECORATA - 3 quesos, tomate, aceitunas negras, pecorata y albahaca / 3 cheeses, tomato, black olives, pecorata and basil **9.90€**

SERRANO - 3 quesos, jamón serrano, rúcula y hojuelas de chilli / 3 cheeses, serrano ham, arugula and chilli flakes **10.90€**

4 QUESOS - Edam, gouda, cheddar, queso azul, nueces y albahaca / Edam, gouda, cheddar, blue cheese, walnuts and basil **9.90€**



HAMBURGUESAS

Burgers

ALCASABAR - Hamburguesa de ternera, queso **11.90€**

de cabra, cebolla caramelizada y hojas verdes /

Beef burger with goat cheese, green leaves and
caramelized onion

ATÚN - Atún al grill, hojas verdes, tomate grillado, **11.90€**

guacamole y salsas / Grilled tuna medallion, green

leaves, grilled tomato, guacamole and sauces

TEXAS - Ternera, tomate, hojas verdes, cheddar, **12.90€**

bacon y salsas / Beef, tomato, green leaves, cheddar,

bacon and sauces

PECORATA - Tomate, guacamole, ternera, **10.90€**

pecorata y salsa de olivo / Tomato, guacamole,

beef, pecorata and olive sauce

CLÁSICA - Hojas verdes, tomate, ternera, **10.90€**

cheddar y huevo / Green leaves, tomato, beef,

cheddar and egg

CHACARERA - Tomate, ternera, judías verdes, **10.90€**

jalapeños y mayonesa / Tomato, beef, green beans,

jalapeños and mayonnaise



DULCECITO Desserts

TARTAS CASERAS - preguntar variedad **5€**
HOMEMADE CAKES - ask for variety

CRÊPES Dulces - Sweet

CRÊPE CELESTINO - con helado de vainilla praliné / **5.90€**
Crêpe with praline ice cream

CRÊPE A TU GUSTO

Base:

- CREMA DE CACAO
CON AVELLANA
- DULCE LECHE
- CHOCOLATE NEGRO
- MERMELADA DE
TEMPORADA
- MIEL

Agregados:

- LACASITOS
- PLÁTANO
- MANGO
- FRUTOS SECOS
- FRUTOS DEL BOSQUE
- HELADO
- MOUSSE DE
BONIATO
- MIEL
- BARRITA CACAO/AVELLANA

CRÊPE OF YOUR CHOICE

Base:

4€

- COCOA CREAM WITH
HAZELNUT
- MILK JAM
- DARK CHOCOLATE
- SEASONAL JAM
- HONEY

Add:

- LACASITOS **0.50€**
- BANANA **0.50€€**
- MANGO **0.70€**
- NUTS **0.70€**
- RED FRUITS **0.80€**
- ICE CREAM **1€**
- SWEET POTATO
MOUSSE **0.80€**
- HONEY **0.80€**
- COCOA / HAZELNUT BAR **1€**



BATIDOS milkshakes

PIÑA, COCO Y CANELA / PINEAPPLE, COCONUT CREAM, AND CINNAMON 4.70€

PLÁTANO Y FRUTOS DEL BOSQUE BANANA AND BERRIES 4.70€

COCO DEL BOSQUE / COCONUT CREAM, RED FOREST FRUIT MARMALADE 4.70€

HELADO CHOCOLATE / VAINILLA PRALINÉ CHOCOLATE ICE CREAM / VANILLA PRALINE 4.70€

EXTRA BEBIDA VEGETAL / EXTRA VEGETABLE DRINK  + 0.50€

ZUMOS / SMOOTHIES all natural

LIMONADA CASERA / HOMEMADE LEMONADE 3.0€

LIMONADA CASERA CON HIERBABUENA HOMEMADE LEMONADE WITH FRESH MINT 3.50€

NARANJA / ORANGE 4.20€

MARACUYÁ / PASSION FRUIT 4.20€

MANGO / MANGO 4.20€

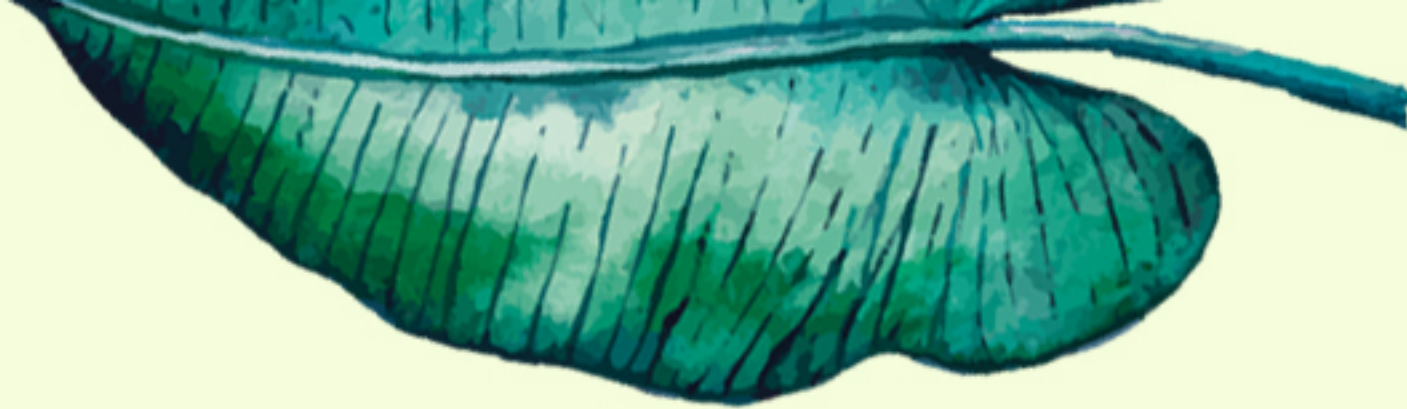
FRUTOS DEL BOSQUE / BERRIES 4.20€

NARANJA CON: plátano / maracuyá / mango / frutos del bosque / orange with: banana / passion fruit / mango / berries 4.70€



CAFÉ / TÉ *Coffee / Tea*

EXPRESSO / SOLO / ESPRESSO	1.80€
CORTADO / ESPRESSO WITH A DASH OF MILK	2.0€
NUBE / SOMBRA / MITAD / 220ml 90% MILK / 75% MILK / 50% MILK / 220ml	2.30€
CAFÉ LATTE / CAFE LATTE	3.0€
CAPUCCINO / CAPUCCINO	3.0€
CAFÉ BOMBÓN / ESPRESSO WITH SWEETENED CONDENSED MILK	3.0€
CAFÉ IRLANDÉS / IRISH COFFEE	4.90€
CAFÉ CON HELADO / ICED COFFEE	4.90€
CARGA EXTRA CAFÉ / EXTRA CHARGE COFFEE	0.30€
TÉ ROJO, VERDE, NEGRO, ROOIBOS, MANZANILLA, MENTA POLEO / RED, GREEN, BLACK TEA, ROOIBOS, CHAMOMILE, MINT PENNYROY	2.0€
MARROQUÍ - TÉ VERDE & HIERBABUENA MAROCCAN - FRESH MINT & GREEN TEA	2.50€
TÉ VERDE CON FRESAS Y CHAMPAGNE / GREEN TEA WITH STRAWBERRY & CHAMPAGNE	2.90€
TÉ NEGRO CON MANZANA, PAPAYA, ARÁNDANOS BLACK TEA WITH APPLE, PAPAYA & CRANBERRIES	2.90€
ROOIBOS CON FRUTOS ROJOS ROOIBOS WITH RED BERRIES	2.90€



CERVEZAS / BEERS

Barril / Draft

Caña / Pinta

SAN MIGUEL

2.70€ / 4.50€

FRANZISKANER

4.0€ / 5.80€

Botella / Bottled

MAGNA

3.30€

CERVEZA SIN ALCOHOL

3.30€

MAHOU 5 ESTRELLAS

3.30€

ALHAMBRA ESPECIAL

3.30€

ALHAMBRA 1925

3.80€

ALCASABAR (ARTESANAL SIN GLUTEN)

4.50€

PACÍFICO (MÉXICO)

3.80€

CUSQUEÑA (PERÚ)

3.80€

HOPPY (IPA)

5.0€

Extras

+ CHELADA

Zumo de limón y sal / lemon juice and salt

0.50€

+ MICHELADA

Limón, sal, pimienta, salsa inglesa y salsa picante / Lemon, salt, pepper, worcester sauce and hot sauce

0.80€



VINOS / WINES

Blancos / White

Copa / Botella

BLANCO DE LA CASA (VERDEJO)
RUEDA (VERDEJO)

2.70€ / 12.90€
3.70€ / 16.90€

Rosado / Rosé

NEKEAS (GARNACHA, NAVARRA)

3.40€ / 13.90€

Tintos / Red

TINTO DE LA CASA (RIOJA)
CRIANZA (RIOJA)

2.50€ / 12.90€
3.50€ / 17.90€

RIBERA DEL DUERO (RIBERA)

3.70€ / 17.90€

CAVANZA CARMÉNÈRE (CHILE)

3.50€ / 14.90€

DAVID WINE CHIC
(GARNACHA TINTORERA)

4.20€ / 20.0€

Cava / Sparkling

JAUME SERRA BRUT

3.50€ / 14.90€

Otros / Others

VINO DULCE DE MÁLAGA
MÁLAGA SWEET WINE
VERMUT DE MÁLAGA
TINTO DE VERANO

2.50€
3.50€
3.0€



CÓCTELES / COCKTAILS

Fruta Natural / Fresh fruits

MARGARITA / MARACUYÁ 7.0€

Lima, triple sec, tequila blanco / Lima, triple sec, tequila 7.50€
*con maracuyá / with passion fruit

PIÑA COLADA / MARACUYÁ 7.0€

Leche de coco, piña, ron blanco 7.50€
Coconut milk, pineapple, white rum
*con maracuyá / with passion fruit

CAIPIRINHA / MARACUYÁ 7.0€

Cachaça, lima, azúcar / Cachaça, lime, sugar 7.50€
*con maracuyá / with passion fruit

MOJITO / SABORES 7.0€

Ron blanco, limón, hierbabuena / White rum, lemon, mint 7.50€
*de sabores / flavors

DAIQUIRI / SABORES 7.0€

Ron blanco, lima, azúcar / White rum, lime, sugar 7.50€
*de sabores / flavors

PISCO SOUR 7.0€

Lima, pisco, clara de huevo / Lime, pisco, egg white

SPRITZ (APEROL / CAMPARI) 7.0€

Aperol o Campari, vino blanco, soda
Aperol or Campari, white wine, soda

MOSCOW MULE 7.0€

Vodka, cerveza de gengibre, lima / Vodka, ginger beer, lime

SANGRÍA 7.0€

Frutas de temporada, vino, licores, refresco de limón / Seasonal fruits, wine, liquors, lemonade

SEX ON THE BEACH 7.0€

Vodka, zumo de naranja, piña, melocotón y un toque de granadina / Vodka, orange juice, pineapple, peach and a touch of grenadine



COPAS

Spirit / Longdrinks

Ron / Rum

NEGRITA	4.90€
BARCELÓ	5.90€
BRUGAL	5.90€
SANTA TERESA	5.90€
CACIQUE	5.90€
LEGENDARIO	6.50€
BARCELÓ IMPERIAL	8.50€
CACIQUE 500	7.90€

Vodka

ERISTOFF	4.90€
ABSOLUT	5.90€

Gin

LARIOS	4.90€
BEEFEATER	5.90€
BOMBAY	6.90€
TANQUERAY	6.50€
MOMBASA	7.90€
LONDON N°1	7.90€
PUERTO DE INDIAS	5.90€

Whiskey

CUTTY SARK	4.90€
KNOCKANDO	7.90€
BALLANTINE'S	5.90€
JACK DANIEL'S	7.90€
JIM BEAM	5.90€
JAMESON	6.90€

Brandy

MAGNO	4.90€
CARLO 1	7.90€

Licores

BAILEYS	3.90€
MARTINI	3.90€
ANÍS	3.90€
PACHARÁN	3.90€
LICOR HIERBA	3.90€
LICOR 43	4.90€
DISARONNO	4.90€
KAHLUA	4.90€
LICOR CAFÉ	4.90€