



ALMUERZO

PRIMEROS

ENSALADA DE POLLO: MÉZCLUM, POLLO CRUJIENTE, TOMATE CHERRY, NUECES,.....	15,00€
CON VINAGRETA DE MOSTAZA Y MIEL (1,8,10,11,12)	
ENSALADA QUESO DE CABRA: MÉZCLUM, TOMATE CHERRY,.....	16,50€
QUESO CABRA, FRUTOS SECOS, CREMA BALSÁMICA DE MÓDENA Y FRESA (1,7,8,11,12)	
ENSALADA MIXTA: MÉZCLUM, TOMATE CHERRY, HUEVO DURO,.....	14,00€
ZANAHORIA RALLADA Y MAÍZ (3,12)	
ENSALADA PAYESA: PATATAS, PESCADO SECO, PIMIENTO ASADO,.....	18,00€
BESCUIT, CEBOLLA Y TOMATE (1,4,8)	
CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN (1,3,7).....	12,00€
FINGERS DE POLLO (1,3,7).....	12,00€
CALAMARES A LA ANDALUZA (1,3,4,14).....	14,50€
CHIPIRONES (1,3,4,14).....	14,00€
BRANDADA DE BACALAO (1,4,7).....	12,00€
FRITO DE PULPO DE FORMENTERA (4,12,14).....	18,50€
MEJILLONES A LA MARINERA (4,12,14).....	14,50€
TEMPURA DE VERDURA (1,6,11)	14,00€

SEGUNDOS

MEDALLONES DE SOLOMILLO DE CERDO A LA PLANCHA * (1,3,7).....	22,00€
ENTRECOT DE TERNERA GALLEGA A LA PLANCHA * (1,3,7).....	24,00€
CALAMAR A LA PLANCHA (14).....	19,00€
SALMÓN A LA PLANCHA (4).....	20,00€
SPAGHETTI: BOLOÑESA CASERA / AL POMODORO (1,12).....	14,00€

* A ELEGIR: SALSA PIMIENTA o CHAMPIÑONES

ALMUERZO



NIÑOS / AS

SPAGUETTI: BOLOÑESA CASERA / AL POMODORO (1,12).....	9,00€
PATATAS CON HUEVO (1,3).....	10,00€
PEGHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON PATATAS (1).....	11,00€
TORTILLA FRANCESA (3).....	8,50€
CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN (1,3,7)	10,00€
FINGERS DE POLLO (1,3,7).....	10,00€
HAMBURGUESA COMPLETA: CARNE 100% VACUNO, QUESO, TOMATE,.....	15,00€
HUEVO, BACÓN Y LECHUGA (1,3,7,12)	

SANDWICHES Y BOCADILLOS*

EL DE SIEMPRE: EMBUTIDO A ELECCIÓN, TOMATE, QUESO Y ACEITE DE OLIVA (1,7,12).....	7,00€
CAMPERO: PECHUGA DE POLLO PLANCHA, TOMATE RODAJAS, LECHUGA Y MAYONESA.....	8,50€
(1,3,7,12)	
SAN FRANCISCO: LOMO DE CERDO A LA PLANCHA, LONCHAS DE BACON Y QUESO.....	8,50€
(1,7,12)	
SANDWICH TONNO: TOMATE, LECHUGA, HUEVO COCIDO, ATÚN Y MAYONESA.....	7,50€
(1,3,4,7,12)	

* DISPONIBLE PARA LLEVAR

LLÉVATE A LA PLAYA TU COMBO DE BOCATA + BEBIDA POR 12,00€

1. GLUTEN
2. CRUSTÁCEOS
3. HUEVOS
4. PESCADO
5. CACAHUETES
6. SOJA
7. LÁCTEOS
8. FRUTOS CON CÁSCARA
9. APIO
10. MOSTAZA
11. SÉSAMO
12. SULFITOS
13. ALTRAMUCES
14. MOLUSCOS

TODOS LOS PLATOS CONTIENEN ALÉRGENOS, POR LO QUE INVITAMOS A
NUESTROS/AS CLIENTES A SOLICITAR ACLARACIONES AL PERSONAL





VINOS

VINO BLANCO

VERDEJO: <i>BITÁCORA</i> (RUEDA).....	18,00€
CHARDONNAY: <i>SEÑORÍO DE OTAZU</i> (NAVARRA).....	22,00€
SAUVIGNON: <i>LES FUMÉES BLANCHES</i> (GASCOGNE).....	21,00€
ALBARIÑO: <i>CAPTURA DE LUZ</i> (RÍAS BAIXAS).....	23,00€

VINO TINTO

MONASTRELL: <i>RIBERA DEL SEGURA</i> (JUMILLA).....	18,00€
TEMPRANILLO: <i>TIERRA ARANDA</i> (RIBERA DEL DUERO).....	20,00€
GARNACHA Y TEMPRANILLO: <i>VIÑA SALCEDA</i> (RIOJA, CRIANZA).....	22,00€
TEMPRANILLO: <i>OPHIUSA</i> (FORMENTERA).....	27,00€
TEMPRANILLO: <i>CEPA 21</i> (RIBERA DEL DUERO).....	27,00€

VINO ROSADO

GARNACHA: <i>GRAN FEUDO</i> (NAVARRA).....	18,00€
TEMPRANILLO: <i>SEÑORÍO DE OTAZU</i> (NAVARRA).....	21,00€

VINO ESPUMOSO

CAVA BRUT NATURE – BLANCO: <i>EMOCIÓN</i> (PENEDÈS).....	18,00€
CAVA BRUT NATURE RESERVA – BLANCO: <i>PRIVAT</i> (PENEDÈS).....	22,00€
PROSSECO BRUT – BLANCO: <i>BORGIO IMPERIALE</i> (VENETO).....	20,00€



P R A N Z O

A N T I P A S T I

INSALATA DI POLLO: MISTICANZA, POLLO CROCCANTE, POMODORINI,.....	15,00€
NOCI CON VINAIGRETTE DI MIELE E SENAPE (1,8,10,11,12)	
INSALATA DI FORMAGGIO DI CAPRA: MISTICANZA, POMODORINI, FORMAGGIO.....	16,50€
DI CAPRA, FRUTTA SECCA, CREMA BALSAMICA DI MODENA E FRAGOLA (1,7,8,11,12)	
INSALATA MISTA: MISTICANZA, POMODORINI, UOVO SODO,.....	14,00€
CAROTA GRATTUGIATA E MAIS (3,12)	
INSALATA PAYESA: PATATE, PESCE ESSICCATO, PEPERONE ARROSTITO,.....	18,00€
BISCUIT, CIPOLLA E POMODORO (1,4,8)	
CROCHETTE DI PROSCIUTTO FATTE IN CASA (1,3,7).....	12,00€
FINGERS DI POLLO (1,3,7).....	12,00€
CALAMARI FRITTI ALL'ANDALUSA (1,3,4,14).....	14,50€
MOSCARDINI FRITTI (1,3,4,14).....	14,00€
BRANDADA DI BACCALÀ AL FORNO (1,4,7).....	12,00€
POLPO FRITTO DI FORMENTERA (4,12,14).....	18,50€
COZZE ALLA MARINARA (4,12,14).....	14,50€
TEMPURA DI VERDURE (1,6,11).....	14,00€

P I A T T I P R I N C I P A L I

MEDAGLIONI DI LOMBO DI MAIALE ALLA PIASTRA * (1,3,7)	22,00€
ENTRECÔTE DI MANZO GALIZIANO ALLA PIASTRA * (1,3,7).....	24,00€
CALAMARO ALLA PIASTRA (14).....	19,00€
SALMONE ALLA PIASTRA (4).....	20,00€
SPAGHETTI: RAGÙ BOLOGNESE FATTO IN CASA / SALSA AL POMODORO (1,12).....	14,00€

* SALSA A SCELTA: AL PEPE O AL FUNGHI

P R A N Z O



B A M B I N I

SPAGHETTI: BOLOGNESE FATTA IN CASA / AL POMODORO (1,12)	9,00€
PATATINE CON UOVO (1,3)	10,00€
PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA CON PATATINE (1)	11,00€
FRITTATA (3)	8,50€
CROCHETTE DI PROSCIUTTO FATTE IN CASA (1,3,7)	10,00€
FINGERS DI POLLO (1,3,7)	10,00€
HAMBURGER COMPLETO: HAMBURGER DI MANZO 100%, FORMAGGIO, POMODORO, UOVO, PANCETTA E LATTUGA (1,3,7,12)	15,00€

S A N D W I C H E E P A N I N I *

EL DE SIEMPRE: SALUMI A SCELTA, POMODORO, FORMAGGIO E OLIO D'OLIVA (1,7,12)	7,00€
CAMPERO: PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA, POMODORO A FETTE, LATTUGA E MAIONESE (1,3,7,12)	8,50€
SAN FRANCISCO: LONZA DI MAIALE ALLA GRIGLIA, FETTE DI BACON E FORMAGGIO (1,7,12)	8,50€
SANDWICH TONNO: POMODORO, LATTUGA, UOVO SODO, TONNO E MAIONESE (1,3,4,7,12)	7,50€

* DISPONIBILE ANCHE D'ASPORTO

PRENDI IL TUO PACCHETTO PANINO + BIBITA DA PORTAR IN SPIAGGIA: 12.00€

1. GLUTINE
2. CROSTACEI
3. UOVA
4. PESCE
5. ARACHIDI
6. SOIA
7. LATTICINI
8. FRUTTA SECCA CON BUCCIA
9. SEDANO
10. MOSTARDA
11. SESAMO
12. SOLFITI
13. LUPINI
14. MOLLUSCHI

TUTTI I PIATTI CONTENGONO ALLERGENI, QUINDI INVITIAMO I NOSTRI CLIENTI

A CHIEDERE CHIARIMENTI AL PERSONALE.





VINI

VINO BIANCO

VERDEJO: <i>BITÁCORA</i> (RUEDA).....	18,00€
CHARDONNAY: <i>SEÑORÍO DE OTAZU</i> (NAVARRA).....	22,00€
SAUVIGNON: <i>LES FUMÉES BLANCHES</i> (GASCOGNE).....	21,00€
ALBARIÑO: <i>CAPTURA DE LUZ</i> (RÍAS BAIXAS).....	23,00€

VINO ROSSO

MONASTRELL: <i>RIBERA DEL SEGURA</i> (JUMILLA).....	18,00€
TEMPRANILLO: <i>TIERRA ARANDA</i> (RIBERA DEL DUERO).....	20,00€
GARNACHA E TEMPRANILLO: <i>VIÑA SALCEDA</i> (RIOJA, CRIANZA).....	22,00€
TEMPRANILLO: <i>OPHIUSA</i> (FORMENTERA).....	27,00€
TEMPRANILLO: <i>CEPA 21</i> (RIBERA DEL DUERO).....	27,00€

VINO ROSATO

GARNACHA: <i>GRAN FEUDO</i> (NAVARRA).....	18,00€
TEMPRANILLO: <i>SEÑORÍO DE OTAZU</i> (NAVARRA).....	21,00€

VINO SPUMANTE

CAVA BRUT NATURE – BIANCO: <i>EMOCIÓN</i> (PENEDÈS).....	18,00€
CAVA BRUT NATURE RESERVA – BIANCO: <i>PRIVAT</i> (PENEDÈS).....	22,00€
PROSSECO BRUT – BIANCO: <i>BORGIO IMPERIALE</i> (VENETO).....	20,00€



LUNCH

STARTERS

CHICKEN SALAD: MIXED GREENS, CRISPY CHICKEN, CHERRY TOMATOES, WALNUTS WITH HONEY MUSTARD VINAIGRETTE (1,8,10,11,12)	15,00€
GOAT CHEESE SALAD: MIXED GREENS, CHERRY TOMATOES, GOAT CHEESE, NUTS, BALSAMIC CREAM OF MODENA AND STRAWBERRY (1,7,8,11,12)	16,50€
MIXED SALAD: MIXED GREENS, CHERRY TOMATOES, BOILED EGG, GRATED CARROT AND CORN (3,12)	14,00€
TRADITIONAL FORMENTERA SALAD: POTATOES, DRIED FISH, ROASTED PEPPER,..... BISCUIT, ONION AND TOMATO (1,4,8)	18,00€
HOMEMADE HAM CROQUETTES (1,3,7)	12,00€
CHICKEN FINGERS (1,3,7)	12,00€
ANDALUSIAN-STYLE SQUID (1,3,4,14)	14,50€
FRIED BABY SQUID (1,3,4,14)	14,00€
BAKED COD FROM THE OVEN (1,4,7)	12,00€
FRIED FORMENTERA OCTOPUS (4,12,14)	18,50€
SAILOR-STYLE MUSSELS (4,12,14)	14,50€
VEGETABLE TEMPURA (1,6,11)	14,00€

MAINS

GRILLED PORK TENDERLOIN MEDALLIONS * (1,3,7)	22,00€
GRILLED GALICIAN BEEF ENTRECÔTE * (1,3,7)	24,00€
GRILLED SQUID (14)	19,00€
GRILLED SALMON (4)	20,00€
SPAGHETTI: HOMEMADE BOLOGNESE / POMODORO SAUCE (1,12)	14,00€

* CHOICE OF SAUCE: PEPPER OR MUSHROOM

LUNCH



KIDS

SPAGHETTI: HOMEMADE BOLOGNESE / POMODORO SAUCE (1,12)	9,00€
FRIED EGGS WITH FRENCH FRIES (1,3)	10,00€
GRILLED CHICKEN BREAST WITH FRIES (1)	11,00€
OMELETTE (3)	8,50€
HOMEMADE HAM CROQUETTES (1,3,7)	10,00€
CHICKEN FINGERS (1,3,7)	10,00€
BURGER: 100% BEEF PATTY, CHEESE, TOMATO, EGG, BACON AND LETTUCE (1,3,7,12)	15,00€

SANDWICHES & BOCADILLOS *

EL DE SIEMPRE: COLD CUTS OF YOUR CHOICE, TOMATO, CHEESE, AND OLIVE OIL (1,7,12)...	7,00€
CAMPERO: GRILLED CHICKEN BREAST, SLICED TOMATO, LETTUCE AND MAYONNAISE..... (1,3,7,12)	8,50€
SAN FRANCISCO: GRILLED PORK LOIN, BACON SLICES AND CHEESE..... (1,7,12)	8,50€
SANDWICH TONNO: TOMATO, LETTUCE, TUNA, BOILED EGG AND MAYONNAISE..... (1,3,4,7,12)	7,50€

* AVAILABLE FOR TAKEAWAY

TAKE YOUR BOCADILLO + DRINK TO THE BEACH FOR ONLY €12.00

1. GLUTEN
2. CRUSTACEANS
3. EGGS
4. FISH
5. PEANUTS
6. SOYBEANS
7. DAIRY
8. NUTS
9. CELERY
10. MUSTARD
11. SESAME
12. SULPHITES
13. LUPIN
14. MOLLUSCS

ALL DISHES CONTAIN ALLERGENS, SO WE INVITE

OUR CUSTOMERS TO ASK THE STAFF FOR FURTHER INFORMATION





W I N E S

W H I T E W I N E

VERDEJO: <i>BITÁCORA</i> (RUEDA).....	18,00€
CHARDONNAY: <i>SEÑORÍO DE OTAZU</i> (NAVARRA).....	22,00€
SAUVIGNON: <i>LES FUMÉES BLANCHES</i> (GASCOGNE).....	21,00€
ALBARIÑO: <i>CAPTURA DE LUZ</i> (RÍAS BAIXAS).....	23,00€

R E D W I N E

MONASTRELL: <i>RIBERA DEL SEGURA</i> (JUMILLA).....	18,00€
TEMPRANILLO: <i>TIERRA ARANDA</i> (RIBERA DEL DUERO).....	20,00€
GARNACHA AND TEMPRANILLO: <i>VIÑA SALCEDA</i> (RIOJA, CRIANZA)....	22,00€
TEMPRANILLO: <i>OPHIUSA</i> (FORMENTERA).....	27,00€
TEMPRANILLO: <i>CEPA 21</i> (RIBERA DEL DUERO).....	27,00€

R O S É W I N E

GARNACHA: <i>GRAN FEUDO</i> (NAVARRA).....	18,00€
TEMPRANILLO: <i>SEÑORÍO DE OTAZU</i> (NAVARRA).....	21,00€

S P A R K L I N G W I N E

CAVA BRUT NATURE – WHITE: <i>EMOCIÓ</i> (PENEDÈS).....	18,00€
CAVA BRUT NATURE RESERVA – WHITE: <i>PRIVAT</i> (PENEDÈS).....	22,00€
PROSSECO BRUT – WHITE: <i>BORGIO IMPERIALE</i> (VENETO).....	20,00€