



**PARA COMPARTIR TO SHARE**

Quesadilla <i>Quesadilla</i>	6€
Fingers de pollo marinado <i>Marinated chicken fingers</i>	8€
Patatas Bravas <i>Spicy potato wedges</i>	5€
Nachos con guacamole, crema agria y pico de gallo <i>Nachos with guacamole, sour cream and pico de gallo</i>	9€

**ENSALADAS SALADS**

Mediterránea con ventresca de atún, pepino, tomate y cebolla <i>Mediterranean with tuna belly, cucumber, tomato and onion</i>	8€
Queso de cabra caramelizado y vinagreta de frutos rojos <i>Caramelised goat cheese and red-fruit vinaigrette</i>	9€
César con tiras de pollo ahumado, parmesano y picatostes <i>Caesar with smoked chicken, Parmesan and croutons</i>	9,5€

**NUESTRAS HAMBURGUESAS OUR BURGERS**

¡Todas nuestras hamburguesas de ternera son 100 % Angus de 180 gr. y servidas con pan de cristal!  
*All of our hamburgers are made with a 180-g patty of 100% Angus beef and served on crystal bread!*

<b>RUZafa</b> .....	9,5€
100% Angus marinada con salsa picante, lechuga, aguacate y pico de gallo <i>100% Angus beef marinated in spicy sauce with lettuce, avocado, pico de gallo</i>	
<b>CABAÑAL</b> .....	10€
100% Angus con mézclum, queso manchego y jamón serrano <i>100% Angus beef, mixed greens, Manchego cheese, Spanish ham</i>	
<b>MALVARROSA</b> .....	10€
100% Angus con berenjena y pimiento escalibado y mayonesa de romesco <i>100% Angus beef, roasted aubergine and peppers with romesco mayonnaise</i>	
<b>BOTANIC</b> .....	9,5€
Hamburguesa de espinacas con lechuga, tomate, mayonesa de curry y mango <i>Spinach burger with lettuce, tomato, curry and mango mayonnaise</i>	
<b>LA ROQUETA HOT DOG</b> .....	6€
Dúo de frankfurts a la plancha y cebolla crujiente <i>2 Frankfurt sausages grilled with crispy onion</i>	

<b>CAMPANAR</b> .....	11€
100% Angus con lechuga, tomate, queso Monterey Jack, bacón y huevo frito <i>100% Angus beef, lettuce, tomato, Monterey Jack cheese, bacon, fried egg</i>	
<b>MARÍTIM</b> .....	10,5€
100% Angus con tomate seco, espárragos y queso de cabra <i>100% Angus beef, sun-dried tomatoes, asparagus, goat cheese</i>	
<b>EL CARMEN</b> .....	12,5€
100% Angus con manzana caramelizada, foie a la plancha y mayonesa de Jack Daniel's <i>100% Angus beef, caramelised apple, grilled foie and Jack Daniel's mayonnaise</i>	
<b>MESTALLA</b> .....	9€
Hamburguesa de pollo con lechuga, tomate y salsa de pepinillos dulce <i>Chicken burger, lettuce, tomato, sweet-pickle relish</i>	

<b>DALE UN TOQUE GIVE IT A TWIST</b> .....	1,5€
Guacamole <i>Guacamole</i>	Pollo marinado <i>Marinated chicken</i>
Bacon crujiente <i>Crunchy bacon</i>	Pico de gallo <i>Pico de gallo</i>
Huevo frito <i>Fried egg</i>	Queso Monterey Jack <i>Monterey Jack cheese</i>

**PATATAS FRITAS CHIPS**

Medianas <i>Medium</i>	3,5€
Grandes <i>Large</i>	5,5€

**POSTRE DESSERT**

Coulant de chocolate con helado de vainilla <i>Chocolate coulant with vanilla ice cream</i>	6€
Poke de fruta <i>Fruit poke bowl</i>	4,5€
Tatin de manzana con helado de vainilla <i>Tarte tatin with vanilla ice cream</i>	6€
Selección de helados <i>Selection of ice cream</i>	A consultar <i>Ask the waiter</i>

**SELECCIONAMOS  
LOS INGREDIENTES  
MÁS FRESCOS  
Y DE MEJOR CALIDAD**

**WE ONLY USE  
THE FRESHEST,  
HIGHEST QUALITY  
INGREDIENTS AVAILABLE**



**CERVEZAS BEER**

**BARRIL DRAUGHT**

	CAÑA GLASS	PINTA JAR
San Miguel	3€	5€
San Miguel Clara	3€	5€

**BOTELLA BOTTLE (330 ml)**

San Miguel		3€
San Miguel Selecta		3€
San Miguel 0,0 sin alcohol alcohol free		3€
Alhambra Reserva		3,6€
Coronita		3,6€

**SANGRÍA SANGRIA**

	COPA GLASS	LITRO LITRE
Sangría tradicional	5€	15€

**ESPUMOSOS SPARKLING**

	COPA GLASS	BOTELLA BOTTLE
Freixenet Extra Brut Cava D.O.	3,5€	21€

**VINOS WINE**

	COPA GLASS	BOTELLA BOTTLE
--	---------------	-------------------

**BLANCOS WHITE**

Nuviana Aragón	3,5€	16€
Monólogo D.O. Rueda	3,5€	16€

**ROSADOS ROSÉ**

Muga D.O.Ca. Rioja	3,5€	18€
-----------------------	------	-----

**TINTOS RED**

Santpere D.O. Valencia	3,9€	17€
Legaris Roble D.O. Ribera del Duero	4,5€	19€

**CÓCTELES COCKTAILS**

**MOJITO PLATINUM 8,5€**

Ron Barceló Platinum, soda, azúcar, jugo de lima y hierbabuena  
*Barceló Platinum rum, soda, sugar, lime juice, mint*

**CAIPIRINHA 8,5€**

Cachaça Ypioca, soda, azúcar y jugo de lima  
*Ypioca cachaca, soda, sugar, lime juice*

**CAIPIROSKA 8,5€**

Vodka Stolichnaya, fresa natural, jugo de lima y azúcar  
*Stolichnaya vodka, fresh strawberries, lime juice, sugar*

**MARGARITA 8,5€**

Tequila Sauza Blanco, triple seco y zumo de limón  
*Sauza Blanco tequila, triple sec, lemon juice*

**PIÑA COLADA 8,5€**

Ron Malibú, sirope de coco Monin, piña y azúcar  
*Malibu rum, Monin coconut syrup, pineapple, sugar*

**SEX ON THE BEACH 8,5€**

Vodka Stolichnaya, zumo de melocotón, zumo naranja y granadina  
*Stolichnaya vodka, peach juice, orange juice, grenadine*

**DAIQUIRI 8,5€**

Ron Barceló Platinum, zumo de limón y azúcar  
*Barceló Platinum rum, lemon juice, sugar*

**DAIQUIRI FRESA 8,5€**

Ron Barceló Platinum, zumo de limón, fresa y azúcar  
*Barceló Platinum rum, lemon juice, strawberries, sugar*

**BLOODY MARY 8,5€**

Vodka Stolichnaya, zumo de tomate, zumo de limón, tabasco y salsa Perrins  
*Stolichnaya vodka, tomato juice, lemon juice, Tabasco, Worcestershire sauce*

**CÓCTELES SIN ALCOHOL MOCKTAILS**

**SAN FRANCISCO 8€**

Zumo de piña, naranja, melocotón y granadina  
*Pineapple, orange and peach juice with grenadine*

**SHIRLEY TEMPLE 8€**

Ginger ale y granadina  
*Ginger ale with grenadine*

**DESCUBRE EL  
VERDADERO SABOR  
DE NUESTROS CÓCTELES**

**DISCOVER  
THE TRUE FLAVOUR  
OF OUR COCKTAILS**