

Empezamos con...

Pan de Coca de Cristal con Tomate	3,60€
Jamón Ibérico	16,50€
Anchoas de Santoña 00 con Pimienta Rosa	10,50€
Croquetas de Jamón Ibérico (1 ud.)	2,40€
Bombas de Sepia (1 ud.)	2,40€
Pollito Rebozado con Salsa de Mango y Kimchee	9,50€
Alcachofas Fritas Laminadas	8,50€
Ensaladilla Rusa de Cangrejo	7,50€
Patatas Bravas Upper	6,00€
Calamares a la Andaluza	11,20€
Huevos Rotos con Jamón Ibérico o Foie o Sobrasada	12,20€
Ostras Frescas (3 ud.)	9,00€
Japo Taco (Pasta Philo, Atún Rojo y Guacamole) (1 ud.)	6,50€
Gambas a la Plancha (5 ud.)	18,50€
Ceviche de Corvina con Mango	14,80€
Pescadito frito	11,50€
Edamame	5,50€
Sepia plancha con ajo y perejil	12,40€
Mejillones a la plancha o al Vapor	9,40€
Almejas a la Marinera	12,00€
Pimientos del Padrón	6,00€
Tabla de Quesos	13,80€

Verdes y No Tan Verdes

Ensalada de Espinacas y Gorgonzola con Peras y Nueces	13,20€
Ensalada de Langostinos, Canónigos, Aguacate y Tomate de Temporada	14,80€
Ensalada de Tomate y Ventresca de Atún	12,50€
Ensalada Cesar	12,00€
Burratina con Tomates Sicilianos	12,60€
Canelón de Calabacín con Tartar de Tomate y Mango	13,00€
Verduras a la Brasa con Salsa Romesco	12,00€
Crema de Temporada	9,50€

Un attimo solo...

Rigatoni Gratinados	12,50€
Ravioli de Trufa Negra con Huevo	14,20€
Risotto de Ceps al Parmigiano	14,80€
Tagliolini con Gorgonzola y Nueces	13,20€
Spaghetti Carbonara al Pecorino Romano	13,80€
Spaghetti alle Vongole	14,00€
Yakisoba de Langostinos	14,80€
Paella de Sepia, Gambas y Alcachofas. (mín. 2 pax.)	20,00€
Arroz Seco de Foie con Magret de Pato (mín. 2 pax.)	26,00€

Food Trends

Bao Pato Pekín (2 ud.)	12,20€
Delicado y Vegano Torta de Aguacate y Tomate, sobre un exquisito pan de coca de cristal con tomate del huerto y aceite de oliva virgen	9,50€
Huevos Benedict Los Huevos Benedictinos son un plato que consiste en dos blinis cubiertos con jamón, Huevos Poché y salsa holandesa	9,50€
Club Sándwich Es de origen estadounidense, la base es combinar lechuga, tomate, pollo, bacon, huevo frito y queso entre tres rebanadas	9,50€
Bikini Trufado El clásico de toda la vida adaptado a los nuevos tiempos: Jamón Ibérico, Mozzarella y Trufa	6,80€

Original Burguers

Upper (Lechuga, Cebolla, Tomate, 3 Quesos y Mayonesa)	13,20€
Blue (Lechuga, Tomate, Cebolla, Queso Azul)	13,60€
Foie (Cebolla y Foie)	13,80€

Nuestras Carnes

Muslo de pollo a las Finas Hierbas	14,20€
Escalopa Vienesa con Patatas Fritas y Ensalada	16,50€
Costillas de Cabrito Rebozadas	16,50€
Tagliata de Solomillo a la Mostaza Antigua	19,00€
Solomillo con Verduras de Temporada	19,50€
Carpaccio de Ternera Estilo Harry's Bar	15,00€
Entrecote de ternera con Patatas Fritas y Pimientos del Padrón	19,00€
Chuletón Nacional Premium (800 gr.)	52,00€
Chuleta Tomahawk +21 días Dry-Aged (1,250 Kg.)	70,00€

Del Mar a la Mesa

Pulpo Asado con Parmentier y Pimentón	18,50€
Atún a la Plancha con Verduritas Baby	16,40€
Salmón en Papillote	15,50€
Suprema de Merluza con Gambas y Patata	16,50€
Lomo de Bacalao Gratinado con "all-i-oli"	16,50€
Tataki de Atún	14,80€
Lenguado a la Mantequilla y Limón	20,50€
Rape a la Bilbaína	18,50€
Langosta con Patatas y Huevos Fritos	28,50€

Todos los precios están con el IVA incluido

Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor consulte con nuestro personal

Tartares

Tartar de Salmón con Chips Vegetales	14,50€
Tartar de Atún con Chips Vegetales	14,50€
Steak Tartar con Tostadas	16,50€

Con un toque Oriental

Sashimi (4 piezas) Loncha de Pescado Crudo Salmón Atún	5,00€ 7,40€
Nigiri (3 piezas) Porción de Arroz con Loncha de Pescado Crudo Salmón Atún	5,00€ 7,00€
Makis (6 piezas) Salmón Atún Vegetal	6,00€ 6,00€ 6,00€
Uramaki (4 piezas) Rollo de Arroz y Alga Interior con Pescado Crudo o Carne y Vegetales	
Alaska Roll Salmón, Queso Crema y Aguacate envueltos en Tobiko y láminas de Salmón	7,00€
Tiger Roll Atún y Mango envueltos en Tobiko Rojo	8,50€
Ebi Roll Langostino Rebozado con Panko y Aguacate	8,50€
Foie Roll Foie, Manzana y Cebolla Caramelizada	8,50€
Pato Pekín Roll Pato Pekín rebozado en Panko con Manzana asada y salsa Khoisin	8,50€

Y para Terminar

Pan con Chocolate Negro	5,50€
Bombón de Chocolate con Dulce de Leche	6,00€
Frutas de Temporada	5,00€
Cheesecake	6,50€
Tiramisú	6,50€
Lemon Pie	6,50€
Tarta Tatin con Helado de Vainilla	6,50€
Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla	6,00€
Mousse de Yogurt con Crumble y Coulis de Frambuesa	5,50€
Canutillos de Crema (2 ud.)	6,50€

Heladería Upper Chocolate, Limón, Fresón, Vainilla, Dulce de leche, Turrón o Carquiño!	5,50€
--	-------

Para Beber

Cava

Pere Abadal - Brut Nature	4,00€	16,50€
Pere Abadal - Brut Rosat		16,50€
Llopart Integral - Brut Nature		22,50€
Essential - Juvé & Camps		21,00€
Agustí Torelló - Brut Reserva		20,50€
Raventos i Blanc De Nit Rosé		23,50€

Champagne

Billecart - Salmon Brut Reserve		61,50€
Veuve Clicquot		57,50€

Blancos

Xic - D.O. Penedès - Xarel.lo	3,85€	15,50€
Gessamí - D.O. Penedès - Muscat		19,75€
Abadal Picapoll- D.O. Pla de Bages		20,50€
Parvus Chardonnay - D.O. Alella		19,50€
Palomo Cojo - D.O. Rueda - Verdejo	5,50€	17,50€
Quinta Apolonia - D.O. VT Castilla - Verdejo		24,50€
Marqués de Riscal D.O. Rueda Sauvignon		19,75€
Fragas do Lecer - D.O. Monterrei - Godello	5,50€	17,95€
Quinta Couselo - D.O. Rias Baixas - Albariño		18,95€
Georg Mosbacher - D.O. Alemania - Riesling Trocken		24,95€

Rosados

Jardins - D.O. Empordà	3,85€	14,50€
Pigoudet Premiere Rosé - D.O. Provence		17,50€

Tintos

Les Cousins - D.O. Priorat		19,50€
Les Terrasses - D.O. Priorat		42,50€
El Pispá - D.O. Montsant	5,50€	17,50€
Boig Per Tu - D.O. Montsant		21,75€
Ontañon Crianza - D.O. Rioja	3,85€	15,75€
La Montesa - D.O. Rioja		22,50€
Viña Ardanza Reserva - D.O. Rioja		33,50€
Habla del Silencio - D.O. Extremadura		23,50€
Figuro 4 - D.O. R. Duero	5,50€	17,50€
Carmelo Rodero Crianza - D.O. R. Duero		29,75€
Pago Carraovejas - D.O. R. Duero		43,75€
Jean Claude Boisset Hautes - D.O. Cotes Beaune		27,50€



Desayunos

CONTINENTAL 12,00 €

Café, Té o Leche
Zumo de Naranja Natural
Huevo Duro
Tostadas con Mantequilla y Mermeladas
Ensalada de Frutas
Yogurt con Cereales
Croissant

AMERICANO 12,00 €

Café, Té o Leche
Zumo de Naranja Natural
Tostadas con Mantequilla y Mermeladas
Pan Cake
Tostadas con Huevo, Bacon y Salchichas

MEDITERRÁNEO 12,00 €

Café, Té o Leche
Zumo de Naranja Natural
Quesos, Embutidos y Coca de Cristal con Tomate
Tortilla de Patatas
Croissant
Mosaico de Frutas

Fingers & Sándwiches

FRÍOS

	1/2	1
Jamón Ibérico	2,80 €	4,60 €
Jamón Dulce	2,10 €	3,00 €
Jamón Dulce y Queso	2,40 €	3,60 €
Fuet	2,10 €	3,00 €
Queso Manchego	2,10 €	3,00 €
Atún	2,60 €	4,00 €

CALIENTES

Jamón Ibérico y Queso	3,10 €	4,30 €
Sobrasada	2,40 €	3,20 €
Sobrasada y Queso	2,40 €	3,30 €
Tortilla Francesa		3,40 €
Bacon y Queso		4,50 €

SÁNDWICHES

Club Sándwich		9,50 €
Bikini		3,30 €
Vegetal		8,00 €
Hamburguesa Upper		13,20 €
Bikini Trufado		6,80 €

Tapas para picar...

Aceitunas	2,20 €	Alcachofas Fritas	8,50 €
Almendras Saladas	3,50 €	Pollito rebozado	8,50 €
Patatas Bravas Upper	6,00 €	Coca de Cristal con Tomate	3,50 €
Patatas Chips Bonilla	2,30 €	Jamón Ibérico	16,50 €
Anchoas del Cantábrico (4u.)	10,50 €	Queso Curado	6,00 €
Berberechos	9,00 €	Croqueta de Jamón	2,40 €
Ensaladilla Rusa	7,50 €	Edamame	5,50 €
Calamares a la Andaluza	11,20 €	Tortilla de Patatas	4,50 €
		Ostras (3u.)	9,00 €

Pastas y Dulces

Croissant	2,40 €
Croissant Chocolate	2,60 €
Ensalmada	2,40 €
Tostadas con Mantequilla y Mermelada	3,00 €
Pan Cakes (2 ud.) con Nutella o Mermelada	4,50 €
Cheesecake	6,50 €
Tiramisú	6,50 €
Lemon Pie	6,50 €

Zumos Naturales

VITAMÍNICO 6,50 €

Manzana, Piña, Naranja, Zanahoria y Canónigos

DETOX 6,50 €

Piña, Pepino, Espinaca, Menta y Limón

ASIAN GARDEN 6,50 €

Melón, Zanahoria, Mango, Limón y Jengibre

TROPICAL 6,50 €

Piña y Mango

Food Trends

Bao Pato Pekín (2 ud.) 12,20 €

Delicado y Vegano 10,50 €

Torta de Aguacate y Tomate, sobre un exquisito pan de coca de cristal con tomate del huerto y aceite de oliva virgen

Huevos Benedict 9,50 €

Los Huevos Benedictinos son un plato que consiste en dos blinis cubiertos con jamón cocido, huevos poché y salsa holandesa

Club Sandwich 9,50 €

Es de origen estadounidense, la base es combinar lechuga, tomate, pollo, bacon, huevo frito y queso entre tres rebanadas de pan untadas con una fina capa de mayonesa

Bikini Trufado 6,80 €

El clásico de toda la vida adaptado a los nuevos tiempos: Jamón Ibérico, Mozzarella y Trufa ...

Cafés...

Café	1,40 €	Café Shakerato	2,80 €
Café Cortado	1,50 €	Capuccino	2,00 €
Café con Leche	1,70 €	Carajillo	2,50 €
Café Americano	1,60 €	Chocolate a la Taza	3,20 €
Café Bombón	2,00 €	Cacaolat	2,75 €
Café Latte	2,80 €	Irish Coffee	7,50 €

Bebidas

Agua 33 cl.	1,60 €	Tónica Fever Tree	2,60 €
Agua 50 cl.	2,50 €	Schweppes Naranja	2,60 €
Vichy	2,60 €	Schweppes Limón	2,60 €
Coca-Cola	2,60 €	Trinaranjus Naranja	2,60 €
Coca-Cola Zero	2,60 €	Red Bull	3,80 €
Aquarius	2,80 €	Zumo Manzana	2,60 €
Nestea	2,80 €	Zumo Piña	2,60 €
Bitter Kas	3,10 €	Zumo Melocotón	2,60 €
Sprite	2,60 €	Zumo Tomate	2,60 €
		Zumo Naranja Natural	4,20 €

Cervezas

Caña / Clara	2,20 €	Vol Damm	2,80 €
Copa / Clara	2,60 €	Free Damm 0.0	2,80 €
Jarra / Clara	4,00 €	Daura "Sin Gluten"	2,80 €
Ipa	3,00 €	Radeberger	2,80 €
Inedit	3,00 €	Turia	2,80 €
Damm Lemon	2,80 €		

Cócteles

Mojito (Ron Blanco, Soda, Lima, Angostura, Hierbabuena y Azúcar)	9,00 €
Fruit Mojito (Fresa, Frutas del Bosque o Plátano)	9,00 €
Caipirinha (Cachaza, Lima Verde y Azúcar)	9,00 €
Caipiroska (Vodka, Lima Verde y Azúcar)	9,00 €
Caipiríssima (Ron, Lima Verde y Azúcar)	9,00 €
Florida (Ron, Zumo de Naranja, Zumo de Piña, Sirope de Plátano y Granadina)	9,00 €
0.0 San Francisco (Zumo de Limón, Zumo de Piña, Zumo de Naranja y Granadina)	7,00 €
0.0 Passion (Zumo de Mango, Zumo de Plátano y Zumo de Piña)	7,00 €

upper
lounge bar

Todos los precios están con el IVA incluido

Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor consulte con nuestro personal



We start with...

Bread with Tomato	3.60€
Ibérico Ham	16.50€
Three-Pepper Anchovies from Santoña	10.50€
Ibérico Ham Croquette (1 u.)	2.40€
Cuttlefish Bombs (1 u.)	2.40€
Battered Chicken Strips with Mango and Kimchee Sauce	9.50€
Fried Artichokes	8.50€
Russian Crab Salad	7.50€
Braves Patatoes (Fries with Mayonnaise, Garlic & Spicy Sauce)	6.00€
Fried Squid "Andalusian style"	11.20€
Scrambled Eggs with Ibérico Ham or Foie	12.20€
Fresh Oyster (3 u.)	9.00€
Japo Taco (Filo Pastry, Red Tuna and Guacamole) (1 u.)	6.50€
Grill Prawns (5 u.)	18.50€
Sea Bass Ceviche with Mango	14.80€
Fried Fish	11.50€
Edamame	5.50€
Grilled Cuttlefish with Garlic and Parsley	12.40€
Grilled or Steamed Mussels	9.40€
Clams Marnière	12.00€
Green Peppers, Padrón Variety	6.00€
Selection of Cheeses	13.80€

Green and not so Green

Spinachs & Gorgonzola Salad with Pears & Nuts	13.20€
Salad of Prawns, Lamb's Lettuce, Avocado and Tomato	14.80€
Tomato and Tuna Belly Salad	12.50€
Caesar Salad	12.00€
Burratina Salad	12.60€
Zucchini Canneloni with Tomato Tartare & Mango	13.00€
Grilled Vegetables with "Romesco" Sauce	12.00€
Soup du Jour	9.50€

Un attimo solo...

Rigatoni Gratin	12.50€
Black Truffle Ravioli Topped with Egg	14.20€
Mushroom Risotto	14.80€
Tagliolini Gorgonzola and Walnuts	13.20€
Spaghetti Carbonara al Pecorino Romano	13.80€
Spaghetti alle Vongole	14.00€
Prawn Yakisoba	14.80€
Paella (Rice Cuttlefish, Prawn and Artichoke) (min. 2 pax.)	20.00€
Arroz de Foie (Foie Rice with Duck Magret) (min. 2 pax)	26.00€

Food Trends

Chinese Peking Duck Bao (2 ud.)	12.20€
Delicate & Vegan Avocado and Tomato on an exquisite glass "coca" bread with vegetable tomato and virgin olive oil	9.50€
Eggs Benedict This dish consists of two blinis covered with cooked ham, Poached Eggs and hollandaise sauce	9.50€
Club Sandwich This American-made triple-decker comes with lettuce, tomato, chicken, bacon and cheese and three slices of bread with mayonnaise	9.50€
Truffled "Bikini" (Ham & Cheese Sandwich) it is the classic "Bikini" adapted to current times: Iberian Ham, Mozzarella Cheese and Truffle	6.80€

Original Burguers

Upper (Bread, 3 different Cheeses, Lettuce, Tomato & Mayonnaise)	13.20€
Blue (Blue Cheese, Lettuce, Tomato & Bread)	13.60€
Foie (Onion & Foie)	13.80€

Our Meats

Chicken Thigh with Savoury Herbs	14.20€
Breaded Steak with French Fries & Salad	16.50€
Breaded Kid Ribs	16.50€
Tagliata of Sirloin Beef with Old-Style Mustard	19.00€
Grilled Sirloin Beef Steak with Vegetables	19.50€
Beef Carpaccio in the Harry's bar style	15.00€
Beef Entrecote Steak with French Fries & Green Peppers	19.00€
Veal T-Bone Steak (800 gr.)	52.00€
Tomahawk +21 days Dry-Aged (1.250 Kg.)	70.00€

From the Sea to the Table

Roasted Octopus with Parmentier & Paprika	18.50€
Grilled Tuna with Vegetables	16.40€
Papillote Salmon	15.50€
Hake Supreme with Prawns & Potato	16.50€
Cod Loin with "Garlic Mayonnaise" au gratin	16.50€
Tataki Tuna	14.80€
Sole with Butter & Lemon	20.50€
Monkfish with Sliced Garlic & Potato	18.50€
Lobster with French Fries & Fried Eggs	28.50€

Our Tartar

Salmon Tartar with Avocado & Vegetables Chips	14.50€
Tuna Tartar with Avocado & Vegetables Chips	14.50€
Steak Tartar with Toasts	16.50€

With an Oriental Touch

Sashimi (4 pieces) Slice of Raw Fish Salmon	5.00€
Tuna	7.40€
Niguri (3 pieces) Rice Ball with Slices of Raw Fish Salmon	5.00€
Tuna	7.00€
Makis (6 pieces) Salmon	6.00€
Tuna	6.00€
Vegetal	6.00€
Uramaki (4 pieces) Roll of Rice with Raw Fish or Meat with Seaweed and Vegetables	
Alaska Roll	7.00€
Salmon, Cream Cheese, Avocado, Wrapped with Tobiko	
Tiger Roll	8.50€
Tuna, Mango, Cucumber, Wrapped with Red Tobiko	
Ebi Roll	8.50€
Shrimp Breaded with Panko, Wrapped with Avocado	
Foie Roll	8.50€
Foie, Apple & Onion	
Pekin Duck Roll	8.50€
Chinese Pekin Duck breaded with roasted Apple and Khoisin sauce	

And to Finish

Bread with Black Chocolate	5.50€
Chocolate Bonbon with Milk Caramel	6.00€
Seasonal Fruit Salad	5.00€
Cheesecake Central Station	6.50€
Tiramisu	6.50€
Lemon Pie	6.50€
Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream	6.50€
Coulant with Vanilla Ice Cream	6.00€
Yogurt Mousse with Crumble and Raspberry Coulis	5.50€
Cream "Canutillos" (2 u.)	6.50€

Ice Cream Shop Upper	5.50€
Chocolate, Lemon, Strawberry, Vanilla, Milk Caramel, Almond Nougat or Carquiñol	

To Drink

Cava

Pere Abadal - Brut Nature	4.00€	16.50€
Pere Abadal - Brut Rosat		16.50€
Llopart Integral - Brut Nature		22.50€
Essential - Juvé & Camps		21.00€
Agustí Torelló - Brut Reserva		20.50€
Raventos i Blanc De Nit Rosé		23.50€

Champagne

Billecart-Salmon Brut Reserve	61.50€
Veuve Clicquot	57.50€

White Wine

Xic - D.O. Penedès - Xarel.lo	3.85€	15.50€
Gessamí - D.O. Penedès - Muscat		19.75€
Abadal Picapoll- D.O. Pla de Bages		20.50€
Parvus Chardonnay - D.O. Alella		19.50€
Palomo Cojo - D.O. Rueda - Verdejo	5.50€	17.50€
Quinta Apolonia - D.O. VT Castilla - Verdejo		24.50€
Marqués de Riscal D.O. Rueda Sauvignon		19.75€
Fragas do Lecer - D.O. Monterrei - Godello	5.50€	17.95€
Quinta Couselo - D.O. Rias Baixas - Albariño		18.95€
Georg Mosbacher - D.O. Alemania - Riesling Trocken		24.95€

Rose Wine

Jardins - D.O. Empordà	3.85€	14.50€
Pigoudet Premiere Rosé - D.O. Provence		17.50€

Red Wine

Les Cousins - D.O. Priorat		19.50€
Les Terrasses - D.O. Priorat		42.50€
El Pispá - D.O. Montsant	5.50€	17.50€
Boig Per Tu - D.O. Montsant		21.75€
Ontañon Crianza - D.O. Rioja	3.85€	15.75€
La Montesa - D.O. Rioja		22.50€
Viña Ardanza Reserva - D.O. Rioja		33.50€
Habla del Silencio - D.O. Extremadura		23.50€
Figuro 4 - D.O. R. Duero	5.50€	17.50€
Carmelo Rodero Crianza - D.O. R. Duero		29.75€
Pago Carraovejas - D.O. R. Duero		43.75€
Jean Claude Boisset Hautes - D.O. Cotes Beaune		27.50€

Our prices include VAT at the current rate

Please speak to a staff member if you have any food allergies / intolerances



Breakfast...

CONTINENTAL	12,00 €
Coffee, Tea or Milk	
Orange juice	
Hard-boiled Egg	
Toast with Butter and Jams	
Fruit salad	
Yogurt with Cereals	
Pastries	

AMERICAN	12,00 €
Coffee, Tea or Milk	
Orange juice	
Toast with Butter and Jams	
Pan Cake	
Toasts with Egg, Bacon and Sausages	

MEDITERRANEAN	12,00 €
Coffee, Tea or Milk	
Orange juice	
Cheeses, Sausages and Bread with Tomato	
Potatoes Omelette	
Pastries	
Fruit salad	

Fingers & Sandwiches

	1/2	1
COLD		
Ibérico Ham	2,80 €	4,60 €
Ham York	2,10 €	3,00 €
Ham and Cheese	2,40 €	3,60 €
Fuet	2,10 €	3,00 €
Manchego Cheese	2,10 €	3,00 €
Tuna	2,60 €	4,00 €

HOT		
Ibérico Ham and Cheese	3,10 €	4,30 €
Sobrasada	2,40 €	3,20 €
Sobrasada & Cheese	2,40 €	3,30 €
Omelette		3,40 €
Bacon & Cheese		4,50 €

SANDWICHES		
Club Sándwich		9,50 €
"Bikini" Ham & Cheese		3,30 €
Vegetable		8,00 €
Upper Hamburger		13,20 €
"Bikini" Ham & Cheese with Truffle		6,80 €

Tapas for Chopping...

Olives	2,20 €	Fried Artichokes	8,50 €
Salted Almonds	3,50 €	Battered Chicken	8,50 €
Braves Potatoes Upper	6,00 €	Bread with Tomato	3,50 €
Chips Potatoes "Bonilla"	2,30 €	Ibérico Ham	16,50 €
Anchovies "Cantábrico" (4u.)	10,50 €	Cured Cheese	6,00 €
Cockles	9,00 €	Ham Croquettes	2,40 €
Russian Salad	7,50 €	Edamame	5,50 €
Fried Squid	11,20 €	Patatoes Omelette	4,50 €
		Oysters (3u.)	9,00 €

Cakes & Sweets

Croissant	2,40 €
Chocolate Croissant	2,60 €
Ensaimada	2,40 €
Toast with Butter and Jams	3,00 €
Pan Cakes (2 ud.) Nutella or Jam	4,50 €
Cheesecake	6,50 €
Tiramisu	6,50 €
Lemon Pie	6,50 €

Fresh Juices

VITAMINIC	6,50 €
Apple, Pineapple, Orange, Carrot and Lamb's Lettuce	
DETOX	6,50 €
Pineapple, Cucumber, Spinach, Mint and Lemon	
ASIAN GARDEN	6,50 €
Melon, Carrot, Mango, Lemon and Ginger	
TROPICAL	6,50 €
Pineapple & Mango	

Food Trends

Chinese Peking Duck Bao (2 ud.)	12,20 €
Delicate & Vegan	10,50 €
Avocado and Tomato on an exquisite glass "coca" bread with vegetable tomato and virgin olive oil	
Benedict Eggs	9,50 €
The Benedictines Eggs are a plate consisting of two blinis covered with cooked ham, poached eggs and hollandaise sauce	
Sandwich Club	9,50 €
It is of American origin, the base is to combine lettuce, tomato, chicken, bacon, fried egg and cheese between three slices of bread spread with a thin layer of mayonnaise	
Bikini Truffled	6,80 €
The classic of all life adapted to the new times: Iberian Ham, Mozzarella and Truffle ...	

Coffee...

Espresso	1,40 €	Shakerato Coffee	2,80 €
Espresso with Milk	1,50 €	Capuccino	2,00 €
Coffee with Milk	1,70 €	Espresso with Liquor	2,50 €
American Coffee	1,60 €	Hot Chocolate	3,20 €
Chocolate Bonbon Coffee	2,00 €	Cacaolat	2,75 €
Latte Coffee	2,80 €	Irish Coffee	7,50 €

Soft Drinks

Water 33 cl.	1,60 €	Fever Tree Tonic	2,60 €
Water 50 cl.	2,50 €	Schweppes Orange	2,60 €
Sparkling Water "Vichy"	2,60 €	Schweppes Lemon	2,60 €
Coca-Cola	2,60 €	Trinaranjus Orange	2,60 €
Coca-Cola Zero	2,60 €	Red Bull	3,80 €
Aquarius	2,80 €	Apple Juice	2,60 €
Nestea	2,80 €	Pineapple Juice	2,60 €
Bitter Kas	3,10 €	Peach Juice	2,60 €
Sprite	2,60 €	Tomato Juice	2,60 €
		Fresh Orange Juice	4,20 €

Beers

Draft Beer 25 cl. & w/ Lemon	2,20 €	Vol Damm	2,80 €
Draft Beer 33 cl. & w/ Lemon	2,60 €	Free Damm 0.0	2,80 €
Beer Jar 50 cl. & w/ Lemon	4,00 €	Daura "Gluten-Free"	2,80 €
Ipa	3,00 €	Radeberger	2,80 €
Inedit	3,00 €	Turia	2,80 €
Damm Lemon	2,80 €		

Cocktails

Mojito (White Rum, Soda, Lima, Angostura, Peppermint and Sugar)	9,00 €
Fruit Mojito (Strawberry, Wild Berries or Banana)	9,00 €
Caipirinha (Cachaza, Green Lima and Sugar)	9,00 €
Caipiroska (Vodka, Green Lima and Sugar)	9,00 €
Caipirisima (Rum, Green Lima and Sugar)	9,00 €
Florida (Rum, Orange Juice, Pineapple Juice, Banana Syrup and Grenadine)	9,00 €
0.0 San Francisco (Lemon Juice, Pineapple Juice, Orange Juice and Grenadine)	7,00 €
0.0 Passion (Mango Juice, Banana Juice and Pineapple Juice)	7,00 €

upper
lounge bar

Our prices include VAT at the current rate

Please speak to a staff member if you have any food allergies / intolerances

