Sapphire ※ Food

BARBECUE

CHORRILLANA TEJANA Y PAPAS FRITAS CON SALSA DE QUESO CHEDDAR, BRISKET PICADO Y CEBOLLINO. 12€
Texan Chorrillana and French fries with cheddar cheese sauce, minced brisket and chives.
Chorrillana Tejana und Pommes frites mit Cheddar-Soße, dazu gehacktes Beef Brisket und Schnittlauch.

BBQ COREANA CON SOLOMILLO DE TERNERA, SALSA DE HIERBAS Y VERDURAS. 15€
Korean BBQ with veal tenderloin, herbs sauce and vegetables.
Koreanisches BBQ mit Rinderfilet, Kräutersoße und Gemüse.

ALITAS DE POLLO A BAJA TEMPERATURA Y TERMINADAS EN LA BBQ CON SALSA TARE (SOJA, MIRIN, AZÚCAR MORENO Y SAKE). 14€
Chicken wings cooked at low temperature and finished on the BBQ with tare sauce (soy sauce, mirin–sweet Japanese rice wine, brown sugar and sake).
Hähnchenflügel bei niedriger Temperatur gegart und dann gegrillt, dazu japanische Tare-Soße (Sojasoβe, Mirin, brauner Zucker und Sake).

BROCHETA DE SALMÓN, PIMIENTOS, TOMATES CHERRY Y MAÍZ. 14€
Salmon brochette, peppers, cherry tomatoes and sweet corn.
Lachsspieß mit Paprika, Cherrytomaten und Mais.

HAMBURGUESA DE BLACK ANGUS CON QUESO, GUACAMOLE, LECHUGA Y TOMATE. ACOMPAÑADA DE PAPAS FRITAS. 15€
Black Angus hamburger with cheese, guacamole, lettuce and tomato accompanied by French fries.
Hamburger Black Angus mit Käse, Guacamole, Blattsalat und Tomate, dazu Pommes Frites.

HAMBURGUESA DE COCHINO NEGRO CON QUESO, MOJO ROJO Y ALIOLI. ACOMPAÑADA DE PAPAS FRITAS. 12€
Black Canary pork hamburger with cheese, red mojo (red peppers and paprika sauce*) and aioli (garlic and olive oil sauce) accompanied by French fries.
Hamburger vom schwarzen kanarischen Schwein mit Käse, roter Mojo-Soße und Aioli, dazu Pommes Frites.

GRIDDLE

HAMBURGUESA DE BERENJENA, QUÍNOA CON SALSA DE TOMATES ASADOS, QUESO DE CABRA Y LECHUGA. ACOMPAÑADA DE PAPAS FRITAS. 10€
Aubergine hamburger, quinoa with roasted tomatoes sauce, goat cheese and lettuce accompanied by French fries.
Auberginenburger mit Quinoa, dazu Soße aus gegrillten Tomaten, Ziegenkäse und Blattsalat; serviert mit Pommes Frites.

QUESADILLA DE SURTIDO DE QUESOS, ENSALADA Y FRUTOS ROJOS. 8€
Cheese quesadilla, salad and red berries.
Quesadilla mit gemischtem Käse, Salat und rotem Obst.

HAMBURGUESA DE POLLO CON QUESO, SALSA DE MOSTAZA, LECHUGA Y TOMATE. ACOMPAÑADA DE PAPAS FRITAS. 13€
Chicken hamburger with cheese, mustard sauce, lettuce and tomato accompanied by French fries.
Hähnchenhamburger mit Käse, Senfdressing, Blattsalat und Tomate, dazu Pommes Frites.

TACO DE POLLO A LA MEXICANA CON GUACAMOLE, JALAPEÑO Y CILANTRO. 9€
Chicken taco Mexican-style taco with guacamole, jalapeño pepper and coriander.
Hähnchen-Taco nach mexikanischer Art mit Guacamole, Jalapeño und Koriander.

PULLED PORK CON ENSALADA DE SANDÍA, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA Y SALSA DE CILANTRO. 10€
Pulled Pork with watermelon salad, pickled red onion and coriander sauce.
Pulled Pork mit einem Salat aus Wassermelone, eingelegter roter Zwiebel und Korianderdressing.

LOMO ALTO A LA PARRILLA CON PAPAS ARRUGADAS Y PIMIENTOS ASADOS. 16€
Grilled rib-eye steak with papas arrugadas (Canarian wrinkly potatoes) and roasted peppers.
Entrecote vom Grill mit Papas Arrugadas und gegrilltem Paprika.

CHORIPÁN DE CHORIZO PARRILLERO, SALSA CHIMICHURRI Y PAN DE CEREALES. 8€
Choripán of broiler chorizo (spicy pork sausage), chimichurri sauce and cereal bread.
Choripán – Körnerbrötchen mit gegrillter Chorizo und Chimichurri-Dressing.

COCA DE VERDURAS ASADAS CON ROMESCO. 9,5€
Roasted vegetables coca with romesco.
Dünner Teigfladen mit gegrilltem Gemüse und Mandel-Paprika-Soße.

Desserts

TACOS DE PIÑA BRASEADA CON JALEA DE ROMERO, HELADO DE COCO Y SABLÉ DE CACAO. 6,5€
Diced broiled pineapple with rosemary jelly, coconut ice-cream and cocoa sable.
Gegrillte Ananas mit Rosmaringelee, Kokoseis und Schokoladenbisquit.

SORBETE DE PERA A LA MENTA. 5€
Pear sorbet with mint. *Birnen-Minz-Sorbet.*

PLATO DE FRUTA PREPARADA. 6€
Fresh fruit salad. *Obstteller*

TARTA DE CHOCOLATE CON FRESAS. 6€
Chocolate cake with strawberries.
Schokoladenkuchen mit Erdbeeren.

"VALUED CUSTOMERS IN COMPLIANCE WITH EC REGULATION 1169/2011 AND RD 126/2015, HAVE THE INFORMATION ON OUR ALLEGEN CONTENT. PLEASE REQUEST TO OUR STAFF".

Sapphire ※ Food

SALADS and PASTA

ENSALADA DE BROTES, ACEITE DE TOMILLO, JAMÓN CRUJIENTE, TOMATES CONFITADOS Y CEBOLLA ROJA ENCURTIDA. 8,5€
Sprouts salad with thyme oil, crunchy ham, caramelised tomatoes and pickled red onion.
Sprossensalat mit knusprigem Schinken, konfitierten Tomaten und eingelegter roter Zwiebel; mit Thymianöl.

ENSALADA DE LECHUGAS CON VINAGRETA DE ALMENDRAS, QUESO FRITO, CEBOLLA ROJA ENCURTIDA Y MANZANA GRANNY SMITH. 8,5€
Mixed lettuce salad with almond vinaigrette dressing, fried cheese, pickled red onion and Granny Smith apple.
Gemischter Blattsalat mit Mandel-Vinaigrette, frittiertem Käse, eingelegter roter Zwiebel und Granny Smith Apfel.

POKÉ DE SALMÓN, AGUACATE, JENGIBRE, TOMATE Y BROTES. 8€
Salmon poke with avocado, ginger, tomato and sprouts.
Hawaiianischer Poke-Salat mit Lachs, Avocado, Ingwer, Tomate und Sprossen.

TAGLIATELLE AL AJO TIERNO, CHOCO Y CREMA DE CAMARÓN. 10€
Tagliatelle with garlic shoots, cuttlefish, and caridean shrimp cream.
Tagliatelle mit jungem Knoblauch, Tintenfisch und Krabbensoße

PIZZAS

MARINARA -7,5€
Tomate, ajo, orégano y aceite de oliva.
Tomato, garlic, oregano and olive oil.
Tomatensauce, Knoblauch, Oregano und Olivenöl.

MARGHERITA -8,5€
Tomate, mozzarella, albahaca y aceite de oliva.
Tomato, mozzarella, basil and olive oil.
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl.

FUNGHI E PROSCIUTTO -10€
Tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones, albahaca y aceite de oliva.
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, basil and olive oil.
Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Basilikum und Olivenöl.

PARMA -12€
Tomate, mozzarella, jamón de Parma, rúcula, tomates cherry, queso Grana Padano DOP y aceite de oliva.
Tomato, mozzarella, Parma ham, rocket, cherry tomatoes, Grana Padano cheese and olive oil.
Tomatensauce, Mozzarella, roher Schinken, Rucola, Cherry-Tomaten, Grana-Padano-Käse DOP und Olivenöl.

DIAVOLA -9€
Tomate, mozzarella, salami picante, albahaca y aceite de oliva.
Tomato, mozzarella, spicy salami, basil and olive oil.
Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, Basilikum und Olivenöl.

CAPRESE DOC -10€
Mozarella de búfala DOC de Campania, tomates cherry, albahaca y aceite de oliva.
Buffalo mozzarella DOC from Campania, cherry tomatoes, basil and olive oil.
Büffel-Mozzarella aus der Region Kampanien, Cherry Tomaten, Basilikum und Olivenöl.

CALZONE AL HORNO -9€
Pizza rellena de mozzarella, queso ricotta, salami, jamón cocido, pimienta, albahaca y aceite de oliva.
Stuffed pizza with mozzarella, ricotta, salami, ham, ground black pepper, basil and olive oil.
(Gefüllte Pizza aus dem Ofen) Mozzarella, Ricotta, Salami gekochter Schinken, Pfeffer, Basilikum und Olivenöl.

ESTRELLA -8,5€
Tomate, queso ricotta, albahaca y aceite de oliva.
Tomato, ricotta, basil and olive oil.
Tomatensauce, Ricotta, Basilikum und Olivenöl.

BOCCONCINI -9,5€
Jamón cocido, chorizo picante Spianata, queso ricotta, mozzarella, pimienta y aceite de oliva.
Ham, spicy Spianata chorizo, ricotta, mozzarella, ground pepper and olive oil.
Schinken, pikante Spianata Chorizo, Ricotta, Mozzarella Pfeffer und Olivenöl.

VEGANO / VEGAN **Apto para una dieta vegana**
Suitable for a vegan diet *Geeignet für eine vegane Diät*

TATTOOS FOR APPOINTMENTS PLEASE ASK OUR CREW

THE TASTE OF Cuba

CHAPARRA -10€
Ron Havana 3, vermut Del Professore rosso y azúcar.
Havana 3 rum, vermouth Del Professore rosso and sugar.
Havana 3 Rum, Wermut Del Professore rosso und Zucker.

CUBANITO -9€
Ron Havana 3, zumo de tomate, lima, tabasco, salsa Lea & Perrins, sal y pimienta negra.
Havana 3 rum, tomato juice, lime, tabasco, Lea & Perrins sauce, salt and black pepper.
Havana 3 Rum, Tomatensaft, Limettensaft, Tabasco, Salz, Worcestershiresauce und schwarzer Pfeffer.

RON COLLINS -9€
Ron Havana 3, lima, azúcar y agua con gas.
Havana 3 rum, lime, sugar and soda water.
Havana 3 Rum, Limettensaft, Zucker und Soda.

MOJITO -9€
Ron Havana 3, lima, azúcar, hierbabuena y agua con gas.
Havana 3 rum, lime, sugar, mint and soda water.
Havana 3 Rum, Limettensaft, Zucker, Minze und Soda.

MOJITO LUXURY -9€
Ron Havana 3, toronja, azúcar, hierbabuena y agua con gas.
Havana 3, grapefruit, sugar, mint and soda water.
Havana 3 Rum, Grapefruit, Zucker, Minze und Soda.

DAIQUIRI NATURAL -9€
Ron Havana 3, lima y azúcar.
Havana 3 rum, lime and sugar.
Havana 3 Rum, Limettensaft und Zucker.

DAIQUIRI FRAPPÉ -9€
Ron havana 3, lima, azúcar y maraschino.
Havana 3 rum, lime, sugar and maraschino.
Havana 3 Rum, Limettensaft, Zucker und Maraschino.

DAIQUIRI HEMINGWAY -10€
Ron Havana 3, lima, toronja y maraschino.
Havana 3 rum, lime, grapefruit and maraschino.
Havana 3 Rum, Limettensaft, Grapefruit und Maraschino.

Havana Club — El Ron de Cuba

Cocktails
HEALTHY STYLE

ENERGIZER -8€
Naranja, zanahoria, jengibre y lima.
Orange, carrot, apple, ginger and lime.
Orange, Karotte, Apfel, Ingwer und Limettensaft.

SUMMER DETOX -8€
Aloe vera, jengibre, manzana, hierbabuena, guanábana y lima.
Aloe vera, ginger, apple, mint, soursop and lime.
Aloe Vera, Ingwer, Apfel, grüne Minze, Ochsenherzapfel und Limettensaft.

IDEAL -10€
Gin Seagram's, vermut Dolin Dry, toronja y azúcar.
Seagram's gin, Dolin Dry vermouth, grapefruit and sugar.
Seagram's Gin, Wermut Dolin Dry, Grapefruit und Zucker.

HAVANA ESPECIAL -9€
Ron Havana 3, jugo de piña natural y azúcar.
Havana 3 rum, natural pineapple juice and sugar.
Havana 3 Rum, natürlicher Ananassaft und Zucker.

EL NACIONAL -10€
Ron Havana 7, Barbadillo peach brandy, jugo de piña natural, lima y azúcar.
Havana 7 rum, Barbadillo peach brandy, natural pineapple juice, lime and sugar.
Havana 7 Rum, Barbadillo Pfirsichbrand, natürlicher Ananassaft, Limettensaft und Zucker.

MARY PICKFORD -10€
Ron Havana 3, jugo de piña natural, granadina artesanal y maraschino.
Havana 3 rum, natural pineapple juice, homemade grenadine and maraschino.
Havana 3 Rum, natürlicher Ananassaft, hausgemachte Grenadine und Maraschino.

EL PRESIDENTE -10€
Ron Havana 3, vermut Dolin blanc, orange curaçao, granadina artesanal y angostura bitter.
Havana 3 rum, vermout Dolin blanc, orange curaçao, homemade grenadine and angostura bitter.
Havana 3 rum, Wermut Dolin blanc, Curaçao Orange, hausgemachte Grenadine und Angostura Bitter.

PIÑA COLADA -10€
Ron Havana 3, horchata* mix de la casa, jugo de piña natural y coco natural *(*contiene leche / contains milk / enthält Milch)*
Havana 3 rum, house mix horchata* (tiger nut drink), natural pineapple juice and natural coconut.
Havana 3 rum, Horchata-Mix (Erdmandelmilchmix), Ananassaft und Kokosnuss.*

CUBAN MANHATTAN -12€
Ron Havana Selección de Maestros, vermut Del Professore rosso y angostura bitter.
Havana rum Selección de Maestros, vermouth Del Professore rosso and angostura bitter.
Havana Rum Selección de Maestros, Wermut Del Professore rosso und Angostura Bitter.

MULATA -12€
Ron Havana Selección de Maestros macerado con cacao nibs, lima y licor elixir artesanal.
Havana rum Selección de Maestros macerated with cacao nibs, lime and homemade elixir liquor.
Havana Rum Selección de Maestros mazeriert mit Kakaonibs, Limettensaft und Elixir-Likör.

SUPER GREEN -8€
Kiwi, pepino, hierbabuena y manzana verde.
Kiwi, cucumber, mint and apple juice.
Kiwi, Gurke, Minze und Apfelsaft.

OUR ISLAND -8€
Plátano, piña, mango, papaya y guayaba.
Banana, pineapple, mango and guava.
Banane, Ananas, Mango und Guave.

TROPICAL TRIP -8€
Fresas, lichi, guanábana y limón.
Strawberries, lychee, soursop and lemon.
Erdbeeren, Litschis, Ochsenherzapfel und Zitrone.

BEER

Viva especial 0,3l	**3,5€**
Viva especial 0,5l	**5€**
Dorada roja	**5€**
Peroni	**5€**
Dorada sin *(non-alcoholic · alkoholfrei)*	**3,5€**

ARTISAN BEER

Viva trigo 0,5l *(Weissbier)*	**5€**
Gara *(Pils)*	**5€**
Pícara *(bio)*	**5€**
Somos costeros *(Oktoberfest)*	**5€**

Wine AND Sangria

BOHEMIAN SANGRIA

15€ 25€

Ron miel, licor de plátano, vermut, naranja, azúcar, canela, fruta fresca, vino blanco, tinto o cava y Sprite.

Honey rum, banana liqueur, vermouth, orange juice, sugar, cinnamon, fresh fruit, white wine, red wine or cava and Sprite.

Honigrum, Bananenlikör, Wermut, Orangensaft, Zucker, Zimt, frisches Obst und zur Auswahl Weißwein, Rotwein oder Sekt und Sprite.

VINO BLANCO /VINO TINTO /VINO ROSADO -6€
White/ Red / Rosé wine
Weißwein / Rotwein / Roséwein

CAVA -5€
Sekt

CHAMPÁN -12€
Champagne *Champagner*

***Preguntar por el vino del día**
Ask for the wine of the day / Fragen Sie nach dem Wein des Tages

ICED COFFEE

CHOCOCOFFEE -9€
Ron Havana 7, doble espresso, helado de chocolate y azúcar.
Havana 7 rum, double expresso, chocolate ice cream and sugar.
Havana 7 Rum, doppelter Espresso, Schokoladeneis und Zucker.

BAILEYS COFFEE -9€
Baileys, doble espresso, helado de vainilla y azúcar.
Baileys, double expresso, vanilla ice cream and sugar.
Baileys, doppelter Espresso, Vanilleeis und Zucker.

MOKACCINO -8€
Doble espresso, helado de vainilla o chocolate y azúcar.
Double expresso, vanilla or chocolate ice cream and sugar.
Doppelter Espresso, Vanille-oder Schokoladeneis und Zucker.

WATER & SOFT DRINKS

Agua sin gas	**3€**	Still water Stilles *Mineralwasser*
Agua con gas	**3€**	Sparkling water *Mineralwasser mit Kohlensäure*
Coca Cola	**3€**	Coca Cola
Coca Cola light	**3€**	Coca Cola light
Coca Cola zero	**3€**	Coca Cola zero
Sprite	**3€**	Sprite
Schweppes naranja	**3,5€**	Schweppes Orange
Scheppes limón	**3,5€**	Schweppes Lemon *Zitrone*
Tónica Schweppes	**4€**	Schweppes Tonic Water
Tónica Fever tree	**5€**	Fever tree Tonic Water
Nestea	**3,5€**	Nestea
Ginger ale	**5€**	Ginger ale
Ginger beer	**5€**	Ginger beer

Artisan lemonade Iced tea

LIMONADA CLÁSICA -5€
Classic lemonade *Klassische Limonade*

LIMONADA DE FRESA -5€
Strawberry lemonade *Erdbeer-Limonade*

LIMONADA DE HIERBABUENA -5€
Peppermint lemonade *Limonade mit Minze*

TÉ FRÍO DE LIMÓN -5€
Lemon iced tea *Zitroneneistee*

JUICES

Naranja	**5€**	Orange
Piña	**5€**	Pineapple *Ananas*
Naranja y zanahoria	**5€**	Orange & Carrot *Orange und Karotte*
Manzana	**5€**	Apple *Apfel*
Mango	**5€**	Mango
Tamarindo	**5€**	Tamarind *Tamarinde*
Arándanos	**5€**	Cranberry
Aloe vera	**5€**	Aloe vera
Litchi	**5€**	Lychee *Litschi*
Guanábana	**5€**	Soursop *Ochsenherzapfel*
Guayaba	**5€**	Guava *Guave*

SPIRITS

VODKA

Belvedere	10€
Reyka	9€

GIN

Beefeater	9€
Nº 3	11€
Xoriguer	9€
Seagram's	9€
Hendrick's	10€

RUM

Havana 3	9€
Havana 5	9€
Havana 7	10€
Plantation 3 stars	10€
Gosling's dark	10€
Trois Rivières blanc	10€
Havana Maestro	12€

TEQUILA & MEZCAL

Calle 23	8€
Del Maguey Vida	9€

WHISK(E)Y

Jonnie Walker black label	9€
Monkey Shoulder	9€
The Irishman	9€
Glenmorangie 10Y	10€
Maker's Mark	10€
Jack Daniel's	10€

COGNAC

Hennessey VS	10€

BRANDY

Torres 15	10€

APERITIFS AND DIGESTIVES

Del Professore rosso	7€
Del Professore bianco	7€
Dolin dry	7€
Dolin blanc	7€
Campari	7€
Campari Orange	9€
Aperol	7€
Aperol Spritz	9€
Pimm's	8€

Limoncello	7€
Fernet Branca	7€
Amaro del Capo	7€
Baileys	7€
Disaronno	7€
Ramazzotti	7€
Montenegro	7€
Sambuca averna	7€
Tia María	7€
Frangelico	7€

COFFEES & TEAS

Descafeinado	**3€**	Decaffeinated coffee *Entkoffeinierter Kaffee*
Espresso	**3€**	Espresso
Cortado	**3€**	Expresso with milk *Espresso mit Milch*
Café con leche	**3€**	Coffee with milk *Milchkaffee*
Latte macchiato	**3€**	
Cappuchino	**3€**	
Té & Infusiones	**3€**	Tea & Herbal teas *Tee & Kräutertee*