

Sapphir

Comida ✖
Food
Speisen
Nourriture





STARTERS



Quesadilla: 2 tortillas rellenas de quesos, salteado de verduras y huitlacoche. 15€

- EN** Quesadilla: 2 tortillas filled with cheese, sauteed vegetables and huitlacoche.
- DE** Quesadilla: 2 Tortillas gefüllt mit Käse, sautiertem Gemüse und Huitlacoche.
- FR** Quesadilla: 2 tortillas garnies de fromage, de légumes sautés et de huitlacoche.

Pastel de Rape y Langostinos: acompañado de bouquet de lechugas y salsa mayo-ponzu, con perlitas de Salmón. 17€

- EN** Monkfish and prawns pâté served with lettuce, mayonnaise-ponzu-sauce and salmon pearls.
- DE** Pastete aus Seeteufel und Garnelen, serviert mit Salat, Mayonnaise-Ponzu-Sauce und Lachsperlen.
- FR** Gâteau de lotte et crevettes: servi avec de la salade et une sauce mayo-ponzu et des perles de saumon.

Mejillones en salsa picante: Mejillones al vapor, cubiertos de exquisita salsa a base de tomate y chorizo picante. 14€

- EN** Mussels in hot sauce: Steamed mussels covered with exquisite tomato and spicy chorizo sauce.
- DE** Muscheln in scharfer Sauce: Gedämpfte Muscheln mit exquisiter Tomaten- und scharfer Chorizo-Sauce.
- FR** Moules à la sauce épicée: Moules cuites à la vapeur, recouvertes d'une sauce à base de tomate et de chorizo épicé.

Tortillitas de camarón con puré especiado de guisantes. 14€

- EN** Crunchy shrimp omelettes with spiced pea purée.
DE Knusprige Krabben-Omeletts mit gewürztem Erbsenpüree.
FR Omelettes aux crevettes croustillantes avec purée de pois épicée.



Nachos mejicanos: Totopos, pico de gallo, nata agria, chile jalapeño y picadillo de carne de cerdo. 12€

- EN** Mexican Nachos: Tortilla chips, pico de gallo, sour cream, jalapeño pepper and minced pork.
DE Mexikanische Nachos: Tortilla-Chips, Pico de Gallo, saure Sahne, Jalapeño-Pfeffer und Schweinehackfleisch.
FR Nachos mexicains: Tortilla chips, pico de gallo, crème aigre, piment jalapeño et hachis de porc.



Falafel: Croquetas de garbanzos sobre tabule de cous-cous y salsa de yogurt. 11€

- EN** Falafel: Chickpea croquettes on couscous tabouleh and yoghurt sauce.
DE Falafel: Kichererbsenkroketten auf Couscous-Tabouleh und Joghurtsoße.
FR Falafel: Croquettes de pois chiches sur taboulé de couscous et sauce au yaourt.



Papas locas con chistorra desmigada, bacon, salsa de chipotle y alioli. 11€

- EN** Crazy Papas with crumbled chistorra sausage, bacon, chipotle sauce and aioli.
DE Crazy Papas mit kleinen Chistorra-Wurst-Stückchen, Speck, Chipotle-Sauce und Aioli.
FR Papas locas: Saucisse de chistorra émietée, bacon, sauce chipotle et aïoli.



SALADS & PASTA



Ensalada healthy: Rúcula, brócoli, aguacate, quinoa, queso tierno y salsa tahini. 17€

EN Healthy salad: Arugula, broccoli, avocado, quinoa, soft cheese and tahini sauce.

DE "Healthy Style"-Salat: Rucola, Brokkoli, Avocado, Quinoa, Frischkäse und Tahinisauce.

FR Salade saine: Toquette, brocoli, avocat, quinoa, fromage blanc et sauce tahini.



Ensalada de burrata: Burrata, mix de lechugas, fresas, nueces, manzana verde y salsa de miel-mostaza. 18€

EN Burrata salad: Burrata, lettuce mix, strawberries, walnuts, green apple and honey-mustard sauce.

DE Burrata-Salat: Burrata, grüner Salat, Erdbeeren, Walnüsse, grüner Apfel und Honig-Senf-Sauce.

FR Salade de burrata: Burrata, mélange de salade, fraises, fruits secs, pomme verte et sauce au miel et à la moutarde.

Ensalada César: Lechuga, bacon crujiente, queso, pollo marinado, salsa cesar y picatostes. 18€

EN Cesar salad: Lettuce, crispy bacon, cheese, marinated chicken, caesar dressing and croutons.

DE Cesar-Salat: Kopfsalat, knuspriger Speck, Käse, mariniertes Hähnchenfleisch, Cesar-Dressing und Croutons.

FR Salade César: Salade, bacon croustillant, fromage, poulet mariné, sauce César et croûtons.

Tagliatelle marinero: Cintas de pasta con choco y gambas en crema de marisco. 17€

- EN** Tagliatelle marinara with cuttlefish and prawns in seafood cream sauce.
- DE** Tagliatelle Marinara mit Tintenfisch und Garnelen in Meeresfrüchte-Sahnesoße.
- FR** Tagliatelles "marinero" au seiche et aux crevettes dans une crème de fruits de mer.



GRILL & GRIDDLE

Hamburguesa de Black Angus con queso gouda, lechuga, tomate, bacón, pepinillo, huevo a la plancha, salsa barbacoa y papas fritas. 20€

- EN** Black Angus Burger with gouda cheese, lettuce, tomato, bacon, gherkin and fried egg; with barbecue sauce and French fries.
- DE** Black Angus Burger mit Goudakäse, Salat, Tomate, Speck, Gewürzgurke und Spiegelei; dazu Barbecue-Sauce und Pommes frites.
- FR** Burger Black Angus au fromage gouda, salade, tomate, bacon, cornichon et œuf ; avec sauce barbecue et frites.

Hamburguesa de pollo con queso gouda, salsa de mostaza, lechuga, tomate y con papas fritas. 17€

- EN** Chicken burger with gouda cheese, mustard sauce, lettuce and tomato; with french fries.
- DE** Hähnchen-Burger mit Gouda-Käse, Senfsoße, Salat und Tomate; mit Pommes frites.
- FR** Burger de poulet avec fromage gouda, sauce moutarde, salade et tomate; avec frites.



Hamburguesa de proteína vegetal con lechuga, tomate, salsa romesco, rúcula frita y chips de batata. 20€

- EN** Veggie burger (vegetable protein) with lettuce, tomato, romesco sauce and fried arugula; with sweet potato chips.
- DE** Veggie Burger (pflanzliches Eiweiß) mit Salat, Tomate, Romesco-Sauce und gebratenem Rucola; mit Süßkartoffelpommes.
- FR** Burger aux protéines végétales avec salade, tomate, sauce romesco et roquette frite ; avec frites de patates douces.

Brioche con salchicha ahumada cubierta de escalivada a la brasa, con salsa chimi churri casera y kikos crujientes. 17€

- EN** Brioche with smoked sausage covered with grilled escalivada vegetables; with homemade chimi- churri sauce and crunchy kikos.
- DE** Brioche mit geräucherter Bratwurst und gegrilltem Gemüse; mit hausgemachter Chimi- Churri-Sauce und knusprigen Kikos.
- FR** Brioche avec saucisse fumée garnie d'escalivada grillée, avec sauce chimi churri maison et kikos croustillants.

Contramuslo de pollo a la parrilla con pimientos de padrón y papas fritas. 14€

- EN** Chicken thighs grilled with padrón peppers and french fries.
- DE** Hähnchenschenkel, gegrillt, mit Padrón-Paprika und Pommes frites.
- FR** Cuisse de poulet grillé avec poivrons de Padron et frites.



+ Grill & Griddle

Lomo de ternera a las brasa con verduras y papas fritas. 31€

- EN** Beef steak with vegetables and French fries.
- DE** Rindersteak mit Gemüse und Pommes Frites.
- FR** Filet de bœuf grillé avec légumes et frites.

Pescado del día con verduras y papas. 33€

- EN** Fish of the day with vegetables and potatoes.
- DE** Fisch des Tages mit Gemüse und Kartoffeln.
- FR** Poisson du jour avec légumes et pommes de terre.

Club Sándwich: Pollo marinado, bacon, tomate, lechuga, queso, huevo a la plancha, salsa ahumada, tres rebanadas de pan de molde y papas fritas. 16€

- EN** Club Sandwich: Marinated chicken, bacon, tomato, lettuce, cheese, fried egg, smoked sauce and three slices of sandwich bread and French fries.
- DE** Club Sandwich: Mariniertes Hähnchen, Speck, Tomate, Salat, Käse, Spiegelei, geräucherte Sauce, drei Scheiben Sandwichbrot und Pommes frites.
- FR** Club Sandwich: Poulet mariné, bacon, tomate, salade, fromage, œuf, sauce fumée, trois tranches de pain et frites.



PIZZAS



Margherita 18€

Tomate, mozzarella, albahaca y aceite de oliva.

EN Tomato, mozzarella, basil and olive oil.

DE Tomato, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl.

FR Tomato, mozzarella, basilic et huile d'olive.

Ibérica 29€

Tomate, mozzarella, paleta ibérica, rúcula, tomates cherry y aceite de oliva.

EN Tomato, mozzarella, Iberian shoulder ham, arugula, cherry tomatoes and olive oil.

DE Tomato, Mozzarella, iberischer Vorderschinken, Rucola, Kirschtomaten und Olivenöl.

FR Tomato, mozzarella, épaule ibérique, roquette, tomates cerises et huile d'olive.



Caprina 29€

Mozzarella, tomate, queso de cabra, nueces y pesto.

EN Mozzarella, tomato, goat cheese, walnuts and pesto.

DE Mozzarella, Tomato, Ziegenkäse, Walnüsse und Pesto.

FR Mozzarella, tomato, fromage de chèvre, fruits secs et pesto.



Vegetariano o adaptable a una dieta vegetariana

Vegetarian or adaptable to a vegetarian diet

Vegetarisch oder anpassbar an eine vegetarische Diät

Végétarien ou adaptable à un régime végétarien



DESSERTS



Tarta de queso 2.0 14€

Cheesecake 2.0. / Käsekuchen 2.0.



Muerte por chocolate con una bola de helado de vainilla. 14€

EN Death by chocolate with a scoop of vanilla ice cream.

DE Tod durch Schokolade mit einer Kugel Vanilleeis.

FR Mort au chocolat avec une boule de glace à la vanille.



Tarta de zanahoria acompañado de un vasito de té verde. 14€

EN Carrot cake served with a glass of green tea.

DE Karottenkuchen serviert mit einem Glas grünem Tee.

FR Gâteau aux carottes accompagné d'un verre de thé vert.



Granizado de mango y piña. 6€

EN Mango and pineapple granita.

DE Granita aus Mango und Ananas.

FR Slushie à la mangue et à l'ananas.



Helados minitarrina 7€ *Häagen-Daz*

Ice cream portion cups / Portionsbecher / Mini glace

- X Strawberries and cream
- X Cookies and cream
- X Strawberry Cheesecake
- X Macadamia Nut Brittle
- X Belgian Chocolate
- X Dulce de leche

ALÉRGENOS / ALLERGENS

En cumplimiento con la regulación de la ue 1169/2011 y el RD 126/2015, disponemos de la información acerca del contenido de alérgenos de nuestros platos. por favor, solicítala a nuestro personal.

In compliance with EC regulation 1169/2011 AND RD 126/2015, we have available the information about the allergen content of our dishes and drinks. Please request it to our staff.

Gemäß der EU-Verordnung 1169/2011 und RD 126/2015, verfügen wir über eine Liste der in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergene. Bitte fordern Sie diese bei unserem Personal an.

Concormement au règlement (CE) 1169/2011 et au règlement (CE) 126/2015, nous disposons de l'information sur la teneur en allergènes de nos boissons. Veuillez en faire la demande auprès de notre personnel.

Huevo

Eggs / Ei / Œufs



Moluscos

Molluscs / Weichtiere / Mollusques



Pescado

Fish / Fisch / Poissons



Crustáceos

Crustaceans / Krebstiere / Crustacés



Lácteos

Milk / Milch / Lait



Soja

Soya / Soja



Apio

Celery / Sellerie / Céleri



Sésamo

Sesame seeds / Sesam / Sésame



Mostaza

Mustard / Senf / Moutarde



Cacahuetes

Peanuts / Erdnüsse / Arachides



Frutos secos

Nuts / Nüsse / Noix



Gluten

Gluten



Sulfitos

Sulphites / Sulfite / Sulfites



Altramuces

Lupin / Lupine / Lupin

Bebidas ✖
Drinks
Getränke
Boissons





COCKTAILS

Mojito 10€

Ron Havana 3, lima, azúcar, hierbabuena y agua con gas.

EN

Havana 3 rum, lime, sugar, mint and soda water.

DE

Havana 3 Rum, Limettensaft, Zucker, Minze und Soda.

FR

Rhum Havana 3, citron vert, sucre, menthe et eau gazeuse.

Mojito Luxury 12€

Ron Havana 3, toronja, azúcar, hierbabuena y agua con gas.

EN

Havana 3 rum, grapefruit, sugar, mint and soda water.

DE

Havana 3 Rum, Grapefruit, Zucker, Minze und Soda.

FR

Rhum Havana 3, pamplemousse, sucre, menthe et eau gazeuse.

Daiquiri Hemingway 12€

Ron Havana 3, lima, toronja y marrasquino.

EN

Havana 3 rum, lime, grapefruit and maraschino.

DE

Havana 3 Rum, Limette, Grapefruit und Maraschino.

FR

Rhum Havana 3, citron vert, pamplemousse et marasquin.

Piña Colada 12€

Ron Havana 3, horchata mix de la casa, jugo de piña y coco.

EN

Havana 3 rum, house mix horchata (tiger nut drink), pineapple juice and coconut.

DE

Havana 3 rum, Horchata-Mix (Erdmandelmilchmix), ananassaft und Kokosnuss.

FR

Rhum Havana 3, mélange de horchata maison, ananas et jus de coco.

+ COCKTAILS

Bright Cider of Life 10€

Ron aldea 7, licor de pera, zumo de lima, cidra el Gaitero y menta.

EN Rum Aldea 7, pear liqueur, lime juice, El Gaitero cider and mint.

DE Rum Aldea 7, Birnenlikör, Limettensaft, El Gaitero Apfelwein und Minze.

FR Rhum Aldea 7, liqueur de poire, jus de citron vert, cidre El Gaitero et menthe.

Hurricane 10€

Ron aldea Blanco, Cointreau, zumo de lima, zumo de naranja, Campari, tuno indio y sirope de vainilla.

EN Aldea white rum, Cointreau, lime juice, orange juice, Campari, Indian tuno and vanilla syrup.

DE Aldea weißer Rum, Cointreau, Limettensaft, Orangensaft, Campari, kanarische Kaktusfeige und Vanillesirup.

FR Rhum blanc Aldea, Cointreau, jus de citron vert, jus d'orange, Campari, tuno indien et sirop de vanille.

Gin Seductives 10€

Ginebra Beefeater, flor de saúco Giffard, Violeta Quaglia, sorbete de limón y cava.

EN Beefeater Gin, Giffard elderflower, Quaglia Violet, Lemon sorbet and cava.

DE Beefeater Gin, Giffard Holunderblüte, Quaglia Veilchen, Zitronensorbet und Cava.

FR Gin Beefeater, fleur de sureau Giffard, Violette Quaglia, sorbet au citron et cava.

Jacaré Rosa 12€

Cachaca, Quaglia Frambuesa, zumo de lima y sirope de agave.

- EN** Cachaca, Quaglia Raspberry, lime juice and agave syrup.
- DE** Cachaca, Quaglia Himbeere, Limettensaft und Agavensirup.
- FR** Cachaca, Quaglia Framboise, jus de citron vert et sirop d'agave.

PINKperol Spritz 10€

Aperol, sorbete de limón, zumo de naranja y cava.

- EN** Aperol, lemon sorbet, orange juice and cava.
- DE** Aperol, Zitronenlimonade, Orangensaft und Cava.
- FR** Aperol, sorbet au citron, jus d'orange et cava.

Fine Pine Spritz 10€

Sherry Fino Wine, Quaglia di Pino Mugo, sorbete de limón y cava.

- EN** Sherry Fino Wine, Quaglia Mugo Pine, lemon sorbet and cava.
- DE** Sherry Fino Wein, Quaglia Mugo-Kiefer, Zitronensorbet und Cava.
- FR** Vin Sherry Fino, Quaglia Pin Mugo, sorbet au citron et cava.

Flor de Toloache 12€

Tequila, Cocchi Rosé, Quaglia di Rabarbaro, sorbete de limón y cava.

- EN** Tequila, Cocchi Rosé, Quaglia Rhubarb, lemon sorbet and cava.
- DE** Tequila, Cocchi Rosé, Quaglia Rhabarber, Zitronensorbet und Cava.
- FR** Tequila, Cocchi Rosé, Quaglia Rhubarbe, sorbet au citron et cava.

Honey Bubbles 12€

Vodka, Quaglia di Camomilla, Dolin Blanc y sorbete de limón.

- EN** Vodka, Quaglia Camomile, Dolin Blanc and lemon sorbet.
- DE** Wodka, Quaglia Kamille, Dolin Blanc und Zitronensorbet.
- FR** Vodka, Quaglia Camomille, Dolin Blanc et sorbet au citron.

HEALTHY STYLE

Energizer 10€

Naranja, zanahoria, jengibre y lima.

EN Orange, carrot, apple, ginger and lime.

DE Orange, Karotte, Apfel, Ingwer und Limettensaft.

FR Orange, carotte, gingembre et citron vert.

Super Green 10€

Kiwi, pepino, hierbabuena y manzana verde.

EN Kiwi, cucumber, mint and apple juice.

DE Kiwi, Gurke, Minze und Apfelsaft.

FR Kiwi, concombre, menthe et pomme verte.



Artisan lemonade

Limonada artesanal 7€

Hausgemachte Limonade / Limonade artisanale



JUICES

Naranja Orange 7€

Piña Pineapple / Ananas 5€

Manzana Apple / Apfel / Pomme 3,5€

Naranja y zanahoria 7€

Orange and carrot

Orange-Karotte / Orange et carotte

Arándanos rojos 5€

Cranberry



SANGRÍA BOHEMIA

Ron miel, licor de plátano, vermut, naranja, azúcar, canela, fruta fresca, Sprite y...

- EN** Honey rum, banana liqueur, vermouth, orange juice, sugar, cinnamon, fresh fruit, Sprite AND...
- DE** Honigrum, Bananenlikör, Wermut, Orangensaft, Zucker, Zimt, frisches Obst, Sprite UND...
- FR** Rhum au miel, liqueur de banane, vermouth, orange, sucre, cannelle, fruits frais, Sprite ET...



0.5L

1L

VINO + WINE + WEIN + VIN

10€

18€

28€

CAVA

15€

23€

32€

CHAMPÁN + CHAMPAGNE + CHAMPAGNER

20€

27€

50€

Vino / Wine

ASK FOR OUR WINE LIST



Vino Blanco / Vino Tinto / Vino Rosado 7€

White wine / Red wine / Rosé wine

Weißwein / Rotwein / Roséwein

Vin blanc / Vin rouge / Vin rosé



Cava 10€

Cava / Sekt



Champán 12€

Champagne / Champagner



APERITIFS & DIGESTIVES

Cinzano	10€
Dolin Dry	7€
Dolin Blanc	10€
Campari	7€
Campari Orange	10€
Aperol	7€
Aperol Spritz	10€
Limoncello	7€
Fernet Branca	7€
Baileys	7€
Disaronno	7€
Ramazotti	7€
Sambuca Averna	7€
Tía María	7€
Frangelico	7€

X BEERS

Mahou***** 33 cl	3,5€
Mahou***** 50 cl	5€
Barril / draught / vom Fass	
Bière pression	
Mahou***** 33 cl botella	3,5€
Mahou 33 cl tostada 0,0	3,5€
Mahou 33 cl sin gluten / no gluten	3,5€
Warsteiner 33 cl	5€
Alhambra Reserva 33 cl	5€

SPIRITS

Vodka

Belvedere	10€
Reyka	9€

Gin

Beefeater	9€
Seagram's	9€
Hendrick's	10€

Rum

Aldea blanca	10€
Havana 7	10€

Tequila & Mezcal

Calle 23	8€
Del Maguey Vida	9€
Tequila 8	8€

Whisk(e)y

Jonnie Walker black label	9€
Monkey Shoulder	9€
Maker's Mark	10€
Jack Daniel's	10€

Cognac

Hennessey VS	10€
--------------	-----

Brandy

Torres 15	10€
-----------	-----

WATER & SOFT DRINKS

	Agua sin gas	3€
<i>EN</i>	Still water	
<i>DE</i>	Stilles Mineralwasser	
<i>FR</i>	Eau plate	
	Agua con gas	3€
<i>EN</i>	Sparkling water	
<i>DE</i>	Mineralwasser mit Kohlensäure	
<i>FR</i>	Eau gazeuse	
	Coca Cola / Light / Zero	3€
	Sprite	3€
	Schweppes naranja / Orange	3€
	Schweppes limón / Lemon	3,5€
	Tónica Schweppes	4€
<i>EN</i>	Tonic water Schweppes	
<i>DE</i>	Tonic-Wasser Schweppes	
<i>FR</i>	Tonic Schweppes	
	Tónica Fever Tree	5€
<i>EN</i>	Tonic water Fever Tree	
<i>DE</i>	Tonic-Wasser Fever Tree	
<i>FR</i>	Tonic Fever Tree	
	Nestea	3,5€
	Ginger Ale	5€
	Ginger Beer	5€



COFFEES & TEAS

Espresso 3€

Descafeinado espresso 3€

EN Decaffeinated coffee

DE Entkoffeinierter Kaffee

FR Café décaféiné

Cortado 3€

EN Espresso with milk

DE Espresso mit Milch

FR Café noisette

Café con leche 3€

EN Coffee with milk

DE Milchkaffee

FR Café au lait

Latte macchiato 3€

Cappuchino 3€

Leche y Leche 4€

Café con helado 9€

EN Coffee with ice cream

DE Kaffee mit Eiscreme

FR Café avec glace

Tés & Infusiones 3€

EN Tea & infusions

DE Tee & Kräuterte

FR Thé & infusions

#10yearsisnothing

