





PIADINA RELLENA   9.5€

ARTISIAN PIADINA

Mozzarella , rúcula y tomate seco especiado
Mozzarella, arugula & spiced sun-dried tomatoes


COCA DE VERDURAS    10.5€

Champiñón portobello y pesto rojo .
Portobello mushroom & red pesto

WRAP DE PAVO ASADO   10.5€

ROASTED TURKEY WRAP

Crema de queso suave, brotes de espinaca y aguacate
Cream cheese, baby spinach & fresh avocado.

SOBRASADA LIGERA  9.5€

LEAN SOBRASADA

Con miel pura de flores y crujientes de pan artesano.
With raw honey & artisan bread crisps.




BIKINI DE BONITO    11.5€

TUNA PRESSED SANDWICH

Mayonesa, huevo y lechuga, con chips de patata crunchy.
Mayo, boiled egg & lettuce with crunchy chips

MINI ENSAIMADA     7.5€

Caramelizada, con helado de vainilla y Nutella fluida.
Caramelized, with vanilla ice cream & Nutella.

MINI GOFRES    7.5€

Queso Brie fundido, frutos del bosque y sirope de arce puro.
Melted Brie, forest berries & pure maple syrup.

SOFT DRINKS

WATER &

AGUA SIN GAS

3€

Still water

AGUA CON GAS

3€

Sparkling water

AGUAS PREMIUM

6€

Premium water

REFRESCOS

3.5€

Soft drinks

REFRESCOS PREMIUM

4.5€

ZUMOS NATURALES

5€

Fresh juices

CAFÉS y TÉS

COFFEE & TEA

Espresso	3€
Café con leche Espresso with milk	3€
Capuccino	4€
Café Irlandés Irish Coffee	5€
Té Infusiones Tea & Infusions	3€
Pregunta por nuestras especialidades de café. Ask about our coffee specialties.	5€

CERVEZAS DE BARRIL

DRAFT BEER

Estrella Damm 33cl 50 cl	3.5€ 4€
Rosa Blanca 33cl 50cl	4€ 4.5€

CERVEZAS

BEER

Mahou Heineken Corona	4 €
---------------------------	-----

SIDRA

CIDER

Magners, kopperberg	7€
---------------------	----

CAFÉS
&
MORE

APEROL SPRITZ 8€

Aperol, cava, naranja
Aperol, Cava & orange

NEGRONI 9€

Ginebra premium, Campari y vermut rojo italiano.
Premium gin, Campari and Italian red vermouth.

TRAMUNTANA BLOODY MARY 9€

Vodka, zumo de tomate, zumo de limón, tabasco, sal y pimienta.
Vodka, tomato juice, lemon juice, Tabasco, salt and pepper.

PALOMA | MARGARITA 9€

Tequila Premium, zumo de limon o refresco de pomelo, sal
Premium tequila, fresh lemon juice or grapefruit soda & salt

MALLORCA COFFEE MARTINI 9€

Palo Mallorquín, vodka, licor de café, café expreso, sirope de azúcar
Mallorcan Palo, vodka, coffee liqueur, espresso, sugar syrup

MOJITO DE MEIÓN | CLÁSICO 9€

Puerto de Indias melón, pulpa natural, lima, hierbabuena y soda.
Melon gin, fresh pulp, lime, mint, and soda.

CAPUCOCO 9€

Capucana, agua de coco, zumo de limón y coco
Capucana, coconut water, lemon juice and coconut

PORNSTAR MARTINI 9€

Vodka vainilla, Passoa, limón, fruta de la pasión y cava.
Vanilla vodka, Passoa, lemon, passion fruit, and cava.

CUCUMBER MOSCOW MULE 9€

Vodka premium, cerveza de jengibre, limón y pepino fresco.
Premium vodka, ginger beer, lemon, and fresh cucumber.

CINNAPONS SOUR 9€

Bourbon, lima, sirope de canela, clara de huevo y un toque de sal.
Bourbon, lime, cinnamon syrup, egg white, and a pinch of salt.

**MOJITO
VIRGIN COLADA
SAN FRANCISCO**



THE ART OF WINE

SANGRÍA

Clásica 16.5€
Classic

De cava 18.5€
Sparkling cava

VINO BLANCO

WHITE WINE



Ari Goitia Verdejo D.O.Rueda 3.5€ 14€
Uva/Grape: Verdejo

Valserrano Blanco D.O.Ca. Rioja 16€
Uva/Grape:100% Viura

Gran Feudo D.O Navarra 16€
Uva/Grape:Chardonnay

Viña Esmeralda D.O. Penedès 16€
Uva/Grape:Moscatel, Gewürztraminer

Armero Adrover Vi de la Tierra de Mallorca 4€ 18€
Uva/Grape: Prenal Blanc, Chardonnay, Moscatel

Martín Códax D.O.Rías Baixas 18€
Uva/Grape: Albariño

VINO ROSADO

ROSÉ

Bicicletas y Peces V.T. Aragón 4€ 16€
Uva/Grape: Garnacha

Armero Adrover D.O. Penedès 16€
Uva/Grape: Garnacha

Chivite Las Fincas D.O. Navarra 18€
Uva/Grape: Garnacha, Tempranillo

VINO TINTO

RED WINE



Ari Goitia D.O.Ca. Rioja Uva/Grape: Tempranillo	3.5€	14€
Valserrano Crianza D.O.Ca. Uva/Grape: Tempranillo		16€
Armero Adrover V.T. Mallorca. Uva/Grape: Manto Negro, Callet, Syrah	4€	18€
Ramón Bilbao Crianza D.O.Ca. Rioja. Uva/Grape: Tempranillo		18€
La Planta D.O. Ribera del Duero Uva/Grape: Tempranillo		18€
Emilio Moro Crianza D.O.Ca. Rioja Uva/Grape: Tempranillo		28€
Muga Crianza D.O.Ca. Rioja Uva/Grape: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano		28€
Protos Reserva D.O. Ribera del Duero Uva/Grape: Tempranillo		34€
Matarromera Crianza D.O. Ribera del Duero Uva/Grape: Tempranillo		34€
Malleolus Crianza D.O. Ribera del Duero Uva/Grape: Tempranillo		40€



CAVAS & CHAMPAGNE

Blau de mar Briut D.O Cava Uva/Grape: Macabeo, Xarel·lo, Parellada	15€
Blau de mar Rosé D.O Cava Uva/Grape: Garnacha y Trepat.	16€
Juvé & Camps Rosé D.O Cava Uva/Grape: Pinot Noir	27€
Juvé & Camps Brut Reserva D.O Cava Uva/Grape: Macabeo, Xarel·lo, Parellada	42€
Möet & Chandon Uva/Grape: Pinot Noir, Meunier y Chardonnay.	65.5€

RON

RUM

Bacardi Barceló Añejo Capitán Morgan Brugal	9€
Santa Teresa Havana Club Legendario	10€
Matusalem 12 años	12€

GIN

Seagrams Beefeater Tanqueray Puerto de Indias Xoriguer	9€
Bombay Sapphire Bulldog	11€
Brockmans Martin Miller Roku Hendricks	12€
G'vine Nouasion	13€

VODKA

Absolut Sminorff	9€
Belvedere Beluga Noble	12€

TEQUILA

Patrón Blanco	9€
Don Julio Reposado	12€

WHISKY

J&B Ballantines Johnnie Walker Red	9€
Jameson Jack Daniels	10€
Cardhu J.W. Black Label Bulleit bourbon de Kentucky	16€
Macallan 12 años	18€

BRANDY

Carlos III 103 Magno	6€
Carlos I Cardenal Mendoza	8€
Remy Martin VSOP	11€

LICORES Y APERITIVOS

LIQUEURS & APERITIFS

Campari Maritin Aperol Palo	6€
Anís dulce seco	6€
Hierbas Mallorquinas	6€
Sambuca	6€
Licores de Hierbas Lemoncello Pacharán	6€
Jagërmeister	7€
Frangelico Amaretto	7€
Baileys	7€

INFO ALÉRGENOS



Nueces
Nuts



Huevo
Egg



Apio
Celery



Moluscos
Molluscs



Frutos secos
Tree nuts



Soja
Soy



Pescado
Fish



Sulfitos
Sulphites



Crustáceos
Crustaceans



Sésamo
Sesame



Altramucos
Lupin



Gluten
Gluten



Mostaza
Mustard



Lácteos
Dairy

Hotels at
ITALY
GREECE
PORTUGAL
SPAIN
ARGENTINA

smyhotels.com

