

CHAMPAGNE & COCKTAIL
LOUNGE BAR



BAJOZERO

13:00hrs - 22:30hrs
10% IVA incluido - 10% TVA incluse - 10% VAT included

SNACK BAR

Anchoa 0,0 del Cantábrico, 10 ud.

Anchois 0,0 de la mer Cantabrique, 10 pcs.
Anchovies 0,0 from the Cantabrian Sea, 10 pcs.

22€

Mejillones premium en escabeche, 12/16 ud.

Moules marinées de première qualité, 12/16 pcs.
Premium pickled mussels, 12/16 pcs.

14€

Boquerones en vinagre con tartar de tomate, 10 ud.

Anchois au vinaigre avec tartare de tomates, 10 pcs.
Anchovies in vinegar with tomato tartare, 10 pcs.

15€

Zamburiña premium al natural.

Coquilles Saint-Jacques naturelles de première qualité.
Premium natural scallops.

14€

Navaja premium al natural, 5/7 ud.

Couteau naturel de première qualité, 5/7 pcs.
Premium natural razor clams, 5/7 pcs.

22€

Berberechos premium al natural, 30/40 ud.

Coques naturelles de première qualité, 30/40 pcs.
Premium natural cockles, 30/40 pcs.

24€

Caviar Nacarii Selección 30gr.

Caviar nacarii Sélection 30gr.
Nacarii caviar Selection 30gr.

85€

Jamón de bellota 100% ibérico cortado a mano. DOP Jabugo.

Jambon ibérique coupé à la main.
Hand-cut Iberian ham.

36€ 

Grandes quesos acompañados de sus contrastes.

Grands fromages accompagnés de leurs contrastes.
Great cheeses accompanied by their contrasts.

21€ 

Patatas fritas en aceite de oliva con salsa Espinaler.

Croustillants à l'huile d'olive avec sauce Espinaler.
Olive oil crisps with Espinaler sauce.

5€

Vermouth

Yzaguirre rojo / blanco

6€

Lacuesta Reserva

8€

Espinaler Reserva

7€

Casals

8€

Lustau rojo / blanco

8€

Padro & Co rojo amargo

10€

LAS PIZZAS HINCHA

13:00hrs - 22:30hrs

Nuestra margarita.

Notre Margarita.

Our Margarita.

18€

Margarita con jamón york.

Margarita avec jambon cuit.

Margarita with york ham.

22'5€

Tomate, mozzarella y pepperoni.

Tomate, mozzarella et Pepperoni.

Tomato, mozzarella and pepperoni.

20€

Tomate, stracciatella, albahaca y rúcula.

Tomate, stracciatella, basilic et roquette.

Tomato, stracciatella, basil and arugula.

20€

Carbonara.

23€

Del huerto: tomate, berenjena, calabacín, calabaza, aceitunas y parmesano.

Du jardin potager: tomate, aubergine, courgette, courge, olives et parmesan.

From the orchard:tomato, eggplant, courgette, pumpkin, olives and parmesan.

20€ 

Seis quesos: mozzarella, comté, azul, maon, payoyo y parmesano.

Six fromages: mozzarella, comté, bleu, maó, payoyo et parmesan.

Six cheeses:mozzarella, comté, blue cheese, maon cheese, payoyo and parmesan.

23€

Jamón ibérico con queso payoyo, alcachofas y piñones.

Jambon ibérique avec fromage Payoyo, artichaut et pignons.

Iberian ham with Payoyo cheese, artichokes and pine nuts.

24€

Anchoas del Cantábrico, tomate confitado, aceitunas y alcaparrones.

Anchois de la Cantabrique, tomate confit, olives et câprons.

Cantabrian anchovies, tomato confit, olives and capers.

23€

Calçots escalivados, avellanas y romesco deconstruido.

Calçots rôtis, noisettes et sauce romesco déconstruite.

Roasted calçots, hazelnuts and deconstructed romesco.

20€

Picaña de vaca con queso bauma, macadamias y aceite ahumado.

Picaña de bœuf avec fromage Bauma, macadamia et huile fumé.

Beef picaña with Bauma cheese, macadamia nuts and smoked oil.

24€

Sobrasada ecológica con queso maón, miel y escarola.

Sobrassada bio avec fromage maó, miel et scarole.

Organic sobrassada with brick cheese, honey and endive.

25€

LOS POSTRES

Dessert

Tarta tatín con helado buontalenti.
Tarte tatin avec glace buontalenti.
Tarte tatin with buontalenti ice cream.



Fresas al PX con yogur del valle.
Fraises avec PX et yaourt de la vallée.
Strawberries with PX and yoghurt from the valley.



Tarta de queso con sorbete de fresa.
Gâteau au fromage avec sorbet aux fraises.
Cheesecake with strawberry sorbet.



Nuestra selección de gelatos: buontalenti, pistacho, chocolate, sorbete de pera, sorbete de fresa o sorbete de limón.

Notre sélection de gelatos: buontalenti, pistache, chocolat, sorbet poire, sorbet fraise, sorbet citron.

Our gelatos selection: buontalenti, pistachio, chocolate, pear.



8€

VINOS DULCES

Vins doux

Sweet wines

Vi de glass gramona.
7€

Porto Taylors 10 years.
8€

Don PX Toro Albalá.
8€

Southern Mouton Cadet.
9€

Tokaji Oremus 3 Puttonyos.
12€

Contiene gluten - contient du gluten - contains gluten

Contiene lactosa - contient du lactose - contains lactose

Contiene frutos secos - contient des noix - contains nuts

Contiene cerdo - contient du porc - contains pork

Vegano - vegan - vegan

*Consulte nuestras alternativas - voir nos alternatives - consult our alternatives