

# FOOD MENU



## STARTERS / ENTRANTES

Setting the tempo for a symphony of flavors.  
Estableciendo el ritmo para una sinfonía de sabores.

### Iberian Ham Croquettes Croquetas de Jamón Ibérico

With a kimchi mayo topping.  
Con un toque de mayonesa kimchi.

### Vietnamese Angus Rib Bao Bao Vietnamita de Costilla Angus

With slow-cooked beef and homemade pickles.

Relleno de ternera angus cocida a baja temperatura.

### Veggie Gyoza Gyosa Vegetariana

With a sesame and textured soy sauce  
Con salsa de sésamo y soja texturizada

### Duck Gyoza Gyosa de Pato

With a sesame and textured soy sauce  
Con salsa de sésamo y soja texturizada

## BURGERS / HAMBURGUESAS

Our greatest hits in a brioche bun.  
Nuestros grandes éxitos en un pan brioche.

### Crunchy Chicken Burger Hamburguesa de Pollo Crocante

Free-range chicken with a crispy breading with cheddar cheese, lettuce, crispy onion, pickles, truffled mayonnaise sauce & fries.

Pechuga de pollo pagés en un rebozado crujiente con queso cheedar, lechuga, cebolla crujiente, pepinillo, mayonesa de trufa y patatas fritas.

### Beef Carpaccio Carpaccion de Ternera

With orange vinaigrette and shavings of Parmigiano Reggiano cheese.

Con vinagreta de naranja y laminas de queso Parmigiano Reggiano.

### Iberian Bellota Cured Ham Jamón Ibérico de Bellota

Served with cristal bread and tomato with AOVE.

Servido con pan cristal y tomate con AOVE.

### King Size Prawns Langostinos King Size

Breaded with panko and served with miso sauce.

Empanados en panko y servidos con salsa miso.

### Spicy Potatoes Patatas Bravas

Space Style with a touch of the grill.

Al estilo Space y un toque del grill.

### Space Burger Hamburguesa Space

180g beef burger with cheddar cheese, lettuce, crispy bacon, pickles, BBQ sauce & fries.

Hamburguesa de ternera de 180grs con queso cheedar, lechuga, bacon crocante, pepinillos, salsa barbacoa y patatas fritas.

### Vegan Burger Hamburguesa Vegana

Ask for the protein of the week - Pregunta por la proteina de la semana.

Vegan burger with lettuce, tomato, crispy onion, vegan cheddar cheese, and ketchup.

Hamburguesa vegana, lechuga, tomate, cebolla crispy, queso cheddar vegano y ketchup.

*For information regarding allergies and food intolerances, please request our allergen menu from our staff.*

*Para información sobre alergias e intolerancias alimentarias, por favor solicite nuestro menú de alérgenos a nuestros camareros.*

## STEAKS / CARNES

Perfectly grilled in our Jospier.  
Perfectamen asada en nuestro Jospier.

### Grilled Old Cow Beef Tenderloin Solomillo de Vaca Vieja

Served with sweet potato parmentier and red fruit sauce.

Servido con parmentier de boniato y salsa de frutos rojos.



Recommended Wine / Vino Recomendado  
El Hombre Bala

### Premium Black Angus Ribeye Steak Entrecote Premium Black Angus

Served with homemade french fries.

Servido con patatas fritas.



Recommended Wine / Vino Recomendado  
Pago de Carraovejas

## SOMETHING ELSE / ALGO MÁS

3 different options to choose.  
3 opciones diferentes para escoger.

### Grilled Octopus Pulpo a la Parrilla

With creamy romesco sauce and Ibicenco potatoes.

Servido con cremoso de romescú y patatú Ibicenco.

### Risotto

Wild mushroom and vegetable with a touch of truffle mayonnaise.

De setas silvestres y vegetales, con un toque de mayonesa trufada.

### Cesar Salad / Ensalada Cesar

With crispy chicken, pumpkin seeds, and Parmesan shavings.

Con pollo crujiente, semillas de calabaza y láminas de parmesano.

---

## DESSERTS / POSTRES

Sweet melodies to remember this day  
Melodías dulces para recordar este día.

### Passion Fruit Panna Cotta Panna Cotta de Fruta de la Pasión

On a red fruit mirror, served with "Flor de Ibiza" ice cream.

Sobre un espejo de frutos rojos, servida con helado "Flor de Ibiza".

### Cheese Cake Tarta de Queso

With cookie crumble and mango foam.

Con crumble de galleta y espuma de mango.

### Temptation Brownie Bronwie Tentación

With nuts and bronte pistacho ice cream.

Con nueces y helado de pistachos de bronte.

### Homemade Italian Ice Cream Helado Artesanal Italiano

We change flavors frequently, please ask to your waiter.

Cambiamos los sabores constantemente, por favor consulte a su camarero.

For information regarding allergies and food intolerances, please request our allergen menu from our staff.  
Para información sobre alergias e intolerancias alimentarias, por favor solicite nuestro menú de alérgenos a nuestros camareros.

# COCKTAILS MENU



## THE ROAD TO THE SUNSET

Our signatures creations.  
Nuestros cócteles de autor.

### Carry On

Tequila, aperol, tangerine syrup & lime  
Tequila, aperol, sirope de mandarina y lima.

### Velvet Winequiri

Rosé wine, pisco infused with mint leaves, vanilla syrup, strawberry and a spoon of yogurt.

Vino rosado, pisco infusionado con hojas de menta, sirope de vainilla, fresa y una cucharada de yogur.

### Banana Julep

Gin, mint leaves, agave, banana liqueur, passion fruit.

Ginebra, hojas de menta, agave, licor de plátano y fruta de la pasión.

### Disco Fever

Pear vodka, peach bitter, agave & lime.

Vodka de pera, amargo de melocotón, agave y lima.

### We Love

Vanilla vodka, blackberry liqueur, passion puree, pineapple juice, vanilla syrup.

Vodka de vainilla, licor de mora, puré de fruta de la pasión, zumo de piña y sirope de vainilla

### Revolution

Mezcal, red fruit & balsamic vinegar shrub.

Mezcal, shrub de frutos rojos y vinagre balsámico.

## MOCKTAILS

We also make the classics in virgin versions.  
También hacemos los clásicos sin alcohol.

### Helios

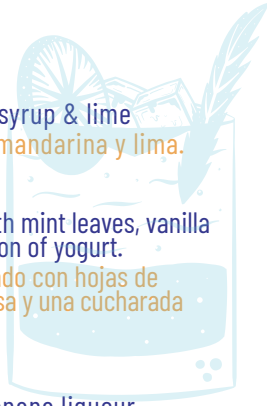
Black tea earl grey, peach cordial & ginger ale.

Té negro earl grey, cordial de melocotón y ginger ale.

### Onix

Rooibos tea, elder flower syrup & hibiscus tonic.

Té Rooibos, sirope de flor del saúco y tónica de hibiscus



## CLASSIC COCKTAILS

Standard / Premium

Ask to the waiter for other classics and flavors.

Pregúntale a tu camarero por otros clásicos y sabores

### Mojito

Bacardi rum, mint, syrup & lime.

Ron bacardi, menta, sirope y lima.

### Cahipirinha / Cahipiroska

Cachaça or vodka, lime & Syrup.

Cachaça o vodka, lima y sirope.

### Margarita

Tequila, cointreau, & lime.

Tequila, cointreau y lima.

### Piña Colada

White rum, coconut puree, pineapple & lime.

Ron blanco, puré de coco, piña y lima.

### Sex on the Beach

Vodka orange peach liqueur & cranberry juice

Vodka, licor de naranja y melocotón, zumo de arándanos.

### Daiquiri

White rum, lime & syrup.

Ron blanco, lima y sirope.



## HAWAIIAN TIKI COCKTAILS

Island flavors in a tiki glass / Sabores de la Isla en un vaso Tiki.

### Mai Tai

Bacardi blanco, bacardi carta negra, triple sec, orgeat syrup & lime.

Bacardi blanco, bacardi carta negra, triple sec, jarabe de almendras y lima.

### Saturn Space

Gin bombay press, falernum, orgeat, passion puree & lime.

Ginebra bombay press, falernum, almendra, puré de fruta de la pasión y lima.

### Zombie

Bacardi blanco, bacardi carta negra, bacardi spiced, falernum, cinnamon syrup, granadine, lime, angostura & pastis.

Bacardi blanco, bacardi carta negra, bacardi spiced, falernum, sirope de canela, granadina, lima, angostura y anís.

# DRINKS MENU



## CAVAS

**Anna Codorniu** *Blanc de blancs*  
**Anna Codorniu** *Sleever Rosé*  
**Ars Collecta** *Blanc de blancs, Gran Reserva*  
**Xumeu Vinya** *Brut Rosé, Vt Ibiza*

## CHAMPAGNES

**Laurent Perrier** *La Cuvee*  
**Laurent Perrier** *La Cuvee, Rosé*  
**Perrier Jouët** *Belle Epoque Brut 2013*  
**Bollinger Spectre 007** *Millesime 2009*  
**Taittinger Comptes de Champagne** 2011  
**Louis Roederer Cristal** 2014



## WHITE WINES

**Vol D'anima Raimat** *Chardonnay, Xarel, lo 2021*  
**La Charla** *Verdejo 2021*  
**Can Matons D.O** *Alella, Pansa Blanco 2022*  
**La Vicalanda** *Rioja 2021*  
**Terras Gaudas do Rias Baixas** *Albariño*  
**De Ladoucette Pouilly Fume 2019** *Sauvignon Blanc*  
**Saint Aubin** *1er CRU Famille Picard, Borgoña 2017*

## ROSÉ WINES

**Vol D'Anima Raimat**  
**Studio by Miraval** *Garnacha Rolle*  
**Folly by Mascaronne** *Provence*

## RED WINES

**Viña Pomal Crianza** *Rioja*  
**Legaris Roble** *Ribera del duero*  
**El Hombre Bala** *Madrid*  
**Pago de Carraovejas** *Merlot 2010*  
**Prunotto Barolo. Docg** *Nebbiolo 2018*  
**Louis Jadot Chambolle Musigny** *Borgoña 2017*  
**Château Giscours** *Marcaux 2015*

## SANGRÍAS

A juicy jug of 1,5 lt of our amazing sangría.  
Una jugosa jarra de 1,5lt de nuestra increíble sangría.

**Red or White Wine Sangría**  
**White Cava Sangría** *Anna de Codorniu*  
**Rosé Cava Sangría** *Anna de Codorniu*



## SPIRITS

Before dancing all night long, like Lionel Richie.  
Antes de bailar toda la noche, como Lionel Richie.

**Gin** Puerto de Indias Dry / strawberry  
**Gin** Bombay Sapphire - Red Fruit Infused  
**Gin** Bombay Sapphire Presse - Citric infused  
**Gin** Bombay Sapphire  
**Gin** Bombay Spahire Premiere Cru  
Lemon & Orange  
**Gin** Hendricks  
**Gin** Malfy Rosa or Malfy Arancia

**Vodka** Au Original  
**Vodka** Au Blue Raspberry / Fruit Punch /  
Green Watermelon / Pink Lemonade  
**Vodka** Grey Goose Original

**Whisky** Southern confort  
**Whisky** Johnnie Walker Black Label  
**Whisky** Jack Daniel's  
**Whisky** Gelnfiddich 12  
**Whisky** Chivas Regal 12  
**Whisky** Macallan 15  
**Whisky** Johnnie Walker Blue Label  
**Whisky** Glenfiddich 21

**Rum** Bacardi Blanco  
**Rum** Bacardi Carta Negra  
**Rum** Imperial Barceló  
**Rum** Zacapa 23

**Tequila** Jose Cuervo Reposado  
**Tequila** Patrón Silver  
**Tequila** Patrón Reposado  
**Tequila** Patrón Añejo  
**Tequila** Avión R44  
**Tequila** Clase Azul  
**Mezcal** Ojo de Tigre

## BEERS

All our beers come in 330cc Bottles.  
Nuestras cervezas vienen en botellas de 330cc.

**San Miguel Magna**  
**Shandy**  
**San Miguel, gluten free**  
**San Miguel 0,0**  
**Alhambra**  
**Coronita**

