

REFRESCOS/SOFTS

	Botella / Bottle
AGUA/WATER	
Agua sin gas Numen 0.5l <i>Still water Numen 0.5l</i>	5
Agua con gas Numen 0.5l <i>Sparkling water Numen 0.5l</i>	5
Perrier 0.33cl	6
REFRESCOS/SOFT DRINKS	
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite	5
Schweppes:	
Naranja, Limón, Ginger Ale, Ginger Beer, Tónica <i>Orange, Schweppes Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer, Tonic</i>	6
Lipton Ice Tea	6
Red Bull Normal, sin azucar	7
ZUMOS/ JUICES	5
Arándanos, piña, manzana, naranja, melocotón, tomate <i>Cranberry, pineapple, apple, orange, peach, tomato juice</i>	
GRANIZADOS & BATIDOS/SMOOTHIES & MILKSHAKES	8
Selecciona tu fruta y leche favorita: Fresa, plátano, mango, fruta de la pasión, coco, piña Leche de avena, soja, almendras, sin lactosa, desnatada, normal	
<i>Choose your favourite fruit and milk:</i> <i>Strawberries, banana, mango, passion fruit, coconut, pineapple</i> <i>Oat, soy, almond, skimmed, dairy free, regular milk</i>	
CAFÉ/COFFEE	
Espresso, cortado, macchiato	3.5
Americano, doble espresso	4
Cappuccino, café con leche, latte, fl at white	4.5
Carajillo	5
Hot chocolate	4
TÉS A GRANEL/LOOSE LEAF TEA	
English Breakfast, 4 Frutos Rojos, Earl Grey, Sencha Fukuyu <i>English Breakfast, 4 Red Fruits, Earl Grey, Sencha Fukuyu</i>	5
Mint Poivree, Rooibos Caramelo, Manzanilla <i>Mint Poivree, Rooibos Caramel, Chamomile</i>	



MENÚ DE COMIDA

ESPAÑOL

Estos menús incluyen el IVA. Por favor si usted tiene alguna alergia o intolerancia, consulte con nuestro personal de sala. Disponemos de opciones de halal.

LATE BREAKFAST

Desde las 10:00 hasta las 12:00

Bol de açai y semillas de chíá con leche de coco y fruta de temporada	13
Granola casera con yogur griego y miel infusionada	12
Tostada de aguacate pan integral, pimienta rosa, cebolla crujiente, aceite de cítricos y nueces	13
Brioche hojaldrado con praliné de chocolate	7
Brioche Rocher de pistacho y melocotón	7
Signature SLS croissant con mascarpone, fresas y rosas	6
Canelé de Burdeos	5
Tarta del día	5
Tortilla vaga con espárragos verdes, queso crema y cebollino	14
Huevos pochados con salsa holandesa y su topping de: Espinacas 14 Salmón 19 Jamón cocido 16	

Estos menús incluyen el IVA. Por favor si usted tiene alguna alergia o intolerancia, consulte con nuestro personal de sala. Disponemos de opciones de halal.

CERVEZAS Y SANGRÍAS / BEER & SANGRIA

	Copa 33cl /Glass 33cl	Botella /Bottle
CERVEZA/BEER		
BARRIL/DRAFT		
Estrella Damm	6	-
Clara Damm	6	-
Voll Damm	7	-
Stella Artois	7	-
La Divina	8	-
BOTELLA/BOTTLE		
Corona	-	8
Modelo Especial	-	8
Inedit	-	9
Free Damm 0.0%	-	8
SANGRIA	Copa /Glass	Jarra /Pitcher
White wine	11	45
Red wine	11	45
Cava	16	75
Champagne	24	140

DESTILADOS/SPIRITS

	Copa 5cl /Glass 5cl	Botella /Bottle
RON/RUM		
Appleton Estate 12y	13	-
Santa Teresa Gran Reserva	14	-
Matusalem 15 Gran Reserva	18	-
Brugal 1888	18	-
Flor de Caña 18 Años	26	-
Brugal Añejo	12	200
Santa Teresa 1796	18	240
Bacardi Carta Blanca	14	240
Havana Club Selección de Maestros	18	260
Zacapa 23	22	280
Zacapa XO	55	550
Havana Club 15	90	1100
VERMUT/VERMOUTH		
	10cl Glass	
Noilly Prat Dry	8	-
Martini Rosso	8	-
Martini Bianco	8	-
Martini Rubino Riserva	10	-
Lillet Blanc	8	-
Lillet Rouge	8	-
Lillet Rose	8	-

ALL-DAY

Desde las 12:00 hasta las 21:00

RAW BAR

CAVIAR SOSTENIBLE servido con blinis y su guarnición	
Oscietra 30g / 50g / 100g	75 / 125 / 250
Beluga 30g / 50g / 100g	90 / 140 / 275

SNACKS

Jamón ibérico de bellota cortado a mano con pan con tomate	38
Pizzeta de focaccia, con rúcula y mozzarella fior di latte	16
Ensalada de burrata y tomate, con pesto y aceite de oliva virgen extra	15
Ensalada César, con lechuga de proximidad, anchoas y picatostes	18
<i>Complementa tu ensalada con: Pechuga de pollo al grill 6 Langostinos al grill 7</i>	

SANDWICHES

Servido con patatas fritas, boniato o ensalada

Bikini trufado en pan de molde casero, jamón cocido, queso taleggio y mantequilla de trufa	18
Club sándwich con pan blanco, pechuga de pollo, lechuga, tomate y huevo frito	20
Quesadilla de pollo "chingón", con aguacate y pico de gallo*	16
Deluxe smash burger, brioche de mantequilla, pepinillo, bacon, cebolla caramelizada, hamburguesa de ternera madurada 120grs, queso cheddar y salsa barbacoa*	18

**Disponible en versión vegana, sin gluten y/o con carne halal*

DULCES

Tiramisú clásico	9
Churros caseros con espuma tibia de chocolate	9
Ensalada de frutas frescas de temporada	8
Cheesecake vegano de tofu, coco y compota de mango	9
Surtido de helados y sorbetes caseros*	8

**Disponible versión vegana*

Estos menús incluyen el IVA. Por favor si usted tiene alguna alergia o intolerancia, consulte con nuestro personal de sala. Disponemos de opciones de halal.

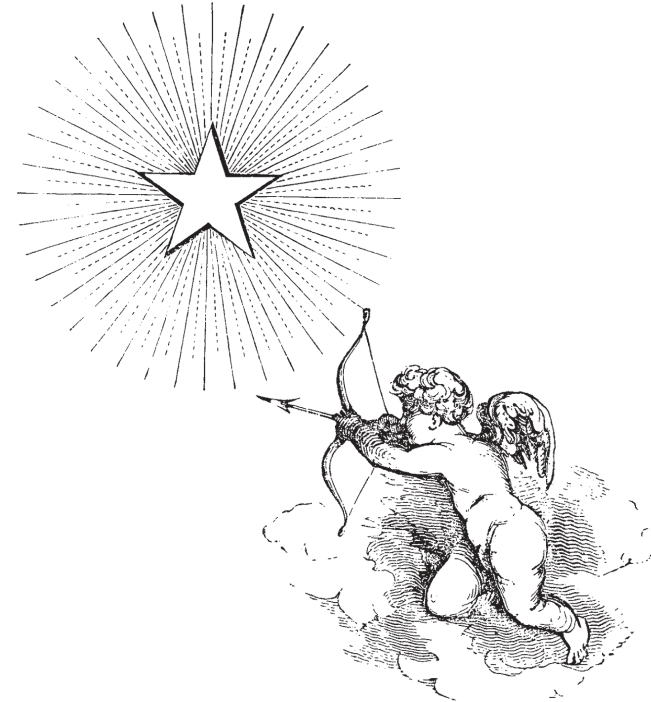
DESTILADOS/SPIRITS



	Copa 5cl /Glass 5cl	Botella /Bottle
<i>BRANDY</i>		
Lustau Solera Gran Reserva	14	-
Brandy Torres 15 Años	18	-
<i>WHISKY</i>		
Dewar's 12y	16	-
Laphoraig 10y	19	-
Green Spot Chateau Leoville Barton	19	-
Redbreast 12y Single Pot Still	18	-
Craigellachie 13y	23	-
Macallan Rare Cask	115	-
Macallan DBL Cask 18y	120	-
Toki Original	12	220
Glenmorangie Original 12y	16	240
Maker's Mark	12	250
Chivas 18	22	320
Macallan DBL Cask 12y	24	350
Hibiki Japanese Harmony	35	620
Yamazaki 12y	55	750
Macallan DBL Cask 15y	65	770
Johnnie Walker Blue Label	85	890

DESTILADOS/SPIRITS

	Copa 5cl /Glass 5cl	Botella /Bottle
<i>TEQUILA</i>		
Altos Silver	14	-
Altos Reposado	16	-
Altos Añejo	18	-
Codigo 1530 Rosa	26	-
Codigo 1530 Reposado	28	-
Dobel Diamante	35	-
Volcan Blanco	18	250
Patron Silver	20	280
Volcan Reposado	22	290
Volcan Cristalino	24	290
Patron Reposado	26	350
Volcan Blanco Tahona	45	650
Patron Añejo	32	500
Volcan XA	65	850
<i>MEZCAL</i>		
400Conejos	16	-
<i>COÑAC/COGNAC</i>		
MartellCordon Bleu	65	-
Hennessy VS	14	250
Hennessy VSOP	18	280
Martell VSOP	25	280
Hennessy XO	70	700
Martell XO	70	850



FOOD MENU

ENGLISH

These menus include VAT. If you have any food allergies or intolerances, please consult our service staff. Halal options are available.

LATE BREAKFAST

From 10:00 a.m. to 12:00 a.m.



Açai & chia bowl with coconut milk and seasonal fruit	13
Homemade granola & Greek yogurt with infused honey	12
Avocado toast on whole-grain bread, with pink pepper, crispy onions, citrus oil, and walnuts	13
Brioche feuilletée with chocolate praline	7
Brioche Rocher pistachio & apricot	7
Signature SLS croissant with mascarpone, strawberry and rose	6
Canelé of Bordeaux	5
Cake of the day	6
Lazy Omelette with asparagus, cream cheese and chives	14
Poached eggs with hollandaise sauce and your choice of topping: <i>Spinach 14 Salmon 19 Cooked ham 16</i>	

All prices include VAT. Please inform our staff if you have any food allergies or intolerances. Halal options are available.

DESTILADOS/SPIRITS

	Copa 5cl /Glass 5cl	Botella /Bottle
<i>VODKA</i>		
Absolut	14	-
Stolichnaya	12	-
Haku Japanese Vodka	15	280
Belvedere Pure Organic	16	300
Absolut Elyx	16	320
Stolichnaya Elite	16	350
Grey Goose	20	380
 <i>GINEBRA/GIN</i>		
Macaronesian	12	-
Malfy Originale	14	-
Plymouth	15	-
Oxley	16	-
Ki-No-Bi	20	-
Roku Original	12	180
Bombay Sapphire	14	200
Beefeater 24	14	220
Mirabeau Dry Rose	15	220
Hendrick's	16	260
Brockman's	17	280
Monkey 47 (50cl)	26	320

CAVAS & CHAMPAGNE

	 Copa / Glass	 Botella / Bottle
CAVA BRUT		
Juve Camps Reserva de la Familia <i>Xarel-lo, macabeo, parellada</i>	12	49
Gran Juvé <i>Xarel-lo, macabeo, chardonnay, parellada</i>	-	98
ROSÉ		
Juve Camps Reserva de la Familia Centenario <i>Pinot noir</i>	14	70
CHAMPAGNE BRUT		
Veuve Clicquot Yellow Label <i>Pinot noir, chardonnay, pinot meunier</i>	18	135
Taittinger Brut Reserva <i>Chardonnay, pinot noir, pinot meunier</i>	-	170
Ruinart Blanc de Blancs <i>Chardonnay</i>	-	350
Veuve Clicquot Yellow Label 1.5l <i>Pinot noir, chardonnay, pinot meunier</i>	-	550
Armand de Brignac Gold <i>Chardonnay, pinot noir, pinot meunier</i>	-	700
Cristal <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	-	690
Armand de Brignac Gold 1.5l, <i>Chardonnay, pinot noir, pinot meunier</i>	-	1950
CHAMPAGNE ROSÉ		
Veuve Clicquot Rosé <i>Pinot noir, chardonnay, pinot meunier</i>	22	165
Taittinger Prestige Rosé <i>Chardonnay, pinot meunier, pinot noir</i>	-	200
Ruinart Rosé <i>Pinot noir, chardonnay</i>	-	400
Veuve Clicquot Rosé 1.5l <i>Pinot noir, chardonnay, pinot meunier</i>	-	500
Armand de Brignac Rosé <i>Pinot noir, pinot meunier, chardonnay</i>	-	1000
Armand de Brignac Rosé 1.5l <i>Pinot noir, pinot meunier, chardonnay</i>	-	2500

ALL-DAY

From 10:00 p.m. to 9:00 p.m.

RAW BAR

SUSTAINABLECAVIAR served with blinis and toppings	
Oscietra 30g / 50g / 100 g	75 / 125 / 250
Beluga 30g / 50g / 100g	90 / 140 / 275

SNACKS

Hand-sliced premium ibérico ham, bread with tomato (catalan-style bread)	38
Focaccia pizzezza with arugula and fior di latte cheese	16
Burrata and tomato salad, with pesto and extra virgin olive oil	15
Caesar salad with locally grown lettuce, anchovies and croutons	18
<i>Complement your salad with: Grilled chicken breast 6 Grilled prawns 7</i>	

SANDWICHES

Served with fries, chips, sweet potato fries or salad

"Bikini" truffled sandwich on homemade bread, cooked ham, taleggio cheese and truffle butter	18
Club sandwich with white bread, chicken breast, lettuce, tomato and fried egg	20
"Chingón" style chicken quesadilla, served with avocado and pico de gallo*	16
Deluxe smash burger with buttered brioche, pickles, bacon, caramelized onions, 120g aged beef patty, cheddar cheese and barbecue sauce	18
*Vegan, gluten-free and halal options available	

SWEET TOOTH

Classic Tiramisu	9
Homemade churros with warm chocolate	9
Foam Seasonal fruit	8
Vegan cheesecake with tofu, coconut, and mango compote	9
Selection of homemade ice creams and sorbets*	8
*Vegan options available	

All prices include VAT. Please inform our staff if you have any food allergies or intolerances. Halal options are available.

CÓCTELES / COCKTAILS

		Copa /Glass
Green Runway Brugal Añejo, albahaca y lima <i>Brugal Añejo, basil and lime</i>	12	
Velvet Negroni - De barril / On Tap Roku, Yzaguirre Rojo, Martini Bitter y naranja <i>Gin, Yzaguirre Red, Martini Bitter and orange</i>	14	
Ladybird El Gobernador, cordial de frutos rojos, lima, clara de huevo y angostura <i>El Gobernador, red fruit cordial, lime, egg white & angostura</i>	14	
Dandy Sour Makers Mark, lichi, jengibre, limón y clara de huevo <i>Makers Mark, lychee, ginger, lemon and egg white</i>	15	
Dress Code - De barril / On Tap Toki, sodade cocoy yuzu <i>Toki, coconut and yuzu soda</i>	16	
Breakfast With Diamonds Stolichnaya, Yuzu, camomila, limón, clara de huevo y Veuve Clicquot <i>Stolichnaya, Yuzu, chamomile, lemon, egg white and Veuve Clicquot</i>	16	
Not Fancy Paloma Blanco Altos, lima, pomelo y licor de bergamota <i>Altos Blanco, lime, grapefruit and bergamot liqueur</i>	16	
Sassy & Spicy Blanco volcan, piña, ancho de reyes, cointreau, lima y agave <i>Volcan blanco, pineapple, ancho de reyes, cointreau, lime and agave</i>	16	
The Night Passenger 400 Conejos, fruta de la pasión, citronela, limón y vainilla <i>400 Conejos, passion fruit, lemongrass, lemon and vanilla</i>	16	
Black As My Soul Hennessy VS, Belvedere, Kahlua, licor de cereza, café y coco <i>Hennessy VS, Belvedere, Kahlua, cherry liqueur, coffee and coconut</i>	16	
Mary Couture - Sin Alcohol / Non Alcoholic Pentire Coastal Spritz, lima, mix casero de miche y tomate <i>Pentire Coastal Spritz, lime, miche homemade mix and tomato</i>	10	
Ocean Glam - Sin Alcohol / Non Alcoholic Pentire Seaward, cordial marino y lima <i>Pentire Seaward, marine cordial and lime</i>	10	

VINOS / WINES

	Copa /Glass	Botella /Bottle
BLANCO / WHITE Baluarte, D.O. Rueda <i>Verdejo</i>	6	23
Miranda d'Espiells, D.O. Penedes <i>Chardonnay</i>	7	24
Pazo das Bruxas, D.O. Rias Baixas <i>Albariño</i>	8	35
Ekam, D.O. Costers del Segre <i>Riesling, albariño</i>	-	75
ROSÉ - AOC CÔTES DE PROVENCE Whispering Angel <i>Grenache, cinsault, rolle</i>	14	55
Rock Angel <i>Grenache, cinsault, rolle</i>	-	85
Roseblood <i>Tibourén, cinsault, garnacha</i>	22	85
Mirabeau Pure <i>Grenache, syrah, cinsault, mourvèdre</i>	-	85
Mirabeau Etoile <i>Grenache, cinsault, syrah, carignan</i>	-	90
TINTO / RED Baluarte, D.O. Ribera del Duero, <i>Tempranillo</i>	6	23
Viña Salceda Crianza, D.O. Ca Rioja <i>Tempranillo, garnacha</i>	7	29
GR-174, D.O. Priorat Tempranillo, syrah, cab sauv i franc, <i>carinyena, garnacha</i>	8	40
Termes, D.O. Toro <i>Tinta de toro</i>	-	70
Pago De Anguix Prado Lobo, D.O. Ribera del Duero <i>Tinto fi no</i>	-	110