

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	5
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite	6
Schweppes:	6
Naranja, Limón, Ginger Ale, Ginger Beer, Tónica <i>Orange, Schweppes Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer, Tonic</i>	6
Lipton Ice Tea	7
Red Bull Normal, sin azucar	7
ZUMOS/ JUICES	5
Arándanos, piña, manzana, naranja, melocotón, tomate <i>Cranberry, pineapple, apple, orange, peach, tomato juice</i>	5
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, flat white	4.5
Affogato al caffè	7
Iced coffee cream	7
Carajillo	5
Hot chocolate	4
Espresso Martini	7
TÉS A GRANEL/LOOSE LEAF TEA	5
English Breakfast, 4 Frutos Rojos, Earl Grey, Sencha Fukuyu <i>English Breakfast, 4 Red Fruits, Earl Grey, Sencha Fukuyu</i>	
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 açaí y semillas de chía con leche de coco y fruta de temporada	13
Granola casera con yogur griego y miel infundionada	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

		
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

ALL-DAY

Desde las 12:00 hasta las 22:00

	 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	-

SNACKS


Jamón ibérico de bellota cortado a mano con pan con tomate	38
Pizzeta de focaccia, con rúcula y mozzarella fior di latte	16

ENSALADAS

Ensalada de burrata y tomate, con pesto y aceite de oliva virgen extra	15
Ensalada de quinoa, verduras frescas de temporada y aliño cítrico	14
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>	24/25

SANDWICHES

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, queso cheddar cebolla caramelizada, hamburguesa de ternera madurada 120grs y salsa barbacoa*	18

*Disponible en versión vegana, sin gluten y/o con carne halal 
Servido con patatas fritas, boniato o ensalada

DULCES

Tiramisú clásico	9
Cheesecake con frutos rojos	9
Ensalada de frutas frescas de temporada	8
Brownie vegano, nuez pecada y gel de Naranja sanguina	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.

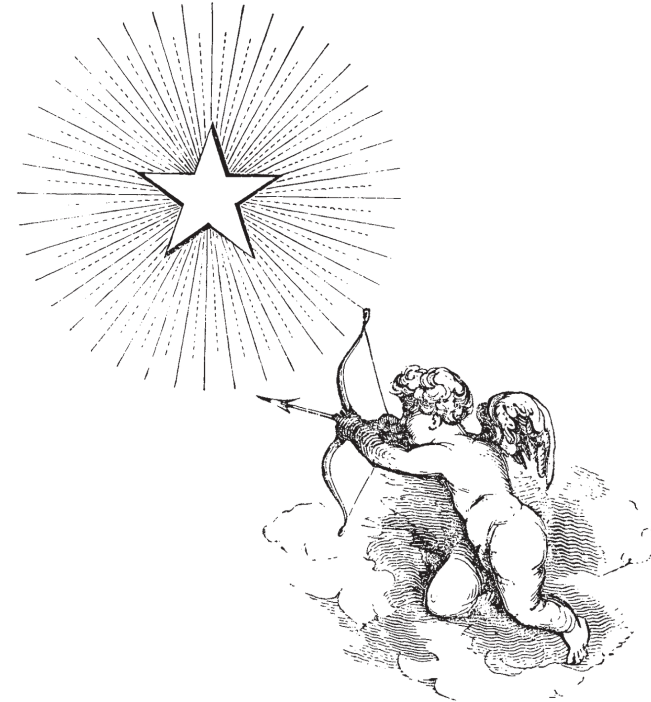
DESTILADOS/SPIRITS



	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>		
Martell Cordon 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 am to 12:00 pm

Açaï & 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
Ketel one	14	-
<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>	-	290
Veuve Clicquot Yellow Label 1.5l <i>Pinot noir, chardonnay, pinot meunier</i>	-	360
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>	-	290
Veuve Clicquot Rosé 1.5l <i>Pinot noir, chardonnay, pinot meunier</i>	-	420
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 12:00 pm to 10:00 pm

SNACKS

Hand-sliced premium ibérico ham, bread with tomato (catalan-style bread)	38
Focaccia pizzetta with arugula and fior di latte cheese	16

SALADS

Burrata and tomato salad, with pesto and extra virgin olive oil	15
Quinoa Salad, Seasonal fresh vegetable and Citrus dressing	14
Caesar salad with locally grown lettuce, anchovies and croutons	18
<i>Complement your salad with: Grilled chicken breast 6 Grilled prawns 7</i>	24/25

SANDWICHES

"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, cheddar cheese caramelized onions, 120g aged beef patty and barbecue sauce*	18

*Vegan, gluten-free and halal options available 

Served with fries, chips, sweet potato fries or salad

SWEET TOOTH

Classic Tiramisu	9
Cheesecake with berries	9
Foam Seasonal fruit	8
Vegan brownie, pecans and blood orange gel	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



Green Privée

Gin Roku, St Germain, Lemongrass, Thyme
*Burbujas, Herbal, Refrescante / *Carbonated, Herbal, Refreshing*

Gold After Dark

Toki whiskey, Chocolate Liqueur, Mango, Matcha
*Burbujas, Afrutado, Refrescante / *Carbonated, Fruity, Refreshing*

The Standard

Maker's mark bourbon, Laphroaig whisky, Amontillado sherry, Maple, Soy, Chocolate, Angostura
*Seco, Dulce, Ahumado / *Dry, Sweet, Smoky*

White Affairs

Bacardi Carta Blanca, Brugal, Amaro Averna, Lemon, Pistachio, Clarified
*Dulce, Frutos secos, Suave / *Sweet, Nutty, Smooth*

Cloud N°7

Pisco Gobernador, Tio Pepe Fino Sherry, Drambui, Crème de Pêche, Lemon, Egg White
*Acido, Dulce, Afrutado / *Acidic, Sweet, Fruity*

The Hot List

Altos silver, 400 conejos, Ancho Reyes Pineapple & Grapefruit Sherbet, Soda
*Picante, Afrutado, Ahumado / *Spicy, Fruity, Smoky*

Clear Intent

Haku Vodka, Dolin dry, Paragon White Penja Pepper, Olive Oil, Basil
*Seco, especiado, herbal / *Dry, Spiced, Herbal*

Aftertaste

Gin Roku, Martini Bitter, Yzaguirre Vermut Rojo, Cherry Liqueur, Kalamasi Foam
*Seco, Amargo, Afrutado / *Dry, Bitter, Fruity*

Sweet Statement

Hennessy VS, Tierra Celtas Honey, Pedro Ximenes, Heavy Cream, Orange bitter, Cinnamon
*Dulce, Cremoso, Especiado / *Sweet, Creamy, Spiced*

The Fifth Taste

400 Conejos, Amontillado sherry, Amaro Montenegro, White Miso, Chocolate bitter
*Seco, Umami, Especiado / *Dry, Umami, Spiced*

Between Lights - sin alcohol / non alcoholic

Vibrant Martini, Grapefruit, Lemon, Cinnamon, Soda
*Amargo, especiado, Refrescante / *Bitter, Spiced, Refreshing*

Inner Circle - sin alcohol / non alcoholic

Martini Floreale, Pineapple, Vanilla
*Floral, Acido, Dulce / *Flora, Acidic, Sweet*

Lobby Glow - sin alcohol / non alcoholic

Pentire Coastal, Passionfruit, Orange, Lemongrass
*Herbal, Afrutado, Dulce / *Herbal, Fruity, Sweet*

Quiet Hour - sin alcohol / non alcoholic

Pentire Seaward, Apple, Lime, Coconut
*Afrutado, Acido, Refrescante / *Fruity, Acidic, Refreshing*

15

15

18

16

15

15

16

15

14

16

10

10

10

10

VINOS / WINES

BLANCO / WHITE

Baluarte, D.O. Rueda
Verdejo

Miranda d'Espiells, D.O. Penedes
Chardonnay

Pazo das Bruxas, D.O. Rias Baixas
Albariño

Ekam, D.O. Costers del Segre
Riesling, albariño

ROSÉ - AOC CÔTES DE PROVENCE

Whispering Angel
Grenache, cinsault, rolle

Rock Angel
Grenache, cinsault, rolle

Roseblood
Tibourén, cinsault, garnacha

Mirabeau Pure
Grenache, syrah, cinsault, mourvèdre

Mirabeau Etoile
Grenache, cinsault, syrah, carignan

TINTO / RED

Baluarte, D.O. Ribera del Duero,
Tempranillo

Viña Salceda Crianza, D.O. Ca Rioja
Tempranillo, garnacha

GR-174, D.O. Priorat
Tempranillo, syrah, cab sauv i franc,
carinyena, garnacha

Termes, D.O. Toro
Tinta de toro

Pago De Anguix Prado Lobo, D.O. Ribera del Duero
Tinto fi no

Copa /Glass

Botella /Bottle

6

23

7

24

8

35

-

75

14

55

-

85

85

-

85

-

90

6

23

7

29

8

40

-

70

-

110