



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.

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

LATE BREAKFAST

Desde las 09:00 hasta las 12:00

Granola casera con yogur griego y miel infusionada (LA, FS)	12
Tostada de aguacate pan integral, pimienta rosa, cebolla crujiente, aceite de cítricos y nueces. (GL, SS, FS)	14
Extra: Huevo poché 6	
Tortilla vaga con espárragos verdes, queso crema y cebollino (HU, LA, GL, SF)	14
Huevos pochados con salsa holandesa y su topping de: Espinacas 14 Salmón 19 Jamón cocido 16 (HU, LA, SF, SS)	

TODO EL DÍA

BEBIDAS FRÍAS & CALIENTES

ZUMOS	5
piña, manzana, naranja, melocotón, tomate	
GRANIZADOS & BATIDOS	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	
CAFÉ	
Café solo, cortado, macchiato	3.5
Americano, café solo doble	4
Cappuccino, café con leche, latte, flat white	4.5
Affogato al café	7
Crema de café frío	7
Carajillo	5
Chocolate caliente	4
TÉS A GRANEL	5
English Breakfast, 4 Frutos Rojos, Earl Grey, Sencha Fukuyu, Mint Poivree, Rooibos Caramelo, Manzanilla	

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
GINEBRA/GIN		
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

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	-
Aberfeldy 12y	22	350
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

<i>LATE BREAKFAST</i>	From 09:00 to 12:00
Homemade granola & Greek yogurt with infused honey (DA, NU)	12
Avocado toast on whole-grain bread, with pink pepper, crispy onions, citrus oil, and walnuts (GL, SS, NU)	13
Extra: Poached egg 6	
Lazy Omelette with asparagus, cream cheese and chives (EG, DA, GL, SU)	14
Poached eggs with hollandaise sauce and your choice of topping: <i>Spinach 14 Salmon 19 Cooked ham 16</i> (EG, DA, SU, SS)	
<i>ALL-DAY</i>	
<i>COLD & HOT BEVERAGES</i>	
JUICES	5
Pineapple, apple, orange, peach, tomato juice	
SMOOTHIES & MILKSHAKES	8
Choose your favourite fruit and milk: <i>Strawberries, banana, mango, passion fruit, coconut, pineapple</i> <i>Oat, soy, almond, skimmed, dairy free, regular milk</i>	
COFFEE	
Espresso, cortado, macchiato	3.5
Americano, double espresso	4
Cappuccino, coffee with milk, latte, flat white	4.5
Affogato al caffè	7
Iced coffee cream	7
Carajillo	5
Hot chocolate	4
LOOSE LEAF TEA	5
English Breakfast, 4 Red Fruits, Earl Grey, Sencha Fukuyu Mint Poivree, Rooibos Caramel, Chamomile	

TODO EL DÍA

Desde las 12:00 hasta las 21:00

SNACKS

Las bravas Ibericas SLS (SF, HU)	9
Jamón ibérico de bellota cortado a mano con pan con tomate (GL, SF)	21
Pizzeta de focaccia, con rúcula y mozzarella fior di latte (GL, DA)	16

ENSALADAS

Cobb Salad, con lechuga, tomate cherry, aguacate, huevo duro de codorniz, cebolla y maíz tierno (HU, SF)	14
Ensalada de burrata y tomate, con pesto y aceite de oliva virgen extra (FS, LA, SF)	15
Ensalada César, con lechuga de proximidad, anchoas y picatostes (GL, LA, HU, PE)	18
Complementa tu ensalada con: Pechuga de pollo al grill 6 Langostinos al grill 7	

COMIDA RECONFORTANTE

Servido con patatas fritas, boniato o ensalada

Bikini trufado XXL en pan de molde casero, jamón cocido, queso taleggio y mantequilla de trufa (GL, LA, SF)	18
Club sándwich con pan blanco, pechuga de pollo, lechuga, tomate y huevo frito (HU, GL)	22
Steak tartar roll de solomillo con gel de yema curada y patata (GL, LA, HU, SF, M)	24
SLS hamburguesa de ternera madurada 120grs, brioche de mantequilla, pepinillo, queso cheddar y salsa barbacoa* (GL, LA, SF)	20

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

DESTILADOS/SPIRITS

	 Copa 5cl /Glass 5cl	 Botella /Bottle
TEQUILA		
Altos Silver	14	-
Altos Reposado	16	-
Altos Añejo	18	-
Codigo 1530 Rosa	26	-
Codigo 1530 Reposado	28	-
Dobel Diamante	35	-
Cazadores	16	-
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
MEZCAL		
400Conejos	16	-
COÑAC/COGNAC		
Martell Cordon Bleu	65	-
Hennessy VS	14	250
Hennessy VSOP	18	280
Martell VSOP	25	280
Hennessy XO	70	700
Martell XO	70	850

SANGRIA & VERMUT

	 Copa 5cl /Glass 5cl	 Botella /Bottle
<i>SANGRIA</i>		
White wine	12	45
Red wine	12	45
Cava	16	75
Champagne	24	140
<i>VERMUT/VERMOUTH</i>		
	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	-
<i>DESTILADOS/SPIRITS</i>		
<i>VODKA</i>		
Absolut	14	-
Stolichnaya	12	-
Ketel One	14	-
Haku Japanese Vodka	15	280
Belvedere Pure Organic	16	300
Absolut Elyx	16	320
Stolichnaya Elite	16	350
Grey Goose	20	380
Grey Goose Altius	58	920

ALL-DAY

From 12:00 to 21:00

SNACKS

SLS Iberian bravas (SU, EG)	9
Hand-sliced premium ibérico ham, bread with tomato (catalan-style bread) (GL, SU)	21
Focaccia pizzetta with arugula and fior di latte cheese (GL, LA)	16

SALADS

Cobb Salad, with lettuce, cherry tomato, avocado, quail egg, onion & sweet corn (EG, SU)	14
Burrata and tomato salad, with pesto and extra virgin olive oil (NU, DA, SU)	15
Caesar salad with locally grown lettuce, anchovies and croutons (GL, DA, EG, FI)	18
<i>Complement your salad with: Grilled chicken breast 6 Grilled prawns 7</i>	

COMFORT FOOD

Served with fries, chips, sweet potato fries or salad

"Bikini" truffled sandwich XXL on homemade bread, cooked ham, taleggio cheese (GL, DA, SU) and truffle butter	18
Club sandwich with white bread, chicken breast, lettuce, tomato and fried egg (EG, GL)	22
Steak tartare roll made with tenderloin, cured egg-yolk gel and potato (GL, DA, EG, SU, M)	24
SLS burger, 120 g dry-aged beef patty, buttered brioche, pickles, cheddar cheese and barbecue sauce* (GL, DA, SU)	20

**Vegan, gluten-free and halal options available* 

DULCES

Tiramisú clásico (LA, HU, GL)	9
Ensalada de frutas frescas de temporada	8
Tarta del día (LA, HU, GL, FS, S)	10/12
Surtido de helados y sorbetes caseros*	8
*Disponible versión vegana	

MENU INFANTIL

Pizza pequeña margarita (GL, LA)	12
Hamburguesa al plato	14
Calipo de fresa o limon	8
Mickey Mousse de chocolate (LA, HU, GL, S)	8

Leyenda: V Vegetariano | HU Huevos | LA Lácteo | GL Gluten
| PI Picante PE Pescado | MS Marisco | VG Vegano | SF
Sulfitos | FS Nueces | M Mostaza Nº10



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 ClicquotRosé <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

VINOS / WINES

	 Copa /Glass	 Botella /Bottle
BLANCO / WHITE		
Baluarte, D.O. Rueda <i>Verdejo</i>	6	25
Miranda d'Espiells, D.O. Penedes <i>Chardonnay</i>	7	28
Pazo das Bruxas, D.O. Rias Baixas <i>Albariño</i>	8	36
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>		85
Mirabeau Pure <i>Grenache, syrah, cinsault, mourvèdre</i>	-	85
Mirabeau Etoile <i>Grenache, cinsault, syrah, carignan</i>	-	90
TINTO / RED		
Cuando el Río Suená, D.O. Ribera del Duero, <i>Tinto fino</i>	6	24
Viña Salceda Crianza, D.O. Ca Rioja <i>Tempranillo, garnacha</i>	7	32
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

SWEETS

Classic Tiramisu (DA, EG, GL)	9
Seasonal fruit salad	8
Cake of the day (DA, EG, GL, FS, S)	10/12
Selection of homemade ice creams and sorbets*	9
<i>*Vegan options available</i>	8

KIDS MENU

Small Margarita pizza (GL, DA)	12
Hamburguesa al plato	14
Strawberry or Lemon ice pops	8
Chocolate Mickey Mousse (DA, EG, GL, S)	8

Legend: V Vegetarian | EG Eggs | DA Dairy | GL Gluten
| SP Spicy | FI Fish | SF Seafood | VG Vegan | SU
Sulphites | NU Nuts | M Mustard N°10



REFRESCOS / SOFT DRINKS

	 Copa 33cl /Glass 33cl	 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
REFRESCOS/SOFT DRINKS		
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite		5
Schweppes:		6
Naranja, Limón, Ginger Ale, Ginger Beer, Tónica <i>Orange, Schweppes Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer, Tonic</i>		
Lipton Ice Tea		6
Red Bull		7

CERVEZAS / BEER

BARRIL/DRAFT		
Estrella Damm	7	-
Clara Damm	7	-
Voll Damm	8	-
Stella Artois	8	-
BOTELLA/BOTTLE		
Corona	-	8
Inedit	-	9
Free Damm 0.0%	-	8

CÓCTELES / COCKTAILS

Green Privée Bombay Sapphire, St Germain, Lemongrass, Thyme <i>*Burbujas, Herbal, Refrescante / Carbonated, Herbal, Refreshing</i>	15
Gold After Dark Dewar's 12, Chocolate Liqueur, Mango, Matcha <i>*Burbujas, Afrutado, Refrescante / Carbonated, Fruity, Refreshing</i>	15
The Standard Maker's mark bourbon, Laphroaig whisky, Amontillado sherry, Maple, Soy, Chocolate, Angostura <i>*Seco, Dulce, Ahumado / Dry, Sweet, Smoky</i>	18
White Affairs Bacardi Carta Blanca, Santa Teresa Gran Reserva, Amaro Averna, Lemon, Pistachio, Clarified <i>*Dulce, Frutos secos, Suave / Sweet, Nutty, Smooth</i>	16
Cloud Nº7 Pisco Gobernador, Tio Pepe Fino Sherry, Drambui, Crème de Pêche, Lemon, Egg White <i>*Acido, Dulce, Afrutado / Acidic, Sweet, Fruity</i>	15
The Hot List Cazadores Silver, 400 conejos, Ancho Reyes Pineapple & Grapefruit Sherbet, Soda <i>*Picante, Afrutado, Ahumado / Spicy, Fruity, Smoky</i>	15
Clear Intent Grey Goose, Dolin dry, Paragon White Penja Pepper, Olive Oil, Basil <i>*Seco, especiado, herbal / Dry, Spiced, Herbal</i>	16
Aftertaste Bombay Sapphire, Martini Bitter, Yzaguirre Vermut Rojo, Cherry Liqueur, Kalamasi Foam <i>*Seco, Amargo, Afrutado / Dry, Bitter, Fruity</i>	15
Sweet Statement Hennessy VS, Tierra Celtas Honey, Pedro Ximenes, Heavy Cream, Orange bitter, Cinnamon <i>*Dulce, Cremoso, Especiado / Sweet, Creamy, Spiced</i>	14
The Fifth Taste 400 Conejos, Amontillado sherry, Amaro Montenegro, White Miso, Chocolate bitter <i>*Seco, Umami, Especiado / Dry, Umami, Spiced</i>	16
Between Lights - sin alcohol / non alcoholic Vibrant Martini, Grapefruit, Lemon, Cinnamon, Soda <i>*Amargo, especiado, Refrescante / Bitter, Spiced, Refreshing</i>	10
Inner Circle - sin alcohol / non alcoholic Martini Floreale, Pineapple, Vanilla <i>*Floral, Acido, Dulce / Flora, Acidic, Sweet</i>	10
Lobby Glow - sin alcohol / non alcoholic Pentire Coastal, Passionfruit, Orange, Lemongrass <i>*Herbal, Afrutado, Dulce / Herbal, Fruity, Sweet</i>	10
Quiet Hour - sin alcohol / non alcoholic Pentire Seaward, Apple, Lime, Coconut <i>*Afrutado, Acido, Refrescante / Fruity, Acidic, Refreshing</i>	10