



# *MENÚ DE DÍA*

Desde las 8:00 a las 18:00

*ESPAÑOL*

# MENÚ DE DÍA

---

## PASTERERÍA Y BOLES

Preparado diariamente por nuestro equipo de pastelería

Bol de Açai y semillas de Chía <i>con leche de coco y fruta de temporada</i>	12
Granola Casera con Yogur Griego y miel infundionada	12
Brioche Hojaldrado <i>con praliné de chocolate</i>	7
Muffin Red Velvet Deluxe <i>con glaseado al estilo New York</i>	6
Brioche Rocher <i>de pistacho y melocotón</i>	7
Signature SLS Croissant con Mascarpone, fresas y rosas	6
Canelé de Burdeos	5

## HUEVOS

Tortilla Vaga <i>con espárragos verdes, queso crema y cebollino</i>	14
Huevos Pochados <i>con salsa holandesa y su topping de:</i>	12
<i>Añade: espinacas 2   Añade: salmón 7   Añade: jamón cocido 4</i>	

## SNACKS Y ENSALADAS

Jamón Ibérico de Bellota Cortado a Mano (80gr) <i>con pan con tomate</i>	32
Flores de queso manchego <i>con mermelada de manzana a la canela y esencia de flor de naranjo</i>	19
Steak tartar <i>de ternera madurada en brioche, mostaza y piparra</i>	22
Panipuri Relleno de Pollo Escabechado <i>con tartar de tomate, rúcula y cebolla crujiente</i>	16
Tostada Mejicana con chicharrón de cerdo <i>con tomate, pico de gallo y chile chipotle</i>	19
Croquetas de Gorgonzola (6u) <i>con nueces, rúcula y tapenade de olivas negras</i>	16
Burritos Veganos <i>con tofu, kimchi y vegetales "sunomon"</i>	16
Burratina y Tomates de Temporada <i>servida con sopa fría de pera y cítricos, menta y un toque de vodka</i>	23
Salmón Suke <i>con alga wakame, emulsión de mostaza y germinados</i>	22
Ensalada cesar <i>con lechuga de proximidad, anchoas y picatostes</i>	14
<i>Añade: Pechuga de pollo al grill 5   Añade: Langostinos al grill 8</i>	

# MENÚ DE DÍA

---

## SANDWICHES Y HAMBURGUESAS

Servido con patatas fritas, boniato frito o ensaladas

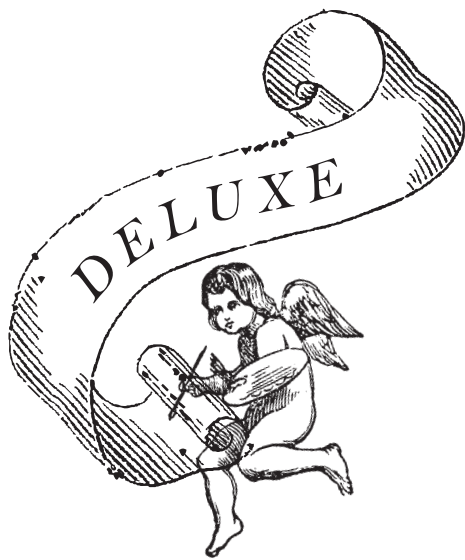
Tosta de Aguacate <i>pan integral, pimienta rosa, cebolla crujiente, aceite de cítricos y nueces</i>	16
Bikini trufado en <i>pan de molde casero, lacón cocido, queso taleggio y mantequilla de trufa</i>	18
Club Sándwich <i>pan blanco, pechuga de pollo, pavo, lechuga, tomate y huevo frito</i>	20
Deluxe smash Burger <i>Brioche de mantequilla, pepinillo, hamburguesa de ternera madurada 120grs, queso cheddar y salsa barbacoa*</i>	17

\*disponible versión vegana y sin gluten

## DULCES

Churros <i>caseros con espuma tibia de chocolate</i>	9
Textura de frambuesa <i>yogur griego y muesli artesano</i>	10
Cheesecake Vegano <i>tofu, coco y compota de mango</i>	10
Tiramisú Clásico	9
Nuestro Banoffee <i>pastel de plátano caramelizado</i>	9
Ensalada de Frutas Frescas de Temporada <i>con miel y albahaca</i>	8
Surtido de Helados y Sorbetes Caseros*	8

\*disponible versión vegana





## *DAYTIME MENU*

Day offers from 8am to 6pm

*ENGLISH*

# DAYTIME MENU

---

## PASTRIES & BOWLS

Freshly baked daily by our pastry team

Açaí & Chia Bowl <i>with coconut milk and seasonal fruit</i>	12
Homemade Granola & Greek Yogurt <i>with infused honey</i>	12
Brioche Feuilletée <i>with chocolate praline</i>	7
Deluxe Red Velvet Muffin <i>New York frosting</i>	6
Brioche Rocher <i>pistachio &amp; apricot</i>	7
Signature SLS Croissant <i>with Mascarpone, strawberry and rose</i>	6
Sugar Canelés Bordeaux	5

## EGGS

Lazy Omelette <i>with asparagus, cream cheese &amp; chives</i>	14
Poached Eggs <i>topped with hollandaise &amp; your choice of:</i>	12
<i>add: spinach 2   add: salmon 7   add: cooked ham 4</i>	

## SNACKS & SALADS

Hand-sliced Premium Ibérico Ham (80 gr) ham <i>with tomato bread</i>	32
Manchego Cheese flowers <i>cinnamon and apple jam, orange blossom essence</i>	19
Steak tartar brioche <i>mustard emulsion and "piparras"</i>	22
Panipuri Stuffed With Chicken Salad, <i>tomato tartar, rocket &amp; crispy onions</i>	16
Crispy open Taco <i>with pork "chicharron", "Pico de Gallo" and chipotle</i>	19
Gorgonzola & Walnut Croquette (6u) <i>with rocket &amp; black olive tapenade</i>	16
Vegan Burritos <i>with tofu, kimchi &amp; vegetable sunomono</i>	16
Burratina & Heirloom Tomatoes <i>with cold pear soup, citrus, mint &amp; a hint of vodka</i>	23
Suke Salmon <i>with wakame seaweed, mustard emulsion &amp; seasonal micro herbs</i>	22
Caesar Salad <i>greens, anchovies and croutons</i>	14
<i>add: grilled chicken breast 5   add: grilled prawns 8</i>	

# DAYTIME MENU

---

## SANDWICHES & BURGERS

Served with french fries, sweet potato fries or salad

Avocado Toast, <i>wholegrain bread, pink pepper, crispy onion, citrus allioli &amp; walnuts</i>	16
Traditional "Bikini" <i>Grilled in house bread, cooked ham, truffle butter &amp; Taleggio cheese</i>	18
Club Sandwich <i>white bread, chicken breast, turkey, lettuce, tomato, &amp; fried egg</i>	20
Deluxe Tiny smash Burger <i>butter brioche, pickles, beef patty 120grs, Cheddar cheese and BBQ sauce*</i>	17

\*vegan & gluten free options available

## SWEET TOOTH

Homemade Churros <i>with warm chocolate foam</i>	9
Mykonos Raspberry <i>yogurt &amp; artisan muesli</i>	10
Vegan Cheesecake <i>with coconut &amp; mango compote</i>	10
Classic Tiramisu	9
Our Banoffee Cake <i>caramelized banana cake</i>	9
Seasonal Fresh Fruit Salad <i>with honey &amp; basil</i>	8
Selection of Ice Creams & Sorbets <i>made in-house*</i>	8




\*vegan & gluten free options available

# CÓCTELES / COCKTAILS



		Copa /Glass
Velvet Negroni - De barril / On Tap roku, martini bitter, yzaguirre rojo y naranja <i>gin, martini bitter, yzaguirre red &amp; orange</i>	14	
Dress Code - De barril / On Tap toki, soda de coco y yuzu <i>toki, coconut &amp; yuzu soda</i>	16	
Green Runway brugal añejo, albahaca y lima <i>brugal añejo, basil &amp; lime</i>	12	
Breakfast With Diamonds stolichnaya, yuzu, camomila, limón, clara de huevo y veuve clicquot <i>stolichnaya, yuzu, chamomile, lemon, egg white &amp; veuve clicquot</i>	16	
Not Fancy Paloma blanco altos, lima, pomelo y licor de bergamota <i>altos blanco, lime, grapefruit &amp; 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 &amp; agave</i>	16	
Ladybird el gobernador, cordial de frutos rojos, lima, clara de huevo y angostura <i>el gobernador, red fruit cordial, lime, egg white &amp; angostura</i>	14	
Dandy Sour makers mark, lichi, jengibre, limón y clara de huevo <i>makers mark, lychee, ginger, lemon &amp; egg white</i>	15	
Black As My Soul hennessey vs, belvedere, kahlua, licor de cereza, café y coco <i>hennessey vs, belvedere, kahlua, cherry liqueur, coffee &amp; coconut</i>	16	
The Night Passenger 400 conejos, fruta de la pasión, citronela, limón y vainilla <i>400 conejos, passion fruit, lemongrass, lemon &amp; vanilla</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 &amp; tomato</i>	10	
Ocean Glam - Sin Alcohol / Non Alcoholic pentire seaward, cordial marino y lima <i>pentire seaward, marine cordial &amp; lime</i>	10	




# VINOS / WINES

	 Copa / Glass	 Carafe	 Botella / Bottle
<b>BLANCO / WHITE</b>			
Miranda d'Espiells, D.O. Penedes <i>Chardonnay</i>	7	30	35
Ekam, D.O. Costers del Segre <i>Riesling, Albariño</i>	-	-	75
Baluarte, D.O. Rueda <i>Verdejo</i>	7	30	35
Pazo das Bruxas, D.O. Rias Baixas <i>Albariño</i>	7	30	35
<b>ROSÉ</b>			
Whispering Angel AOC Côtes de Provence <i>Grenache, Cinsault, Rolle</i>	14	50	55
Rock Angel, AOC Côtes de Provence <i>Grenache, Cinsault, Rolle</i>	-	-	85
Roseblood, AOC Côtes de Provence <i>Tibourén, Cinsault, Garnacha</i>	22	75	85
Mirabeau Pure AOC Côtes de Provence <i>Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre</i>	-	-	85
Mirabeau Etoile AOC Côtes de Provence <i>Grenache, Cinsault, Syrah, Carignan</i>	-	-	90
<b>TINTO / RED</b>			
Viña Salceda Crianza, D.O. Ca Rioja <i>Tempranillo, Garnacha</i>	7	30	35
GR-174, D.O. Priorat Tempranillo, Syrah, Cab Sauv i Franc, <i>Carinyena, Garnacha</i>	8	30	40
Baluarte, D.O. Ribera del Duero, <i>Tempranillo</i>	7	30	35
Pago De Anguix Prado Lobo, D.O. Ribera del Duero <i>Tinto Fino</i>	-	-	110
Termes, D.O. Toro <i>Tinta de Toro</i>	-	-	70


# CAVAS & CHAMPAGNE

	 Copa /Glass	 Botella /Bottle
<b>CAVA BRUT</b>		
Juve Camps Reserva de la Familia <i>Xarel·lo, Macabeo, Parellada</i>	11	55
Gran Juvé <i>Xarel·lo, Macabeo, Chardonnay, Parellada</i>	-	110
<b>ROSÉ</b>		
Juve Camps Reserva de la Familia Centenario <i>Pinot Noir</i>	13	70
<b>CHAMPAGNE BRUT</b>		
Veuve Clicquot Yellow Label <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	19	140
Veuve Clicquot Yellow Label 1.5l <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	-	600
Taittinger Brut Reserva <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	-	170
Ruinart Blanc de Blancs <i>Chardonnay</i>	-	350
Cristal <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	-	900
Armand De Brignac Gold <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	-	850
Armand De Brignac Gold 1.5l, <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	-	2200
<b>CHAMPAGNE ROSÉ</b>		
Veuve Clicquot Rosé <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	22	165
Veuve Clicquot Rosé 1.5l <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	-	700
Taittinger Prestige Rosé <i>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>	-	200
Ruinart Rosé <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	-	400
Armand De Brignac Rosé <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	-	1200
Armand De Brignac Rosé 1.5l <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	-	2700


# DESTILADOS/SPIRITS

	Copa 5cl /Glass 5cl	 Botella /Bottle
<i>VODKA</i>		
Belvedere Pure Organic	13	300
Absolut	12	-
Absolut Elyx	16	320
Grey Goose	20	350
Stolichnaya	12	-
Stolichnaya Elite	16	380
Haku Japanese Vodka	16	280
<i>GINEBRA/GIN</i>		
Roku Original	12	180
Bombay Sapphire	14	200
Oxley	16	-
Macaronesian	12	-
Brockman's	17	280
Hendrick's	16	260
Beefeater 24	14	220
Malfy Originale	14	-
Ki-No-Bi	20	-
Monkey 47	26	320
Plymouth	15	-
Mirabeau Dry Rose	15	220


# DESTILADOS/SPIRITS

	Copa 5cl /Glass 5cl	 Botella /Bottle
<i>TEQUILA</i>		
Altos Silver	14	-
Altos Reposado	16	-
Altos Añejo	18	-
Volcan Blanco	18	250
Volcan Reposado	20	290
Volcan Cristalino	26	370
Volcan Blanco Tahona	45	650
Volcan XA	65	850
Patron Silver	20	280
Patron Reposado	26	350
Patron Añejo	32	500
Codigo 1530 Reposado	28	-
Codigo 1530 Rosa	26	-
Dobel Diamante	35	-
<i>MEZCAL</i>		
400 Conejos	16	-
<i>COÑAC/COGNAC</i>		
Hennessy VS	14	250
Hennessy VSOP	18	280
Hennessy XO	70	930
Martell VSOP	25	280
Martell XO	70	950
Martell Cordon Bleu	65	-


# DESTILADOS/SPIRITS

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

# DESTILADOS/SPIRITS

	Copa 5cl /Glass 5cl	 Botella /Bottle
<i>RON/RUM</i>		
Brugal Añejo	12	200
Brugal 1888	18	-
Bacardi Carta Blanca	14	240
Flor de Caña 18 Años	26	-
Matusalem 15 Gran Reserva	18	-
Appleton Estate 12y	13	-
Zacapa 23	22	280
Zacapa XO	55	550
Havana Club Selección de Maestros	18	260
Havana Club 15	90	1100
Santa Teresa Gran Reserva	14	-
Santa Teresa 1796	18	240
 <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	-

# CERVEZAS Y SANGRÍAS / BEER & SANGRIA

	Copa 33cl /Glass 33cl	 Botella /Bottle
<i>CERVEZA / BEER</i>		
BARRIL/DRAFT		
Estrella Damm	5	-
Clara Damm	5	-
Voll Damm	7	-
Stella Artois	7	-
Chandy Twist	9	-
BOTELLA/BOTTLE		
Corona	-	8
Modelo Especial	-	8
Inedit	-	9
Free Damm 0.0%	-	8
<i>SANGRIA</i>		
	Copa /Glass	Jarra /Pitcher
White Wine	11	45
Red Wine	11	45
Cava	16	75
Champagne	24	140

# REFRESCOS / SOFTS

 Botella  
/Bottle

## AGUA/WATER

Agua Sin Gas Numen 0.5l

*Still Water Numen 0.5l*

5

Agua Con Gas Numen 0.5l

*Sparkling Water Numen 0.5l*

6

Perrier 0.33cl

6

## REFRESCOS/SOFT DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite

5

Schweppes:

Naranja, Limón, Ginger Ale, Ginger Beer, Tónica

*Orange, Schweppes Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer, Tonic*

5

Lipton Ice Tea

5

Red Bull

7

*Red Bull*

## ZUMOS/ JUICES

5

Arándanos, Piña, Manzana, Naranja, Melocotón, Tomate

*Cranberry, Pineapple, Apple, Orange, Peach, Tomatoe Juice*

## 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

*Choose Your Favourite Fruit & Milk:*

*Strawberries, Banana, Mango, Passion Fruit, Coconut, Pineapple*

*Oat, Soy, Almond, Skimmed, Dairy Free, Regular Milk*

## CAFÉ/COFFEE

Espresso, Cortado, Macchiato

3.5

Americano, Doble Espresso

4

Capuccino, Café con Leche, Latte, Flat White

4.5

Carajillo

5

Hot Chocolate

4

## TÉS A GRANEL/LOOSE LEAF TEA

5

English Breakfast, 4 Frutos Rojos, Earl Gray, Sencha Fukuyu

*English Breakfast, 4 Red Fruits, Earl Gray, Sencha Fukuyu*

Mint Poivree, Rooibos Caramelo, Manzanilla

*Mint Poivree, Rooibos Caramel, Chamomile*