

Croissant-Show

IBIZA

 @croissantshow

Selección de bollería

Ensaimada	2.50
Caracola	2.75
Napolitana	2.75
Napolitana con almendras	4.50

Selección de croissants

Clásico de mantequilla	2.75
Vegano o integral	3.10
Mantequilla & mermelada casera	4.20
Chocolate negro	3.20
Mantequilla de cacahuete & mermelada casera	4.20
Plátano & nutella	4.50
Queso brie & mermelada casera	4.50
York & manchego	4.75
Salmón ahumado, aguacate & queso crema	8.00

Croissants especiales de la casa

Limón	4.20
Dulce de leche	4.20
Almendras	4.50
Pistacho	4.50

Nuestros desayunos

Desayuno Español	10.50
<i>Tostada con aceite de hierbas aromáticas de ibiza, tomate restregado, serrano & zumo de naranja + café o té</i>	
Desayuno Francés	11.00
<i>Pan brioche, tortilla francesa, croissant con mantequilla & mermelada casera + café o té</i>	
Desayuno Marroquí	12.50
<i>Shakshuka con huevos al horno, aceitunas, harissa & labneh + café o té</i>	
Desayuno Inglés	12.50
<i>Huevos fritos, bacon, salchichas, frijoles, pan tostado & patata rosti + café o té</i>	
Yogurt con muesli crujiente	8.00
<i>Fresa, mango & miel</i>	

Nuestros huevos orgánicos

Un huevo orgánico servido con pan rústico, aguacate & tomate restregado 7.00

Elige cómo lo quieres:

Pasado por agua / Frito / Revuelto / Pochado / Tortilla francesa

*Puedes agregar huevo adicional 1.50

Tostadas de pan brioche

Mermelada casera & mantequilla 6.00

Queso crema, aguacate, salmón & sésamo 9.50

Benedict con bacon, huevo pochado & salsa holandesa 10.00

Florentine con espinaca, salmón, huevo pochado, salsa holandesa & sésamo 12.00

Tostadas con pan de masa madre

Aceite, tomate restregado, hierbas ibicencas & sal 4.00

Tomate restregado & manchego curado 7.00

Aguacate machacado, huevo revuelto & bacon 7.50

Queso de cabra, serrano, rúcula & miel 8.00

Queso feta & aguacate machacado 8.50

Crepes

Azucar 4.50

Nutella 5.50

Suzette con Grand Marnier 7.50

York & mozzarella con huevo frito por encima 7.50

Tortilla francesa, salmón & aguacate 9.50

Quiches

Lorraine 8.50

York, emmental & bacon

Espinaca 8.50

Pasas de uva, emmental & piñones

Salmón 9.50

Brócoli & emmental

*Acompañadas con ensalada

Bocadillos

Nº 1 8.00

Tomate restregado, manchego & serrano

Nº 2 7.60

Tomate restregado, manchego & york

Tuna 8.50

Atún, pepinillos, alcaparras & mayonesa

El preferido 8.50

York, manchego, mantequilla & mayonesa encurtida

Gaucho 9.50

Milanesa de pollo, sofrito de pimientos, manchego & aguacate

Croque Monsieur 7.50

Pan de molde, york, manchego, emmental & bechamel con mostaza

Croque Madame 8.50

Pan de molde, york, manchego, emmental, bechamel con mostaza & huevo frito

Principales

Parmigiana 10.00

Berenjenas, parmesano, mozzarella, sofrito & albahaca

Ensalada Show 12.50

Mezclum, tomates, manzanas, nueces, cebolla pickle, pan rústico tostado & queso de cabra a la plancha

Ensalada Caesar 13.00

Pollo, bacon, lechuga, croutons & dressing de yogurt

Ensalada tropical 15.50

Gambas, mezclum, zanahorias, cherrys, cebolla pickle, queso feta, mango & salsa vinagreta teriyaki

Salmon Bowl / Vegan Bowl (con garbanzos) 17.00 / 15.00

Arroz basmati, zanahorias, remolacha, aguacate & dressing de mango con lima

Nuestras opciones dulces

Helado (Fresa / Mocha / Vainilla / Chocolate) u. 2.00

Tarta de limón 5.50

Tarta de arándanos 5.50

Tarta de chocolate 5.50

Brownie vegano & gluten free 4.00

Tarta de zanahoria 5.50

Muffin frutos rojos 5.50

Muffin avellanas 5.50

Cafés & Tés

Espresso	2.30
Doble espresso	3.30
Flat White	3.80
Cortado	2.80
Americano	2.80
Café con leche	3.30
Cappuccino	3.80
Cappuccino con nata	4.30
Frappuccino	6.00
Café bombón	3.30
Chocolate espeso	4.50
Nesquik	3.90
Té negro	2.80
Té verde orgánico	2.80
Té menta fresca	2.80
Té rooibos	2.80
Té rojo	2.80
Manzanilla	2.80
Infusión de jengibre & limón	2.80

Aguas & refrescos

Solan de Cabras sin gas (0.50l.)	3.50
Solan de Cabras con gas (0.33l. / 0.75l.)	3.80 / 7.00
Coca Cola - Sprite - Fanta - Aquarius - Nestea	3.80
Schweppes Tónica	3.80
Schweppes Ginger Beer	3.80
Schweppes Ginger Ale	3.80
Bitter Kas	3.50

Mocktails

Limonada Fresh Show (copa / litro)	5.00 / 15.00
<i>Menta fresca, zumo de lima, jengibre, sirope & soda</i>	
Green Coco	8.00
<i>Zumo de jengibre, albahaca, sirope de coco & almendra, zumo de lima, angostura Bitter & soda</i>	

Shots revitalizadores

Ginger Shot	4.00
<i>Zumo de jengibre puro</i>	
Sweet Shot	4.50
<i>Zumo de jengibre puro con agave</i>	

Zumos & Smoothies

Minute Maid	3.50
<i>Piña / Melocotón / Tomate / Manzana</i>	
Exprimido de naranja	6.50
Zumo Show	7.00
<i>Remolacha, jengibre & manzana</i>	
Zumo Herve	7.50
<i>Naranja, zanahoria, manzana & jengibre</i>	
Zumo Detox	8.00
<i>Espinaca, apio, manzana & jengibre</i>	
Smoothie detox	8.50
<i>Leche de almendras, espinaca, apio, banana & jengibre</i>	
Smoothie de yogurt	8.00
<i>Frutos rojos & coco</i>	
Milkshakes	8.00
<i>Fresa / Mocha / Vainilla / Chocolate</i>	

Sangrias

Sangría de vino	12.00 / 32.00
<i>Tinto / Blanco</i>	
Sangría de cava	14.00 / 36.00

Base de sangría hecha en casa con frutos rojos macerados, naranja y canela

Aperitivos

Lillet Blanc / Rose	6.00	Campari	8.00
Dos Deus Bianco	6.00	Fernet Branca	11.00
Dos Deus Rosso	6.00	Amaro Montenegro	10.00

Cócteles de la casa

The New Hugo	12.00
<i>Bulldog Gin, Lillet Blanc, Prosecco, soda, hojas de albahaca & rodaja de lima</i>	
Mandarine Spritz	12.00
<i>Mandarine Napoleon, Aperol & Prosecco</i>	
La Bellina	12.00
<i>Puré de pera, especias hecho en casa & Prosecco</i>	
Pomelo Punch	12.00
<i>Gin Bulldog, Flor de Sauco, lima, pomelo, menta fresca & agave</i>	
Spicy Show	14.00
<i>Tequila, licor de Chipotle, sirope de canela, Falernum, lima, fee foam & grated nutmeg</i>	
Ibiza Calling	14.00
<i>Skyy vodka infusinado con limón, St Germain, pepino, menta, lima & sirope</i>	
Bloody Mary Show	14.00
<i>Vodka, premix spicy de la casa, limón & zumo de tomate</i>	
Rum Passion	14.00
<i>Santa Teresa Reserva, Plantation 3 Star, Cointreau, fruta de la pasión, sirope de piña & canela</i>	

Espumantes

Divici, Prosecco Orgánico 6.50 / 28.00
Glera 100%

Villa Conchi Cava 6.80 / 29.00
*Macabeo, parellada,
Xarello & Chardonnay*

Heubert Beaufort Carte d'Or 80.00
85% Pinot Meunier & 15% Chardonnay

Laurent Perrier 105.00
*45% Chardonnay, 40% Pinot Noir
& 15% Meunier*

Vinos Blancos

J. Fernando 4.60 / 22.00
Verdejo, Rueda, España

Valdecuevas 5.40 / 26.00
Sauvignon Blanc, Rueda, España

Pontellón 6.00 / 35.00
Albariño, Rías Baixas, España

Godeval, Cepas Vellas 48.00
Godello 100%, Valdeorras, España

Familia Gueguen Chablis 55.00
Chardonnay 100%, Bordoña, Francia

Vinos Rosados

Pigoudet Premier 6.00 / 28.00
Aix de Provence, Francia

Can Rich Bes Rosado 36.00
Monastel, Ibiza, España

Miraval 55.00
Côte de Provence, Francia

Vinos Tintos

Malpastor Crianza 5.10 / 25.00
Tempranillo, Rioja DOC, España

Celeste Roble 5.80 / 27.00
Tempranillo, Ribera del Duero, España

Les Argelières 32.00
Pinot Noir, Grande Cuvée, Francia

Ferraton Pere & Fils 38.00
Cotes du Rhone Villages, Ródano, Francia

Losada 45.00
99% Mencía, 1% otras, Bierzo, España

Vodka

Skyy 4.00 / 10.00
Grey Goose 6.00 / 14.00
Belvedere 6.00 / 14.00

Ron

Santa Teresa Reserva 4.00 / 10.00
Plantation 3 Star 5.00 / 12.00
Diplomático Reserva 6.00 / 14.00

Tequila & Mezcal

Arette Blanco 4.00 / 10.00
Arette Reposado 5.00 / 12.00
Mezcal Amores 6.00 / 14.00
Fortaleza Añejo 12.00 / 18.00

Whisky

Jameson 5.00 / 12.00
Black Label Johnnie Walker 6.00 / 14.00
Bulleit Bourbon 6.00 / 14.00
Chivas Regal 12 years 6.00 / 14.00
Macallan Double Cask 12 8.00 / 18.00

Licor

Hierbas Ibicencas 3.50 / 5.00
Limoncello 3.50 / 5.00
Ricart 3.50 / 5.00
Fatxaran Etxeko 3.80 / 6.00
Amaretto Disaronno 4.00 / 7.00
Baileys 4.00 / 7.00
Jagermeister 4.50 / 8.00
Green Chartreuse 5.00 / 12.00

Ginebra

Bulldog 5.00 / 12.00
Citadelle 5.00 / 12.00
Martin Millers 5.50 / 12.50
Hendrick's 6.00 / 14.00
Roku 6.00 / 14.00

Brandy & Cognac

Torres 5 3.50 / 8.00
Couvoisier Vsop 5.00 / 12.00
Calvados Vsop 5.00 / 12.00

Precios por **chupito** / **copa** - Cargo adicional refrescos +1

Los precios se indican en **Euros** e incluyen el impuesto **IVA**.

Croissant-Show

IBIZA

 @croissantshow

Pastry selection

Ensaimada	2.50
Caracola	2.75
Pain au chocolate	2.75
Pain au chocolate with almond cream	4.50

Croissant selection

Classic butter croissant	2.75
Vegan or wholemeal	3.10
Butter & homemade jam	4.20
Dark chocolate	3.20
Peanut butter & homemade jam	4.20
Banana & nutella	4.50
Brie & homemade jam	4.50
York & manchego	4.75
Smoked salmon, avocado & cream cheese	8.00

Croissant specialities of the house

Lemon	4.20
Dulce de leche	4.20
Almond	4.50
Pistachio	4.50

Our breakfasts

Spanish breakfast	10.50
<i>Ibiza herbs olive oil & tomato rubbed toast, serrano ham, orange juice + coffee or tea</i>	
French breakfast	11.00
<i>Brioche & omelette, croissant with butter & jam + coffee or tea</i>	
Morrocan breakfast	12.50
<i>Shakshuka oven baked eggs, olives, harissa, labneh dip + coffee or tea</i>	
English breakfast	12.50
<i>Fried eggs, bacon, sausages, baked beans, hash brown & toast + coffee or tea</i>	
Yogurt with crunchy muesli	8.00
<i>Strawberries, mango & honey</i>	

Our organic eggs

Single organic **egg** served with **sourdough bread**, sides of smashed **avocado** & rubbed **tomato** 7.00

Choose your style:

Soft boiled / Fried / Scrambled / Poached / French Omelette

*You can add an additional egg for 1.50

Toasts with brioche bread

Homemade **jam & butter** 6.00

Brioche with **salmon**, cream **cheese**, **avocado** & sesame 9.50

Benedict with bacon, **poached egg** & **hollandaise** sauce 10.00

Florentine with **spinach**, **salmon**, **poached egg**, **hollandaise** sauce & sesame 12.00

Toasts with sourdough bread

Oil, rubbed **tomato**, **ibiza herbs** & salt 4.00

Rubbed **tomato** & **manchego** 7.00

Smashed avocado, **scrambled egg** & **bacon** 7.50

Goat cheese, **serrano**, **rocket salad** & honey 8.00

Smashed **avocado** & **feta** crumble 8.50

Crepes

Sugar 4.50

Nutella 5.50

Suzette with **Grand Marnier** 7.50

York & mozzarella with **fried egg** 7.50

Omelette, **salmon** & **avocado** 9.50

Quiches

Lorraine 8.50

York, emmental & bacon

Spinach 8.50

Raisins, emmental & pine nuts

Salmon 9.50

Broccoli & emmental

*Served with salad

Baguettes

N° 1 8.00

Rubbed tomato, manchego & serrano

N° 2 7.60

Rubbed tomato, manchego & york

Tuna 8.50

Tuna, cornichons, capers & mayonnaise

El preferido 8.50

York, manchego, butter & pickled mayonnaise

Gaucho 9.50

Chicken milanesa, sautéed peppers, manchego & avocado

Croque Monsieur 7.50

Sliced bread, york, manchego, emmental & mustard béchamel

Croque Madame 8.50

Sliced bread, york, manchego, emmental, mustard béchamel & fried egg on top

Mains

Parmigiana 10.00

Eggplant, parmesan, mozzarella, sautéed tomatoes & basil

Show salad 12.50

Mixed salad, tomatoes, apple, walnuts, raisins, onion & grilled goat cheese on sourdough bread

Caesar salad 13.00

Lettuce, chicken, bacon & parmesano yogurt dressing

Tropical salad 15.50

Shrimps, mixed salad, carrots, cherry tomatoes, pickle onion, feta cheese, mango & teriyaki vinaigrette sauce

Salmon Bowl / Vegan Bowl (with chickpeas) 17.00 / 15.00

Basmati rice, carrots, beetroot, avocado & mango-lime dressing

Our sweet options

Ice cream (*Strawberry / Mocha / Vanilla / Chocolate*) u. 2.00 **Vegan brownie & gluten free** 4.00

Lemon pie 5.50 **Carrot cake** 5.50

Blueberry pie 5.50 **Berry muffin** 5.50

Chocolate cake 5.50 **Hazelnut cream muffin** 5.50

Coffees & Teas

Espresso	2.30	Minute Maid	3.50
Double espresso	3.30	<i>Pineapple / Peach / Tomato / Apple</i>	
Flat White	3.80	Fresh orange juice	6.50
Cortado	2.80	Show juice	7.00
Americano	2.80	<i>Beetroot, ginger & apple</i>	
Coffee with milk	3.30	Herve juice	7.50
Cappuccino	3.80	<i>Orange, carrot, apple & ginger</i>	
Cappuccino with cream	4.30	Detox juice	
Frappuccino	6.00	<i>Spinach, celery, apple & ginger</i>	8.00
Café bombón	3.30	Detox smoothie	8.50
Chocolate espeso	4.50	<i>Almond milk, spinach, celery, banana & ginger</i>	
Nesquik	3.90	Yogurt smoothie	8.00
English breakfast tea	2.80	<i>Red berries & coconut</i>	
Green tea	2.80	Milkshakes	8.00
Ment tea	2.80	<i>Strawberry / Mocha / Vanilla / Chocolate</i>	
Rooibos tea	2.80		
Red tea	2.80		
Chamomile tea	2.80		
Ginger & lemon tea	2.80		

Waters & soft drinks

Solan de Cabras still (0.50L.)	3.50
Solan de Cabras sparkling (0.33L. / 0.75L.)	3.80 / 7.00
Coca Cola - Sprite - Fanta - Aquarius - Nestea	3.80
Schweppes Tonic Water	3.80
Schweppes Ginger Beer	3.80
Schweppes Ginger Ale	3.80
Bitter Kas	3.50

Mocktails

Lemonade Fresh Show (glass / liter)	5.00 / 15.00
<i>Fresh mint, lime juice, ginger, syrup & soda</i>	
Green Coco	8.00
<i>Ginger juice, basil, coconut & almond syrup, lime juice, angostura bitter & soda</i>	

Revitalizing Shots

Ginger Shot	4.00
<i>Pure ginger juice</i>	
Sweet Shot	4.50
<i>Pure ginger juice & agave</i>	

Juices & Smoothies

Minute Maid	3.50
<i>Pineapple / Peach / Tomato / Apple</i>	
Fresh orange juice	6.50
Show juice	7.00
<i>Beetroot, ginger & apple</i>	
Herve juice	7.50
<i>Orange, carrot, apple & ginger</i>	
Detox juice	
<i>Spinach, celery, apple & ginger</i>	8.00
Detox smoothie	8.50
<i>Almond milk, spinach, celery, banana & ginger</i>	
Yogurt smoothie	8.00
<i>Red berries & coconut</i>	
Milkshakes	8.00
<i>Strawberry / Mocha / Vanilla / Chocolate</i>	

Sangrias



Sangria with wine	12.00 / 32.00
<i>Red / White</i>	
Sangria with cava	14.00 / 36.00

Homemade sangría base mix with crushed berries, orange & cinnamon

Aperitifs

Lillet Blanc / Rose	6.00	Campari	8.00
Dos Deus Bianco	6.00	Fernet Branca	11.00
Dos Deus Rosso	6.00	Amaro Montenegro	10.00

Beers

Alhambra Especial	3.30 / 3.80 / 6.00
San Miguel	3.80
Alhambra sin alcohol	3.80
Alhambra Reserva	5.50
Corona	5.50
Mahou (gluten free)	5.50

House Cocktails

The New Hugo	12.00
<i>Bulldog Gin, Lillet Blanc, Prosecco, soda, basil leaves & lime</i>	
Mandarine Spritz	12.00
<i>Mandarine Napoleon, Aperol & Prosecco</i>	
La Bellina	12.00
<i>Pear puree, homemade spices & Prosecco</i>	
Pomelo Punch	12.00
<i>Bulldog Gin, Flor de Sauco, lime, pomelo, fresh mint & agave</i>	
Spicy Show	14.00
<i>Tequila, Chipotle liquor, cinnamon syrup, Falernum, lime, fee foam & nutmeg</i>	
Ibiza Calling	14.00
<i>Lemon infused Skyy Vodka, St. Germain, cucumber, mint, lime & syrup</i>	
Bloody Mary Show	14.00
<i>Vodka, spicy homemade mix, lemon & tomato juice</i>	
Rum Passion	14.00
<i>Santa Teresa Reserva, Plantation 3 Star, Cointreau, passion fruit, pineapple & cinnamon syrup</i>	

Sparkling Wines

Divici, Prosecco Orgánico 6.50 / 28.00
Glera 100%

Villa Conchi Cava 6.80 / 29.00
*Macabeo, parellada,
Xarello & Chardonnay*

Heubert Beaufort Carte d'Or 80.00
85% Pinot Meunier & 15% Chardonnay

Laurent Perrier 105.00
*45% Chardonnay, 40% Pinot Noir
& 15% Meunier*

White Wines

J. Fernando 4.60 / 22.00
Verdejo, Rueda, Spain

Valdecuevas 5.40 / 26.00
Sauvignon Blanc, Rueda, Spain

Pontellón 6.00 / 35.00
Albariño, Rías Baixas, Spain

Godeval, Cepas Vellas 48.00
Godello 100%, Valdeorras, Spain

Familia Gueguen Chablis 55.00
Chardonnay 100%, Bordoña, France

Rose Wines

Pigoudet Premier 6.00 / 28.00
Aix de Provence, France

Can Rich Bes Rosado 36.00
Monastel, Ibiza, Spain

Miraval 55.00
Côte de Provence, France

Red Wines

Malpastor Crianza 5.10 / 25.00
Tempranillo, Rioja DOC, Spain

Celeste Roble 5.80 / 27.00
Tempranillo, Ribera del Duero, Spain

Les Argelières 32.00
Pinot Noir, Grande Cuvée, France

Ferraton Pere & Fils 38.00
Cotes du Rhone Villages, Ródano, France

Losada 45.00
99% Mencía, 1% otras, Bierzo, Spain

Vodka

Skyv 4.00 / 10.00
Ketel One 5.00 / 12.00
Grey Goose 6.00 / 14.00
Belvedere 6.00 / 14.00

Rum

Santa Teresa Reserva 4.00 / 10.00
Plantation 3 Star 5.00 / 12.00
Diplomático Reserva 6.00 / 14.00

Tequila & Mezcal

Arette Blanco 4.00 / 10.00
Arette Reposado 5.00 / 12.00
Mezcal Amores 6.00 / 14.00
Fortaleza Añejo 12.00 / 18.00

Whiskey

Jameson 5.00 / 12.00
Black Label Johnnie Walker 6.00 / 14.00
Bulleit Bourbon 6.00 / 14.00
Chivas Regal 12 years 6.00 / 14.00
Macallan Double Cask 12 8.00 / 18.00

Liqueur

Hierbas Ibicencas 3.50 / 5.00
Limoncello 3.50 / 5.00
Ricart 3.50 / 5.00
Patxaran Etxeko 3.80 / 6.00
Amaretto Disaronno 4.00 / 7.00
Baileys 4.00 / 7.00
Jagermeister 4.50 / 8.00
Green Chartreuse 5.00 / 12.00

Gin

Bulldog 5.00 / 12.00
Citadelle 5.00 / 12.00
Martin Millers 5.50 / 12.50
Hendrick's 6.00 / 14.00
Roku 6.00 / 14.00

Brandy & Cognac

Torres 5 3.50 / 8.00
Couvoisier Vsop 5.00 / 12.00
Calvados Vsop 5.00 / 12.00

Price per **shot / glass** - Additional charge for mix **+1**

All prices are indicated in **Euros** and include **VAT**