

Croissant-Show

IBIZA

 @croissantshow

## Tapas

<b>Bread &amp; Alioli</b>	4.00
<b>Hummus with crudites &amp; bread</b>	6.00
<b>Anchovies with garlic butter &amp; bread</b>	10.00
<b>French Fries</b>	6.00
<b>Sautéed mushrooms with garlic &amp; parsley</b>	6.50
<b>Nachos with guacamole</b>	7.00
<b>Mix of pinchos</b>	8.00
<i>Cream cheese, rocket salad &amp; salmon</i>	
<i>Sautéed peppers &amp; manchego</i>	
<i>Avocado, tuna &amp; onion</i>	
<i>Rubbed tomato, serrano ham, blue cheese &amp; honey</i>	
<b>Spanish Tortilla</b>	8.00
<b>Meatballs</b>	8.50
<b>King prawns in panko</b>	9.50
<b>Croquetas mix</b>	10.00
<i>Vegan</i>	
<i>Iberican ham</i>	
<i>Roquefort, honey &amp; nuts</i>	
<i>Red shrimp</i>	
<b>Spicy prawn roll</b>	11.00
<i>Brioche roll with prawns, spicy siracha, rocket salad, pickled &amp; crispy onion</i>	
<b>Flammkuchen vegetarian</b>	10.00
<i>Sautéed vegetables, mozzarella &amp; rocket salad</i>	
<b>Flammkuchen classic</b>	12.00
<i>Cream cheese, bacon, onion &amp; spring onion</i>	
<b>Huevos Rotos Show Style</b>	14.00
<i>French Fries, Iberican ham &amp; fried eggs</i>	
<b>Fajita board</b>	18.00
<i>Grilled chicken, sautéed peppers, guacamole, cream cheese, emmental &amp; pickled onion</i>	
<b>Charcuterie &amp; cheese board</b>	22.00
<b>Iberic ham board 50gr</b>	18.00
<b>Iberic ham board 100gr</b>	36.00

## Sangrias



**Sangria with wine** 12.00 / 32.00

*Red / White*

**Sangria with cava** 14.00 / 36.00

*Homemade sangría base mix with crushed berries, orange & cinnamon*

## Aperitifs

**Lillet Blanc / Rose** 6.00

**Dos Deus Bianco** 6.00

**Dos Deus Rosso** 6.00

## 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

**Campari** 8.00

**Fernet Branca** 11.00

**Amaro Montenegro** 10.00

## House Cocktails

**The New Hugo** 12.00

*Bulldog Gin, Lillet Blanc, Prosecco, soda, basil leaves & lime*

**Mandarine Spritz** 12.00

*Mandarine Napoleon, Aperol & Prosecco*

**La Bellina** 12.00

*Pear puree, homemade spices & Prosecco*

**Pomelo Punch** 12.00

*Bulldog Gin, Flor de Sauco, lime, pomelo, fresh mint & agave*

**Spicy Show** 14.00

*Tequila, Chipotle liquor, cinnamon syrup, Falernum, lime, fee foam & nutmeg*

**Ibiza Calling** 14.00

*Lemon infused Skyy Vodka, St. Germain, cucumber, mint, lime & syrup*

**Bloody Mary Show** 14.00

*Vodka, spicy homemade mix, lemon & tomato juice*

**Rum Passion** 14.00

*Santa Teresa Reserva, Plantation 3 Star, Cointreau, passion fruit, pineapple & cinnamon syrup*

## 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*

## Rose Wines

**Pigouet 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*

## 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*

## Red Wines

**Malpaster 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

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

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

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

## 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

## Coffees & Teas

Espresso	2.30
Double espresso	3.30
Flat White	3.80
Cortado	2.80
Americano	2.80
Coffee with milk	3.30
Cappuccino	3.80
Cappuccino with cream	4.30
Frappuccino	6.00
Café bombón	3.30
Chocolate espeso	4.50
Nesquik	3.90
English breakfast tea	2.80
Green tea	2.80
Ment tea	2.80
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 &amp; soda</i>	

Green Coco	8.00
<i>Ginger juice, basil, coconut &amp; almond syrup, lime juice, angostura bitter &amp; soda</i>	

## Revitalizing Shots

Ginger Shot	4.00
<i>Pure ginger juice</i>	
Sweet Shot	4.50
<i>Pure ginger juice &amp; 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 &amp; apple</i>	
Herve juice	7.50
<i>Orange, carrot, apple &amp; ginger</i>	
Detox juice	8.00
<i>Spinach, celery, apple &amp; ginger</i>	
Detox smoothie	8.50
<i>Almond milk, spinach, celery,banana &amp; ginger</i>	
Yogurt smoothie	8.00
<i>Red berries &amp; coconut</i>	
Milkshakes	8.00
<i>Strawberry / Mocha / Vanilla / Chocolate</i>	

# Croissant-Show

IBIZA

## Tapas

<b>Pan &amp; Alioli</b>	4.00
<b>Hummus con crudités &amp; pan rústico</b>	6.00
<b>Boquerones con mantequilla &amp; pan rústico</b>	10.00
<b>Patatas fritas</b>	6.00
<b>Champiñones salteados en mantequilla, ajo &amp; perejil</b>	6.50
<b>Nachos con guacamole</b>	7.00
<b>Mix de pinchos</b>	8.00
<i>Queso crema, rúcula &amp; salmón</i>	
<i>Sofrito de pimientos con queso manchego</i>	
<i>Aguacate, atún &amp; cebolla encurtida</i>	
<i>Tomate rallado, jamón serrano, queso azul &amp; miel</i>	
<b>Tortilla de patatas</b>	8.00
<b>Albóndigas</b>	8.50
<b>Langostinos en panko</b>	9.50
<b>Mix de croquetas</b>	10.00
<i>Vegana</i>	
<i>Jamón Ibérico</i>	
<i>Gamba roja</i>	
<i>Roquefort. miel &amp; nueces</i>	
<b>Spicy prawn roll</b>	11.00
<i>Brioche de gambas, cebolla encurtida, cebolla crispy, rúcula &amp; mayonesa de siracha</i>	
<b>Flammkuchen vegetariana</b>	10.00
<i>Vegetales salteados, mozzarella &amp; rúcula</i>	
<b>Flammkuchen clásica</b>	12.00
<i>Salsa blanca, cebolla, bacon &amp; cebollino</i>	
<b>Huevos rotos Show Style</b>	14.00
<i>Patatas fritas, ibérico &amp; huevos fritos</i>	
<b>Tabla de fajitas</b>	18.00
<i>Pollo a la plancha, sofrito de pimientos, guacamole, cebolla pickle, queso crema &amp; emmental</i>	
<b>Tabla de quesos &amp; embutidos</b>	22.00
<b>Tabla de jamón ibérico 50gr.</b>	18.00
<b>Tabla de jamón ibérico 100gr.</b>	36.00

## Sangrias



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

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

## Aperitivos

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

## Cervezas

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

## Cócteles de la casa

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

## Espumantes

<b>Divici, Prosecco Orgánico</b> <i>Glera 100%</i>	6.50 / 28.00
<b>Villa Conchi Cava</b> <i>Macabeo, parellada, Xarello &amp; Chardonnay</i>	6.80 / 29.00
<b>Herbert Beaufort Carte d'Or</b> <i>85% Pinot Meunier &amp; 15% Chardonnay</i>	80.00
<b>Laurent Perrier</b> <i>45% Chardonnay, 40% Pinot Noir &amp; 15% Meunier</i>	105.00

## Vinos Rosados

<b>Pigouet Premier</b> <i>Aix de Provence, Francia</i>	6.00 / 28.00
<b>Can Rich Bes Rosado</b> <i>Monastel, Ibiza, España</i>	36.00
<b>Miraval</b> <i>Côte de Provence, Francia</i>	55.00

## Vinos Blancos

<b>J. Fernando</b> <i>Verdejo, Rueda, España</i>	4.60 / 22.00
<b>Valdecuevas</b> <i>Sauvignon Blanc, Rueda, España</i>	5.40 / 26.00
<b>Pontellón</b> <i>Albariño, Rías Baixas, España</i>	6.00 / 35.00
<b>Godeval, Cepas Vellas</b> <i>Godello 100%, Valdeorras, España</i>	48.00
<b>Familia Gueguen Chablis</b> <i>Chardonnay 100%, Bordoña, Francia</i>	55.00

## Vinos Tintos

<b>Malpastor Crianza</b> <i>Tempranillo, Rioja DOC, España</i>	5.10 / 25.00
<b>Celeste Roble</b> <i>Tempranillo, Ribera del Duero, España</i>	5.80 / 27.00
<b>Les Argelières</b> <i>Pinot Noir, Grande Cuvée, Francia</i>	32.00
<b>Ferraton Pere &amp; Fils</b> <i>Cotes du Rhone Villages, Ródano, Francia</i>	38.00
<b>Losada</b> <i>99% Mencía, 1% otras, Bierzo, España</i>	45.00

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

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

## 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

## 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 &amp; soda</i>	

Green Coco	8.00
<i>Zumo de jengibre, albahaca, sirope de coco &amp; almendra, zumo de lima, angostura Bitter &amp; 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 &amp; manzana</i>	
Zumo Herve	7.50
<i>Naranja, zanahoria, manzana &amp; jengibre</i>	
Zumo Detox	8.00
<i>Espinaca, apio, manzana &amp; jengibre</i>	
Smoothie detox	8.50
<i>Leche de almendras, espinaca, apio, banana &amp; jengibre</i>	
Smoothie de yogurt	8.00
<i>Frutos rojos &amp; coco</i>	
Milkshakes	8.00
<i>Fresa / Mocha / Vainilla / Chocolate</i>	

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