

**SI EL TEDIO LO PONE INERTE,
PUES HUMEDEZCA SU LABIO
CON PISCO SOUR Y OH! SUERTE!
SE SENTIRÁ USTED MÁS FUERTE
Y MÁS PODEROSO Y SABIO!**



**NO HAY MEJOR APERITIVO
ES ÚNICO, SINGULAR
Y ADEMÁS ES UN ACTIVO
Y AGRADABLE DIGESTIVO
EL PISCO DEL PISCO BAR.**



**SI EN SU ESPÍRITU HACE PRESA
LA NEGRA MELANCOLÍA,
BÉBASE UN CÓCTEL DE FRESA
Y TROCARÁ SU TRISTEZA
EN INEFABLE ALEGRÍA.**




















En 1920 el cóctel Pisco Sour fue creado en el *Bar Morris* de la calle de Boza N° 847 en Lima, Perú. El pisco está hecho a base de uva quebranta destilada, que, curiosamente es una variedad de uva que proviene de dos uvas españolas importadas a Perú por unos monjes. El nivel de alcohol del pisco, aguardiente de uvas, es de una calidad al nivel de los mejores *whiskies*, rones o tequilas a pesar de no disponer de una prolongada crianza en barrica.

La revista peruana *El Ring* publicó el 28 de noviembre de 1924 una propaganda del bar donde incluía una serie de poemas entre los cuales destacan sus cócteles cuando Pisco Sour empezaba a ser conocido mundialmente.





In 1920 the Pisco Sour cocktail was created at the Morris Bar on 847 Boza Street in Lima, Peru. Pisco is made from distilled Quebranta grapes, which, curiously, is a grape variety that comes from two Spanish grapes imported to Peru by monks. The alcohol level of pisco, a grape spirit, is of a quality at the level of the best whiskeys, rums or tequilas despite not having prolonged aging in barrels.

The Peruvian magazine El Ring published an advertisement for the bar on November 28, 1924, which included a series of poems, among which its cocktails stand out when Pisco Sour was beginning to be known worldwide.





PERFECTO PARA COMPARTIR PERFECT FOR SHARING

	Nachos con queso, guacamole, pico de gallo y crema agria <i>Nachos with cheese, guacamole, pico de gallo and sour cream</i>	10	
  VEGAN	Patata ibicenca frita con salsa brava <i>Fried Ibiza potatoes with spicy bravas sauce</i>	8	
  VEGAN	Gyozas de verduras con salsa de soja y miel <i>Vegetable gyozas with soy sauce and honey</i>	8	
   	Surtido de croquetas de gamba roja, pulpo y rabo de toro <i>Assorted croquettes with red shrimp, octopus and oxtail</i>	11 (6u)	6 (3u)
	Gambones al ajillo con chile, jengibre y cilantro <i>Prawns in garlic with chili, ginger and coriander</i>	16	
  	Steak tartar con sus tostaditas <i>Steak tartare with crispy bread</i>	18	
 	Tartar de salmón noruego con aguacate <i>Norwegian salmon tartare with avocado</i>	18	
	Jamón ibérico de bellota con pan de cristal <i>Acorn-fed Iberian ham with glass bread</i>	18	
	Huevos rotos con jamón ibérico de bellota y patatas ibicencas <i>Spanish-style fried eggs with acorn-fed Iberian ham and Ibiza potatoes</i>	13,5	
  	Ceviche peruano de pulpo y langostinos <i>Peruvian ceviche with octopus and langoustines</i>	16	
	Pan, <i>all i oli</i> y aceitunas <i>Bread, alioli (garlic sauce) and olives</i>	4,5	

NUESTRO RINCÓN VERDE OUR GREEN CORNER





- | | | |
|---|--|------|
|  | Ensalada con queso de cabra, mango, tomate ibicenco, cebolla caramelizada, piñones y vinagreta de frutos rojos
<i>Salad with goat cheese, mango, Ibiza tomato, caramelized onion, pine nuts and red berry vinaigrette</i> | 14 |
|  | Ensalada mediterránea con ventresca de bonito y vinagreta de aceitunas negras
<i>Mediterranean salad with bonito belly and black olive vinaigrette</i> | 12,5 |
|  | Ensalada de ahumados sobre timbal de hojas verdes y vinagreta de mango
<i>Smoked fish salad on a bed of green leaves with mango vinaigrette</i> | 13,5 |
|  | Burrata con pesto, tomates <i>cherry</i> salteados y tostas
<i>Burrata with pesto, sautéed cherry tomatoes and toast</i> | 12,5 |

LA MEJOR SELECCIÓN DE PASTAS FRESCAS THE FINEST SELECTION OF FRESH PASTAS

- | | | |
|---|--|------|
|  | Tagliatelle con crema de calabaza, tomates deshidratados, rúcula y piñones
<i>Tagliatelle with pumpkin cream, sundried tomatoes, rocket and pine nuts</i> | 12 |
|  | Fetuccine con salmón noruego, gambas y salsa de nata con eneldo
<i>Fetuccine with Norwegian salmon, prawns and creamy dill sauce</i> | 16 |
|  | Pappardelle con tomates <i>cherry</i> , tomates deshidratados, albahaca y Grana Padano
<i>Pappardelle with cherry tomatoes, sundried tomatoes, basil and Grana Padano</i> | 11 |
|  | Espagueti de calabacín con pesto de aguacate y piñones
<i>Zucchini spaghetti with avocado pesto and pine nuts</i> | 11,5 |




SELECCIÓN MARINA

SEAFOOD SELECTION

-  *Tataki* de salmón noruego marinado en soja y *mirin* servido sobre cama de algas *wakame* y mayonesa de *wasabi* 18
Norwegian salmon tataki marinated in soy and mirin served on a bed of wakame seaweed and wasabi mayonnaise
-  Rodaja de emperador a la plancha con salsa *Mery* servido con patata ibicenca frita, pimientos y ajos 17
Grilled swordfish steak with Mery sauce served with fried Ibiza potatoes, peppers and garlic
-  Calamares a la andaluza con *all i oli* de lima 17,5
Andalusian-style squid with lime alioli
-  Pulpo con chimichurri de albahaca sobre puré de calabaza 18,5
Octopus with basil chimichurri over mashed pumpkin

HAMBURGUESAS

BURGERS

-  *Hamburguesa de pollo crujiente servida con patatas fritas* 11
Crispy chicken burger served with French fries
-  *Hamburguesa de black Angus con beicon crujiente y huevo servida con patatas gajo* 12
Black Angus burger with crispy bacon and egg. Served with potato wedges
-  *Hamburguesa especial con queso de cabra y cebolla caramelizada servida con chips de boniato* 11
Special burger with goat cheese and caramelized onion served with sweet potato chips

NUESTRA SELECCIÓN DE CARNES





OUR SELECTION OF MEATS

Nuestras carnes a la piedra vienen con guarnición de patata ibicenca frita, con pimientos y ajo
Our stone-grilled meats come with a side of fried Ibiza potatoes, with peppers and garlic

Costillar de cerdo de 350g en salsa barbacoa servido con patatas gajo <i>350g Pork rib in barbecue sauce served with potato wedges</i>	19,5
Entrecot de vaca Bazkaleku 300-350g a la piedra <i>Bazkaleku beef sirloin steak 300-350g on the stone grill</i>	26
Chuleta de vaca 500-600g a la piedra <i>Beef ribeye steak 500-600g on the stone grill</i>	34
T-Bone de vaca Bazkaleku 900-1000g a la piedra <i>Bazkaleku beef T-bone steak 900-1000g on the stone grill</i>	48

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

KIDS' CHOICE

	Macarrones a la boloñesa <i>Bolognese macaroni</i>	7
	Palitos de merluza con patatas fritas <i>Hake fish fingers with French fries</i>	6
	Delicias de pollo con patatas fritas <i>Chicken nuggets with French fries</i>	6
	Hamburguesa de ternera 80g con queso <i>80g Beef cheeseburger</i>	7

PREGUNTE POR NUESTRA SELECCIÓN DE POSTRES ASK ABOUT OUR DESSERTS OPTIONS

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ALLERGENICS INFORMATION



GLUTEN



**CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS**



**HUEVOS
EGGS**



**PESCADO
FISH**



**CACAHUETES
PEANUTS**



**SOJA
SOY**



**LECHE
MILK**



**FRUTOS SECOS
NUTS**



**APIO
CELERY**



**MOSTAZA
MUSTARD**



**SÉSAMO
SESAME**



**SULFITOS
SULPHITES**








**ALTRAMUZ
LIPIN**



**MOLUSCOS
MOLLUSKS**

VINOS BLANCOS WHITE WINE

				
Can Maymó Blanc	V.T. Ibiza	Malvasia y moscatell	26	
Viñas del Vero	D.O. Ribera del Duero	Chardonnay	20	
Polvorete & Emilio Moro	D.O. Bierzo	Godello	25	
Terras Gauda	D.O. Rías Baixas	Albariño	31	
 Menade (ECO)	D.O. Rueda	Sauvignon Blanc	28	
El perro verde	D.O. Rueda	Godello	27	
LB1	D.O. Rueda	Verdejo	18	4

VINOS ROSADOS ROSÉ WINE

Ibizkus	V.T. Ibiza	Monastrell	37	
Hacienda López de Haro	D.O.C. Rioja	Garnacha y tempranillo	18	4
L'Arnaude	I.G.P. VAR	Garnacha Cinsault	20	

VINOS TINTOS RED WINE

Can Maymó barrica	V.T. Ibiza	Merlot y tempranillo	29	
Pittacum	D.O. Bierzo	Mencía	25	
Carramimbre roble	D.O. Ribera del Duero	Tinta del país y Cabernet Sauvignon	19	
Venta Las Vacas	D.O. Ribera del Duero	Tempranillo	37	
Hacienda López de Haro crianza	D.O.Ca. Rioja	Tempranillo, garnacha y graciano	18	4
Juan Gil 4 meses	D.O.P. Jumilla	Monastrell	22	
Marqués de Murrieta reserva	D.O.Ca Rioja	Garnacha tinta, graciano, mazuelo y tempranillo	45	

SANGRÍA 2L

Sangría de vino blanco <i>White wine sangria</i>	25
Sangría de vino tinto <i>Red wine sangria</i>	25
Sangría de cava <i>Cava sangria</i>	28

CAVA

Comte de Subirats Brut Nature
Agustí Torelló Mata Brut reserva
 **Cygnus Giannah Brut Rosé organic**



D.O. Cava
D.O. Cava
D.O. Cava



Macabeu, xarel·lo y parellada
Macabeu, xarel·lo y parellada
Garnacha y pinot noir



18 4
29
22

CHAMPAGNE

Maurice Grumier Blanc de Noirs
Delamotte Brut

D.O.C. Champagne
D.O.C. Champagne

Monastrell
Garnacha y tempranillo

52
65

CÓCTELES COCKTAILS



PISCO SOUR

Pisco, zumo de limón, clara de huevo, angostura y sirope de azúcar 9
Pisco, lemon juice, egg white, angostura and sugar syrup

BLOODY MARY

Vodka, zumo de tomate, salsa worcestershire, tabasco, zumo de limón, sal y pimienta 9
Vodka, tomato juice, Worcestershire sauce, Tabasco, lemon juice, salt and pepper

CAIPIRINHA

Cachaça, limón y azúcar 9
Cachaça, lemon and sugar

DAIKIRI HELADO DE FRESA · STRAWBERRY FROZEN DAIKIRI

Ron, zumo de limón, fresas y sirope de azúcar 9
Rum, lemon juice, strawberries and sugar syrup

MOJITO CLÁSICO · CLASSIC MOJITO

Ron, soda, limas, hierbabuena y azúcar moreno 9
Rum, soda, limes, mint and brown sugar

MOJITO DE FRESA · STRAWBERRY MOJITO

Ron, soda, limas, fresas, hierbabuena y azúcar moreno 9
Rum, soda, limes, strawberries, mint and brown sugar

MOJITO PAYÉS

Hierbas ibicencas, soda, lima, hierbabuena y azúcar moreno 9
Ibizan herbs, soda, lime, mint and brown sugar

MOJITO DE LA PASIÓN · PASSION MOJITO

Ron, soda, lima hierbabuena, azúcar moreno y pulpa de maracuyá 9
Rum, soda, mint lime, brown sugar and passion fruit pulp

CÓCTELES COCKTAILS



APEROL SPRITZ

Aperol, cava, soda, rodaja de naranja
Aperol, cava, soda, orange slice

6

MARGARITA

Tequila, triple seco y zumo de limón
Tequila, triple sec and lemon juice

9

WHISKY SOUR

Bourbon whisky, zumo de limón, azúcar blanco, clara de huevo, angostura y rodaja de naranja
Bourbon whiskey, lemon juice, white sugar, egg white, angostura and orange slice

9

ESPRESSO MARTINI

Vodka, kahlúa y café expresso
Vodka, kahlúa and espresso coffee

6

PISCO PUNCH

Pisco, zumo de piña, zumo de limón y sirope de azúcar
Pisco, pineapple juice, lemon juice and sugar syrup

9

PIÑA COLADA

Ron, puré de piña, puré de coco, sirope de azúcar y zumo de piña
Rum, pineapple puree, coconut puree, sugar syrup and pineapple juice

9

SEX ON THE PISCO

Pisco, licor de melocotón, zumo de naranja y granadina
Pisco, peach liqueur, orange juice and grenadine

9

SAN FRANCISCO MOCKTAIL

Zumo de naranja, zumo de melocotón y granadina
Orange juice, peach juice and grenadine

5

BATIDOS SMOOTHIES



Mango	6
Fresa <i>Strawberry</i>	6
Frutas del bosque <i>Berries</i>	6
Mango, fruta de la pasión y plátano <i>Mango, passion fruit and banana</i>	6,5
Fresa y plátano <i>Strawberry and banana</i>	6,5
Naranja, fresa y plátano <i>Orange, strawberry and banana</i>	6,5
Piña y coco <i>Pineapple and coconut</i>	6,5
Piña y hierbabuena <i>Pneapple and peppermint</i>	6,5