



MENÚ DE NOCHE

Desde las 18:00 a las 00:00

ESPAÑOL

MENÚ DE NOCHE

RAW BAR

Ostras Gillardeau *con vinagreta de frambuesa, aderezos*

3 unidades 16 | 6 unidades 30 | *Añade pan de centeno y mantequilla "Échiré" 4*

CAVIAR SOSTENIBLE *servido con blinis y su guarnición*

Oscietra 30g / 50g / 100g 75 / 125 / 250

Beluga 30g / 50g / 100g 90 / 140 / 275

Imperial Beluga 50g / 100g 160 / 320

Steak tartar *de ternera madurada en brioche, mostaza y piparra* 22

Tataki de Lomo de Atún *con reducción de ratafia, uvas, cebolla encurtida y cebollino* 29

SNACKS

Jamón Ibérico de Bellota Cortado a Mano (80gr) *con pan con tomate* 32

Crudités y dips de Lora *Muhammara, Baba ghanoush y Hummus tatbila* 16

Flores de queso manchego *con mermelada de manzana a la canela y esencia de flor de naranjo* 19

"Enrollado" César *con lechugas de proximidad, picatostes y pollo a la parrilla* 18

Panipuri Relleno de Pollo Escabechado, *tartar de tomate, rúcula y cebolla crujiente* 16

Cono de salmón Suke *alga wakame, emulsión de mostaza y germinados* 20

Croquetas de Gorgonzola (6u) *con nueces, rúcula y tapenade de olivas negras* 16

Burrito Vegano *con tofu, kimchi y vegetales "sunomono"* 16

Sticks hojaldrados con queso de cabra, *miel de acacia y sésamo tostado* 14

Solomillos de pollo crujientes *salsa de mostaza y miel, boniato frito* 16

Tostada Mexicana *con chicharrón de cerdo, tomate, pico de gallo y chile chipotle* 19

"Patacón" con Bogavante *brotes de cilantro, guacamole y ajo negro* 25

MENÚ DE NOCHE

SANDWICHES Y HAMBURGUESAS

Servido con patatas fritas, boniato o ensalada

Club Sándwich *con pan blanco, pechuga de pollo, pavo, lechuga, tomate y huevo frito* 20

Bikini trufado en *pan de molde casero, lacón cocido, queso Taleggio y mantequilla de trufa* 18

Katsu Sandwich de Chuleta de cerdo Ibérico *mostaza japonesa, jengibre y pepinillos* 24

Deluxe smash Burger *Brioche de mantequilla, pepinillo, hamburguesa de ternera madurada 120grs, queso cheddar y salsa barbacoa** 17

*disponible versión vegana y sin gluten

DULCES

Torre de Postres SLS *2 pax* 24

Churros *calientes con espuma tibia de chocolate* 9

Textura de frambuesa *yogur griego y muesli artesano* 10

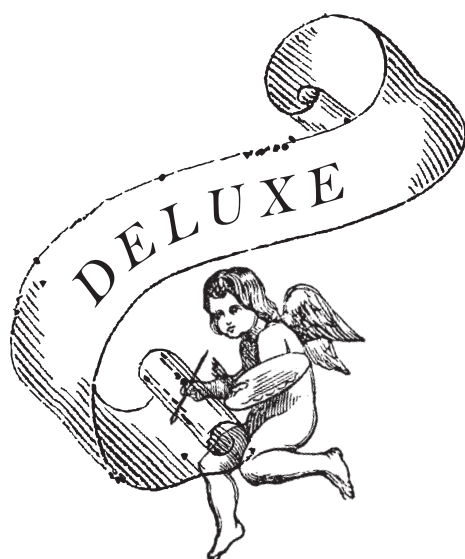
Cheesecake Vegano *de tofu, coco y compota de mango* 10

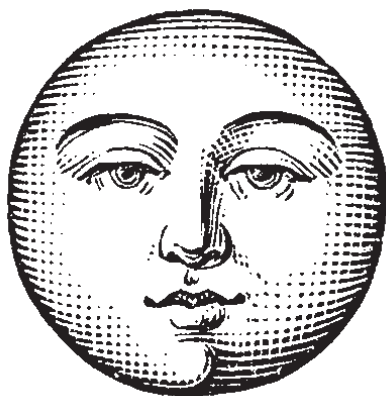
El Cóctel *flan de maracuyá, albaricoques, helado de vainilla y textura de lichis* 9

Ensalada de Fruta de Temporada *con granizado de manzana* 8

Surtido de Helados y Sorbetes Caseros * 8

*disponible opción vegana





EVENING MENU

Evening offers from 6pm to 12am

ENGLISH

EVENING MENU

RAW BAR

Gillardeau Oysters *with raspberry mignonette and dressings*

3 units 16 | 6 units 30 | *Add rye bread & echire butter 4*

SUSTAINABLE CAVIAR *served with "freshly made" blinis and toppings*

Baerii 30g / 50g / 100 g 75 / 125 / 250

Beluga 30g / 50g / 100g 90 / 140 / 275

Imperial Beluga 50g / 100g 160 / 320

Steak tartar brioche *mustard emulsion and "piparras"* 22

Tuna Loin Tataki *with ratafia reduction, glazed grapes, pickled onion & chives* 29

NIBBLES / SNACKS

Hand-sliced Premium Ibérico Ham (80 gr) ham *with tomato bread* 32

Local crudites *Muhammara, Baba ghanoush and Hummus from Lora* 16

Manchego Cheese flowers *cinnamon and apple jam, orange blossom essence* 18

Caesar Roll *local greens, croutons, and grilled chicken* 18

Chicken Stuffed Panipuri *with tomato tartare, rocket & crispy onions* 16

Suke Salmon *with wakame seaweed, mustard emulsion and seasonal micro herbs* 22

Gorgonzola & Walnut Croquette (6u) *with rocket & black olive tapenade* 16

Vegan Burritos *with tofu, kimchi & vegetables "sunomono"* 16

Puff Pastry Cigars *with goat cheese, acacia honey & toasted sesame* 14

Chicken finger tenders *honey mustard & sweet potato fries* 16

Crispy open Taco *with pork "chicharron", "Pico de Gallo" and chipotle* 19

"Patacon" with Lobster *coriander sprouts, guacamole & black garlic* 25

EVENING MENU

SANDWICHES & BURGERS

Served with fries, chips, sweet potato fries or salad

Club Sandwich *white bread, chicken breast, turkey, lettuce, tomato, & fried egg* 20

Traditional “Bikini” *Grilled in house bread, cooked ham, truffle butter & Taleggio cheese* 18

Ibérico Pork Chop Katsu Sandwich *with Japanese mustard, ginger & pickle onion* 24

Deluxe Tiny smash Burger *butter brioche, pickles, beef patty 120grs, Cheddar cheese and BBQ sauce** 17

*vegan & gluten free options available

SWEET TOOTH

SLS Dessert Tower *infused with pink rose, recommended for 2 people* 24

Homemade Churros *with warm chocolate foam* 9

Mykonos Raspberry *yogurt & artisan muesli* 10

Vegan Cheesecake *coconut & mango compote* 10

The Cocktail *passion fruit flan with apricots, vanilla ice cream & lychee texture* 9

Seasonal Fresh Fruit Salad *with apple granita* 8

Selection of Ice Creams & Sorbets *homemade** 8

*vegan 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 & orange</i>	14	
Dress Code - De barril / On Tap toki, soda de coco y yuzu <i>toki, coconut & yuzu soda</i>	16	
Green Runway brugal añejo, albahaca y lima <i>brugal añejo, basil & lime</i>	12	
Breakfast With Diamonds stolichnaya, yuzu, camomila, limón, clara de huevo y veuve clicquot <i>stolichnaya, yuzu, chamomilla, lemon, egg white & veuve clicquot</i>	16	
Not Fancy Paloma blanco altos, lima, pomelo y licor de bergamota <i>altos blanco, lime, grapefruit & licor de bergamota</i>	16	
Sassy & Spicy blanco volcan, piña, ancho de reyes, cointreau, lima y agave <i>volcan blanco, pineapple, ancho de reyes, cointreau, lime & 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 & angostura</i>	14	
Dandy Sour makers mark, lichí, jengibre, limón y clara de huevo <i>makers mark, lychee, ginger, lemon & egg white</i>	15	
Black As My Soul hennessy vs, belvedere, kahlua, licor de cereza, café y coco <i>hennessy vs, belvedere, kahlua, cherry liqueur, coffee & coconut</i>	16	
The Night Passenger 400 conejos, fruta de la pasión, citronela, limón y vainilla <i>400 conejos, passion fruit, lemongrass, lemon & 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 & tomato</i>	10	
Ocean Glam - Sin Alcohol / Non Alcoholic pentire seaward, cordial marino y lima <i>pentire seaward, marine cordial & lime</i>	10	

VINOS / WINES

	 Copa /Glass	 Carafe	 Botella /Bottle
BLANCO / WHITE			
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>	8	30	40
ROSÉ			
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>	-	-	95
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
TINTO / RED			
Viña Salceda Crianza, D.O. Ca Rioja <i>Tempranillo, Garnacha</i>	7	30	40
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
CAVA BRUT		
Juve Camps Reserva de la Familia <i>Xarel-lo, Macabeo, Parellada</i>	11	55
Gran Juvé <i>Xarel-lo, Macabeo, Chardonnay, Parellada</i>	-	110
ROSÉ		
Juve Camps Reserva de la Familia Centenario <i>Pinot Noir</i>	13	70
CHAMPAGNE BRUT		
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
CHAMPAGNE ROSÉ		
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	280
Brockman's	16	260
Hendrick's	13	-
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 <i>Still Water Numen 0.5l</i>	5
Agua Con Gas Numen 0.5l <i>Sparkling Water Numen 0.5l</i>	6
Perrier 0.33cl	6
REFRESCOS/SOFT DRINKS	
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite	5
Schweppes:	
Naranja, Limón, Ginger Ale, Ginger Beer, Tónica <i>Orange, Schweppes Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer, Tonic</i>	5
Lipton Ice Tea	5
Red Bull	7
<i>Red Bull</i>	
ZUMOS/ JUICES	5
Arándanos, Piña, Manzana, Naranja, Melocotón, Tomate <i>Cranberry, Pineapple, Apple, Orange, Peach, Tomatoe Juice</i>	
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	
<i>Choose Your Favourite Fruit & Milk:</i> <i>Strawberries, Banana, Mango, Passion Fruit, Coconut, Pineapple</i> <i>Oat, Soy, Almond, Skimmed, Dairy Free, Regular Milk</i>	
CAFÉ/COFFEE	
Espresso, Cortado, Macchiato	3.5
Americano, Doble Espresso	4
Capuccino, Café con Leche, Latte, Flat White	4.5
Carajillo	5
Chocolate Caliente	4
TÉS A GRANEL/LOOSE LEAF TEA	5
English Breakfast, 4 Frutos Rojos, Earl Gray, Sencha Fukuyu <i>English Breakfast, 4 Red Fruits, Earl Gray, Sencha Fukuyu</i>	
Mint Poivree, Rooibos Caramelo, Manzanilla <i>Mint Poivree, Rooibos Caramel, Chamomile</i>	