

CÓCTELES

COCKTAILS



CREMA DE COCO SIN ALCOHOL,
ZUMO DE PIÑA Y GRANADINA
ALCOHOL FREE COCONUT CREAM,
PINEAPPLE JUICE AND GRANADINE

4,50€

PANTERA ROSA PINK PANTER



SIROPE DE MANGO, ZUMO DE
MARACUYÁ, ZUMO DE NARANJA,
Y SODA
MANGO SYRUP, PASSION FRUIT JUICE,
ORANGE JUICE AND SODA

4,50€

BICHITO



CREMA DE COCO SIN ALCOHOL,
LECHE ENTERA Y ZUMO DE PIÑA
ALCOHOL FREE COCONUT CREAM,
FULL-CREAM MILK AND PINEAPPLE
JUICE

4,50€

PIÑA RE-COLADA



VODKA GREY GOOSE,
ST. GERMAIN (LICOR DE FLOR DE
SAUCO), AGUA MINERAL Y JUGO
DE LIMÓN
GREY GOOSE VOSKA, ST.GERMAIN
(ELDERFLOWER LIQUEUR),
MINERAL WATER AND LEMON JUICE

7,50€

LE GRAND FIZZ



GINEBRA SEAGRAM'S, VERMOUTH
MARTINI ROJO, MARTINI BLANCO
SECO Y ZUMO DE NARANJA
SEAGRAM'S GIN, MARTINI RED
VERMOUTH, WHITE DRY MARTINI
AND ORANGE JUICE

BRONX

6€



VODKA SMIRNOFF, TEQUILA
BLANCO JOSÉ CUERVO, RON
BLANCO BACARDI, CREMA DE
COCO MANGAROCA Y ZUMO DE
LIMÓN
SMIRNOFF VODKA, WHITE TEQUILA
JOSÉ CUERVO, BACARDI WHITE
RUM, MANGAROCA COCONUT
CREAM AND LEMON JUICE

COCO LOCO

6€



RON JAMAICANO
LEGENDARIO, CAMPARI,
ZUMO DE LIMA
Y ZUMO DE PIÑA
LEGENDARIO JAMAICAN
RUM, CAMPARI, LIME
JUICE AND PINEAPPLE
JUICE

6€

JUNGLE BIRD



RON BLANCO BACARDI, LICOR DE
COCO MALIBÚ, GRANADINA,
ZUMO DE NARANJA, ZUMO DE
PIÑA Y LICOR DE CAFÉ TÍA MARÍA
BACARDI WHITE RUM, MALIBU
COCONUT RUM, GRANADINE,
ORANGE JUICE, PINEAPPLE JUICE
AND TIA MARIA COFFEE LIQUEUR

BAHAMA'S MAMA

6€



RON BLANCO BACARDI,
CURAÇAO AZÚL, CREMA
DE COCO MANGAROCA Y
ZUMO DE PIÑA
BACARDI WHITE RUM, BLUE
CURAÇAO, MANGAROCA
COCONUT CREAM AND
PINEAPPLE JUICE

6€

BLUE HAWAI



WHISKY BOURBON JACK
DANIEL'S, CREMA DE
COCO MANGAROCA,
LICOR DE BANANA, ZUMO
DE PIÑA Y ZUMO DE
LIMA
JACK DANIEL'S BOURBON
WHISKEY, MANGAROCA
COCONUT CREAM, BANANA
LIQUOR, PINEAPPLE JUICE
AND LIME JUICE

6€

BANANA REPUBLIC



TEQUILA BLANCO,
GINEBRA SEAGRAM'S,
VODKA SMIRNOFF, LICOR
DE MELÓN Y ZUMO DE
LIMA
WHITE TEQUILA, SEAGRAM'S
GIN, SMIRNOFF VODKA,
MELON LIQUEUR AND LIME
JUICE

6€

ELECTRIC LEMONADE



GINEBRA SEAGRAM'S,
CAMPARI Y VERMOUTH
MARTINI ROJO
SEAGRAM'S GIN, CAMPARI
AND MARTINI RED
VERMOUTH

6€

NEGRONI



LICOR DE COCO MALIBÚ,
CACHAÇA, LECHE ENTERA Y
LECHE CONDENSADA
MALIBU COCONUT RUM,
CACHAÇA, MILK AND
CONDENSED MILK

6€

LEITE DE ONÇA



RON BLANCO BACARDI Y
ZUMO DE LIMA
BACARDI WHITE RUM AND
LIME JUICE

6€

DAIQUIRI

LIMA O FRESA
LIME OR STRAWBERRY



MOJITOS

RON BLANCO BACARDI, MACERADO DE ZUMO DE LIMA CON
HIERBABUENA, SODA Y TOQUES DE ANGOSTURA
BACARDI WHITE RUM, LIME JUICE MARINATED WITH MINT, SODA AND
TOUCHES OF ANGOSTURA

5€

MANGO, MELÓN, FRUTA O SANDÍA
MANGO, MELON, FRUIT OR WATERMELON

— THE —
AGIR SPRINGS
— HOTEL —

PARA PICAR

SNACKING

Poke Bowl de Salmon - 6,25€

Salmon Poke Bowl

Salmón marinado al eneldo, rúcula, col lombarda, edamame, alga wakame, semillas de sésamo y arroz basmati.

Marinated salmon with dill, arugula, red cabbage, edamame, wakame seaweed, sesame seeds and basmati rice.

Poke bowl de Ensalada de verduras - 5,25€

Vegetable Salad Poke Bowl

Canónigos, aguacate, remolacha, espárragos, champiñones, tomatitos cherrys, cebollitas rojas.

Lamb's lettuce, avocado, beets, asparagus, mushrooms, cherry tomatoes, red onions.

Sandwich Caprese - 5,50€

Tomate, queso mozzarella, mezclum y mayonesa de pesto, servido en pan de chapata.

Tomato, mozzarella cheese, mezclum and pesto mayonnaise, served on ciabatta bread.

Sandwich de Pavo braseado - 5,95€

Braised Turkey Sandwich

Servido en pan de semillas, pepino, queso crema y pavo braseado.

Served on seed bread, cucumber, cream cheese and braised turkey.

SUSHI - 6,25€

Selección de sushi compuesto por Temari, Nigiris, Maki y California Rolls.

Sushi selection with Temari, Nigiris, Maki and California Rolls.

NACHOS CON GUACAMOLE - 4,50€

Nachos with Guacamole

Servidos con guacamole y pico de gallo.

Served with guacamole and pico de gallo

TZATZIKI - 4,50€

Crema de yogur, pepino y ajo

Yogurt cream, cucumber and garlic

FRUTA: Plato de frutas de temporada - 3,95€

Fruit: Seasonal fruit plate

Mousse de Queso con frutos rojos - 4,25€

Cheese Mousse with red berries

Servido con coulis de frutos rojos.

Served with red berry coulis.