

Wavesbar

Food Menu & Drinks



Served all day until 19:00 h

www.wavescalador.es



Brunch

Served all day

- FRESHLY BAKED CROISSANTS** 2,00 €
- PAN AU CHOCOLATE** 3,00 €
- 1. BIRCHER MUESLI** 6,50 €
A great way to start your day Soaked Oats in Almond and Coconut Milk, Mashed Banana, Mixed Berries with Sunflower and Chai Seed **V VG**
- 2. ORANGE & BLOSSOM** 7,00 €
with Cardamom Chai Seed Pudding in a Creamy Coconut Vanilla Glaze, drizzled with Maple Syrup and Fruit Compote **V VG GLUTEN FREE**
- 3. TOASTED GRANOLA** 6,50 €
served with Soya and Coconut Yoghurt topped with Mixed Berries and Sunflower Chai Seed Mix **V VG**
- 4. TOFU SCRAMBLE** 7,00 €
Pan – Fried Smoked Tofu with Turmeric and Ginger, Roasted Peppers with Onion, Wilted Spinach on Whole Meal Toast dressed with Herb Oil **V VG**
***Add Veggie Sausages for a protein boost 2,50 €**
- 4 B. BREAKFAST SALAD** 8,50 €
Steamed Broccoli and Edaname Beans, Two Poached Eggs and topped with Sunflower Seeds **V VG GLUTEN FREE**
- 5. FRENCH TOAST** 7,50 €
with a Twist, Cinnamon Buttered Brioche served with Mixed Berry Compote Vanilla and Coconut drizzle
- 6. PANCAKES** 6,50 €
3 Pancakes served with Berries, Vanilla and Coconut drizzle. Choice of Maple Syrup or Chocolate Sauce
*** Add Crispy Streaky Bacon 2,00 € or Banana 2,00 €**
- 7. TOASTED CRUMPETS or ENGLISH MUFFIN** 4,00 €
served with Butter and Jam
- 7 B. TOAST 2 slices of White or Whole Meal Toast** .. 3,00 €
with Butter and Jam
- 8. AVOCADO & SMOKED SALMON** 8,50 €
with Smashed Avocado and Scrambled Eggs, topped with Smoked Salmon on a Toasted open Brioche Bun
- 9. AMERICAN BRUNCH** 7,50 €
3 Stacked Pancakes with Scrambled Eggs, Crispy Streaky Bacon, Maple Syrup on the side
- 10. FULL ENGLISH BREAKFAST** 12,95 €
with Bubble and Squeak, Two Grilled Back Bacon, Artisan Sausages Grilled Tomato, Saute Herb Mushrooms Black and White Pudding, Baked Beans, Toast and Eggs of your choice, plus either Tea or Coffee
- 11. FULL VEGETARIAN BREAKFAST** 9,95 €
with Bubble and Squeak, Griddle Veggie Sausages, Grilled Tomatoes, Herb Butter Saute Mushrooms, Baked Beans, Toast and Eggs of your choice **V**
- 12. STEAK & EGGS** 14,95 €
Hand cut Prime 8oz Sirloin Steak with 2 Fried Hen's Eggs
• Add Pan Fried Chorizo & Red Onion 3,00 €
Skins on Fries 3,00 € or why not both?!
- 14. SHAKSHUKA EGGS** 9,50 €
Poached Eggs in a Moroccan Spiced Tomato & Pepper Sauce with crumbled Mint & Yoghurt dressing **V**
*** Add Grilled Halloumi 3,00 €**
- 15. EGGS BENEDICT** 8,50 €
Free Range Poached Eggs, Crispy Streaky Bacon with Hollandaise Sauce, on a Toasted English Muffin
- 16. EGGS FLORENTINE** 8,50 €
Free Range Poached Eggs, Wilted Spinach with Hollandaise Sauce, on a Toasted English Muffin **V**
- 17. EGGS ROYALE** 9,50 €
Free Range Poached Eggs, Smoked Salmon with Hollandaise Sauce, on a Toasted English Muffin
- 18. EGGS ON TOAST** 6,50 €
Two free Range Fried, Poached or Scrambled Eggs on warm buttered toast **V**
- 18 B. BEANS ON TOAST** 5,50 €
Warm Buttered Toast with Heinz Beans on top!
- 19. BACON SANDWICH** 5,50 €
3 Slices of Grilled Back Bacon on buttered white or whole meal bread
- 20. SAUSAGE SANDWICH** 6,00 €
House recipe Artisan sausages on on buttered white or whole meal bread
- 21. CLASSIC B.L.T** 7,50 €
3 Slices of grilled Back bacon, Sliced Vine Tomatoes, Romana Lettuce, Mayonnaise on white or whole meal bread
- 22. VEG L.T** 7,00 €
Griddled Veggie Sausages, Sliced Vine Tomatoes, Romana Lettuce, Mayonnaise on white or whole meal bread **V**
- 23. HALLOUMI L.T** 8,00 €
Pan fried Halloumi, Sliced Vine Tomatoes, Romana Lettuce, Mayonnaise on white or whole meal bread **V**

Toasties, Wraps & Baguettes

All served on either White or Whole Meal Bread

- 24. HAM & CHEESE TOASTY** 6,50 €
Maple Glazed Ham, Cheddar Cheese Toasty,
served with House Slaw & Gluten Free Crisps
- 24 B. HAM or CHEESE SALAD SANDWICH** 6,50 €
Choose from either Maple Glazed Ham or Cheddar Cheese
with fresh Salad, served with House Slaw & Gluten Free Crisps
- 25. TUNA & CHEESE MELT TOASTY** 6,50 €
Flaked Tuna with Cheddar Cheese,
served with House Slaw & Gluten Free Crisps
- 26. CHEESE & TOMATO TOASTY** 6,50 €
Cheddar Cheese and Vine Tomatoes,
served with House Slaw & Gluten Free Crisps
- 27. LEMON THYME CHICKEN WRAP** 8,50 €
with Roasted Vegetable Red Pepper Jam,
served with House Slaw & Gluten Free Crisps
- 28. SMOKED SALMON WRAP** 9,00 €
with Herb Cream Cheese and Mixed Leaf,
served with House Slaw & Gluten Free Crisps
- 29. FALAFEL WRAP** 8,00 €
Hemp Protein Falafel Wrap with healthy homemade
Falafels, with Roasted Vegetables, Hummus, Citrus Tahini,
served with House Slaw & Gluten Free Crisps **V N VG**
- 30. PLOUGHMANS BAGUETTE** 7,50 €
Grated Cheddar Cheese with Spring Onion, Mayonnaise,
Fresh Apple, on a Baguette with Mustard Seed Picccalli,
served with House Slaw & Gluten Free Crisps **V**
- 31. ROAST PORK & APPLE BAGUETTE** 8,50 €
Roasted Pork, Sage & Onion Stuffing, Apple Sauce, served
on a Baguette, served with House Slaw & Gluten Free Crisps
- 32. WAVES CHICKEN & BACON BAGUETTE** 8,50 €
Grilled Chicken, Back Bacon, Sliced Vine Tomatoes, Mixed Leaf,
Mayonnaise, served with House Slaw & Gluten Free Crisps
- 33. STEAK & ONION BAGUETTE** 9,50 €
Pan Fried Sirloin Steak with Caramelised Onions
on a Baguette with Horseradish Cream, served with
House Slaw & Gluten Free Crisps
- 34. CHICKEN & CHORIZO BAGUETTE** 8,00 €
Grilled Chicken & Chorizo, with Smashed Avocado
on a Baguette, served with House Slaw & Gluten Free Crisps
- 35. GRILLED HALLOUMI BAGUETTE** 8,50 €
Halloumi, Mixed Leaf, Vine Tomatoes, on a Baguette with
Tzatziki Sauce, served with House Slaw & Gluten Free Crisps **V**

Summer Organic Allotment Salads

- 36. HOUSE SALAD** 7,50 €
Organic Mixed Leaf, Vine Tomatoes, Red Onion,
Mixed Peppers, Cucumber, with House Dressing
V N VG GLUTEN FREE
- 36 B. CHICKEN SALAD** 9,00 €
Sliced Grilled Chicken Breast, with Organic Mixed Leaf,
Vine Tomatoes, Red Onion, Mixed Peppers, Cucumber,
with House Dressing **GLUTEN FREE**
- 37. CHICKEN CAESAR SALAD** 9,50 €
Sliced Grilled Chicken Breast, Crispy bacon,
Romana Lettuce, Herb Croutons, Parmesan Cheese,
drizzled with Classic Caesar Dressing
- 38. GREEK SALAD** 9,00 €
Organic Mixed Leaf Salad, Feta Cheese, Olives,
Vine Tomatoes, Cucumber, Red Onion, Mixed Peppers
with an Oregano and Tzatziki Sauce **V**
- 39. HALLOUMI & WATERMELON SALAD** 10,00 €
Grilled Halloumi, Sliced Fresh Watermelon served
on a House Salad with a Balsamic Glaze **V GLUTEN FREE**
- 40. TUNA NICOISE SALAD** 13,95 €
Seared Lemon Pepper Tuna Steak, Boiled Egg, Olives,
Potatoes, with Greens, Mixed Salad served with a
Lemon & Herb Dressing
GLUTEN FREE
- 41. GOATS CHEESE & BEETROOT SALAD** 14,95 €
Goats Cheese & Beetroot Bon Bons, on a Candied
Walnut Salad, with Bee Pollen, and a Apple Cider
Vinegar & Thyme Dressing **VG**
- 42. HEMP PROTEIN FALAFELS** 13,50 €
served on a Zattar Roasted Vegetable Quinoa Salad,
Smashed Avocado, Chai Seed with a Citrus Tahini Dressing
VG GLUTEN FREE
- 43. ROSE HARRISA SALMON SUPREME** 14,50 €
with Spiced Chickpea Quinoa Salad, Roasted Pepper
and Tomato Moroccan Dressing
GLUTEN FREE
- 44. BLACK PUDDINGSCOTCH EGG** 14,95 €
on a Warm Potato and Crispy Bacon Salad
with Mustard Seed Piccalli

Burgers & Classics

45. CLASSIC BURGER 7,00 €
4oz Homemade Beef Burger, Red Onion, Lettuce,
Tomato and Burger Relish in a Brioche Bun
* **Add Cheese 1,50 € Bacon 2,00 €**
Chorizo & Red Onion 3,50 €

46. WAVES BURGER 12,00 €
Two x 4oz Homemade Beef Burger, Crispy Bacon,
melted Cheese, Red Onion, Lettuce, Tomato and Burger
Relish, in a Brioche Bun, Topped with Onion Rings

47. CHICKEN BURGER 9,00 €
Salt & Pepper Crispy Chicken Breast Burger
with Tomato, Red Onion, Lettuce and Red Pepper Jam
served in a Brioche Bun

48. FISH BURGER 8,50 €
Beer Battered Cod Fillet with Tomato, Red Onion,
Lettuce and Tartar Sauce

49. HEMP PROTEIN FALAFEL BURGER 8,50 €
served with Tomato, Hummus, Red Onion and Lettuce,
served in a Brioche Bun * **Add HALLOUMI 3,00 €**

50. LITE BITE LOW CARB BURGER 8,50 €
Grilled Beef Kofta on a Zattar Flat Bread with Mint
and Fat Free Yogurt Sauce. Served with Lemon and
Herb Salad. Total Calories 520

51. NAKED BURGER 9,00 €
Choose: BEEF, CHICKEN, FISH, FALAFEL, HALLOUMI,
Served on top of a House Salad without a bun

52. FISH & CHIPS 13,50 €
In house Beer Battered Cod Fillet, Chunky Chips with
Skins, Mushy Peas and Tartar Sauce with Fresh Lemon

53. HAM EGG & CHIPS 10,50 €
Maple Glazed Ham, Two Fried Eggs, with Chunky Chips

Chips

54. SKIN ON FRENCH FRIES 2,50 €

55. CHUNKY CHIPS 3,00 €
Homemade Skin on Chunky Chips

56. SWEET POTATO FRIES 3,00 €
* **Add any of the following: CHEESE** 1,50 €
CHORIZO, RED ONION, CHEESE & HOT SAUCE ... 3,50 €
BACON, BBQ SAUCE & CHEESE 3,00 €

57. FIRE BUCKET 5,00 €
Homemade Skin on Fries Smothered with Cheese,
Chilli and Chorizo

58. BREAD & BUTTER 3,00 €
2 Slices of either White or Whole Meal Bread

... and Dips..... 2,00 €

"CHIPPY" CURRY SAUCE	RED PEPPER JAM
BEEF GRAVY	TZATZIKI
SIRIACHA (HOT) SAUCE	SWEET CHILLI SAUCE
HUMMUS	CITRUS TAHINI

Sides & Bites

59. ORANGE & ROSEMARY OLIVES..... 3,50 €

60. HOUSE SLAW..... 3,50 €

61. FALAFEL & DIPS 7,50 €

62. BLACK PUDDING SCOTCH EGG & PICCALLI..... 7,50 €

63. ONION RINGS & 3 DIPS OF YOUR CHOICE 7,50 €

64. GOATS CHEESE & BEETROOT BON BONS 8,00 €

**65. LARGE PORTION CHICKEN POPCORN
& 3 DIPS OF YOUR CHOICE**..... 7,50 €

Kids Menu

All children's meals 5,00 €, unless otherwise stated

66. POPCORN CHICKEN & FRIES

67. BURGER & FRIES
Choose either BEEF, CHEESE, CHICKEN, FISH

68. TOASTY with FRIES
Choose either HAM & CHEESE, TUNA & CHEESE
or CHEESE & TOMATO

69. MINI BRUNCH
2 Pancakes, Scrambled Egg and Crispy bacon with Maple Syrup

70. TOAST & JAM 1 Slice of Toast with Jam 2,50 €

71. PANCAKES 2 Pancakes
with either Chocolate Sauce or Maple Syrup

72. MINI FISH & CHIPS
Small Portion of Fish with French Fries

73. VEGETABLE STICKS with HUMMUS 4,00 €

Sunday Roast!

1 COURSE 13,95 € 2 COURSES 16,95 €

Served throughout Sunday from midday

Choose from the following:

ROAST BEEF

HERB ROAST CHICKEN

ROAST PORK with CRACKLING

VEGETARIAN OPTION AVAILABLE

PLUS FISH SPECIAL OF THE DAY

3 MEAT add 3,00 €

All served with
a tradition of ROAST POTATOES, SEASONAL VEGETABLES,
YORKSHIRE PUDDING and RICH RED WINE GRAVY!

Homemade Dessert

SERVED EVERY SUNDAY
TO CONJURE UP ALL THE MEMORIES
OF THOSE BYGONE SUNDAY LUNCHES.

Please ask your server for dessert choices!

COFFEE and CAKE 6,50 €

CAKE ONLY 3,70 €

Choose from the following cakes:

LEMON MERINGUE PIE

CARROT CAKE Gluten Free

LEMONCELLO

CHOCOLATE FUDGE CAKE Gluten Free

PAN AU CHOCOLATE

CROISSANT

Hot Drinks

Coffee with milk	3,00 €
Latte	4,00 €
Cappuccino with cream	3,20 €
Americano	2,70 €
Cortado	2,20 €
Espresso	2,20 €
Solo	2,20 €
Double Espresso	3,70 €
Coffee & Brandy	7,50 €
Tea	3,00 €
Hot Chocolate	3,20 €
La Mumba	7,50 €
Carajillo	4,00 €
Ice Coffee	4,00 €

Soft Drinks

Ice Tea	3,00 €
Smoothies	4,75 €
Milkshakes	6,00 €
(Vanilla, Chocolate, Strawberry, Choc Mint, Banana)	
Coke, Zero, Fanta Orange, Fanta Lemon, Tonic,	3,00 €
Tonic Light, Soda, Sprite, Still/Sparkling Water	
Orange Juice, Pineapple Juice, Cranberry Juice, Apple Juice, Dry Ginger	
Pink Tonic, Blue Tonic	3,50 €
Freshly Squeezed Orange Juice	4,75 €
Squash	2,00 €
Red Bull	4,50 €
Dash	1,00 €

Beers

Draught / Bottle Beers

Pint Thatchers	4,20 €	Half	2,20 €
Pint Estrella	4,00 €	Half	2,10 €
Pint Shandy	4,00 €	Half	2,20 €
Pint Lemon Shandy	4,00 €	Half	2,20 €
Coronita	4,20 €		
San Miguel	4,00 €		
Budweiser	4,00 €		
Guinness	4,70 €		
John Smiths	4,20 €		
Magners	5,50 €		
Strawberry & Lime Magners	5,50 €		
Berries Magners	5,50 €		
Peroni	4,20 €		
Sin Alcohol	3,00 €		

White Wine

Wine bottle Glass

House White 16,00 € 5,00 €
Our House White Wine is a Medium Dry,
please ask your server for details

Sincronia White 19,00 € 6,50 €
Shiraz (Mesquida, Mallorca)
Chardonnay, Prensal, Callet, Shiraz, Merlot, Cabernet Sauvignon.
Unoaked, tingly fresh with delicate notes of Lime, Gooseberry,
Pear and Apricot. A nice light dry white wine with a good palate.

Martin Códax Alberiño 19,00 € 6,50 €
(Galicia, Spain) 100% Alberiño grape
Clean, bright lemon yellow with greenish reflections. Medium
intensity with ripe citrus notes. Predominantly hawthorn,
jasmine and orange blossom with a herbal background.

Mortix White 19,00 € 6,50 €
(Escorca, Mallorca)
Malvasia, Moscatel, Riesling, Chardonnay. Pale in colour, delicious
and elegant. Intense bouquet, with notes of exotic fruits, passion
fruit, green lemon and white pear

Chablis White 25,00 € 7,50 €
la chablisienne la serene - (Burgundy, France)
Chardonnay grape, taut and focused with a restrained cooked
apple and pear nose, and a multi layered grapefruit and stone
fruit palate. Clean and refreshing. Lively, but simple and slightly
course in the finish.

Rosé Wine

House Rose 16,00 € 5,00 €
Macià Batle (Binissalem, Mallorca)
Mantle black, Merlot Cabernet Sauvignon and Syrah.
Vintage made during September. Clean and bright, vivid pinkish
in colour with a tint of strawberry. Fruity aromas, soft and fresh

Ramón Bilbao Blush 19,00 € 6,50 €
(Rioja, Spain)
Made from 100% Grenache. This is subtle and elegant rosé, has
a bright light salmon pink colour. The aromas of fresh fruit and
lemon, freshly picked white flowers and cherries

Querel Blush 19,00 € 6,50 €
(S'Alqueria Blanca)
Locally produced. A light and delicate fragrant fresh blush rosé.
Dark salmon in colour, with notes of fresh fruit. It presents a slight
sensation with a silky finish

Sincronia Rose 19,00 € 6,50 €
(Mesquida, Mallorca)
Cabernet Sauvignon, Merlot. A light blush, pale in pink colour,
with clean aromas of intensity of fruits, light on the palate

Red Wine

House Red 16,00 € 5,00 €
Faustino Rivero Rioja Crizanza
Garnet-red with brick-red glints, clean and bright. Outstanding
notes of barrel ageing underscore its fruity personality. Smooth
yet robust flavour, well-structured with a lingering finish. Spain

Sincronia Red 19,00 € 6,50 €
(Mesquida, Mallorca)
Cabernet Sauvignon, Merlot and Syrah. Forest fruits with earthy
notes, and a subtle touch of toast and spice. Palate is medium
bodied with red currant, blackberry and raspberry

Bela Tinto Roble 20,00 € 7,00 €
(Ribera Del Duero, Spain)
Purple colour. The nose shows complex aromas which are perfectly
assembled black fruit, As it crosses the palate is very fleshy and
creamy, with a nice tannin, which gives an idea of the longevity
of the wine

Prosecco / Cava

Codorníu 1551 (20 cl) 6,00 €
Brut, Macabeo, Xarel.lo, Parellada. Pale hello colour,
Aromas of citrus fruit, almond blossom. Spain

Canella Pinot
Prosecco Rosé (75cl) 20,00 € (20cl) 6,00 €
Made using the fragrant Pinot Nero grape, this cheerful rosé
sparkler shows a pretty pale-pink color, with delicate aromas
of wild berry, cranberry and fresh raspberry. It shows bright,
bubbling and persistent perlage. Italy

Canella Pinot
Prosecco White (75cl) 20,00 € (20cl) 6,00 €
Straw yellow with lively perlage, the bouquet is fresh, fruity
& aromatic; on the palate, it characteristically combines softness
and freshness thanks to perfectly balanced acidity and sugar. Italy

Sangria

Litre Sangria 16,00 € 6,00 €

Litre Cava Sangria 20,00 € 8,00 €

Spirits

Vodka, Bacardi, Larios Gin, Bells Whisky, Soberano Brandy, Red Label, Captain Morgan's Rum, Malibu, Hierbas, Martini, Schnapps, Pernod	5,00 €
Hendricks	8,00 €
Gordons	6,50 €
Bombay	7,50 €
Tanqueray	7,50 €
Pink Gin	7,50 €
Blue Gin	7,50 €
Glenmorangie	8,00 €
Glenfiddich	8,00 €
Jamesons	8,00 €
Courvoisier	8,00 €
Southern Comfort	7,00 €
Spice Rum	7,00 €
Jack Daniels	8,00 €
Grand Marnier	8,00 €
Drambuie	7,50 €
Tia Maria	7,50 €
Campari	6,50 €
Aperol Spritz	8,50 €
Sambuca	6,00 €
Tequila	7,50 €
Disaronno	8,00 €
Cointreau	8,00 €
43	7,00 €
108	6,00 €
Dark Rum	6,00 €
Pimms	7,00 €
Liquor Coffee	7,50 €

VG **VEGAN**
V **VEGETARIAN**
GF **GLUTEN FREE**

To reduce the impact of plastics on the environment, we do not serve drinks with straws, please ask should you require one, thank you!

Cocktails

Cosmopolitan	12,00 €
Absolut Lemon Vodka, Triple Sec, Cranberry Juice, Fresh Lime Juice	
Piña Colada	12,75 €
Bacardi, Malibu, Frangilco, Cream, Pineapple Juice, Monin Coconut Purée	
Frozen Pina Colada	12,75 €
Pineapple & Mango, Bacardi, Frangilco, Cream, Monin Coconut Purée	
Mojito	12,00 €
Fresh Lime Wedges, Sugar Syrup, Fresh Mint Leaves, Bacardi, Soda Water	
Frozen Daiquiri	12,75 €
Captain Morgan's Spiced Rum, Strawberries and Raspberries, Sugar Syrup, Fresh Lime Juice	
Sex on the Beach	12,00 €
Smirnoff Vodka, Peach Schnapps, Chambord, Orange Juice, Cranberry Juice	
Espresso Martini	12,00 €
Coffee, Smirnoff Vodka, Kahlua, Coffee Beans	
Porn Star Martini	12,75 €
Vanilla Vodka, Passoa, Monin Passion Fruit Purée, Fresh Lime Juice, served with a shot of Cava	
Mudslide	12,75 €
Vodka, Kahlua, Baileys, Ice Cream	

Mocktails

Sunset	6,50 €
Orange Juice, Pineapple and Mango fruit, Sugar Syrup, Grenadine	
Waves Daiquiri	6,50 €
Strawberry and Raspberry fruit, Cranberry Juice, Grenadine	





Desayuno

Servido todo el día

CROISSANT 2,00 €

NAPOLITANA 3,00 €

1. BIRCHER MUESLI CASERO 6,50 €

un desayuno muy saludable, avena con leche de almendras, pure de plátano, vainilla y canela servir con fruto fresco, nueces y semillas. Lleno de alimento **V VG**

2. FLOR PÉTALOS Y NARANJA 7,00 €

pudding de coco y vainilla, servido con semillas de cardamomo, sirope de arce y frutas del bosque **V VG SIN GLUTEN**

3. GRANOLA TOSTADA 6,50 €

nueces tostadas y semillas, fruta fresco, coco y yogur de soja **V VG**

4. TOFU REVUELTO 7,00 €

Tofu frito, cúrcuma, jengibre, pimientos con cebolla, asados, espinacas, servido con pan integral **V VG**

4 B. ENSALADA DE DESAYUNO 8,50 €

brocoli cocido a la vapor, judías de edamame, nueces, rucula y dos huevos escalfado **V VG SIN GLUTEN**

5. TOASTADA FRANCES 7,50 €

pan de brioche caliente con mantequilla y canela, frutas de bosque y creme fraiche.

6. CREPES AMERICANOS 6,50 €

tres crepes americano, fruta de bosque, fruta fresco, creme fraiche.

* **Extra loncha de tocino crujiente 2,00 €** o **Plátano 2,00 €**

7. BOLLOS O MUFFIN 4,00 €

7 B. 2 PIEZAS DE PAN BLANCO O INERGRAL 3,00 €

tostados con mermelada de fresa

8. AGUACATE & SALMON AHUMADO 8,50 €

pure de aguacate, tiras de salmon ahumado, huevos revuelto, servir con pan de brioche tostado

9. BRUNCH AMERICANO 7,50 €

tres crepes americano, fruta de bosque, fruta fresco, creme fraiche, extra loncha de tocino crujiente

10. DESAYUNO INGLÉS 12,95 €

patata y col frito, 2 lonchas de bacon inglés, salchicha, tomate a la parrilla, champiñones con mantequilla de hierbas, botifarron negro, botifarron blanco, alubias con salsa de tomate, tostada y 2 huevos a su eleccion, frito, reruelto o escalfado

11. DESAYUNO VEGETERIANO 9,95 €

patata y col frito, salchicha vegeteriana, tomate a la parrilla, champiñones con mantequilla de hierbas, alubias con salsa de tomate, tostada y 2 huevos a su eleccion, frito revuelto o escalfado **V**

12. ENTRECOTE Y HUEVOS 14,95 €

225g entrecote con 2 huevous fritos

• **Añadir mixto chorizo y cebolla frito 3,00 €**

Patatas fritas 3,00 € o **las dos opciones?!**

14. HUEVOS SHAKSHUKA 9,50 €

huevos escalfado tipo de nord de africano, salsa de tomate picante y queso feta **V**

* **Añadir queso Halloumi 3,00 €**

15. HUEVOS BENEDICT 8,50 €

huevos escalfado, tocino, salsa de holandesa y mollete tostado

16. HUEVOS FLORENTINE 8,50 €

huevos escalfado, espinacas, salsa de holandesa y mollete tostado **V**

17. HUEVOS ROYALE 9,50 €

huevos escalfado, salmon ahumado, salsa de holandesa y mollete tostado

18. HUEVOS CON TOASTADOS 6,50 €

dos huevos fritos o revueltos o escalfado con pan tostado **V**

18 B. TOSTADAS CON ALUBIAS 5,50 €

con salsa de tomate!

19. SANDWICH DE BEICON 5,50 €

Tres lonchas de tocino con pan tostado

20. SANDWICH DE SALCHICHA 6,00 €

Dos salchichas hecho en casa con pan tostado

21. SANDWICH DE BEICON 7,50 €

lechuga y tomate

22. SANDWICH DE SALCHICHA 7,00 €

vegeteriana, tomate, lechuga y mayonesa, servido con pan de molde, blanco o inegral **V**

23. SANDWICH DE QUESO HALLOUMI 8,00 €

tomate, lechuga, mayonesa, servido con pan de molde blanco o inegral **V**

Sandwich, Tostados, Baguetes o Tortilla de Harina

- 24. SANDWICH TOSTADO** 6,50 €
de jamon inglés y queso servido con ensalada de col
y patatas fritas sin gluten
- 24 B. SANDWICH DE JAMON O QUESO** 6,50 €
tomate, lechuga, cebolla
servido con ensalada de col y patatas fritas sin gluten
- 25. SANDWICH TOSTADO DE ATUN Y QUESO** 6,50 €
servido con ensalada de col, y patatas fritas sin gluten
- 26. SANDWICH TOSTADO DE QUESO Y TOMATE** .. 6,50 €
servido con ensalada de col, y patatas fritas sin gluten
- 27. POLLO CON LIMON Y TOMILLO** 8,50 €
envuelto con una tortilla de harina, verduras al horno,
mermelada de pimiento rojo, servido con ensalada de
col y patatas fritas sin gluten
- 28. SALMON AHUMADO** 9,00 €
envuelto con una tortilla de harina, crema de queso
con hierbas, ensalada de hojas mixtas, servido con
ensalada de col, y patatas fritas sin gluten
- 29. FALAFEL** 8,00 €
envuelto con una tortilla de harina, verduras al horno,
hummus y salsa tahini, servido con ensalada de col
y patatas fritas sin gluten **V N VG**
- 30. BAGUETE DE "PLOUGHMANS"** 7,50 €
queso cheddar, rallado, cebolleta, mayonesa, manzana
fresca, verduras en escabeche y mostaza, servido con
ensalada de col, y patatas fritas sin gluten **V**
- 31. BAGUETE DE CERDO ASADO** 8,50 €
salsa de manzana y rellano inglés, servido con ensalada
de col, y patatas fritas sin gluten
- 32. BAGUETE DE "WAVES"** 8,50 €
pollo a la parrilla, beicon inglés, tomate, ensalada de
hojas mixtas y mayonesa. servido con ensalada de col
y patatas fritas sin gluten
- 33. BAGUETE DE TERNERA Y CEBOLLA** 9,50 €
lonchas de entrecote, cebolla caramelizada y salsa
de rabano picante, servido con ensalada de col
y patatas fritas sin gluten
- 34. BAGUETE DE POLLO Y CHORIZO** 8,00 €
pollo a la parrilla, chorizo u puré de aguacate,
servido con ensalada de col, y patatas fritas sin gluten
- 35. BAGUETE DE QUESO HALLOUMI** 8,50 €
con ensalada de hojas mixtas, tomate y salsa de tzatziki,
servido con ensalada de col, y patatas fritas sin gluten **V**

Ensaladas Veraniegas Orgánicas

- 36. ENSALADA DE CASA** 7,50 €
Tomates cortado, pepino, cebolla roja, pimientos mixtas,
rucula y cogollo de lechuga servido con salsa de la casa
V SIN GLUTEN
- 36 B. ENSALADA DE POLLO** 9,00 €
lonchas de pollo a la parrilla, ensalada de hojas mixtas,
tomate, cebolla roja, pimientos mixtos, pepinos y
salsa de las casa **V N VG SIN GLUTEN**
- 37. ENSALADA DE CAESAR** 9,50 €
Pechuga de pollo, cogollo de lechuga, rucula, bacon
crujiente, parmesano, picatostes y salsa cesar
- 38. ENSALADA GRIEGA** 9,00 €
Queso feta, aceitunas, tomates cortado, pepino,
cebolla roja, pimientos mixtas servido con aceite
de limon y oregano **V**
- 39. ENSALADA DE QUESO HALLOUMI Y SANDÍA** 10,00 €
Queso chipriota al grill, sandia tomate de vid, rucula
y balsamico glaseado **V SIN GLUTEN**
- 40. ENSALADA NICOISE ATUN** 13,95 €
atun fresco con limon y pimiento, huevo duro, patatas,
judias finas, ensalada mixta y salsa de limon y hierbas
SIN GLUTEN
- 41. ENSALADA DE QUESO DE CABRA** 14,95 €
y "bonbons" de remolacha. servido con nuezes
azucaradas, ensalada de hojas mixtas, polen de abejas
y salsa de tomillo y vinagre de manzana **VG**
- 42. ENSALADA DE FALAFEL** 13,50 €
servido con verduras alhorno, ensalada de quinoa,
puré de aguacate, semillas de chai y salsa de limon tahini
VG SIN GLUTEN
- 43. ENSALADA DE SALMON "ROSE HARRISA"** 14,50 €
servido con garbanzos picantes, ensalada de quinoa
y salsa de tomate y pimientos marroquí
SIN GLUTEN
- 44. ENSALADA DE HUEVO ESCOCÉS** 14,95 €
envuelto con botifarron, servido con beicon y patatas
calientes, verduras es escabeche y mostaza

¡Especial de Domingo!

1 PLATO 13,95 € 2 PLATOS 16,95 €

Servido desde 12:00 h hasta las 19:00 h

A elegir de los siguientes:

TERNERA ASADA

POLLO CON HIERBAS

CERDO ASADO CON LA PIEL CRUJIENTE

VEGETERIANO

ESPECIAL PESCADO DE LA CASA

3 CARNES añadir 3,00 €

Todo servido con:

PATATAS ASADAS, VERDURAS FRESCAS,
YORKSHIRE PUDDING y SALSA DE CARNE TERNERA

Selección de Postres del Día

CAFÉ con TARTA 6,50 €

SOLO TARTA 3,70 €

Tartas a elegir:

LIMÓN MERINGUE

TARTA DE ZANHORIA SIN GLUTEN

TARTA DE LIMÓN

TARTA DE CHOCOLATE SIN GLUTEN

PAN AU CHOCOLATE

CROISSANT

Hot Drinks

Café con leche	3,00 €
Latte	4,00 €
Cappuccino con nata	3,20 €
Americano	2,70 €
Cortado	2,20 €
Espresso	2,20 €
Solo	2,20 €
Espresso doble	3,70 €
Café & Brandy	7,50 €
Té	3,00 €
Chocolate caliente	3,20 €
La Mumba	7,50 €
Carajillo	4,00 €
Ice Coffee	4,00 €

Bebidas sin alcohol

Ice Tea	3,00 €
Zumos	4,75 €
Batidos con leche	6,00 €
(Vainilla, Chocolate, Fresa, Choco Menta, Platano)	
Coke, Zero, Fanta Orange, Fanta Lemon, Tonic,	3,00 €
Tonic Light, Soda, Sprite, Agua sin/con gas, Dry Ginger, Zumo de naranja, piña, arándanos, manzana	
Pink Tonic, Blue Tonic	3,50 €
Zumo de naranja recién exprimida	4,75 €
Squash	2,00 €
Red Bull	4,50 €
Dash	1,00 €

Cervezas

Jarra / Botella

Pint Thatchers	4,20 €	Medio	2,20 €
Pint Estrella	4,00 €	Medio	2,10 €
Pint Shandy	4,00 €	Medio	2,20 €
Pint Limón Shandy	4,00 €	Medio	2,20 €
Coronita	4,20 €		
San Miguel	4,00 €		
Budweiser	4,00 €		
Guinness	4,70 €		
John Smiths	4,20 €		
Magners	5,50 €		
Strawberry & Lime Magners	5,50 €		
Berries Magners	5,50 €		
Peroni	4,20 €		
Sin Alcohol	3,00 €		

Vino Blanco

Botella Copa

De la Casa, blanco 16,00 € 5,00 €
Nuestro vino es medio seco.
Por favor pregunta por más información.

Sincronia White 19,00 € 6,50 €
Shiraz (Mesquida, Mallorca)
Chardonnay, Prensal, Callet, Shiraz, Merlot, Cabernet Sauvignon.
Unoaked, tingly fresh with delicate notes of Lime, Gooseberry,
Pear and Apricot. A nice light dry white wine with a good palate.

Martin Códax Alberiño 19,00 € 6,50 €
(Galicia, Spain) 100% Alberiño grape
Clean, bright lemon yellow with greenish reflections. Medium intensity with ripe citrus notes. Predominantly hawthorn, jasmine and orange blossom with a herbal background.

Mortix White 19,00 € 6,50 €
Malvasia, Moscatel, Riesling, Chardonnay. Pale in colour, delicious and elegant. Intense bouquet, with notes of exotic fruits, passion fruit, green lemon and white pear

Chablis White 25,00 € 7,50 €
la chablisienne la serene - (Burgundy, France)
Chardonnay grape, taut and focused with a restrained cooked apple and pear nose, and a multi layered grapefruit and stone fruit palate. Clean and refreshing. Lively, but simple and slightly course in the finish.

Vino Rosado

De la Casa, rosado 16,00 € 5,00 €
Macià Batle (Binissalem, Mallorca)
Mantle black, Merlot Cabernet Sauvignon and Syrah.
Vintage made during September. Clean and bright, vivid pinkish in colour with a tint of strawberry.
Fruity aromas, soft and fresh

Ramón Bilbao Blush 19,00 € 6,50 €
(Rioja, Spain)
Made from 100% Grenache. This is subtle and elegant rosé, has a bright light salmon pink colour. The aromas of fresh fruit and lemon, freshly picked white flowers and cherries

Querel Blush 19,00 € 6,50 €
(S'Alqueria Blanca)
Locally produced. A light and delicate fragrant fresh blush rosé. Dark salmon in colour, with notes of fresh fruit. It presents a slight sensation with a silky finish

Sincronia Rose 19,00 € 6,50 €
(Mesquida, Mallorca)
Cabernet Sauvignon, Merlot. A light blush, pale in pink colour, with clean aromas of intensity of fruits, light on the palate

Vino Tinto

De la Casa, rojo 16,00 € 5,00 €
Faustino Rivero Rioja Crizanza
Garnet-red with brick-red glints, clean and bright. Outstanding notes of barrel ageing underscore its fruity personality. Smooth yet robust flavour, well-structured with a lingering finish. Spain

Sincronia Red 19,00 € 6,50 €
(Mesquida, Mallorca)
Cabernet Sauvignon, Merlot and Syrah. Forest fruits with earthy notes, and a subtle touch of toast and spice. Palate is medium bodied with red currant, blackberry and raspberry

Bela Tinto Roble 20,00 € 7,00 €
(Ribera Del Duero, Spain)
Purple colour. The nose shows complex aromas which are perfectly assembled black fruit, As it crosses the palate is very fleshy and creamy, with a nice tannin, which gives an idea of the longevity of the wine

Prosecco / Cava

Codorníu 1551 (Spain) pequeña (20 cl) 6,00 €
Brut, Macabeo, Xarel.lo, Parellada. Pale hello colour, Aroma de citrus afrutado, almendra. Spain

Canella Pinot Prosecco Rosé (75cl) 20,00 € (20cl) 6,00 €
Made using the fragrant Pinot Nero grape, this cheerful rosé sparkler shows a pretty pale-pink color, with delicate aromas of wild berry, cranberry and fresh raspberry. It shows bright, bubbling and persistent perlage. Italy

Canella Pinot Prosecco White (75cl) 20,00 € (20cl) 6,00 €
Straw yellow with lively perlage, the bouquet is fresh, fruity & aromatic; on the palate, it characteristically combines softness and freshness thanks to perfectly balanced acidity and sugar. Italy

Sangria

Litre Sangria 16,00 € 6,00 €

Litre Cava Sangria 20,00 € 8,00 €

Spirits

Vodka, Bacardi, Larios Gin, Bells Whisky, Soberano Brandy, Red Label, Captain Morgan's Rum, Malibu, Hierbas, Martini, Schnapps, Pernod	5,00 €
Hendricks	8,00 €
Gordons	6,50 €
Bombay	7,50 €
Tanqueray	7,50 €
Pink Gin	7,50 €
Blue Gin	7,50 €
Glenmorangie	8,00 €
Glenfiddich	8,00 €
Jamesons	8,00 €
Courvoisier	8,00 €
Southern Comfort	7,00 €
Spice Rum	7,00 €
Jack Daniels	8,00 €
Grand Marnier	8,00 €
Drambuie	7,50 €
Tia Maria	7,50 €
Campari	6,50 €
Aperol Spritz	8,50 €
Sambuca	6,00 €
Tequila	7,50 €
Disaronno	8,00 €
Cointreau	8,00 €
43	7,00 €
108	6,00 €
Dark Rum	6,00 €
Pimms	7,00 €
Liquor Coffee	7,50 €

VG **VEGAN**
V **VEGETARIANO**
GF **SIN GLUTEN**

¡Para reducir el impacto de plásticos en el ambiente, nosotros no servimos bebidas con pajitas, por favor pregunte deberías requiere uno, gracias!

Cocktails

Cosmopolitan	12,00 €
Absolut Lemon Vodka, Triple Sec, Zumo de arándanos, Zumo de limón	
Piña Colada	12,75 €
Bacardi, Malibu, Frangilco, Cream, Zumo de piña, Monin Coconut Purée	
Frozen Pina Colada	12,75 €
Pineapple & Mango, Bacardi, Frangilco, Cream, Monin Coconut Purée	
Mojito	12,00 €
Lima fresca, Azucar Sirope, Menta fresca, Bacardi, Agua con gas	
Frozen Daiquiri	12,75 €
Captain Morgan's Spiced Rum, Fresas y Frambuesas, Azucar Sirope, Zumo de limón fresca	
Sex on the Beach	12,00 €
Smirnoff Vodka, Peach Schnapps, Chambord, Zumo de naranja y arándanos	
Espresso Martini	12,00 €
Café, Smirnoff Vodka, Kahlua, Grano de café	
Porn Star Martini	12,75 €
Vanilla Vodka, Passoa, Monin Passion Fruit Purée, Zumo de limón fresca, servido con peq. Cava	
Mudslide	12,75 €
Vodka, Kahlua, Baileys, Helado, Nata	

Mocktails

Sunset	6,50 €
Orange Juice, Pineapple and Mango fruit, Sugar Syrup, Grenadine	
Waves Daiquiri	6,50 €
Strawberry and Raspberry fruit, Cranberry Juice, Grenadine	





Brunch

den ganzen Tag

FRISCH AUFGEBACKENES CROISSANT 2,00 €

NAPOLITANA MIT SCHOKOLATE..... 3,00 €

1. BIRCHER MUESLI 6,50 €

Ein gesundes Frühstück um den Tag zu beginnen. Wir tränken den Hafer in Mandelmilch, fügen zerdrückte Bananen, Vanille und Zimt hinzu. Serviert mit frischen Früchten, Nüssen und Samen. Vollwertig! **V VG**

2. ORANGE & BLOSSOM 7,00 €

mit Kardamom Chai Seed Pudding, Kokosnuss Vanillecreme, mit Walnussyrup und Früchtekompott **V VG GLUTEN FREE**

3. TOASTED GRANOLA 6,50 €

Geröstete Nüsse und Körner, frisches Obst, Kokonuss und Soja Yoghurt **V VG**

4. TOFU SCRAMBLE 7,00 €

Brot – gebackener geräucherter Tofu mit Kurkuma, Ingwer, Paprika, Zwiebeln und Spinat auf Vollkornbrot **V VG**
***Extra Würstchen 2,50 €**

4 B. FRÜHSTÜCKSSALAT 8,50 €

Leicht gedämpfter Broccoli, Bohnen, Nüsse, Salat und zwei pochierte Eier **V VG GLUTEN FREE**

5. FRENCH TOAST 7,50 €

Mit einem Twist! In Zimt gebutterte Brioche Scheiben, Frische Beeren und Creme Fraiche

6. PANCAKES 6,50 €

Drei Pfannkuchen, gemischte Beeren, frisches Obst.
*** Extra knuspriger Speck 2,00 € oder Banane 2,00 €**

7. TOASTED CRUMPETS oder ENGLISCHER MUFFIN 4,00 €

serviert mit Butter und Marmelade

7 B. TOAST 2 Scheiben Toastbrot oder Vollkorntoast 3,00 €

serviert mit Butter und Marmelade

8. AVOCADO & SMOKED SALMON 8,50 €

Zerdrückte Avocado, Streifen vom geräuchteten Lachs, Rührei, serviert auf einem gerösteten Brioche

9. AMERICAN BRUNCH 7,50 €

Drei Pfannkuchen, Rührei, knuspriger Speck, Maplesirup dazu

10. KOMPLETTES ENGLISCHES FRÜHSTÜCK 12,95 €

Zwei Scheiben Speck, gegrillte Würstchen und Tomaten, gebratene Pilze Schwarzer und Weißer Pudding, Bohnen, Toast und Eier Tee oder Kaffee nach Wahl

11. KOMPLETTES VEGETARISCHES FRÜHSTÜCK 9,95 €

Vegetarische Würstchen, gegrillte Tomaten, Pilze in Kräuterbutter, Bohnen, Toast und Eier nach Wahl **V**

12. STEAK & EGGS 14,95 €

Von Hand geschnittenes Sirloin Steak mit 2 Eiern gebraten
• Extra Brot Chorizo & Rote Zwiebeln 3,00 €
Kartoffelecken 3,00 € oder beides?!

14. SHAKSHUKA EIER 9,50 €

Nordafrikanische Art, pochiert in einer gewürzten Tomatensauce, zerböckelter Feta Käse, Granatapfelsamen und griechischer Joghurt (20 min. im Ofen gebacken) **V**
*** Extra Halloumi Käse 3,00 €**

15. EIER BENEDICT 8,50 €

Pochierte Eier, gestreifter Speck, Holländische Sauce, serviert mit gerösteten Muffin

16. EIER FLORENTINE 8,50 €

Pochierte Eier, Spinat, Holländische Sauce, serviert mit gerösteten Muffin **V**

17. EIER ROYALE 9,50 €

Pochierte Eier, geräucherter Lachs, Holländische Sauce, serviert mit gerösteten Muffin

18. EIER AUF TOAST 6,50 €

2 Spiegeleier, Rührei oder pochierte Eier auf weißem oder Vollkorn Toastbrot **V**

18 B. BOHNEN AUF TOAST 5,50 €

Warmes Toastbrot mit Heinz Bohnen on top!

19. BACON SANDWICH 5,50 €

3 Stück Speck auf weißem oder Vollkorn Toastbrot

20. WÜRSTCHEN SANDWICH 6,00 €

Würstchen auf weißem oder Vollkorn Toastbrot

21. KLASSISCH B.L.T 7,50 €

3 Scheiben gegrillter Speck, Tomatenscheiben, Salat, Mayonnaise auf weißem oder Vollkorn Toastbrot

22. VEGETARISCH L.T 7,00 €

Vegetarische Würstchen, Tomatenscheiben, Salat, Mayonnaise auf weißem oder Vollkorn Toastbrot **V**

23. HALLOUMI L.T 8,00 €

Gebratener Halloumi Käse, Tomatenscheiben, Salat, Mayonnaise auf weißem oder Vollkorn Toastbrot **V**

Toats, Wraps & Baguettes

Alle serviert mit Weissbrot oder Vollkornbrot

24. SCHINKEN & KÄSE TOAST 6,50 €
Schinken, Cheddar Käse,
serviert mit Krautsalat und glutenfreien Chips

24 B. SCHINKEN oder KÄSE-SALAT TOAST 6,50 €
Wähle zwischen Schinken oder Cheddar Käse,
serviert mit Salat, Tomate, Krautsalat und glutenfreien Chips

25. THUNFISCH & SCHMELZKÄSE TOAST 6,50 €
Thunfisch mit Cheddar Käse,
serviert mit Krautsalat und glutenfreien Chips

26. KÄSE & TOMATEN TOAST 6,50 €
Cheddar Käse und Tomatenscheiben,
serviert mit Krautsalat und glutenfreien Chips

27. ZITRONEN-THYMIAN-HÜHNCHEN WRAP 8,50 €
mit gegrilltem Gemüse, roter Pfeffer, Marmelade,
serviert mit Krautsalat und glutenfreien Chips

28. GERAUCHERTER LACHS WRAP 9,00 €
mit Kräuterschmelzkäse und gemischtem Salat,
serviert mit Krautsalat und glutenfreien Chips

29. FALAFEL WRAP 8,00 €
Proteinreicher Falafel Wrap mit gesunden hausgemachten
Falafel, gegrilltes Gemüse, Hummus, Citrus Tahini,
serviert mit Krautsalat und glutenfreien Chips **V N VG**

30. PLOUGHMANS BAGUETTE 7,50 €
Gratinierter Cheddar Käse mit Frühlingszwiebeln,
Mayonnaise und Apfel, auf Baguette mit Senfkörnern,
serviert mit Krautsalat und glutenfreien Chips **V**

31. SCHINKEN & APFEL BAGUETTE 8,50 €
Gegrillter Schinken & Zwiebeln, Apfelkompott, auf
Baguette, serviert mit Krautsalat und glutenfreien Chips

32. WAVES HÜHNCHEN & BACON BAGUETTE 8,50 €
Gegrilltes Hühnchen, Speck, Tomatenscheiben, gemischter Salat,
Mayonnaise, serviert mit Krautsalat und glutenfreien Chips

33. STEAK & ZWIEBEL BAGUETTE 9,50 €
Gebratenes Sirloin Steak mit karamelierten Zwiebeln
auf Baguette mit Meerrettich, serviert mit Krautsalat
und glutenfreien Chips

34. HÜHNCHEN & CHORIZO BAGUETTE 8,00 €
Gegrilltes Hühnchen & Chorizo, mit Guacamole
auf Baguette, serviert mit Krautsalat und glutenfreien Chips

35. GEGRILLTES HALLOUMI KÄSE BAGUETTE 8,50 €
Halloumi Käse, Tomatenscheiben, gemischter Salat,
auf Baguette mit Tzatziki, serviert mit Krautsalat
und glutenfreien Chips **V**

Angebote aus unserem Salat

36. SALAT DES HAUSES 7,50 €
Gehackte Tomaten, Gurken, rote Zwiebel, gemischte
Paprika, grüner Salat, Rocket mit Haus Dressing
V N VG GLUTENFREI

36 B. HÜHNCHEN SALAT 9,00 €
Gegrillte Hühnerbrust, Tomatenscheiben, gemischter Salat,
rote Zwiebeln, gemischte Paprika, Gurke, mit Hausdressing
GLUTENFREI

37. HÜHNCHEN CAESAR SALAT 9,50 €
Gegrillte Hühnerbrust, knuspriger Speck,
gemischter Salat, Kräuter Croutons, Parmesankäse,
mit klassischem Caesar Dressing

38. GRIECHISCHER SALAT 9,00 €
Gemischter Salat, Feta Käse, Oliven, Tomatenscheiben,
Gurke, rote Zwiebeln, gemischte Paprika
mit Oregano und Tzatziki **V**

39. HALLOUMI & WASSERMELONE SALAT 10,00 €
Gegrillter Halloumi Käse, frische Wassermelone
serviert auf Haussalat mit Balsamico **V GLUTENFREI**

40. THUNFISCH SALAT 13,95 €
Thunfisch, Tomaten, rote Zwiebel, schwarze Oliven
gekochtes Ei, Zitrone & Thymian Dressing
GLUTENFREI

41. SCHAFSKÄSE & ROTE BEETE SALAT 14,95 €
Schafskäse & Rote Beete, auf kandierten Walnüssen,
mit Bienenpollen, Apfelessig & Thymian Dressing **VG**

42. PROTEINREICHE FALAFEL 13,50 €
serviert auf Gemüse Quinoa Salat, Guacamole,
Chai Samen mit Zitrus Tahini Dressing
VG GLUTENFREI

43. ROSA HARRISA LACHS 14,50 €
mit pikantem Kichererbsen Quinoa Salat,
Pfeffer und Tomaten, Marokkanisches Dressing
GLUTENFREI

44. SCHWARZER PUDDINGSCOTCH EIER 14,95 €
auf warmer Kartoffel und knusprigem Speck,
Salat mit Senfkörnern

Hausgemachte Burger

45. KLASSISCHER BURGER 7,00 €
114 g Burger, Tomaten, grüner Salat, Burger-Relish Sauce
* Extra Käse 1,50 € Speck 2,00 €
Chorizo & rote Zwiebeln 3,50 €

46. WAVES BURGER 12,00 €
2 x 114 g Burger, knuspriger Speck, Käse, Tomaten
rote Zwiebel, grüner Salat, Burger-Relish Sauce,
mit Zwiebelringen

47. HÜHNCHEN BURGER 9,00 €
Gegrillte Hühnchenbrust, Salat, Zwiebel, Tomaten,
mit Mojo Mayonnaise

48. FISCH BURGER 8,50 €
Paniertes Kabeljau mit Salat, Tomaten und Sauce Tatar

49. FALAFEL BURGER 8,50 €
Kichererbsenpaste, Humus, Salat, Zwiebel, Tomaten
Tzatziki Dressing
* Extra HALLOUMI Käse 3,00 €

50. KALORIENARMER BURGER 8,50 €
Gegrilltes Beef Kofta auf Fladenbrot mit Minze
und fettarmer Joghurtsauce. Serviert mit Zitrone,
Kräutern und Salat. Kalorien insg. 520

51. NAKED BURGER 9,00 €
Wähle: BEEF, HÜHNCHEN, FISCH, FALAFEL, HALLOUMI,
Serviert mit Haussalat ohne Brot

52. FISCH & CHIPS 13,50 €
Paniertes Kabeljaufilet, Kartoffelecken, Erbsen und
Tartarsauce mit frischer Zitrone

53. HAM EGG & CHIPS 10,50 €
Marinierter Schinken, 2 Spiegeleier mit Pommes Frites

Pommes Frites

54. POMMES FRITES 2,50 €

55. CHUNKY CHIPS 3,00 €
Hausgemachte Kartoffelecken

56. SÜSSE POMMES FRITES 3,00 €
* Extras: KÄSE 1,50 €
CHORIZO, ROTE ZWIEBELN, KÄSE & SCHARF 3,50 €
SPECK, BBQ SAUCE & KÄSE 3,00 €

57. FIRE BUCKET 5,00 €
Von Hand geschnittene Kartoffeln mit Schale, Käse,
Jalapeño Pfeffer und Chorizo Wurst

58. BROT & BUTTER 3,00 €
2 Scheiben Toastbrot oder Vollkorntoast

... und Dips 2,00 €

"CHIPPY" CURRY SAUCE	SCHMELZKÄSE
BEEF GRAVY	TZATZIKI
SIRIACHA (HOT) SAUCE	SÜSSE CHILLI SAUCE
HUMMUS	CITRUS TAHINI

Beilagen

59. OLIVEN IN ORANGE & THYMIAN EINGELEGT .. 3,50 €

60. KRAUTSALAT 3,50 €

61. FALAFEL & DIPS 7,50 €

**62. SCHWARZER PUDDING SCOTCH EGG
& PICCALLI** 7,50 €

63. ZWIEBELRINGE & 3 DIPS NACH WAHL 7,50 €

64. SCHAFSKÄSE & ROTE BEETE 8,00 €

**65. GROSSE PORTION HÜHNCHEN POPCORN
& 3 DIPS NACH WAHL** 7,50 €

Kinder Menu

Alle Gerichte 5,00 €, oder wie ausgezeichnet

66. HÜHNCHEN & POMMES FRITES

67. BURGER & POMMES FRITES

Wähle zwischen BEEF, KÄSE, HÜHNCHEN, FISCH

68. TOAST mit POMMES FRITES

Wähle zwischen SCHINKEN & KÄSE, THUNFISCH & KÄSE
oder KÄSE & TOMATEN

69. MINI BRUNCH

2 Pfannkuchen, Rührei und knuspriger Speck mit Ahornsyrup

70. TOAST & MARMELADE 1 Scheibe Toast 2,50 €

71. PANCAKES 2 Pfannkuchen

mit Schokoladensauce oder Ahornsyrup

72. MINI FISH & CHIPS

Kleine Portion Fisch mit Pommes Frites

73. GEMÜSE STICKS mit HUMMUS 4,00 €

Sonntags ist Grilltag!

1 GANG 13,95 € 2 GÄNGE 16,95 €

SONNTAG AB MITTAG

Wähle aus den folgenden:

RINDFLEISCH

HÜHNCHEN

SCHWEINEFLEISCH MIT KRUSTE

VEGETARISCHES GERICHT

FISCH NACH TAGESANGEBOT

3 SORTEN FLEISCH extra 3,00 €

Alles serviert mit
traditioneller OFENKARTOFFEL, GEMÜSE DER SAISON,
YORKSHIRE PUDDING und ROTWEIN!

Hausgemachte Desserts

JEDEN SONNTAG

KAFFEE und KUCHEN 6,50 €

nur KUCHEN 3,70 €

Aktuelle Kuchenangebote immer frisch!

ZITRONENKUCHEN

KAROTTENKUCHEN Glutenfrei

LEMONCELLO

SCHOKOLADENKUCHEN Glutenfrei

NAPOLITANA MIT SCHOKOLADE

CROISSANT

Heisse Getränke

Kaffee mit Milch	3,00 €
Latte	4,00 €
Cappuccino mit Sahne	3,20 €
Americano	2,70 €
Cortado	2,20 €
Espresso	2,20 €
Solo	2,20 €
Doppelter Espresso	3,70 €
Kaffee & Brandy	7,50 €
Tee	3,00 €
Heisse Schokolade	3,20 €
Lumumba	7,50 €
Carajillo	4,00 €
Ice Coffee	4,00 €

Softgetränke

Eistee	3,00 €
Smoothies	4,75 €
Milchshakes	6,00 €
(Vanille, Schoko, Erdbeere, Schoko Minze, Banane)	
Coke, Zero, Fanta Orange, Fanta Lemon, Tonic,	3,00 €
Tonic Light, Soda, Sprite, Stilles/Sprudel Wasser, Orangensaft, Ananassaft, Cranberrysaft, Apfelsaft, Dry Ginger	
Pink Tonic, Blue Tonic	3,50 €
Frisch gepresster Orangensaft	4,75 €
Squash	2,00 €
Red Bull	4,50 €
Dash	1,00 €

Biere

gezapfte Biere / Flaschenbiere

Pint Thatchers	4,20 €	Halb	2,20 €
Pint Estrella	4,00 €	Halb	2,10 €
Pint Shandy	4,00 €	Halb	2,20 €
Pint Limon Shandy	4,00 €	Halb	2,20 €
Coronita	4,20 €		
San Miguel	4,00 €		
Budweiser	4,00 €		
Guinness	4,70 €		
John Smiths	4,20 €		
Magners	5,50 €		
Strawberry & Lime Magners	5,50 €		
Berries Magners	5,50 €		
Peroni	4,20 €		
Ohne Alkohol	3,00 €		

Weissweine

Wein Flasche Glas

Hauswein Weiss 16,00 € 5,00 €

Unser Hauswein ist halbtrocken.

Bitte fragen Sie den Kellner für weitere Details.

Sincronia Weiss 19,00 € 6,50 €

Shiraz (Mesquida, Mallorca)

Chardonnay, Prensal, Callet, Shiraz, Merlot, Cabernet Sauvignon.

Frische Note mit einem Hauch von Limette, Beeren, Birne und Aprikose. Ein leichter trockener Wein.

Martin Códax Alberiño 19,00 € 6,50 €

(Galicia, Spain) 100% Alberiño grape

Klar, leicht grünliche Farbreflexion. Medium intensiv mit Citrus Note. In erster Linie Weissdorn, Jasmin und Orangenblütengeschmack mit herberem Abgang.

Mortitx Weiss 19,00 € 6,50 €

(Escorca, Mallorca)

Malvasia, Moscatel, Riesling, Chardonnay.

Blasse Farbe, feine und elegante Note. Intensives Bouquet mit einem Hauch von exotischer Frucht, Limone und Birne.

Chablis Weiss 25,00 € 7,50 €

la chablisienne la serene - (Burgundy, France)

Chardonnay Traube. Geschmack fokussiert mit einer Apfel- und Birnennote, Grapefrucht. Klar und erfrischend, lebendig aber einfach und leicht im Abgang.

Roséweine

House Rose 16,00 € 5,00 €

Maciá Batle (Binissalem, Mallorca)

Mantle black, Merlot Cabernet Sauvignon und Syrah.

Jahreszeit September. Klar und hell, roséfarbene

Richtung Erdbeere, fruchtiges Aroma, leicht und frisch.

Ramón Bilbao Blush 19,00 € 6,50 €

(Rioja, Spain)

Aus 100% Grenache. Blumiger Wein im eleganten lachs-farbenen Ton. Frisch fruchtiges Aroma, Limone, Kirsche.

Querel Blush 19,00 € 6,50 €

(S'Alqueria Blanca)

Lokaler Wein. Leicht und delikat, duftend blumig.

Dunkler Lachston mit Fruchtnote. Leichter Abgang.

Sincronia Rose 19,00 € 6,50 €

(Mesquida, Mallorca)

Cabernet Sauvignon, Merlot.

Leichte rosé-pink Farbe, klares intensives Fruchtroma.

Rotweine

Houswein Rot 16,00 € 5,00 €

Faustino Rivero Rioja Crizanza

Leichtes Rot, klar und leuchtend. Hervorragende Barriquenote, vollmundig und leicht, blumig mit leichtem Abgang. Spain

Sincronia Red 19,00 € 6,50 €

(Mesquida, Mallorca)

Cabernet Sauvignon, Merlot and Syrah. Waldfrucht mit erdiger Note und einem Touch von Toast und Schärfe. Geschmack von, Schwarzbeere und Himbeere.

Bela Tinto Roble 20,00 € 7,00 €

(Ribera Del Duero, Spain)

Tiefrote Farbe. Komplexe Aromen nach dunklen Beeren, leichter Tannin, welcher dem Wein eine lange Lebensdauer gibt.

Prosecco / Sekt

Codorníu 1551 (20 cl) 6,00 €

Brut, Macabeo, Xarel.lo, Parellada. Pale helle Farbe, Zitrusaromen, Mandelnote. Spain

Canella Pinot

Prosecco Rosé (75cl) 20,00 € (20cl) 6,00 €

Hergestellt aus der Pinot Nero Traube, Rosé bis Kirschfarben pikelt mit delikaten Aromen von Wildbeeren und frischen Himbeeren. Italy

Canella Pinot

Prosecco White (75cl) 20,00 € (20cl) 6,00 €

Stark perlendes gelb, fruchtiges und aromatisches Bouquet, charakteristisch weich und frisch Dank perfekter Ausgewogenheit. Italy

Sangria

Liter Sangria 16,00 € 6,00 €

Liter Cava Sangria 20,00 € 8,00 €

Spirituosen

Vodka, Bacardi, Larios Gin, Bells Whisky, Soberano Brandy, Red Label, Captain Morgan's Rum, Malibu, Hierbas, Martini, Schnapps, Pernod	5,00 €
Hendricks	8,00 €
Gordons	6,50 €
Bombay	7,50 €
Tanqueray	7,50 €
Pink Gin	7,50 €
Blue Gin	7,50 €
Glenmorangie	8,00 €
Glenfiddich	8,00 €
Jamesons	8,00 €
Courvoisier	8,00 €
Southern Comfort	7,00 €
Spice Rum	7,00 €
Jack Daniels	8,00 €
Grand Marnier	8,00 €
Drambuie	7,50 €
Tia Maria	7,50 €
Campari	6,50 €
Aperol Spritz	8,50 €
Sambuca	6,00 €
Tequila	7,50 €
Disaronno	8,00 €
Cointreau	8,00 €
43	7,00 €
108	6,00 €
Dark Rum	6,00 €
Pimms	7,00 €
Liquor Coffee	7,50 €

VG **VEGAN**
V **VEGETARISCH**
GF **GLUTENFREI**

Aus Umweltschutzgründen servieren wir keine Getränke mit Strohhalmen. Möchten sie dennoch einen haben, bitte fragen Sie unseren Service danach.

Cocktails

Cosmopolitan	10,00 €
Absolut Lemon Vodka, Triple Sec, Cranberrysaft, frischer Limettensaft	
Piña Colada	10,00 €
Bacardi, Malibu, Frangilco, Sahne, Ananassaft, Monin Kokos Purée	
Frozen Pina Colada	10,00 €
Ananas & Mango, Bacardi, Frangilco, Sahne, Monin Kokos Purée	
Mojito	10,00 €
Frische Limetten Stückchen, Zuckersyrup, Frische Minze, Bacardi, Soda Wasser	
Frozen Daiquiri	10,00 €
Captain Morgan's Spiced Rum, Erdbeeren und Himbeeren, Zuckersyrup, frischer Limettensaft	
Sex on the Beach	10,00 €
Smirnoff Vodka, Peach Schnapps, Chambord, Orangensaft, Cranberrysaft	
Espresso Martini	10,00 €
Kaffee, Smirnoff Vodka, Kailua, Kaffeebohnen	
Porn Star Martini	12,00 €
Vanilla Vodka, Passoa, Monin Passion Fruit Purée, frischer Limettensaft, serviert mit einem Schuss Sekt	
Mudslide	12,75 €
Vodka, Kahlua, Baileys, Eis, Sahne	

Mocktails

Sunset	6,50 €
Orangensaft, Ananas und Mango, Syrup, Grenadine	
Waves Daiquiri	6,50 €
Erdbeeren und Himbeeren, Granatapfelsaft, Grenadine	



BUCKETS OF
HOMEMADE CHIPS
WITH VARIOUS
TOPPINGS

*Breakfast
Sandwiches*

GOURMET
SANDWICHES

HOT PIES, PASTRIES,
FRESHLY BAKED
BREAD, GLUTEN FREE
OPTIONS

*We also sell English
products over the counter*

FILL YOUR OWN
SALAD BOXES

YACHT
PROVISIONING

HEALTHY OPTIONS ON
OUR „BRUNCH“ MENU

GLUTEN FREE
OPTIONS

*„Create your own“
from our fresh
chilled counter*

**BOAT
DELIVERIES**

*English and
homemade products*

ALL DIETARY
REQUIREMENTS

BESPOKE HAMPERS
AND PICNICS

SPIRITS,
WINES, SOFT
DRINKS, MEAT,
FISH AND
DAIRY
PRODUCTS

WELCOME
PACKS

*Freshly cooked
whole Chicken
for takeaway!*

ORDER
ON LINE,
OR BY
WHATSAPP
(24 hours
notice required)