

## APERITIVOS

<b>Boquerones en vinagre</b> Con patatas fritas	5,00€
<b>Pincho de tortilla de patatas</b>	2,50€
<b>Pincho de tortilla de patatas con sobrasada</b>	3,00€
<b>Olivas rellenas</b>	1,80€
<b>Almendras</b>	2,00€
<b>Lata de mejillones</b>	6,50€
<b>Lata de berberechos</b>	10,00€

## TAPAS

<b>Marinera</b>	2,90€
<b>Ensaladilla de alcachofa</b>	3,30€/5,30€
<b>Ensaladilla rusa</b>	2,80€/4,90€
<b>Ensaladilla 33</b> Huevo frito sobre ensaladilla rusa	5,30€
<b>Croquetas artesanas (Sin gluten)</b> Jamón ibérico, boletus o de berenjena con queso	2,10€/ud
<b>Crujientes de pollo</b> Con salsa miel y mostaza	4,90€/8,50€
<b>Nuestras bravas</b>	7,00€
<b>Queso fresco en tempura</b> Con dulce de tomate	4,90€/8,50€
<b>Tabla de jamón ibérico</b>	14,00€
<b>Patatas trufadas</b>	12,00€

## ENSALADAS

<b>César</b> Mezclum de lechugas, tomate Raf, pollo crujiente, queso, picatostes y salsa César	9,90€
<b>Burrata</b> Mezclum de lechugas, tomate Raf, burrata y un toque de vinagre de módena	11,00€

## MONTADITOS

<b>Calendura</b> Pechuga de pollo, tomate seco, cebolla y mayonesa	4,50€
<b>Raval</b> Sobrasada, cebolla caramelizada y queso brie	4,50€
<b>Vinalopó</b> Salmón, queso crema y nueces	4,50€
<b>Santa María</b> Solomillo de vaca madurada y mantequilla trufada	7,90€

## BURGERS

Con pan de brioche

<b>Pusol</b> 180gr de pollo crujiente, queso brie, rúcula, láminas de tomate y cebolla crujiente acompañada con bastones de patata	10,90€
<b>Imperial</b> 180gr de burger de buey, queso de rulo de cabra, bacon, cebolla caramelizada y salsa de trufa acompañado con bastones de patata	12,00€
<b>Altamira</b> 180gr de burger de buey, guacamole, queso cheddar y cebolla crujiente acompañado con bastones de patata	11,60€
<b>Sixto</b> 180gr de burger de angus, hojas verdes, queso parmesano y láminas de tomate, acompañado con bastones de patata	13,40€

## POSTRES

<b>Tarta de chocolate negro con texturas</b>	4,90€
<b>Carrot cake</b>	4,90€
<b>Lemon pie</b>	4,90€

## CAFÉS

Opciones de leche: entera, desnatada, bebida de soja, sin lactosa

Solo	1,30€
Cortado	1,40€
Con leche	1,50€
Americano	1,50€
Bombón	1,50€
Carajillo	2,50€
Expreso	1,30€
Belmonte	1,60€
Irlandés	3,50€
Capuccino	2,00€
Capuccino Vienés	4,00€
Asiático	4,00€

## TÉS E INFUSIONES

Té negro	1,50€
Té verde	1,50€
Té frutas del bosque	1,50€
Roibos	1,50€
Manzanilla	1,50€
Tila	1,50€
Menta poleo	1,50€
Manzapol	1,80€

## ZUMOS Y LÁCTEOS

Zumo de piña o melocotón	2,00€
Zumo de tomate	2,00€
Zumo de naranja natural	2,20€
Vaso de leche	1,50€
Colacao	2,00€
Batido de chocolate	2,00€

## BOLLERÍA

Croissant clásico	1,70€
Croissant Nutella	2,20€
Muffin	1,70€
Ensaimada	1,70€
Bizcocho casero	2,40€
Gofre chocolate	2,50€
Croissant jamón york y queso	2,50€

## TOSTADAS

Pan casero - semillas - sin gluten

Aceite de oliva virgen extra	1,20€
Aceite de oliva virgen extra y tomate rallado natural	1,30€
Mantequilla y mermelada	1,30€
Jamón serrano	2,40€
Jamón york	2,00€
Queso semicurado	2,20€
Jamón serrano y queso	3,20€
Queso fresco y orégano	2,20€
Atún con tomate natural rallado	2,20€
Hummus, aguacate y tomate	3,20€
Salmón ahumado y mantequilla	3,00€



---

## REFRESCOS

---

Coca Cola	2,20€
Coca Cola Zero	2,20€
Coca Cola Zero Zero	2,20€
Fanta de naranja	2,20€
Fanta de limón	2,20€
Aquarius limón	2,20€
Aquarius naranja	2,20€
Nestea	2,20€
Bitter Kas	2,20€
Tónica Royal Bliss	2,30€
Agua con gas	2,00€
Agua Solan de Cabras 50cl	1,50€
Red Bull	2,50€

---

## VINOS

---

### Tintos:

Azpilicuenta Crianza, Rioja	3,50€ - 17,00€
Finca Resalso, Ribera del Duero	3,50€ - 17,00€

### Blancos:

Marqués de Vizhoja - Rueda, Verdejo	3,50€ - 16,00€
Fizzy Frizzante - Verdejo	3,50€ - 16,00€

### Rosado:

Faustino VII	3,50€ - 16,00€
--------------	----------------

---

## GRANIZADOS

---

Limón granizado grande	3,00€
Limón granizado pequeño	2,00€
Café granizado pequeño	2,50€
Café granizado grande	3,50€
Café bombón granizado	1,80€

---

## CERVEZAS

---

Mahou 5 estrellas	2,50€
Mahou 0,0 tostada	2,50€
Mahou sin gluten	2,50€
Mahou limón	2,50€
1906 Reserva especial	3,00€
Alhambra reserva	3,00€
Caña	2,50€
Pinta	3,50€
Tinto de verano	3,50€
Coronita	3,00€

---

## VERMUTS

---

Yzaguirre rojo	4,00€
Yzaguirre blanco	4,00€
Martini rojo	4,00€
Martini blanco	4,00€
Martini sin alcohol rojo	4,00€
Campari	4,50€



---

## VODKA

---

Absolut	6,00€
---------	-------

---

## WHISKY

---

Red Label	6,00€
-----------	-------

Black Label	9,00€
-------------	-------

Blue Label	30,00€
------------	--------

Macallan	11,00€
----------	--------

Jack Daniels	8,00€
--------------	-------

Cutty Shark	6,00€
-------------	-------

Cardhu	10,00€
--------	--------

Chivas	6,00€
--------	-------

---

## GINEBRA

---

Beefeater	7,00€
-----------	-------

Larios rose	7,00€
-------------	-------

Seagrams	7,00€
----------	-------

Tanqueray	7,00€
-----------	-------

Tanqueray 0,0	6,00€
---------------	-------

Martin Miller	9,00€
---------------	-------

Mombasa	9,00€
---------	-------

Botanic	9,00€
---------	-------

G'Vine	10,00€
--------	--------

---

## RON

---

Barceló	7,00€
---------	-------

Brugal	7,00€
--------	-------

Cacique	7,00€
---------	-------

Bacardi	7,00€
---------	-------

Matusalem 15 años	12,00€
-------------------	--------

Zacapa 23 años	12,00€
----------------	--------

Pampero Aniversario	9,00€
---------------------	-------

Legendario	8,00€
------------	-------

---

## TEQUILA

---

José Cuervo	4,00€
-------------	-------

Don Julio	9,00€
-----------	-------

---

## CÓCTELES

---

Mojito	7,00€
--------	-------

Margarita	7,50€
-----------	-------

Bloody Mary	7,00€
-------------	-------

Daiquiri	8,00€
----------	-------

---

## CHAMPAGNE

---

Moët & Chandon	55,00€
----------------	--------

Veuve Clicquot	60,00€
----------------	--------



## APERITIFS

Anchois au vinaigre	5,00€
Pincho de tortilla de pommes de terre	2,50€
Pincho de tortilla de pommes de terre à la soubressade	3,00€
Olives farcies	1,80€
Amandes	2,00€
Conserve de moules	6,50€
Conserve de coques	10,00€

## TAPAS

Marinera (rousquille avec salade russe et anchois)	2,90€
Salade d'artichauts	3,30€/5,30€
Salade russe	2,80€/4,90€
Salade 33 Oeuf au plat sur salade russe	5,30€
Croquetas maison (sans gluten) Jambon ibérique, champignons ou aubergine au fromage	2,10€/ud
Croquant de poulet Avec sauce miel et moutarde	4,90€/8,50€
Nos bravas	7,00€
Fromage frit Avec de la confiture de tomates	4,90€/8,50€
Plateau de jambon ibérique	14,00€

## SALADES

César Mélange de laitues, tomate Raf, poulet croustillant, fromage, croûtons et sauce César	9,90€
Burrata Mélange de laitues, tomate Raf, burrata et une pointe de vinaigre de modène	11,00€

## MONTADITOS

Calendura Blanc de poulet, tomate sèche, oignon et mayonnaise	4,50€
Raval Soubressade, oignon caramélisé et Brie	4,50€
Vinalopó Saumon, fromage à tartiner et noix	4,50€
Santa María Filet de boeuf maturé et beurre truffé	7,90€

## HAMBURGERS

Avec pain brioché

Pusol 180gr de poulet croustillant, Brie, roquette, tranches de tomate et oignons frits accompagné de bâtons de pommes de terre	10,90€
Imperial 180gr de burger de bœuf, fromage de chèvre roulé, bacon, oignon caramélisé et sauce à la truffe accompagné de bâtons de pommes de terre	12,00€
Altamira 180gr de burger de bœuf, guacamole, fromage cheddar et oignons frits accompagné de bâtons de pommes de terre	11,60€
Sixto 180gr de burger de bœuf Angus, feuilles vertes, Parmesan et tranches de tomate, accompagné de batons de pommes de terre	13,40€

## DESSERTS

Tarte au chocolat noir en textures	4,90€
Carrot cake	4,90€
Lemon pie (Tarte au citron)	4,90€



## CAFÉS

Options de lait: entier, écrémé, boisson aux soja, sans lactose

Noir (solo)	1,30€
Noisette	1,40€
Au lait	1,50€
Américain	1,50€
Bombón (au lait concentré)	1,50€
Carajillo (café avec brandy/rhum)	2,50€
Espresso	1,30€
Belmonte	1,60€
Irlandais	3,50€
Capuccino	2,00€
Capuccino Viennois	4,00€
Asiatique	4,00€

## THÉS ET INFUSIONS

Thé noir	1,50€
Thé vert	1,50€
Thé fruits rouges	1,50€
Roibos	1,50€
Camomille	1,50€
Tilleul	1,50€
Menthe poleo	1,50€
Manzapol	1,80€

## JUS ET PRODUITS LAITIERS

Jus d'ananas ou pêche	2,00€
Jus de tomate	2,00€
Jus d'orange naturel	2,20€
Verre de lait	1,50€
Colacao	2,00€
Milkshake au chocolat	2,00€

## VIENNOISERIES

Croissant classique	1,70€
Croissant Nutella	2,20€
Muffin	1,70€
Gâteau maison	2,40€
Gaufre au chocolat	2,50€
Croissant jambon de york et fromage	2,50€

## TARTINES

Pain maison - au graines - sans gluten

Huile d'olive vierge extra	1,20€
Huile d'olive vierge extra et tomate râpée naturelle	1,30€
Beurre et confiture	1,30€
Jambon serrano	2,40€
Jambon de york	2,00€
Fromage semi-affiné	2,20€
Jambon serrano et fromage	3,20€
Fromage frais et origan	2,20€
Thon et tomate naturelle râpée	2,20€
Houmous, avocat et tomate	3,20€
Saumon fumé et beurre	3,00€



## BOISSONS

Coca Cola	2,20€
Coca Cola Zéro	2,20€
Coca Cola Zéro Zéro	2,20€
Fanta orange	2,20€
Fanta citron	2,20€
Aquarius citron	2,20€
Aquariusorange	2,20€
Nestea	2,20€
Bitter Kas	2,20€
Tonique Royal Bliss	2,30€
Eau gazeuse	2,00€
Eau Solan de Cabras 50cl	1,50€

## VINS

### Rouges:

Azpilicueta Crianza, Rioja	3,50€ - 17,00€
Finca Resalso, Ribera del Duero	3,50€ - 17,00€

### Blancs:

Marqués de Vizhoja - Rueda,	3,50€ - 16,00€
Fizzy Frizzante - Verdejo	3,50€ - 16,00€

### Rosés:

Faustino VII	3,50€ - 16,00€
--------------	----------------

## GRANIZADOS

Grand granité au citron	3,00€
Petit granité au citron	2,00€
Petit café glacé	2,50€
Grand café glacé	3,50€
Café bombón granité	1,80€

## BIERES

Mahou 5 estrellas	2,50€
Mahou 0,0 toastée	2,50€
Mahou sans gluten	2,50€
Mahou citron	2,50€
1906 Reserva especial	3,00€
Alhambra reserva	3,00€
Pression	2,20€
Pinte	3,50€
Tinto de verano	3,50€
Coronita	3,00€

## VERMUTS

Yzaguirre rouge	4,00€
Yzaguirre blanc	4,00€
Martini rouge	4,00€
Martini blanc	4,00€
Martini sans alcool rouge	4,00€
Campari	4,50€



---

## VODKA

---

Absolut	6,00€
---------	-------

---

## WHISKY

---

Red Label	7,00€
Black Label	9,00€
Blue Label	30,00€
Macallan	10,00€
Jack Daniels	9,00€
Cutty Shark	7,00€
Cardhu	10,00€
Chivas	9,00€

---

## GIN

---

Beefeater	7,00€
Larios rose	7,00€
Seagrams	7,00€
Tanqueray	7,00€
Tanqueray 0,0	6,00€
Martin Miller	9,00€
Mombasa	9,00€
Botanic	9,00€
G'Vine	10,00€

---

## RHUM

---

Barceló	7,00€
Brugal	7,00€
Cacique	7,00€
Bacardi	7,00€
Matusalem 15 années	12,00€
Zacapa 23 années	12,00€
Pampero anniversaire	9,00€
Legendario	8,00€

---

## TEQUILA

---

José Cuervo	4,00€
Don Julio	9,00€

---

## COCKTAILS

---

Mojito	7,00€
Margarita	7,50€
Bloody Mary	7,00€
Daiquiri	8,00€

---

## CHAMPAGNE

---

Moët & Chandon	55,00€
Veuve Clicquot	60,00€





## APPETIZERS

Anchovies in vinegar	5,00€
Spanish omelette portion	2,50€
Potato omelette portion with Majorcan sausage (cream)	3,00€
Stuffed olives	1,80€
Almonds	2,00€
Can of mussels	6,50€
Can of cockles	10,00€

## TAPAS

Sailor	2,90€
Artichoke salad	3,30€/5,30€
Russian salad	2,80€/4,90€
Salad 33 Fried egg on Russian salad	5,30€
Artisan croquettes (without gluten) Iberian ham, boletus or aubergine with cheese	2,10€/ud
Crispy chicken With honey and mustard sauce	4,90€/8,50€
Our homemade bravas With sweet tomato	7,00€
Fresh Cheese Tempura	4,90/8,50€
Iberian ham	14,00€

## SALADS

Caesar salad Mixed lettuce, Raf tomato, crispy chicken, cheese, croutons and Caesar sauce	9,90€
Burrata Salad Arugula leaves, Raf tomato, burrata and a touch of Modena vinegar	11,00€

## MONTADITOS/CANAPÉ

Calendura Chicken breast, dried tomato, onion and mayonnaise	4,50€
Raval Majorcan sausage (cream), caramelized onion and brie cheese	4,50€
Vinalopó Salmon, cream cheese and walnuts	4,50€
Santa María Madurated beef tenderloin and truffle butter	7,90€

## BURGERS

With brioche bread

Pusol 180gr of crispy chicken, brie cheese, arugula, tomato slices and crispy onion served with potato sticks	10,90€
Imperial 180gr of beef burger, curly goat cheese, bacon, caramelized onion and truffle sauce accompanied with potato sticks	12,00€
Altamira 180gr of beef burger, guacamole, cheddar cheese and crispy onion served with potato sticks	11,60€
Sixto 180gr of angus burger, green leaves, parmesan cheese and tomato slices, accompanied with potato sticks	13,40€

## DESSERTS

Tarta de chocolate negro con texturas	4,90€
Carrot cake	4,90€
Lemon pie	4,90€



## COFFEE

Opciones de leche: entera, desnatada, bebida de soja, sin lactosa

Coffee (just coffee)	1,30€
Espresso with a dash of milk	1,40€
Coffee Latte	1,50€
American Coffee	1,50€
Bombón (condensed milk with espresso)	1,50€
Carajillo (Coffee with some of cognac, rum, anise, pomace or whiskey)	2,50€
Espresso	1,30€
Belmonte Coffee (condensed milk with espresso plus a shot of Brandy Belmonte)	1,60€
Irish Coffee	3,50€
Capuccino	2,00€
Viennese Cappuccino	4,00€
Asian Coffee	4,00€

## TEAS AND INFUSIONS

Black tea	1,50€
Green Tea	1,50€
Rooibos forest fruit tea	1,50€
Rooibos	1,50€
Chamomile tea	1,50€
Linden tea	1,50€
Mint pennyroyal Tea	1,50€
Chamomile and pennyroyal tea together	1,80€

## JUICES AND DAIRY

Pineapple or peach juice	2,00€
Tomato juice	2,00€
Fresh orange juice	2,20€
Cup of milk	1,50€
Colacao and milk	2,00€
Chocolate milkshake	2,00€

## PASTRIES

Classic croissant	1,70€
Nutella Croissant	2,20€
Muffins	1,70€
Ensaïmada (coiled puff pastry from Mallorca)	1,70€
Homemade cake	2,40€
Chocolate waffle	2,50€
York ham plus cheese croissant	2,50€

## TOASTS

Homemade bread - seeds - gluten free

Extra virgin olive oil	1,20€
Extra virgin olive oil and natural grated tomato	1,30€
Butter and jam	1,30€
Serrano ham	2,40€
York ham	2,00€
Semi-cured cheese	2,20€
Serrano ham and cheese	3,20€
Fresh cheese and oregano	2,20€
Tuna with grated natural tomato	2,20€
Hummus, avocado and tomato	3,20€
Smoked salmon and butter	3,00€



---

## SOFT DRINKS

---

Coke	2,20€
Coke Zero	2,20€
Coke Zero Zero	2,20€
Orange soda (Fanta)	2,20€
Lemon soda (Fanta)	2,20€
Aquarius lemon	2,20€
Aquarius orange	2,20€
Nestea	2,20€
Bitter Kas	2,20€
Royal Bliss Tonic	2,30€
Soda water	2,00€
Solan Goat Water 50cl	1,50€
Red Bull	2,50€

---

## WINES

---

### Reds:

Azpilicueta Crianza, Rioja	3,50€ - 17,00€
Finca Resalso, Ribera del Duero	3,50€ - 17,00€

### Whites:

Marqués de Vizhoja - Rueda, Verdejo	3,50€ - 16,00€
Fizzy Frizzante - Verdejo	3,50€ - 16,00€

### Pinkish:

Faustino VII	3,50€ - 16,00€
--------------	----------------

---

## BEERS

---

Mahou 5 stars	2,50€
Mahou 0,0 Toasted	2,50€
Mahou gluten free	2,50€
Mahou lemon	2,50€
1906 Special reserve	3,00€
Alhambra reserve	3,00€
Half pint	2,20€
Pint	3,50€
Tinto de verano (red wine with soda)	3,50€
Coronita	3,00€

---

## VERMUTS

---

Yzaguirre red	4,00€
Yzaguirre white	4,00€
Martini red	4,00€
Martini white	4,00€
Martini alcohol-free	4,00€
Campari	4,50€



---

## VODKA

---

Absolut 6,00€

---

## WHISKY

---

Red Label 7,00€

Black Label 9,00€

Blue Label 30,00€

Macallan 11,00€

Jack Daniels 8,00€

Cutty Shark 7,00€

Cardhu 10,00€

Chivas 7,00€

---

## GIN

---

Beefeater 7,00€

Larios rose 7,00€

Seagrams 7,00€

Tanqueray 7,00€

Tanqueray 0,0 6,00€

Martin Miller 9,00€

Mombasa 9,00€

Botanic 9,00€

G'Vine 10,00€

---

## RUM

---

Barceló 7,00€

Brugal 7,00€

Cacique 7,00€

Bacardi 7,00€

Matusalem 15 years 12,00€

Zacapa 23 years 12,00€

Pampero anniversary 9,00€

Legendario 8,00€

---

## TEQUILA

---

José Cuervo 4,00€

Don Julio 9,00€

---

## COCKTAILS

---

Mojito 7,00€

Margarita 7,50€

Bloody Mary 7,00€

Daiquiri 8,00€

---











## CHAMPAGNE

---

Moët & Chandon 55,00€

Veuve Clicquot 60,00€

## APERITIVOS

Boquerones en vinagre	
Pincho de tortilla de patatas	
Pincho de tortilla de patatas con sobrasada	  
Olivas rellenas	 
Almendras	
Lata de mejillones	
Lata de berberechos	













## TAPAS

Marinera	    
Ensaladilla de alcachofa	   
Ensaladilla rusa	   
Ensaladilla 33 Huevo frito sobre ensaladilla rusa	   
Croquetas jamón	 
Croquetas boletus	 
Croquetas berenjena con queso	 
Crujientes de pollo Con salsa Miel y mostaza	 
Nuestras bravas	  
Queso fresco en tempura con confitura de tomate	 
Tabla de jamón ibérico	

## ENSALADAS














César	    
Burrata	

## MONTADITOS












Calendura Pechuga de pollo, tomate seco, cebolla y mayonesa	  
Raval Sobrasada, cebolla caramelizada y queso brie	  
Vinalopó Salmón, queso crema y nueces	   
Santa María Solomillo de ternera y mantequilla trufada	 

## BURGERS

Con pan de brioche

Pusol 180gr de pollo crujiente, queso brie, rúcula, láminas de tomate y cebolla crujiente acompañada con bastones de patata	  
Imperial 180gr de burger de buey, queso de rulo de cabra, bacon, cebolla caramelizada y salsa de trufa acompañado con bastones de patata	   
Altamira 180gr de burger de buey, guacamole, queso cheddar y cebolla crujiente acompañado con bastones de patata	   
Sixto 180gr de burger de angus, hojas verdes, queso parmesano y láminas de tomate, acompañado con bastones de patata	 

## POSTRES


Tarta de chocolate negro con texturas	    
Carrot cake	  
Lemon pie	  

## CAFÉS


Opciones de leche: entera, desnatada, bebida de soja, sin lactosa

Solo

Cortado

Con leche 

Americano


Bombón 


Carajillo

Expreso

Belmonte

Irlandés 

Capuccino 

Capuchino Vienés 

Asiático 

## TÉS E INFUSIONES

Té negro

Té verde primavera

Té frutas del bosque

Roibos

Manzanilla

Tila

Menta poleo

Manzapol




## ZUMOS Y LÁCTEOS


Zumo de piña o melocotón

Zumo de tomate




Zumo de naranja natural





Vaso de leche 

Colacao 





Batido de chocolate 






## BOLLERÍA


Croissant clásico   

Croissant Nutella    

Muffin    

Bizcocho casero    

Gofre chocolate     



Croissant jamón york y queso   


## TOSTADAS


Pan casero - semillas - sin gluten



Aceite de oliva virgen extra 


Aceite de oliva virgen extra y tomate rallado natural 

Mantequilla y mermelada  

Jamón serrano 




Jamón york    

Queso semicurado  

Jamón serrano y queso 

Queso fresco y orégano  

Atún con tomate natural rallado  

Salmón ahumado y mantequilla   



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES