

# PARA COMER

60°  
GASTROBAR

## ENTRANTES

Empanadas Argentinas de carne	5.50
Empanadas mozzarella y tomate confitado	5.50
Brioche de cochinita pibil cebolla encurtida y pico de gallo	16.50
Vitello tonnato	17.00
Ceviche de corvina salvaje con leche de tigre de coco y cacahuets tostados	21.00
Gambas al ajillo con salsa gochujang	19.50
Patatas bravas con chipotle y mayo de ajos asados	8.00
Berenjenas laqueada con salsa cheeten, yogurt y teriyaki de granada	15.50
Ensalada asiática con gambas a la brasa	18.00
Ensalada tibia de burrata y zanahoria baby	16.50
Steak tartar con pan de masa madre y perlas de balsámico	18.00

## PLATOS PRINCIPALES A LA BRASA

Burger de vaca premium con pan brioche, cheddar, encurtidos, salsa 60 Grados y patatas fritas	19.50
Muslo de pollo CUK marinado con chimichurri acompañado con romescu y criolla	19.50
Tagliata de RIB EYE de Angus argentino con rúcula, parmesano y balsámico	39.50
Rack de cerdo ibérico con reducción de granada y verduras	29.50
Corvina la brasa con gazpacho thai y bimis salteados	32.00
Coliflor asada. crema de yogur y feta y tomate confitado	16.00
Gallito a la brasa con holandesa asiática	29.50

## PARA ACOMPAÑAR

French fries	5.00
Boniato asado	6.00
Verduras asadas	6.00
Ensalada de rúcula cogollo y parmesano	6.00

## ALGO DULCE

Lemon Pie	11.00
Cheese Cake	12.00
Coulant de chocolate	12.00

\*Menú de alérgenos disponible - solicitar a nuestro personal

# PARA BEBER

60°  
GASTROBAR

## AGUA Y REFRESCOS

Agua 0.33L	3.50
Agua 0.75L	4.50
Agua San Pellegrino 0.5L	4.00
Aquarius	4.00
Coca Cola Classic	4.00
Coca Cola Zero Classic	4.00
Refrescos	3.00
Nestea	4.00
Ginger beer	4.50

## ZUMOS

Granini Manzana	4.00
Granini Melocotón	4.00
Granini Piña	4.00
Granini Tomate	4.00

## CAFÉ

Espresso	2.00
Cortado	2.50
Latte macchiato	3.00
Café con leche	3.00
Cappuccino	3.50
Bombón	2.50
Americano	2.00
Doble espresso	2.50
Decaf espresso	2.50
Decaf con leche	3.00
Decaf cortado	2.80
Decaf americano	2.50
Carajillo	4.00
Infusiones	3.00

*Supl. Leche vegetal	0.30
----------------------	------

## CERVEZAS

Cañita Alhambra	3.00
Caña Alhambra	4.00
Alhambra 1925	4.50
Alhambra roja tostada	4.50
Alhambra IPA	5.50
Alhambra sin alcohol	4.00
Coronita	5.50
Shandy caña	4.00
Shandy cañita	3.00
Jarra	6.00
Jarra Shandy	6.00
Cerveza sin gluten	4.50

## VERMOUTH

Fot-Li Rojo	5.50
Muntaner Blanco	5.50

## COCKTAILS

Negroni	10.00
Aperol Spritz	10.00
Limoncello Spritz	12.00
Americano	10.00
Espresso Martini	12.00
Margarita	16.00
Porn Star	15.00
Paloma	15.00

## GIN & TONIC

Beefeater	10.00
Nordés	12.00
Tanqueray	11.00
Hendrick's	12.00
Monkey 47	14.00

## HIERBAS IBICENCAS

Hierbas Aniseta	5.00
-----------------	------

# VINOS

60°  
GASTROBAR

## CHAMPAGNE, CAVA & PROSECCO

	botella / bottle	copa / glass
Cygnus Brut Reserva Cava	27.50	6.00
Ancestral Espumoso Albariño	58.00	
André Jacquart Mesnil Experience		
Blanc de Blancs Grand Cru	120.00	

## BLANCO

Pazo Sobreira Albariño	27.00	6.00
Herència Altés Garnatxa Blanca	26.50	6.00
Pelee Verdejo	25.00	5.50
José Pariente Sauvignon Blanc	28.00	6.50
Lirondo Verdejo natural sin sulfitos	33.00	8.00
El Pacto Viura DOC Rioja	35.00	
Louro Godello	35.50	
Trenzado Listán Blanco	49.00	
Clandestino Albariño	54.50	
Rubice Falanghina	55.00	

## ROSADO

Sainte Marie Rosé	29.50	6.50
Hacienda López de Haro Rosado	23.00	5.50
Chateau La Mascaronne Rosé Bio	54.00	

## TINTO

Heraclio Alfaro Crianza DOC Rioja	24.00	5.00
La Escucha Mencía del Bierzo	25.00	5.50
Herència Altés Garnatxa Negra	26.50	6.00
Carramimbre Roble Ribera	27.50	6.00
7 Fuentes Listán Negro Volcánico Tenerife	29.00	
Borsao Zarihs Syrah	38.50	
Lluvia Garnacha	39.50	
Cala Niuru Frappato Nero Davola Sicilia	49.50	
Trebbiolo La Stoppa Barbera Bonarda	45.00	
Montecastro Crianza D.O. Ribera Del Duero	49.50	
Les Terrasses Priorat	68.00	
Valdechuecas Viñedo Singular DOC Rioja	85.00	

## SANGRÍA

Blanco o Tinto	28.00	7.00
Cava	32.00	10.00