PARA COMER

60° GASTROBAR

ENTRANTES

Empanadas Argentinas de carne	5.50
Empanadas mozzarella y tomate confitado	5.50
Sopa de cebolla	17.00
Carpaccio de picaña de vaca frisona madurada con vinagreta de romero y miel	18.50
Vitello tonnato	18.50
Ceviche de corvina salvaje con leche de tigre de coco y cacahuetes tostados	22.50
Gambas al ajillo con salsa gochujang	21.50
Patatas bravas con chipotle y mayo de ajos asados	8.00
Berenjenas laqueada con salsa cheeten, yogurt y teriyaki de granada	16.50
Ensalada asiática con pollo baja temperatura	18.50
Burrata con tomate cherry asados, alcaparras, anchoas y olivas kalamata,con aceto bálsamico y aove	17.50
Puerros a baja temperatura a la brasa con crema infusiónada de parmesano	17.00

PLATOS PRINCIPALES A LA BRASA

Burger de vaca premium con pan brioche, cheddar, encurtidos, salsa 60° y patatas fritas	19.50
Muslo de pollo CUK marinado con chimichurri acompañado con romescu y criolla	22.50
Tagliata de RIB EYE de Angus argentino con rúcula, parmesano y balsámico	41.50
Costillas de Cerdo BBQ 60° special con patatas fritas	32.00
Lomo de bacalao a la brasa con curry de alubias blancas y bok choy asada	31.00
Corvina la brasa con gazpacho thai y bimis salteados	33.00
Coliflor asada, crema de yogur y feta y tomate confitado	18.50

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 0.33 L	3.50
Agua 0.75 L	4.50
Agua San Pellegrino 0.5 L	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	2.50
Cortado	3.00
Latte macchiato	3.50
Café con leche	3.50
Cappuccino	4.00
Bombón	3.00
Americano	2.50
Doble espresso	3.00
Decaf espresso	3.00
Decaf con leche	3.50
Decaf cortado	3.30
Decaf americano	3.00
Carajillo	4.50
Infusiones	3.50
*Supl. Leche vegetal	0.50

CERVEZAS

Cañita Alhambra	3.50
Caña Alhambra	4.50
Alhambra 1925	5.00
Alhambra roja tostada	5.00
Alhambra IPA	6.00
Alhambra sin alcohol	4.50
Coronita	6.00
Shandy caña	5.00
Shandy cañita	4.00
Jarra	7.00
Jarra Shandy	7.00
Cerveza sin gluten	5.50

VERMOUTH

Fot-Li Rojo	6.50
Muntaner Blanco	6.50

COCKTAILS

Negroni	12.00
Aperol Spritz	14.00
Limoncello Spritz	14.00
Americano	12.00
Espresso Martini	17.00
Margarita	17.00
Porn Star	17.00
Paloma	17.00

GIN & TONIC

Beefeater	12.00
Nordés	14.00
Tanqueray	13.00
Hendrick´s	14.00
Monkey 47	16.00

HIERBAS IBICENCAS

Hierbas Aniseta	5.00

VINOS

60° GASTROBAR

	botella / bottle	copa / glass
CHAMPAGNE, CAVA & PROSECCO		
Cygnus Brut Reserva Cava	27.50	6.50
Ancestral Espumoso Albariño	58.00	
André Jacquart Mesnil Experience		
Blanc de Blancs Grand Cru	120.00	
BLANCO		
Abadía de San Campo Albariño DO Rías Baixas	28.50	6.50
Herència Altés Garnatxa Blanca	26.50	6.50
Pelele Verdejo	25.00	6.00
José Pariente Sauvignon Blanc	28.00	7.00
Lirondo Verdejo natural sin sulfitos	33.00	8.00
El Pacto Viura DOC Rioja	35.00	
Loura Godello	35.50	
Stefano Antonucci Le Vaglie DOT Le Marche (IT)	37.00	
Ponce Blanco DO Manchuela Albilla	37.50	
Monteverro Vermentino IGT Toscana (IT)	45.00	
Trenzado Listán Blanco	49.00	
Clandestino Albariño	54.50	
Rubice Falanghina	55.00	
ROSADO		
Sainte Marie Rosé	29.50	7.00
Hacienda López de Haro Rosado	23.00	6.00
Chateau La Mascaronne Rosé Bio	54.00	
TINTO		
Heraclio Alfaro Crianza DOC Rioja	24.00	6.00
La Escuela Mencía del Bierzo	25.00	6.50
Herència Altés Garnatxa Negra	26.50	6.50
Carramimbre Roble Ribera	27.50	6.50
Viñedos Ponce Clos Lojen DO Manchuela Bobal	24.00	
7 Fuentes Listán Negro Volcánico Tenerife	29.00	
Finca Olivardots Vermell DO Empordà	37.00	
Borsao 2arihs 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	