

ENSALADAS

ENSALADA DE POLLO 18.50

Pollo a la parrilla con rúcula, espinacas y pimientos crujientes, acompañado con parmesano, garbanzos y croutons. Mezclado con aderezo César para un equilibrio perfecto de sabor y textura.

ENSALADA DE ATÚN A LA PARRILLA 22.50

Atún perfectamente asado sobre una base fresca de rúcula y espinacas, combinado con melón dulce y mango. Cubierto con nueces crujientes, un toque de menta fresca y terminado con un aderezo de yuzu picante y mayonesa de soya para una fusión de sabores deliciosos.

TAPAS

KOREAN FRIED CHICKEN WINGS 🍗 6.50

PORTOBELLO CRUJIENTE 6.50

Champiñones Portobello dorados apanados, cubiertos con un exquisito parmesano, una deliciosa mayonesa trufada, un toque de comino negro y terminados con perejil fresco.
¡Una combinación de sabores deliciosos! 7:50

CROQUETAS 6.50

De pollo o ternera, crujientes, con una rica salsa de tomate y albahaca terminadas con parmesano rallado – sustanciosas, doradas y llenas de sabor. 14.50

BURRATA 6.50

Burrata con tomates silvestres y uvas jugosas, nueces caramelizadas, un toque de vinagre balsámico y albahaca fresca. Un plato ligero y lleno de sabor.

GYOZAS 7.50

Elige entre pollo o shiitake, con mayonesa de siracha y coriandro.

GAMBAS FRITAS 9.50

Camarones fritos crujientes con alioli de lima y cebolla frita. 9.50

GUARNICIONES

Boniato	4.50
Patatas fritas	2.60
Ensalada	2.60
Mayonesa de parmesano	2.00
Sriracha Mayo	2.00
Wasabi Mayo	2.00
Tahini	2.00
Aioli	2.00



Filete al Minuto

Filete fino marcado a la perfección, jugoso y lleno de sabor. Servido con rúcula y alioli de lima por encima, acompañado a elección de:

Patata frita – Ensalada mixta – Patatas Brava 23.50

SMASH BURGER

HAMBURGUESA DE NAPOLI 14.50

El Favorito del Chef

Entre carne vacuna de ternera, halloumi o champiñones Portobello, cubierto con salsa arrabbiata picante, chile, orégano y mozzarella derretida. Terminamos con mayonesa de parmesano.

HAMBURGUESA DE TOKIO 14.50

Elige entre pescado frito crujiente o champiñones Portobello, cubierto con rúcula fresca, cilantro aromático y salsa teriyaki. Terminamos con mayonesa de wasabi para una fusión perfecta de sabores.

HAMBURGUESA DE MARRUECOS 14.50

Elige entre carne vacuna de ternera o halloumi, cubierto con estofado marroquí, pasas dulces y rúcula, salsa tahini y alioli para una experiencia de sabor rica y exótica.

HAMBURGUESA CON QUESO 14.50

Elige entre de carne vacuna de ternera, halloumi o champiñones Portobello, cubiertos con queso cheddar derretido, cebollas crujientes y pepinillos. Terminada con nuestra mayonesa TODOS, casera rica y cremosa para el bocado perfecto.

HAMBURGUESA INFANTIL 9.00

Medallón de ternera o halloumi a la parrilla, servida en un pan extra suave. ¡Perfecta para los más pequeños!

SMASH BURGER

ROLLITO FIT DE POLLO 17.50

Tortilla integral rellena con una pechuga de pollo magra de 200grs, pimientos crujientes, zanahorias dulces y cebolla roja, todo a la parrilla. Servida con tzatziki. Un equilibrio perfecto de proteína, fibra y buen sabor. ¡hecho para alimentar tu día!

OTROS

NUGGETS DE POLLO PARA NIÑOS 7.00 / 9.00

¡Crujientes, dorados y divertidos en tamaño bocado! Elige 5 u 8 piezas.

POSTRES

BANANA SPLIT FAMILIAR 6.50 p.p

Una deliciosa combinación de helado de banana, vainilla, chocolate y mango, cubierto con una suave nata batida y un toque de salsa de chocolate. Perfecto para compartir: ¡Rinde para un mínimo de 4 personas!

CHOCOLATE LAVA CAKE 9.50

Un pastel de chocolate caliente y exquisito con centro derretido, servido con una salsa de frambuesa ácida y frambuesas frescas. ¡Una verdadera delicia para los amantes del chocolate!

GELATO 5.50

Vainilla – Chocolate – Pistacho – Mango

CLÁSICOS

ESPRESSO MARTINI

Intenso espresso, suave vodka y licor de café: la combinación perfecta de energía y elegancia.



10.00

MOJITO

Refrescante ron, menta fresca, lima y un toque de dulzura: el clásico refresco cubano.

RASPBERRY MOJITO

Refrescante ron, menta fresca, lima, frambuesas y un toque de dulzura: una versión frutal del clásico mojito.

PORNSTAR MARTINI

Una seductora mezcla de vodka de vainilla, maracuyá y un toque de burbujeas: dulce, ácido e irresistiblemente delicioso.

WHISKY SOUR

Whisky suave con un toque de limón ácido y un toque de dulzura: un cóctel simple pero audaz con un equilibrio perfecto.

APEROL SPRITZ

Una mezcla burbujeante y agri dulce de Aperol, Prosecco y soda: fresca en un vaso.



LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, prosecco, agua con gas y un toque de albahaca fresca.

ELIXIRES EXOTICOS

BERRY BASIL SMASH

Las bayas se encuentran con la vibrante albahaca en este animado cóctel de ginebra, rebosante de sabor y aromas frescos del jardín.



11.00

MEXICOLANDIA

Un refrescante escape al jardín. Vodka, flor de saúco y cítricos se combinan con hierbas refrescantes y un suave toque efervescente. Fresco, floral y extraordinariamente vibrante.

TIKI MULE Elección del Bartender

Un giro tropical a un clásico: vodka suave combinado con durazno jugoso, exótico maracuyá y falernum especiado, coronado con cerveza de jengibre picante para la refrescante bebida isleña perfecta.

PEACHY BURBON BREEZE

Un cóctel clásico reinventado. Bourbon suave y durazno jugoso mezclados con té negro fresco. Rico, dulce y perfecto para disfrutar lentamente.

CÓCTEL ESPECIAL 14.50

No encuentras tu bebida en el menú? ¡Solo pídeselo al barman, estaremos encantados de preparar algo especial para ti!



REFRESCOS

COCA COLA, ZERO, SPRITE,	
FANTA, FANTA LIMON	2.70
AQUARIUS NARANJA/LIMON	2.70
LIPTON ICE TEA	2.70
AGUA FONT MAJOR	3.50
SAN PELLEGRINO	4.50
GINGER BEER	3.00
GINGER ALE	3.00
TONIC WATER Fevertree	3.00
GRAPEFRUIT Thomas Henry	3.00
RED BULL / SUGARFREE	3.50

JARRITOS

pineapple.-mandarine-guava 4.00

DE GRIFO

AGUILA - 0.38/0,5	2.95/4.80
1870-LA RUBIA - 0.38/0.5	2.95/4.80

BOTELLAS

AGUILA DORADA - 33cl	3.50
AGUILA NON FILTERED -33cl	3.50
HEINEKEN - 33cl	4.00
HEINEKEN 0.0 - 33cl	3.5
LAGUNITAS -IPA-	3.70
AMSTEL RADLER - 33cl	3.5
CRUZCAMPO SIN GLUTEN - 33cl	3.7

VINOS

VINOS BLANCOS

Arnaiz Rueda 0,15	4.00
Atlan & Artisan Reisling 5,20 / 26,50	
Henri Weber Riesling D'Alsace	28.50
Mosel Riesling Trocken	19.00
Figuiere Mediterranee Rosé	20.00

VINOS TINTO

Arnaiz Rioja Crianza 0,15	4.50
Tamil Ribera Del Duero	20.00
AN/2 Alanis	42.50
Cotes du Rhone M. Chapoutier	22.00

VINOS ESPUMOSOS

Heretat El Padruell Cava 0,1	5.00
Domaine Mia Champagne	75.00
Jean de Villare Grande Reserve Champagne	60.00



@todos.smash

SPIRITS

WHISKEY

Johnnie Walker Double Black	9.00
The Glenrothes Single Malt	12.00
Jameson Irish	8.00

VODKA

Grey Goose	10.00
------------	-------

VERMOUTH & BITTERS

Lustau Blanco	4.50
Lustau Rojo	4.50
Campari	5.00
Aperol	7.00

TEQUILA & MEZCAL

Jose Cuervo	5.00
Mezcal Derrumbes	7.00

RUM

Don Papa	10.00
Angostura Tamboo Spiced	10.00

LIQUEURS

Galliano	10.00
Jägermeister	5.00
Amaretto Disaronno	5.00
Plantation Pineapple	8.00
Baileys	5.00
Cointreau	5.00

GIN

Bombay Sapphire	10.00
Palma	10.00
Palma Citrus	10.00
Hendricks	10.00
Monkey 47	10.00

COGNAC

Hennessy VS	10.00
-------------	-------