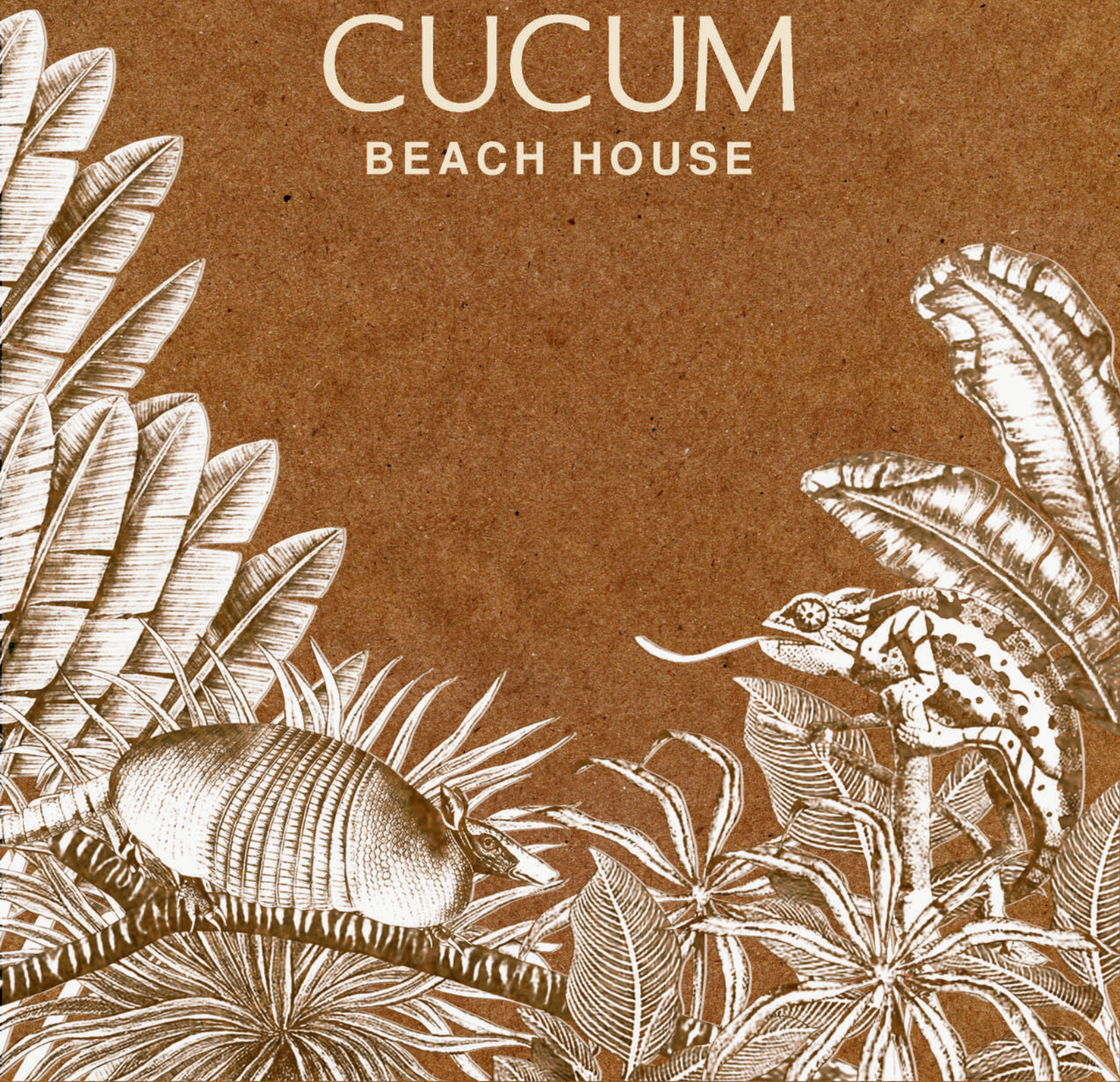




CUCUM

BEACH HOUSE





SUMMER SPECIALS



LILLET CUCUM STYLE

Lillet Rosé, tónica de hibiscus, lima y fresas
Lillet Rosé, Hibiscus Tonic, Limette und Erdbeeren
Lillet Rosé, hibiscus tonic, lime, strawberries
9,90



LIMONCELLO CUCUM STYLE

limoncello, bitter lemon, limón, menta
Limoncello, Bitter Lemon, Zitronen, Minze
limoncello, bitter lemon, lemon, mint
9,90

TERESITA

licor Sarti, prosecco, lima, fresa, soda
Sarti-Likör, Prosecco, Limette, Erdbeere, Soda
Sarti liqueur, prosecco, lime, strawberry, soda
9,90

FROZEN APEROL SPRITZ

9,90

SANGRÍA



copa 0.4L | Glas | glass 5,90
jarra 1L | Krug | jug 16,90



SANGRÍA DE CAVA

copa 0.4L | Glas | glass 6,90
jarra 1L | Krug | jug 19,90

CHAMPAGNE



MOËT & CHANDON

botella

IMPÉRIAL 75,00
ROSÉ IMPÉRIAL 79,00
ICE IMPÉRIAL 95,00
ICE IMPÉRIAL ROSÉ 120,00
ICE IMPÉRIAL MAGNUM 1.5L 195,00

DOM PERIGNON 390,00

CAVA



	150ml	botella
FREIXENET BRUT BARROCO	5,50	26,00
SEGURA VIUDAS ROSÉ	5,50	26,00
SEGURA VIUDAS BRUT RESERVA		27,00
FREIXENET ICE		27,00
FREIXENET ICE ROSÉ		27,00

PROSECCO



	150ml	botella
MIONETTO	4,90	22,00
<i>D.O.C. Treviso - Italia Glera</i>		

signature cocktails



CUCUM RITUAL | 15,90

mezcal, cointreau, miel, cordial de mandarina, zumo de lima **con maridaje a la inversa**

Mezcal, Cointreau, Honig, Mandarinenlikör, Limettensaft **mit umgekehrter Paarung**

mezcal, cointreau, honey, mandarin cordial, lime juice **with reverse pairing**



CUCUM GLOW | 12,90

vodka infusionado con lavanda, lychee, yuzu, almíbar simple

Wodka infundiert mit Lavendel, Litschi, Yuzu und Zuckersirup

vodka infused with lavender, lychee, yuzu, simple syrup



CUCUM SCARLET SUNSET | 12,90

gin infusionado con hibiscus, vermouth seco, cordial de frambuesa, limón, bitter orange, Schweppes tonic

Gin infundiert mit Hibiskus, trockenem Wermut, Himbeerlikör, Zitrone, Bitterorange, Schweppes Tonic

gin infused with hibiscus, dry vermouth, raspberry cordial, lemon, bitter orange, Schweppes tonic



CUCUM PERFECT ICED TEA | 11,90 ☺

gin, tequila, vodka, ron, triple sec, lima, almíbar de arándanos, Sprite

Gin, Tequila, Wodka, Rum, Triple Sec, Limette, Cranberrysirup, Sprite

gin, tequila, vodka, rum, triple sec, lime, cranberry syrup, Sprite



THE CUCUM

CUCUM RITUAL

SCARLET SUNSET

CUCUM GLOW

for gin lovers

HAWAII TONIC | 11,90

con notas florales y cítricas | with floral and citrus notes

gin Beefeater infusionado con lavanda y pomelo, tónica Schweppes

Gin Beefeater infundiert mit Lavendel und Grapefruit, Schweppes Tonic

gin Beefeater infused with lavender and grapefruit, Schweppes tonic

TROPICAL TONIC | 11,90

con notas frutales | with fruity notes

gin Beefeater infusionado con fresa, mango y piña, tónica Schweppes

Gin Beefeater infundiert mit Erdbeere, Mango und Ananas, Schweppes Tonic

gin Beefeater infused with strawberry, mango and pineapple, Schweppes tonic

DIER TONIC | 11,90

con notas herbales, frescas y cítricas | with herbal, fresh and citrus notes

gin Beefeater infusionado con hierbabuena y mandarina, tónica Seventeen

Gin Beefeater infundiert mit Minze und Mandarine, Tonic Seventeen

gin Beefeater infused with mint and mandarin, tonic Seventeen

MEXICAN TONIC | 11,90

con notas picantes | with spicy notes

gin Beefeater infusionado con chili picante, tónica Schweppes

Gin Beefeater infundiert mit scharfem Chili, Schweppes Tonic

gin Beefeater infused with spicy chili, Schweppes tonic

AMBER ORCHARD | 11,90

con notas calidas, dulces y frescas | with warm, sweet and fresh notes

gin Beefeater infusionado con manzana y canela, tónica Fever-Tree

Gin Beefeater infundiert mit Apfel und Zimt, Tonic Fever-Tree

gin Beefeater infused with apple and cinnamon, tonic Fever-Tree

CUCUM-BER SPICE | 11,90

con notas frescas y especiadas | with fresh and spicy notes

gin Beefeater infusionado con cardamomo y pepino, tónica Schweppes

Gin Beefeater infundiert mit Kardamom und Gurke, Schweppes Tonic

gin Beefeater infused with cardamom and cucumber, Schweppes tonic

EMPEZANDO BIEN EL DÍA

DÉSAYUNOS · FRÜHSTÜCK · BREAKFAST

HASTA 12:00H | BIS 12:00 UHR | TILL 12 NOON



DESAYUNO CUCUM | 16,90



salmón ahumado, queso fresco con cebollino, variado de quesos, salami de trufas, salami finas hierbas, jamón ahumado, york braseado, lomo Sajonia, yogur con frutas, surtido de pan, zumo de naranja natural

geräucherter Lachs, Frischkäse mit Schnittlauch, Trüffelsalami, Kräutersalami, Kasseler, Kochschinken, geräucherter Kochschinken, Käsesorten, Joghurt mit Früchten, verschiedene Backwaren, frisch Orangensaft

smoked salmon, cream cheese with chives, cheese variety, truffle salami, herb salami, cooked ham, smoked cooked ham, smoked pork loin, yogurt with fruits, assorted bread, fresh orange juice

DESAYUNO DULCE | 11,90



frutas frescas, croissant, mermelada, nutella, mantequilla

frisches Obst, Croissant, Marmelade, Nutella, Butter

fresh fruits, croissant, jam, nutella, butter

ZUMOS NATURALES

HASTA 18:00H | BIS 18:00 UHR | TILL 6 P.M.

NATÜRLICHE SÄFTE | NATURAL JUICES

DE NARANJA | 4,50

frisch gepresster Orangensaft
fresh orange juice

TROPICAL | 6,50

mango, fresa, naranja, piña
Mango, Erdbeere, Orange, Ananas
mango, strawberry, orange, pineapple

BAJO EL SOL | 6,50

zanahoria, jengibre, naranja y miel
Karotte, Ingwer, Orange, Honig
carrot, ginger, orange, honey

PANCAKES

HASTA 12:00H | BIS 12:00 UHR | TILL 12 NOON

PANCAKE CON BACÓN | 12,90



con huevos benedictinos, bacón, verduras y salsa holandesa

Pfannkuchen mit Eiern Benedict, Speck, Gemüse und Sauce Hollandaise

pancake with eggs Benedict, bacón, vegetables and hollandaise sauce

PANCAKE CON SALMÓN | 13,90



con huevos benedictinos, salmón ahumado, aguacate, cebolla y salsa bearnesa

Pfannkuchen mit Eiern Benedict, Räucherlachs, Avocado, Zwiebel und Sauce Béarnaise

pancake with eggs Benedict, smoked salmon, avocado, onion and béarnaise sauce

PANCAKE CON FRUTAS | 12,90



mascarpone, salsa de mango y frutas de temporada

Pfannkuchen mit Mascarpone, Mangosauce und Früchten der Saison

pancake with mascarpone, mango sauce and seasonal fruits

PANCAKE CON DULCE DE LECHE | 11,90



dulce de leche, salsa de vainilla y frutas de temporada

Pfannkuchen mit Dulce de Leche, Vanillesauce und Früchten der Saison

pancake with dulce de leche, vanilla sauce and seasonal fruits

PANCAKE / CREPE CON NUTELLA | 11,90



nutella, frutos rojos y salsa de vainilla

Pfannkuchen / Crêpe mit Nutella, roten Beeren und Vanillesauce

pancake / crepe with Nutella, red berries and vanilla sauce



EMPEZANDO BIEN EL DÍA

DÉSAYUNOS · FRÜHSTÜCK · BREAKFAST

HASTA 12:00H | BIS 12:00 UHR | TILL 12 NOON

TOSTADAS · TOASTS

PA AMB OLI CON JAMÓN Y QUESO | 12,90



pan de payés con tomate, aceite de oliva, jamón York y queso Mahón
rustikales Brot mit Tomaten, Olivenöl, gekochtem Schinken und Mahón-Käse
rustic bread with tomato, olive oil, cooked ham and Mahón cheese

PA AMB OLI CON JAMÓN IBÉRICO | 16,90



pan de payés con tomate, aceite de oliva, jamón ibérico
rustikales Brot mit Tomaten, Olivenöl, iberischem Schinken
rustic bread with tomato, olive oil, Iberian ham

HASTA 12:00H

BIS 12:00 UHR

TILL 12 NOON

TOSTADA CON SALMÓN | 14,90



pan de cereales con salmón ahumado, crema de queso, aguacate y rúcula
Mehrkornbrot mit Räucherlachs, Frischkäse, Avocado und Rucola
multigrain bread with smoked salmon, cream cheese, avocado and arugula

TOSTADA CON BURRATA | 15,90



pan bruschetta con burrata y aguacate aliñado con vinagreta de melocotón, frutos secos
Bruschetta-Brot mit Burrata und Avocado, angemacht mit Pfirsichvinaigrette und Nüssen
bruschetta bread with burrata and avocado dressed with peach vinaigrette and nuts

SMOOTHIE BOWL | 8,90

con yogur, cereales y fruta fresca
mit Joghurt, Müsli und frischem Obst
with yogurt, cereals and fresh fruits

HASTA 12:00H

BIS 12:00 UHR

TILL 12 NOON



SANDWICH

HASTA 18:00H | BIS 18:00 UHR | TILL 6 P.M.



SANDWICH CLÁSICO | 13,90

jamón york y queso
Kochschinken und Käse
ham and cheese

SANDWICH CUCUM | 15,90

pollo al grill Jospir, cebolla y salsa de yogur griego
Hühchen vom Jospir Grill, Zwiebel und Yogurt Sauce
chicken from Jospir Grill, onion and greek yogurt sauce

SANDWICH VEGETARIANO | 14,90

aguacate, espinacas, queso de cabra y salsa de yogur
Avocado, Spinat Ziegenkäse und Joghurtsauce
avocado, spinach goat cheese and yogurt sauce

HUEVOS

HASTA 12:00H | BIS 12:00 UHR | TILL 12 NOON



HUEVOS REVUELTOS | 7,90

Rührei
scrambled eggs

- con jamón york o bacón | 8,90
mit Kochschinken oder Speck
with cooked ham or bacon
- con jamón ibérico | 9,90
mit iberischem Schinken
with iberian ham

HUEVOS FRITOS CON BACÓN | 9,90

Spiegeleier mit Speck
fried eggs with bacon

PARA PICAR

TAPAS · ENTRANTES · STARTERS



CROQUETAS 5 un. | 9,50

- de pollo | Hähnchen | chicken
- de pollo al curry | Hühnercurry | chicken curry
- de calamar en su tinta | Tintenfisch | squid in its ink

CROQUETAS 5 un. | 9,90

- de boletus y trufa | Steinpilz-Trüffel | boletus & truffle
- de jamón ibérico | Iberische Schinken | Iberian ham

SURTIDO DE CROQUETAS 5 un. | 10,90

gemischte Kroketten
assorted croquettes

NACHOS | 11,90 Jasper

con queso, guacamole y salsa kimchi
Nachos mit Käse, Guacamole und Kimchi-Sauce
nachos with cheese, guacamole and kimchi sauce

NACHOS CON POLLO | 14,90

con queso, guacamole y salsa kimchi
mit Hähnchen, Käse, Guacamole und Kimchi-Sauce
with chicken, cheese, guacamole and kimchi sauce

DÁTILES ENVUELTOS EN BACÓN 6 un. | 9,90

Datteln im Speckmantel
dates wrapped in bacon

PIMIENTOS DE PADRÓN | 9,90

gebratene kleine Paprikaschoten
Padrón peppers

VERDURAS SALTEADAS | 12,90 Jasper

sautiertes Gemüse
sauteed vegetables

SANDÍA CON QUESO DE CABRA | 14,90

Wassermelone mit Ziegenkäse
watermelon with goat cheese

BRIOCHE ROLL DE BOGAVANTE Y GAMBAS | 23,90 Jasper

Brioche-Roll mit Hummer und Garnelen
lobster and prawn brioche roll

GAMBAS MARINADAS | 16,90

en chutney de melocotón
in Pfirsich-Chutney marinierte Garnelen
prawns marinated in peach chutney

GAMBAS AL AJILLO | 19,90 Jasper

Knoblauchgarnelen in Olivenöl
garlic prawns in olive oil

LANGOSTINOS REBOZADOS EN COCO | 15,90

Garnelen paniert in Kokosflocken
prawns breaded in coconut flakes

PULPO | 21,90 Jasper

salteado al grill Jasper con huevos rotos y chips de patatas

Oktopus, sautiert auf dem Jasper-Grill, mit 'gebrochenen' Eiern und Kartoffelchips

octopus sautéed on Jasper grill with "broken" eggs and fries

CHIPIRONES DE NUESTRO MAR | 14,90

con salsa kimchi

Baby Tintenfische aus Mittelmeer mit Kimchi-Sauce

baby squids from Mediterranean Sea with kimchi sauce

TATAKI DE ATÚN | 19,90

Thunfisch Tataki
tuna tataki

ZAMBURIÑAS 5 un. | 19,90 Jasper

con mantequilla al ajo y perejil

gegrillte Kammuscheln mit Knoblauch-Petersilien-Butter

grilled variegated scallops with garlic and parsley butter

STEAK TARTAR | 20,90

de solomillo de ternera

Rinderfilet-Tatar

beef sirloin steak tartare

CALAMAR DE NUESTRO MAR REBOZADO | 20,90

panierter Tintenfisch aus Mittelmeer

battered squid from Mediterranean Sea

PUERROS ASADOS | 14,90 Jasper

con jamón ibérico, salsa de yogur y frutos secos

gerösteter Lauch

mit Iberischem Schinken, Joghurtsauce und Nüssen

roasted leeks with Iberian ham, yogurt sauce and nuts

CRUJIENTES DE POLLO | 14,90

con patatas fritas o patatas dulces

knusprige Hähnchensticks mit Pommes oder knusprigen Süßkartoffeln

crispy chicken strips with french fries or crispy sweet potatoes

JAMÓN IBÉRICO

con pan de cristal

Iberische Schinkenplatte mit Krustenbrot

Iberian ham plate with glass bread

1/2 RACIÓN | 16,90

RACIÓN | 26,90

MUY DE VERANO

ENSALADAS · SALATE · SALADS

BARBADOS | 17,90



atún marinado en soja, aguacate, espinaca baby, tomate chery, sésamo negro, variedad de lechugas, con vinagreta de lima
in Soja marinierter Thunfisch, Avocado, Babyspinat, Kirschtomate, schwarzer Sesam, Kopfsalat, mit Limetten-Vinaigrette
 tuna marinated in soy, avocado, baby spinach, cherry tomato, black sesame, lettuce, with lime vinaigrette

BALI | 16,90



jamón ibérico, parmesano, naranjas, canónigos, variedad de lechugas, nueces pecán, con vinagreta de balsámico de Modena
Iberischer Schinken, Parmesan, Orangen, Feldsalat, Kopfsalat, Pekannüsse, mit Modena-Balsamessig-Vinaigrette
 Iberian ham, Parmesan, oranges, lamb's lettuce, lettuce, pecan nuts, with Modena balsamic vinegar vinaigrette

CABO VERDE | 16,90



queso de cabra, melocotón al grill Jospier, tomate, rúcula, piñones, con salsa de albahaca
Ziegenkäse, Jospier-gegrillter Pfirsich, Tomaten, Rucola, Pinienkerne, mit Basilikumsauce
 goat cheese, Jospier grilled peach, tomatoes, arugula, pine nuts, with basil sauce

ARUBA | 16,90



pechuga de pollo al grill Jospier con quinoa, fruta fresca, granada, pesto, albahaca y cebolla
Jospier-gegrillte Hähnchenbrust mit Quinoa, frischem Obst, Granatapfel, Pesto, Basilikum und Zwiebeln
 Jospier grilled chicken breast with quinoa, fresh fruit, pomegranate, pesto, basil and onion

MADAGASCAR | 16,90



sandía, queso feta, rúcula, menta, pepino y crema de balsámico
Wassermelone, Feta-Käse, Rucola, Minze, Gurke und Balsamico-Creme
 watermelon, feta cheese, arugula, mint, cucumber, and balsamic cream



PINSA Jospier®



PINSA CON BURRATA | 21,90



burrata, pesto, tomates chery, rúcula, cebolla morada
Burrata, Pesto, Kirschtomaten, Rucola, rote Zwiebeln
 burrata, pesto, cherry tomatoes, arugula, red onion

PINSA CON SECRETO IBÉRICO | 23,90



secreto ibérico, tomates chery, cebolla morada, rúcula, parmesano
Secreto ibérico, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Rucola, Parmesan
 secreto ibérico, cherry tomatoes, red onion, arugula, parmesan

PINSA CON TARTAR DE SALMÓN | 21,90



tartar de salmón, aguacate, cebolla morada, brotes tiernos, crema de queso cítrica
Lachstatar, Avocado, rote Zwiebel, junger Blattsalat, Zitrusfrischkäse
 Salmon tartare, avocado, red onion, baby greens, citrus cream cheese

PINSA CON PERA Y GORGONZOLA | 21,90



pera, queso gorgonzola, queso crema, nueces, miel, romero
Birne, Gorgonzola, Frischkäse, Walnüsse, Honig, Rosmarin
 pear, gorgonzola cheese, cream cheese, walnuts, honey, rosemary



HAMBURGUESA Jasper®



HAMBURGUESA CUCUM | 18,90



pan High Brioche, laminado de chuletón madurado, salsa cherry con anchoas, ajo confitado y rúcula
High Brioche-Brot, gereiftes Ribeye-Steak, Kirschsauce mit Sardellen, Knoblauchconfit und Rucola
high brioche, aged ribeye steak, cherry sauce with anchovies, confit garlic and arugula

HAMBURGUESA ANGUS | 18,90



pan brioche, ternera Black Angus, mermelada de bacón, queso cheddar, mayonesa de trufa, crujientes de provolone y maíz crujiente

Briochebrötchen, Black-Angus-Rindfleisch, Speckmarmelade, Cheddar-Käse, Trüffelmayonnaise, Provolone-Chips und knuspriger Mais

brioche bun, Black Angus beef, bacon jam, cheddar cheese, truffle mayonnaise, provolone crisps and crunchy corn

HAMBURGUESA CORRAL TERIYAKI | 16,90



pan brioche, trasero de pollo glaseado en salsa teriyaki rebozado en cornflakes y ensalada coleslaw con manzana

- se puede pedir picante

Briochebrötchen, Hähnchenkeule in Teriyaki-Sauce glasiert und mit Cornflakes paniert, dazu Krautsalat mit Apfel

- Sie können es auch scharf bestellen

brioche bun, chicken leg glazed in teriyaki sauce coated in cornflakes and with coleslaw with apple

- you can order it spicy

HAMBURGUESA CAMPERA | 17,90



pan brioche, ternera Black Angus con sombrero de parmesano, cebolla caramelizada, bacón crujiente, pepinillo, sésamo

Briochebrötchen, Black-Angus-Rindfleisch mit einer Parmesanhaube, karamellierte Zwiebeln, knuspriger Speck, Gewürzgurke, Sesamsamen

brioche bun, Black Angus beef topped with a Parmesan hat, caramelized onion, crispy bacon, gherkin, sesame seeds

HAMBURGUESA DE SALMÓN | 16,90



pan brioche negro, salmón en panko, queso manchego, aguacate, mayonesa de chorizo y lechugas
schwarzes Briochebrot, Panko-panierter Lachs, Manchego-Käse, Avocado, Chorizo-Mayonnaise und Salat
black brioche bread, panko-crusted salmon, Manchego cheese, avocado, chorizo mayonnaise, and lettuce

HAMBURGUESA VEGI | 16,90



pan potato roll, chutney de tomate seco, escamas de queso parmesano, espinaca baby fresca
Kartoffelbrötchen, sonnengetrocknetes Tomaten-Chutney, Parmesanflocken, frischer Babyspinat
potato roll, sun-dried tomato chutney, Parmesan cheese flakes, fresh baby spinach

GUARNICIÓN · BEILAGEN · SUPPLEMENTS

- patatas dulces crujientes | *knusprige Süßkartoffeln* | *crispy sweet potatoes*
- patatas fritas | *pommes* | *french fries*
- +3,90 patatas gajo al grill | *gegrillte Kartoffelecken* | *grilled potato wedges*

DE LA GRANJA Jospers®

VON DER WEIDE · FROM THE FARM

SECRETO IBÉRICO (250G) | 25,90 🍷

Iberisches Schwein
Iberian pork

COSTILLAS DE CERDO | 21,90 🍷

con salsa barbacoa
Schweinerippchen mit Barbecue-Sauce
pork ribs with barbecue sauce

ENTRECOT (300G) | 28,90 🍷

Entrecôte
entrecôte

SOLOMILLO DE TERNERA (250 GR) | 31,90 🍷

Rinderfilet
beef filet



PECHUGA DE POLLO | 16,90

Hähnchenbrust
chicken breast

TRASERO DE POLLO | 17,90 🍷

con salsa de naranja, miel y romero
Hähnchenschenkel mit Orangen-Honig-Rosmarin-Sauce
chicken thigh with orange-honey-rosemary sauce

POLLO TERIYAKI | 17,90 🌱🍷🍴🍴🍴

pechuga de pollo glaseada en salsa teriyaki
sobre arroz cítrico
Hähnchenbrust mit Teriyaki-Glasur auf Zitrusreis
Teriyaki-glazed chicken breast on citrus rice

GUARNICIÓN · BEILAGEN · SUPPLEMENTS

- patatas dulces crujientes | knusprige Süßkartoffeln | crispy sweet potatoes
- patatas fritas | pommes | french fries
- +3,90 patatas gajo al grill | gegrillte Kartoffelecken | grilled potato wedges
- +2,50 mantequilla de hierbas | Kräuterbutter | herb butter
- +3,90 salsa de setas | Pilzsauce | mushroom sauce

DEL MAR Jospers®

AUS DEM MEER · FROM THE SEA

MEJILLONES A LA MARINERA AL GRILL JOSPER | 15,90 🍷

Muscheln a la Marinera vom Jospers Grill
mussels a la marinera from Jospers grill

GAMBAS CON MANTEQUILLA DE AJO | 21,90 🍷🍴

Garnelen mit Knoblauchbutter
prawns with garlic butter

SUPREMA DE SALMÓN FRESCO | 21,90 🍷

con verduras y patata al horno
frisches Lachsfilet Supreme mit Gemüse und Ofenkartoffel
fresh salmon fillet supreme with vegetables and baked potato

SALMÓN FRESCO CON SALSA | 23,90 🍷🍴

sobre una fusión de naranja, nata y miel, con verduras glaseadas
frischer Lachs auf einer Orangen-Sahne-Honig Fusion, mit glasiertem Gemüse
fresh salmon on orange-cream-honey fusion, with glazed vegetables

CALAMAR | 22,90 🍷

con verduras y patata al horno
Tintenfisch mit Gemüse und Ofenkartoffel
squid with vegetables and baked potato

LENGUADO | 20,90 🍷

con ajo y perejil, ensalada
Seezunge mit Knoblauch und Petersilie, Salat
sole with garlic and parsley, with salad

DORADA FRESCA | 23,90 🍷🍴

con arroz cítrico
frische Goldbrasse mit Zitrusreis
fresh gilt head sea bream with citrus rice

ATÚN FRESCO | 24,90 🍷

con verduras y patata al horno
frischer Thunfisch mit Gemüse und Ofenkartoffel
fresh tuna with vegetables and baked potato



PAELLA

MÍNIMO 2 PERSONAS | MINIMUM 2 PAX



PAELLA MIXTA | 24,90 P.P.

trasero de pollo, costillas de cerdo, conejo, calamar, alubia garrofón
Hähnchenschenkel, Schweinerippchen, Kaninchen, Tintenfisch, Garrofón-Bohnen
chicken leg, pork ribs, rabbit, squid, garrofón beans

PAELLA DE MARISCO | 25,90 P.P.

Meeresfrüchte Paella
seafood paella

PAELLA DE PULPO Y SOBRASADA | 26,90 P.P.

Paella mit Oktopus und Sobrasada
paella with octopus and sobrasada

PAELLA DE BOGAVANTE | 31,90 P.P.

Paella mit Hummer
paella with clawed lobster

PAELLA DE LANGOSTA | 41,90 P.P.

Paella mit Languste
paella with spiny lobster

ARROZ NEGRO | 23,90 P.P.

calamar, tinta de sepia, escamas de atún seco, alioli
Tintenfisch, Sepiatinte, getrocknete Thunfischflocken, Aioli
squid, cuttlefish ink, dried tuna flakes, aioli

ARROZ A LA LLAUNA

MÍNIMO 2 PERSONAS | MINIMUM 2 PAX

 **CUCUM STYLE CON STEAK TARTAR Y TUÉTANO** | 27,90 P.P.
Reis mit Steak Tatar und Knochenmark
Rice with steak tartare and bone marrow     

CON LANGOSTINOS BLACK TIGER | 26,90 P.P.

Reis mit Black-Tiger-Garnelen
rice with Black Tiger prawns

CON CHULETÓN | 26,90 P.P.

laminado de chuletón madurado con mantequilla de ajo y alcachofas confitadas
Reis mit in Scheiben geschnittenem, gereiftem Ribeye-Steak mit Knoblauchbutter
und konfierten Artischocken
rice with sliced, aged ribeye steak with garlic butter and confit artichokes

CON SECRETO IBÉRICO (250gr) y espárragos | 26,90 P.P.

Reis mit iberischem Schweinefleisch und Spargel
rice with Iberian pork and asparagus

CON COSTILLA DE CERDO | 23,90 P.P.

costilla de cerdo glaseada con salsa teriyaki
Reis mit Schweinerippchen mit Teriyaki-Glasur
rice with pork rib glazed with teriyaki sauce



LA DOLCE VITA

POSTRES · DESSERTS



TIRAMISÚ DE PISTACHO CUCUM STYLE | 9,90



MILHOJAS CUCUM STYLE | 10,90

milhojas al horno Josper con crema de vainilla y fresas a la brasa en vino tinto
Im Josper-Ofen gebackene Mille-feuille mit Vanillecreme und gegrillten Erdbeeren in Rotwein
Josper oven-baked mille-feuille with vanilla cream and grilled strawberries in red wine

mínimo 10 min. de espera
Mindestens 10 Minuten Wartezeit
minimum 10 min. wait



TARTA DE QUESO CASERA | 7,90

Hausgemachter Käsekuchen
homemade cheesecake



MOUSSE DE COCO Y CHIA | 7,90

con salsa de mango
Kokos-Chia-Mousse mit Mangosauce
coconut and chia mousse with mango sauce



HELADO DE COCO | 7,90

sobre un lechó de confitura de higo
Kokosnuss-Eis auf einer Feigen Konfitüre
coconut ice-cream on a fig confiture layer



TORRIJA BRIOCHE AL JOSPER | 9,90

con helado de turrón
Brioche-French-Toast aus dem Josper-Ofen mit Nougateis
brioche French toast cooked in a Josper oven with nougat ice cream



DÓNUT A LA BRASA | 8,90

con helado de vainilla, pistachos y salsa de chocolate blanco y cacahuetes
gegrillter Donut mit Vanilleeis, Pistazien und weißer Schokoladen-Erdnuss-Sauce
grilled donut with vanilla ice cream, pistachios and white chocolate and peanut sauce



SORBETE DE FRUTAS DEL BOSQUE | 7,90

Waldfruchtsorbet
forest fruit sorbet





SIGNATURE COCKTAILS

DESDE 12:00H
AB 12:00 UHR
FROM 12 NOON

BRISA-TAI | 13,90

ginebra mediterránea, falernum, lima, mandarina, italian bitter, sirope de mandarina
Mediterranean Gin, Falernum, Limette, Mandarine, Italienischer Bitter, Mandarinsirup
mediterranean gin, falernum, lime, tangerine, Italian bitter, tangerine syrup

DARK FOREST MARTINI | 13,90

Jägermeister Cold Brew, vodka vainilla, espresso, sirope de chocolate blanco, agua marina
Jägermeister Cold Brew, Vanillewodka, Espresso, weißer Schokoladensirup, Salzwasser
Jägermeister Cold Brew, vanilla vodka, espresso, white chocolate syrup, saltwater

ITALIAN LOVE | 13,90

licor Pampelle, licor Sarti, zumo de limón, azúcar caña, cordial de frambuesa, clara de huevo
Pampelle-Likör, Sarti-Likör, Zitronensaft, Rohrzucker, Himbeersirup, Eiweiß
Pampelle liqueur, Sarti liqueur, lemon juice, cane sugar, raspberry cordial, egg white

FIERY WHISPER | 13,90

tequila joven, cordial de fresa, bitter martini, yuzu, jengibre, zumo de limón, siracha, espuma cítrica
Young Tequila, Erdbeersirup, Bitter Martini, Yuzu, Ingwer, Zitronensaft, Sriracha, Zitruschaum
young tequila, strawberry cordial, bitter martini, yuzu, ginger, lemon juice, sriracha, citrus foam

CARIBBEAN MIRROR | 13,90

licor Sarti, triple sec, naranja sanguínea, zumo de lima, leche de coco, sirope de agave, zumo de naranja
Sarti-Likör, Triple Sec, Blutorange, Limettensaft, Kokosmilch, Agavensirup, Orangensaft
Sarti liqueur, triple sec, blood orange, lime juice, coconut milk, agave syrup, orange juice

BASILIK | 13,90

gin infusionado con lima Kaffir, cardamomo y albahaca, licor de saúco St-Germain, sirope de azúcar, espuma de yuzu
Mit Kaffirlimette, Kardamom und Basilikum infundierter Gin, St-Germain Holunderlikör, Zuckersirup, Yuzu-Schaum
Kaffir lime-cardamom-basil infused gin, St-Germain elderberry liqueur, sugar syrup, yuzu foam

CYNAR JULEP | 13,90

Cynar, zumo de limón, simple syrup, yuzu, hierbabuena, soda de pomelo
Cynar, Zitronensaft, Zuckersirup, Yuzu, Minze, Grapefruit-Soda
Cynar, lemon juice, simple syrup, yuzu, mint, grapefruit soda

DEVIL KISS | 13,90

Southern Comfort infusionado con chili, fruta de la pasión, zumo natural de fruta de la pasión, lima, almíbar de jengibre, licor de chili
Southern Comfort mit Chili, Passionsfrucht, natürlichem Passionsfruchtsaft, Limette, Ingwersirup, Chililikör
Southern Comfort infused with chili, passion fruit, natural passion fruit juice, lime, ginger syrup, chili liqueur

CLASSIC COCKTAILS



MOJITO | 11,90

clásico | de fresa | de fruta de la pasión | de coco | de mango | de frutas del bosque
klassisch | Erdbeer- | Passionfrucht- | Kokosnuss- | Mango- | Waldfrucht-
classic | strawberry | passion fruit | coco | mango | forest fruit

DAIQUIRI / FROZEN DAIQUIRI | 11,90

de fresa | de fruta de la pasión | de coco | de mango | de frutas del bosque
Erdbeer- | Passionfrucht- | Kokosnuss- | Mango- | Waldfrucht-
strawberry | passion fruit | coco | mango | forest fruit

PORN STRAND MARTINI | 12,90

vodka Finlandia infusionado con vainilla, maracuyá, piña y caramelo
Wodka Finlandia infundiert mit Vanille, Maracuja, Ananas und Karamell
vodka Finlandia infused with vanilla, passion fruit, pineapple and caramel

PIÑA COLADA | 11,90

ron Bacardi, piña, leche de coco, coco y zumo de piña
Rum Bacardi, Ananas, Kokosmilch, Kokosnuss und Ananassaft
rum Bacardi, pineapple, coconut milk, coconut and pineapple juice

CAIPIRIÑA | 11,90

cachaça Sagatiba, azúcar moreno y lima
Cachaça Sagatiba, brauner Zucker und Limette
cachaça Sagatiba, brown sugar and lime

MAI TAI | 11,90

ron mix, sirope de almendra, lima, azúcar
Rummischung, Mandelsirup, Limette, Zucker
rum mix, almond syrup, lime, sugar

OLD FASHIONED | 11,90

whisky, azúcar, angostura, soda
Whisky, Zucker, Angostura-Bitter, Soda
whisky, sugar, Angostura bitters, soda

ESPRESSO MARTINI | 12,90

vodka Finlandia, licor de café y café espresso
Wodka Finlandia, Kaffeeликör und espressokaffee
vodka Finlandia, coffee liqueur and coffee espresso

SON MÖLL MULE | 12,90

vodka Finlandia, St. Germain, pepino, jengibre, lima y ginger beer
Wodka Finlandia, St. Germain, Gurke, Ingwer, Limette und Ginger Beer
vodka Finlandia, St. Germain, cucumber, ginger, lime and ginger beer

MARGARITA | 11,90

tequila, zumo de lima y triple sec
Tequila, Limettensaft und Triple Sec
tequila, lime juice and triple sec

PALOMA | 11,90

tequila, pomelo, agave y lima
Tequila, Grapefruit, Agave und Limette
tequila, grapefruit, agave and lime

NEGRONI | 11,90

ginebra, Campari, vermut rojo
Gin, Campari, roter Wermut
gin, Campari, red vermouth

COCKTAILS 0% ALCOHOL

🍹 VIRGIN COCO | 10,90

leche de coco, coco, lichi y zumo de piña
Kokosmilch, Kokosnuss, Litschi und Ananassaft
coconut milk, coconut, lychee and pineapple juice

🍹 VIRGIN PIÑA COLADA | 10,90

leche de coco, coco y zumo de piña
Kokosmilch, Kokosnuss und Ananassaft
coconut milk, coconut and pineapple juice

PASSION SUNSET | 10,90

fruta de la pasión, zumo de naranja natural, caramelo y menta
Passionsfrucht, frisch gepresster Orangensaft, Karamell und Minze
passion fruit, freshly squeezed orange juice, caramel and mint

VIRGIN MOJITO | 10,90

clásico | fresa | fruta de la pasión | coco | mango | frutas del bosque
klassisch | Erdbeer- | Passionfrucht- | Kokosnuss- | Mango- | Waldfrucht-
classic | strawberry | passion fruit | coco | mango | forest fruit



VINO BLANCO

VINO DE LA CASA | HAUSWEIN | HOME WINE

	150ml	botella
ARNEGUI	4,50	21,00
<i>DOC Rioja - España Viura</i>		

BLANC DE BLANCS J.L. FERRER	5,50	26,00
<i>Mallorca - D.O. Binissalem Moll, Chardonnay, Moscatel</i>		

BLANC DE BLANCS J.L. FERRER magnum 1.5L	49,00	
<i>Mallorca - D.O. Binissalem Moll, Chardonnay, Moscatel</i>		

ANALIVIA	5,50	26,00
<i>D.O. Rueda - España Verdejo, Viura</i>		

MACIÀ BATLE	5,90	28,00
<i>Mallorca Moll, Chardonnay, Moscatel</i>		

VALLEJO AVENAS	5,90	28,00
<i>D.O. Utiel-Requena - España Chardonnay</i>		

JOSÉ PARIENTE	5,70	27,00
<i>D.O. Rueda - España Sauvignon</i>		

JOSÉ PARIENTE	5,70	27,00
<i>D.O. Rueda - España Verdejo</i>		

TERRAS GAUDA	32,00	
<i>D.O. Rías Baixas - España Albariño</i>		

BICOS	5,70	27,00
<i>D.O. Rías Baixas - España Albariño</i>		

BOUZA	5,70	27,00
<i>D.O. Rías Baixas - España Albariño</i>		

GARGALO	5,90	28,00
<i>D.O. Monterrei - España Godello</i>		

VINO TINTO

VINO DE LA CASA | HAUSWEIN | HOME WINE

	150ml	botella
ARNEGUI	4,50	21,00
<i>DOC Rioja - España Tempranillo</i>		
DUES J.L. FERRER	5,50	26,00
<i>Mallorca - D.O. Binissalem Cabernet Sauvignon</i>		

MACIÀ BATLE CRIANZA 1856	5,90	28,00
<i>Mallorca Mantonegro, Merlot, Syrah y otros</i>		

VIÑA ARNÁIZ TINTO ROBLE	5,70	27,00
<i>D.O. Ribera del Duero - España Tempranillo, Merlot</i>		

ÀNIMA NEGRA AN2	30,00	
<i>Mallorca Mantonegro, Callet, Merlot, Syrah</i>		

VIVANCO CRIANZA	5,70	27,00
<i>D.O. Rioja - España Tempranillo y otros</i>		

VALDELOSFRILES	5,70	27,00
<i>D.O. Cigales - España Tempranillo</i>		

PINNA FIDELIS ROBLE	5,70	27,00
<i>D.O. Ribera del Duero - España Tempranillo</i>		

FARIÑA LÁGRIMA	5,70	27,00
<i>D.O. Toro - España Tinta de Toro</i>		

VINO ROSADO

VINO DE LA CASA | HAUSWEIN | HOME WINE

	150ml	botella
BORN ROSÉ	5,50	26,00
<i>D.O. Panedés - España Garnacha negra, Tempranillo</i>		
DUES J.L. FERRER	5,50	26,00
<i>Mallorca - D.O. Binissalem Callet, Syrah</i>		

BORN ROSÉ magnum 1.5L	59,00	
<i>D.O. Panedés - España Garnacha negra, Tempranillo</i>		

MANON	33,00	
<i>A.O.C. Côtes de Provence - France Garnacha, Cinsault</i>		

MANON magnum 1.5L	60,00	
<i>A.O.C. Côtes de Provence - France Garnacha, Cinsault</i>		

MACIÀ BATLE	5,90	28,00
<i>Mallorca Mantonegro, Callet</i>		

ICED SPECIALS

HASTA 18:00H | BIS 18:00 UHR | TILL 6 P.M.

ICED BLACK COFFEE | 7,90
con helado de vainilla
mit Vanilleeis
with vanilla ice cream

CAFÉ FRAPPÉ | 7,90

ICED CAFÉ PISTACHO | 7,90
café, leche, crema de pistacho
Kaffee, Milch, Pistaziencreme
coffee, milk, pistachio cream

CARAMELISED BANANA ICED LATTE | 8,90

ICED MATCHA LATTE | 7,50

ICED STRAWBERRY MATCHA LATTE | 8,90

ICED MANGO MATCHA LATTE | 8,90

ICED VANILLA MATCHA LATTE | 8,90



HOMEMADE ICE TEA

0,4 L | 5,90

HOMEMADE COCONUT LEMONADE

0,4 L | 6,50

PISTACHIO AFFOGATO

café, helado de vainilla, pistachos
Kaffee, Vanilleeis, Pistaziencoffee,
vanilla ice cream, pistachios
6,90



CAFÉ | KAFFEE | COFFEE

café solo Espresso espresso	2,20
café cortado Espresso mit Milch milk espresso ..	2,40
espresso doble	3,20
café americano schwarzer Kaffee black coffee	2,30
café con leche Milchkaffee white coffee	2,90
flat white	4,20
cappuccino	3,20
carajillo Espresso mit Schnaps liqueur espresso	4,50
latte macchiato	4,30
matcha latte	4,90
ice latte	5,90
té Tee tea	3,80

Todos los cafés se pueden pedir con leche de soja o de avena.
Jeder Kaffee kann mit Soja- oder Hafermilch bestellt werden.
Each coffee can be ordered with soy or oat milk.

Todos los cafés se pueden pedir descafeinados.
Jeder kaffee auf Wunsch auch entkoffeniert erhältlich.
Each coffee can be made as decaffeinated.



APERITIVOS | APERITIF

VERMOUTH Yzaguirre	8,90
HUGO	7,50
HUGO DE FRESA Erdbeer Hugo strawberry Hugo	7,90
APEROL SPRITZ	8,90
MARTINI bianco rosso dry rosato	7,90
CAMPARI con zumo de naranja natural	8,90
mit frischem Orangensaft with fresh orange juice	
CAMPARI SODA	7,90

REFRESCOS | ERFRISCHUNGEN | SOFT DRINKS

zumos de piña manzana melocotón tomate	2,70
Säfte: Ananas- Apfel- Pfirsich- Tomatensaft	
juices: pineapple apple peach tomato	
agua 0.5L sin gas con gas	3,60
Coca Cola 0.2L Coca Cola Zero 0.2L	3,20
Fanta 0.2L naranja limón	3,20
Sprite 0.2L	3,20
Apfelschorle 0.4L	3,90
Spezi 0.4L	4,20
Schweppes Bitter Lemon	2,90
Bitter Kass	2,90
Schweppes Ginger Ale	2,90
Red Bull	4,90



CERVEZA | BIER | BEER

Krombacher 0.2L	3,00
Krombacher 0.4L	5,00
San Miguel 0.3L	3,30
San Miguel 0,0% 0.25L	2,80
Estrella Galicia 0.3L	3,50
Coronita 0.35L	4,30
Rosa Blanca 0.33L	3,50
Krombacher Weizen 0.5L	5,00
Erdinger Weizen 0,0% 0.5L	5,00



WHISKY

	copa 50 ml
Jim Beam 40,3°	9,90
Jack Daniel's 40°	9,90
Jack Daniel's Honey 35°	9,90
J&B 40°	9,90
Ballentine's 40°	9,90
Johnnie Walker Red Label 40°	9,90
Johnnie Walker Black Label 40°	11,90
Buffalo Trace Bourbon 45°	11,90

RON | RUM

	copa 50 ml
Havána 7 Años 40°	10,90
Havána 3 Años 40°	9,90
Bacardi 37,5°	9,90
Brugal 38°	8,90
Barceló 37,5°	8,90

BRANDY

	copa 50 ml
Veterano 30°	8,90
103 36°	8,90
Suau 15 Años 37°	9,90
Carlos I 40°	9,90
Torres 15 Años 40°	10,90

TEQUILA

	copa 50 ml
Herradura Blanco 40°	9,90
Herradura Reposado 40°	11,90
Espolón Blanco 40°	7,50
Mezcal Los Danzantes Rep. 43°	12,90
Mezcal Montelobos Joven 43,2°	12,90

VODKA

	copa 50 ml
Grey Goose 40°	9,90
Belvedere 40°	9,90
Finlandia 40°	8,50
Absolut 40°	8,50

LICORES | LIQUEURS

	copa 50 ml
Hierbas mixtas dulces secas	5,90
Mesclat	5,90
Palo	5,90
Jägermeister	5,90
Pernod	5,50
Ramazzotti	5,50
Averna	5,50
Fernet	5,50
Grappa Bianca	5,90
Grappa Oro	5,90
Sambuca	5,90
Crema Catalana	5,50
Licor 43	5,50
Baileys	5,50
Amaretto	5,90

GIN

	copa 50 ml
Sears 44°	8,50
Tanqueray 43,1°	8,50
Tanqueray sin Alcohol 0,0°	8,50
Bombay Sapphire 43°	8,50
Beefeater 47°	8,50
Seagram's 40°	8,50
Nordés 40°	9,90
Brockmans 40°	9,90
Gin Mare 42,7°	9,90
G'Vine 40°	9,90
Hendrick's 44°	9,90
Bulldog 40°	9,90
Tanqueray Rangpur 47,3°	9,90
Tanqueray N° Ten 47,3°	9,90
Monkey 47 47°	9,90
Tramuntana 40°	9,90

TONIC

	copa 50 ml
Schweppes Original	3,20
Schweppes Premium	3,20
Schweppes Hibiscus	3,20
1724	3,20
Fever-Tree	3,20

ALÉRGENOS | ALLERGENE | ALLERGENS

LÁCTEOS | LAKTOSE | LACTOSE



GLUTEN



HUEVO | EIER | EGGS



PESCADO | FISCH | FISH



MOLUSCOS | MOLLUSCS | WEICHTIERE



CRUSTÁCEOS | KREBSTIERE | CRUSTACEANS



FRUTOS SECOS | NÜSSE | NUTS



CACAHUETES | ERDNÜSSE | PEANUTS



SOJA | SOJA | SOY



SÉSAMO | SESAM | SESAME



APIO | SELLERIE | CELERY



MOSTAZA | SENF | MUSTARD



SULFITOS | SULFITE | SULFITES



OHNE BOOTSFÜHRERSCHEIN • WITHOUT LICENSE • SIN LICENCIA

KIWI



QUICKSILVER 455 ACTIV

LÄNGE • LENGHT • LARGO 4,55 M
MOTOR 15 HP
PLÄTZE • PLACES • PLAZAS 5
PREIS • PRICE • PRECIO
8 STUNDEN • 8 HOURS • 8 HORAS 315 €
4 STUNDEN • 4 HOURS • 4 HORAS 210 €

OHNE BOOTSFÜHRERSCHEIN • WITHOUT LICENSE • SIN LICENCIA

LICHI



ELEMENT M15

LÄNGE • LENGHT • LARGO 4,7 M
MOTOR 15 HP
PLÄTZE • PLACES • PLAZAS 5
PREIS • PRICE • PRECIO
8 STUNDEN • 8 HOURS • 8 HORAS 315 €
4 STUNDEN • 4 HOURS • 4 HORAS 210 €

COCO



VALO MARINE 530 OPEN

LÄNGE • LENGHT • LARGO 5,3 M
MOTOR 50 HP
PLÄTZE • PLACES • PLAZAS 6
PREIS • PRICE • PRECIO
8 STUNDEN • 8 HOURS • 8 HORAS 325 €
4 STUNDEN • 4 HOURS • 4 HORAS 250 €

LIMA



QUICKSILVER 605 ACTIV OPEN

LÄNGE • LENGHT • LARGO 6 M
MOTOR 150 HP
PLÄTZE • PLACES • PLAZAS 7
PREIS • PRICE • PRECIO
8 STUNDEN • 8 HOURS • 8 HORAS 395 €
4 STUNDEN • 4 HOURS • 4 HORAS 285 €

VANILLA



QUICKSILVER 675 SUNDECK

LÄNGE • LENGHT • LARGO 6,75 M
MOTOR 200 HP
PLÄTZE • PLACES • PLAZAS 8
PREIS • PRICE • PRECIO
8 STUNDEN • 8 HOURS • 8 HORAS 480 €
4 STUNDEN • 4 HOURS • 4 HORAS 340 €

PAPAYA



QUICKSILVER 755

LÄNGE • LENGHT • LARGO 7,50 M
MOTOR 250 HP
PLÄTZE • PLACES • PLAZAS 8
PREIS • PRICE • PRECIO
8 STUNDEN • 8 HOURS • 8 HORAS 650 €
4 STUNDEN • 4 HOURS • 4 HORAS 440 €

SUNSET TOURS 250 €

KRAFTSTOFF NICHT INBEGRIFFEN • FUEL NOT INCLUDED • COMBUSTIBLE NO INCLUIDO

easyboatbooking.es

