

EPIC

INFINITY LOUNGE



TO SHARE... OR NOT!

- Vuelve a la vida** 🌿🐚🦐🦑🍷🍷🍷🍷 **32€**
 Green tomatillo aguachile with prawns, octopus, and scallops
Aguachile de tomatillo verde con gambas, pulpo y vieiras
- Our Tijuana Salad · Nuestra ensalada Tijuana** 🌿🍷🍷🐚🦐🍷 **27€**
 Little gem lettuce with chicken, parmesan, and crispy bacon
Cogollos de lechuga viva con pollo, parmesano y bacon crujiente
- Burrata with green pipian and grilled bimis** 🍷🦑🍷 **31€**
Burrata con pipián verde y bimis a la parrilla
- Crispy nachos with beef chilli and velvety melted cheese** 🍷🍷🦑🍷 **28€**
Nachos crujientes con chili de carne y suave queso fundido
- Guacamole with tortilla chips · Guacamole con totopos** 🦑🍷 **24€**
- Salmon tartar · Tartar de salmón** 🌿🐚🍷🍷 **32€**
 Marinated salmon with crispy potatoes and a fried egg
Salmón marinado con patatas fritas y huevo estrellado
- Boletus gyoza and foie sauce** 🍷🌿🦑🐚🍷🍷 **29€**
Gyozas de boletus y salsa de foie

TACOS AND QUESADILLAS

- Monterrey quesadilla · Quesadilla Monterrey** 🌿🍷🍷🦑🍷🍷🍷 **25€**
 Marinated chicken, cheddar cheese and chipotle mayo
Pollo marinado, queso cheddar y mayo chipotle
- Governor's taco · Taco del Gobernador** 🍷🐚🦐🍷🍷 **27€**
 King prawn, melted cheese and american sauce
Gambón con queso fundido y salsa americana
- Baja California taco · Taco Baja California** 🌿🍷🍷🦑🍷🍷🍷 **28€**
 Crispy seabass, yellow corn tortilla, chipotle and tamarind sauce
Lubina crujiente con salsa de chipotle y tamarindo
- Tempura shiitake taco · Taco de shiitakes en tempura** 🍷🍷🍷 **25€**
 Crispy shiitakes with jalapeño sauce
Shiitakes crujientes con salsa de jalapeños

OUR CHEF FAV'S

Lubina a la talla    	42€
Grilled seabass in chile sauce <i>Lubina a la brasa con salsa de chiles</i>	
Charcoal-grilled matured sirloin steak with Robuchon purée and Korean mushrooms 	47€
<i>Lomo bajo madurado a la brasa con puré Robuchon y setas coreanas</i>	
Pollo al pastor 	34€
Grilled chicken thigh with pineapple and corn ribs <i>Contramuslo de pollo a la brasa con piña y costillas de maíz</i>	
EPIC burger      	36€
Wagyu patty, cheddar cheese, bacon, truffled mayonnaise and brioche bun Served with french fries <i>Hamburguesa de wagyu, queso cheddar, bacon, mayonesa trufada y pan brioche. Servida con patatas fritas.</i>	
Grilled turbot loin with sake and garlic emulsion  	44€
<i>Lomo de rodaballo asado con emulsión de sake y ajos</i>	
Green mole with roasted seasonal vegetables    	24€
<i>Mole verde con verduras de temporada asadas</i>	

WITH GOOD COMPANY

Green salad · Ensalada verde	9€
Lettuce, cherry tomatoes, avocado, and Cabernet Sauvignon vinaigrette <i>Lechuga viva, tomate cherry, aguacate y vinagreta de Cabernet Sauvignon</i>	
French fries · Patatas fritas	9€
Truffle and Parmesan french fries  	16€
<i>Patatas fritas con trufa y queso Parmesano</i>	
Aguacates a la brasa	17€
Roasted avocados with sour cream, matcha sauce, and toasted cashews <i>Aguacates asados con crema agria, salsa matcha y anacardos tostados</i>	

SWEET CORNER

Creamy cheesecake with hibiscus toffee 🌿🍯🥛 **12€**

Tarta de queso cremosa con toffee de flor de Jamaica

Torrija tres leches 🍞🥛 **14€**

Caramelised brioche with vanilla ice cream and tropical mango-passionfruit syrup

Brioche caramelizado con helado de vainilla y sirope tropical de mango y maracuyá

Gianduia EPIC 🍫 **12€**

Chocolate, caramel and hazelnut

Chocolate, caramelo y avellana

Mango y pasión 🌿🍯🥛 **12€**

Sorbets & ice creams. Helados y sorbetes (3 uds.) 🍷 **16€**

Chocolate / Raspberry / Strawberry / Lemon / Lemon / Mango / Passion fruit / Vanilla

Chocolate / Frambuesa / Fresa / Limón / Mango / Maracuyá / Vainilla



ALLERGENS

Alérgenos



Vegetarian dish. *Plato vegetariano*



Vegan dish. *Plato vegano*



Sustainable Product. *Producto Sostenible*



Local product. *Producto local*



Milk. *Leche*



Eggs. *Huevos*



Gluten



Lupins. *Altramuces*



Crustaceans. *Crustáceos*



Mustard. *Mostaza*



Shellfish. *Moluscos*



Fish. *Pescado*



Sesame. *Sésamo*



Soy. *Soja*



Nuts. *Frutos con cáscara*



Celery. *Apio*



Sulphite. *Sulfitos*



The image features a dense, repeating pattern of stylized floral and foliate motifs. The design is composed of teal-colored leaves and stems, which are arranged in a symmetrical, vertical fashion. Interspersed among the foliage are bright orange flowers with multiple pointed petals. The entire pattern is set against a solid black background, creating a high-contrast, visually striking effect. The motifs are arranged in a grid-like fashion, with each unit of the pattern repeating horizontally and vertically.

CHEERS!

COLD DRINKS

BEBIDAS FRÍAS

Coca-Cola Regular / Zero	6€
Fanta Naranja / Limón	6€
Fuze Tea	6€
Aquarius	6€
Sprite	6€
Minute Maid Selección	5€
Royal Bliss Tonic	6€
Royal Bliss	6€
Red Bull - Sugar free	7€
Soul Water 33 cl	7€
Soul Water con gas 33 cl	7€
Aqua pana 75cl	9€
San pellegrino Singular 75cl	10€

HOT DRINKS

BEBIDAS CALIENTES

Infusions. <i>Infusiones</i>	4€
Espresso coffee <i>Café espresso</i>	5€
Double espresso coffee <i>Café espresso doble</i>	6€
Coffee with a dash of milk <i>Café cortado</i>	5€
Latte <i>Café con leche</i>	5€
Cappucino	6€
Irish coffee <i>Café Irlandés</i>	12€
Frappe coffee <i>Café frappé</i>	8€
Café bombón	5€



BEERS! CERVEZAS

		
Heineken	7€	8€
Heineken Sin 0,0%	7€	
Águila sin filtrar	7€	
Sol	8€	
Desperados	8€	
Paulaner	9€	
Isleña	7€	
Cruzcampo sin gluten <i>Gluten free Cruzcampo</i>	7€	

SANGRÍAS

		
Cava sangria <i>Sangría de cava</i>	20€	80€
Red wine sangria <i>Sangría de tinto</i>	18€	60€
White wine sangria <i>Sangría de blanco</i>	18€	60€
Champagne sangria <i>Sangría de Champagne</i>		160€

MICHELADAS

	
Clásica <i>Beer, lemon juice, various sauces, spices, clamato and chillies</i> <i>Cerveza, jugo de limón, salsas variadas, especias, clamato y chiles</i>	10€
Picante <i>Beer, lemon juice, various sauces, spices, clamato and chillies. Spicy.</i> <i>Cerveza, jugo de limón, salsas variadas, especias, clamato y chiles</i>	10€

OUR NATURAL JUICES

NUESTROS ZUMOS NATURALES

Strawberry and banana milkshake <i>Batido de fresa y plátano</i>	14€
Mango and banana milkshake <i>Batido de mango y plátano</i>	14€
Orange and strawberry natural juice <i>Zumo natural de naranja y fresa</i>	14€
Orange, carrot & apple detox juice <i>Zumo detox de naranja, zanahoria y manzana</i>	14€
Orange juice <i>Zumo de naranja</i>	12€





BUT, FIRST, COCKTAILS!

CÓCTELES

Aperol Spritz	18€
Cava, Aperol and sparkling water <i>Cava, Aperol y agua con gas</i>	
Moscow Mule	19€
Belvedere Vodka Organic pear and ginger infusion, lime and ginger beer <i>Vodka Belvedere Infusión orgánica pera y jengibre, lima y ginger beer</i>	
Old fashioned	19€
Whiskey, sugar, Angostura and orange peel <i>Whiskey, azúcar, angostura y piel de naranja</i>	
Bloody Mary	19€
Belvedere vodka, Perrins sauce, Ibiza salt, pepper, lemon and tomato <i>Vodla Belvedere, salsa Perrins, sal de Ibiza, pimienta, limón y tomate</i>	
Tom collins	19€
G-Vine Floraisonn gin, lemon, cane sugar and Royal Bliss elegant soda <i>Ginebra G- Vine Floraisonn, limón, azúcar de caña y soda Royal Bliss elegant</i>	
Mint Julep	19€
Bourbon, mint and sugar <i>Bourbon, menta y azúcar</i>	
Margarita	19€
Tequila volcano of my land white, triple sec and lime juice <i>Tequila volcán de mi tierra blanco, triple seco y zumo de lima</i>	
Paloma	19€
Volcano tequila from my homeland, white, lime, agave syrup, grapefruit soda, and Ibiza salt <i>Tequila volcán de mi tierra blanco, lima, sirope de agave, soda de pomelo y sal de Ibiza</i>	
Mojito	19€
Rum, lime, sugar and mint <i>Ron, lima, azúcar y menta</i>	
Piña Colada	19€
White rum, coconut cream and pineapple puree <i>Ron blanco, crema de coco y puré de piña</i>	
Caipirinha	19€
Cachaça, mint and sugar syrup <i>Cachaça, menta y sirope de azúcar</i>	

BUT, FIRST, COCKTAILS!

CÓCTELES

Daiquiri frutas	19€
White rum, sugar syrup and fruit juice <i>Ron blanco, sirope de azúcar y zumo de fruta</i>	
Dry Martini	19€
Gin, dry white vermouth and lemon twist <i>Ginebra, vermut blanco seco y twist de limón</i>	
Dirty Martini	19€
Gin, dry white vermouth, olive brine, lemon and olive <i>Ginebra, vermut blanco seco, salmuera de aceituna, limón y aceituna</i>	
Gin Fizz	19€
Gin, lemon juice, sugar syrup and soda <i>Ginebra, zumo de limón, sirope de azúcar y soda</i>	
Negroni	19€
Gin, red vermouth, Campari and orange slice <i>Ginebra, vermut rojo, Campari y rodaja de naranja</i>	
Espresso Martini	19€
Vodka, coffee liqueur, vanilla syrup and coffee <i>Vodka, licor café, sirope de vainilla y café</i>	
White Russian	19€
Vodka, coffee liqueur, cream and cocoa powder <i>Vodka, licor café, nata y cacao en polvo</i>	
Whisky sour	19€
Bourbon, lemon juice, sugar and egg white <i>Bourbon, jugo de limón, azúcar y clara de huevo</i>	
Pisco sour	19€
Pisco Demonios de los Andes Acholado, lime juice, egg white, sugar <i>Pisco Demonios de los Andes Acholado, zumo de lima, clara de huevo, azúcar</i>	
Porn star Martini	19€
Belvedere vodka, vanilla, passion fruit and lemon juice <i>Vodka Belvedere, vainilla, fruta de la pasión y zumo de limón</i>	





AUTHOR COCKTAILS

CÓCTELES DE AUTOR

Fresh Market	20€
---------------------	------------

Roku gin, Ibiza honey, calmansí, orange, orange blossom, nutmeg and rosemary

Ginebra Roku, miel de Ibiza, calmansí, naranja, azahar, nuez moscada y romero

My my my	20€
-----------------	------------

Volcán de mi Tierra Blanco Tequila, triple sec, Angostura bitters, orgeat syrup, fresh lemon juice, fresh mint, and cherries

Tequila Volcán de mi Tierra Blanco, triple sec amargo de angostura, sirope de orgeat, jugo de limón fresco, menta fresca y cerezas

Espresso caleta Martini	20€
--------------------------------	------------

Coffee, stick, Brugal extra rum, cinnamon syrup, cocoa

Café, palo, ron Brugal extra, sirope de canela, cacao

Tropical mule	20€
----------------------	------------

Belvedere Vodka, lime juice, raspberry, ginger beer, mint and red berries

Vodka Belvedere, zumo de lima, Frambuesa, gingerbeer, menta y frutos rojos

NON ALCOHOLICS

CÓCTELES SIN ALCOHOL

Irreverente y sofisticado	15€
----------------------------------	------------

Pineapple, cinnamon syrup and ginger ale

Piña, sirope de canela y ginger ale

Delicated citrus	15€
-------------------------	------------

Mango, lime juice and a touch of orange

Mango, zumo de lima y un toque de naranja

Summer BLESS	15€
---------------------	------------

Raspberries, cinnamon syrup and ginger ale

Frambuesas, sirope de canela y ginger ale

OUR SPIRITS

NUESTROS ESPIRITUOSOS

GIN		
Roku	18€	180€
Gin Mare	18€	180€
Hendricks	18€	180€
Raw	18€	180€
Monkey 47	20€	200€
G'Vine Floraison	20€	200€
Brockman's	18€	180€
Bombay sapphire	17€	180€
Bombay Brumble	15€	160€
Larios 12	15€	150€
Larios Rosé	15€	150€

RON		
Brugal añejo	15€	150€
Brugal Extra Viejo	17€	170€
Brugal 1888	18€	180€
Diplomático Reserva Exclusiva	18€	180€
Ron Bacardi Blanco	15€	150€
Ron Bacardi 8 años	17€	170€
Ron Bacardi spiced	15€	150€
Santa Teresa Gran Reserva	15€	150€
Santa teresa Gran Reserva 1796	20€	200€
Zacapa 23	22€	220€
Zacapa XO	30€	300€





WHISKEY & BOURBON



Macallan 12 Double Cask	19€	190€
Macallan 15	28€	280€
Macallan 18	45€	450€
Glenmorangie 10	18€	180€
Glenmorangie Signet	38€	380€
Glenmorangie The Lasanta	19€	190€
Glenmorangie 18	24€	240€
Hibiki Harmony	35€	350€
Hakushu	35€	-
Dewars 12	15€	150€
Dewars 15	17€	170€
Johnnie Walker Black Label	16€	160€
Johnnie Walker Blue Label	45€	450€
Maker's Mark 46	16€	160€
Auchentoshan American Oak	16€	160€
Jim Beam Double Oak	16€	160€

BRANDY & COGNAC



Carlos I	14€	-
Courvoisier VSOP	15€	150€

VERMUT



Martini Bianco	9€
Martini Extra dry	9€
Martini Rosso	9€
Martini Fiero	9€

APERITIFS & LIQUEURS



Campari	9€
Aperol	10€
Fernet Branca	9€
Ricard	9€
Palo	8€
Hierbas Ibicencas	9€
Frígola	8€
Café Caleta	10€
Llimó de S'Hort	10
Bénédictine	10€
Baileys	9€
Amaretto Disaronno	9€
Frangelico	9€
Grappa Nonino	10€
Luxardo	10€
Sambuca	10€
Grand Marnier Cordon Rouge	8€
Patxarán Baines Oro	9€
Limoncello	9€
Amaro Averna	8€
Jägermeister	10€
Demonio de los Andes Acholado	11€



CHAMPAGNE
& WINE

CHAMPAGNE



Moët & Chandon Brut <i>40% Pinot Meunier, 30% Chardonnay, 30% Pinot Noir</i>	150€
Veuve Clicquot Yellow Label Brut <i>50% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 20% Pinot Meunier</i>	160€
Maurice Vesselle Brut <i>80% Pinot noir, 20% Chardonnay</i>	160€
R Ruinart Brut <i>49% Pinot noir, 40% Chardonnay, 11% Meunier</i>	28€ 175€
Moët & Chandon Ice Brut <i>50% Pinot noir, 40% Pinot meunier, 20% Chardonnay</i>	165€
Leclerc Briant Brut Réserve <i>40% Pinot Noir, 40% Meunier y 20% Chardonnay</i>	180€
Ruinart Blanc de Blancs <i>100% Chardonnay</i>	220€
D. Perignon <i>50% Chardonnay, 50% Pinot Noir</i>	450€
Cristal Roederer Brut <i>60% Pinot Noir, 40% Chardonnay</i>	650€
D. Perignon Plénitude 2 <i>52% Chardonnay, 48% Pinot noir</i>	1.200€
Krug Clos D'Ambonnay 2000 <i>100% Pinot Noir</i>	3.800€





CHAMPAGNE ROSÉ



Moët & Chandon Rosé <i>40% Pinot noir, 40% Pinot meunier, 20% Chardonnay</i>	160€
Ruinart Rosé <i>55% Pinot Noir, 45% Chardonnay</i>	205€
D. Perignon Rosé <i>56% Pinot Noir, 44% Chardonnay</i>	600€
Krug Rosé <i>44% Pinot noir, 30% Chardonnay, 26% Meunier</i>	750€
Cristal Roederer Rosé <i>55% Pinot noir, 45% Chardonnay</i>	950€

CAVA



Juve & Camps Milesime <i>100% Chardonnay. D. O Cava</i>	16€	85€
Llopart Rose Ex Vite Brut <i>60% Xarel·lo, 40% Macabeo. Corpinnat</i>	125€	
Llopart Microcosmos Brut Nature <i>85% Pinot Noir, 15% Monastrell.</i>	75€	

WHITE WINES

VINOS BLANCOS

		
Can Rich <i>Malvasia.</i> Ibiza		45€
Acrollam <i>Giró ros, Prensai blanc.</i> V. T Mallorca		55€
Ca ses Rosetes <i>Giró Ros</i> D.O. Binissalem Mallorca		60€
Indigena <i>Garnacha</i> D. O. Penedes	8€	40€
V Malcorta <i>Verdejo</i> D. O. Rueda	9€	45€
Finca Saltamontes <i>Verdejo</i> D. O. Rueda		120€
Muga Barrica <i>90% Viura, 10% Malvasía</i> D. O. Rioja		45€
Castillo de Ygay '86 <i>97% Viura, 3% Malvasía</i> D. O. Rioja		1.200€
D.O Ferreiro <i>Albariño.</i> D.O. Rías Baixas	9€	45€





WHITE WINES

VINOS BLANCOS



Observador <i>Albariño y Godello</i> D.O. Rias Baixas	75€
Amphora roja Pares Balta <i>Xarel.lo.</i> D. O. Penedes	90€
Cullerot <i>Chardonnay 30%, Verdil 30%, Pedro Ximénez 30%, Macabeo 10%.</i> D. O Valencia	45€
Markus Molitor Klosterberg <i>Riesling.</i> VDP Mosel-Saar-Ruwer	45€
SP 68 <i>Albanello, Zibibbo.</i> IGT Terre Siciliane	70€
Louis Latour <i>Chardonnay</i> AOC Chablis	75€
Comte Lafond Sancerre <i>Sauvignon Blanc</i> AOC Sancerre. Francia	90€

RED WINES

VINOS TINTOS

		
Can Rich <i>Cabernet Sauvignon</i> Ibiza		40€
AN/ Anima Negra <i>95% Callet, 3% Manto Negro, 2% Fogoneu</i> D. O. Mallorca		95€
Tanuki Bob <i>90% Manto Negro, 10% Syrah</i> VT Mallorca	9€	49€
Sotil <i>Callet Negret</i> D. O. Mallorca		80€
Citius <i>Pinot Noir</i> IGP Castilla y León		45€
Parotet <i>70% Arcos, 30% Mandó</i> D.O. Valencia	10€	52€
Abadía Retuerta Selecccion Especial <i>75% Tempranillo, 20% Cabernet sauvignon, 5% Syrah</i> V. T de Castilla y León	14€	70€
Francisco Barona <i>Tinta Fina, Garnacha tinta y Albillo</i> D. O. Ribera del Duero		85€
Pingus PSI <i>Tinto Fino</i> D. O. Ribera del Duero		105€
Vega Sicilia Unico <i>95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon</i> D. O. Ribera del Duero		800€
Pingus 2014 <i>Tempranillo</i> D. O. Ribera del Duero		2.600€





RED WINE

VINOS TINTOS



Pancrudo <i>Garnacha</i> D. O. Rioja	98€
Prado Enea <i>Garnacha, Mazuelo y graciano</i> D. O. Rioja	145€
2·pi·r <i>45% Garnacha, 25% Cariñena, 15% Cabernet sauvignon, 15% Syrah</i> D. O Priorat	70€
904 Gran Reserva <i>80% Tempranillo, 20% Garnacha, Mazuelo y Graciano</i> D. O. Rioja	155€
Viña El Pison <i>Tempranillo</i> Pais Vasco	650€
Termanthia <i>Tinta de Toro</i> D. O. Toro	400€
Pieve Sta Restituta <i>Sangiovese.</i> DOCG Brunello di Montalcino	175€
Gaja Dragomis <i>Nebbiolo</i> D.O.P Barolo	220€
Gaja Sperss <i>Nebbiolo</i> D.O.P Barolo	580€

ROSÉ

VINOS ROSADOS

		
Can Rich <i>Monastrel.</i> Ibiza	9€	45€
Flor de Muga <i>Garnacha</i> D. O. Rioja		45€
Whispering Angel <i>80% Garnacha Tinta, 12% Rolle, 8% Cinsault</i> AOC Côte de Provence	14€	70€
Rock Angel <i>Garnacha, Cinsault, Sirah</i> AOC Côte de Provence		85€
Whispering Angel 1,5L <i>80% Garnacha Tinta, 12% Rolle, 8% Cinsault</i> AOC Côte de Provence		125€
Bandol Château Pibarnon <i>65% Monastrell, 35% Cinsault</i> AOC Bandol		95€
Garrus <i>Garnacha, Rolle, Syrah, Tibouren, Cinsault, Monastrell</i> AOC Côte de Provence		290€

SWEET WINES

VINOS DULCES

	
Dulce de Invierno <i>80 % Verdejo, 20 % Moscatel</i> Valladolid	9€
Oremus Aszu 3PTT <i>25% Furmint, 25% Hárslevelü, 25% Sargamuskotaly, 25% Zeta</i> Tokaj-Hegyalja	16€