

CAFETERÍA & BEBIDAS

COFFEE & BEVERAGE | CAFETERIA E BEBIDAS

Té Tea Chá.	USD 6
Café espresso Espresso coffee Café espresso.	USD 7
Espresso doble Double espresso Espresso duplo.	USD 8
Cortado Coffee with milk Cortado.	USD 7
Latte Latte Latte.	USD 7
Macchiato Macchiato Macchiato.	USD 7
Cappuccino Cappuccino Cappuccino.	USD 8
Café mocha Mocha coffee Café mocha.	USD 9
Café irlandés Irish coffee Café irlandês.	USD 10
Submarino Submarine Submarino.	USD 9
Adicional leche vegetal Plant-based milk add-on Adicional de leite vegetal.	USD 2
Agua mineral Mineral water Água mineral.	USD 6
Refrescos Soft drinks Refrigerantes.	USD 7
Ice tea (Limón, menta, infusión de té negro) Iced tea (Lemon, mint, black tea infusion) Chá gelado (Limão, hortelã e infusão de chá preto).	USD 9
Jugo exprimido de naranja Fresh Orange juice Suco de laranja espremido.	USD 11
Pomelada Grapefruit lemonade Limonada de grapefruit.	USD 11
Limonada Lemonade Limonada.	USD 9
Limonada de menta y jengibre Mint & ginger lemonade Limonada de hortelã e gengibre.	USD 9
Limonada de ananá y menta Pineapple & mint lemonade Limonada de abacaxi e hortelã.	USD 12
Licuado de frutas de estación Seasonal fruit smoothie Vitamina/smoothie de frutas da estação.	USD 14
Virgin sunset (Maracuyá, naranja, jengibre y frutos rojos) Virgin sunset (Passion fruit, orange, ginger, and berries) Virgin sunset (Maracujá, laranja, gengibre e frutos vermelhos).	USD 14

LIGHTHOUSE

RESTAURANT & TERRACE

Alfajorcitos de maicena Cornstarch alfajorcitos Alfajorcitos de maizena.	USD 6
Palmeritas con coco Coconut palmeritas Palmeritas com coco.	USD 4
Alfajorcitos de chocolate Chocolate alfajorcitos Alfajorcitos de chocolate.	USD 6
Cookies con chips de chocolate Chocolate chip cookies Cookies com gotas de chocolate.	USD 4
Mini polvorones Mini polvorones Mini polvorones.	USD 4
Bombones sin azúcar Sugar-free chocolates Bombons sem açúcar.	USD 8
Cocada Cocada (coconut sweet) Cocada.	USD 4

DESAYUNOS Y MERIENDAS

BREAKFASTS AND AFTERNOON SNACKS

CAFÉS DA MANHÃ E LANCHES DA TARDE

Medialuna o croissant Croissant Croissant.	USD 6
Medialuna o croissant con jamón y queso Croissant with ham & cheese Croissant com presunto e queijo.	USD 8
Medialuna a la plancha con queso crema y mermelada Griddled croissant with cream cheese & jam Croissant na chapa com cream cheese e geleia.	USD 10
Tostadas en pan de masa madre con queso crema y mermelada Sourdough toast with cream cheese & jam Torradas de pão de fermentação natural com cream cheese e geleia.	USD 10
Tostado clásico Classic grilled ham & cheese sandwich Misto quente clássico.	USD 15
Huevos benedictinos en pan de brioche con espinaca y jamón de campo Eggs Benedict on brioche with spinach & country ham Ovos Benedict no brioche com espinafre e presunto artesanal.	USD 13
Avocado toast, tostón de palta, huevo poche con tomates Avocado toast with poached egg & tomatoes Avocado toast com ovo poché e tomates.	USD 13

LIGHTHOUSE

RESTAURANT & TERRACE

Huevos revueltos con queso/panceta y tostadas de masa madre | Scrambled eggs with cheese/bacon & sourdough toast | Ovos mexidos com queijo/bacon e torradas de massa madre. USD 13

Trifle de yogurt, granola y frutas | Yogurt, granola & fruit trifle | Trifle de iogurte, granola e frutas. USD 9

Torta del día | Cake of the day | Bolo do día. USD 13

Té para dos (sólo de 4 pm a 7 pm)

Croque-monsieur, trifle de yogurt, granola y compota de frutas de estación, cake cítricos, medialunas, torta Ramón Novarro, macaron, croissant relleno de crema de almendras, scones de queso azul, brioche de jamón crudo y rúcula.

Tea for two (only from 4 pm to 7 pm)

Croque-monsieur, yogurt trifle with granola and seasonal fruit compote, citrus cake, croissants, Ramón Novarro cake, macaron, almond-cream filled croissant, blue-cheese scones, cured ham & arugula brioche.

Chá para dois (somente das 4pm às 7 pm)

Croque-monsieur, trifle de iogurte com granola e compota de frutas da estação, bolo cítrico, croissants, bolo Ramón Novarro, macaron, croissant recheado com creme de amêndoas, scones de queijo azul, brioche com presunto cru e rúcula. USD 60

CERVEZAS | BEERS | CERVEJAS

Cerveza Paulaner Hefe – Weissbier. USD 16

Cerveza Bizarra Artesanal Amber Ale o Blonde 500cc. USD 15

Heineken – Corona. USD 9

Cerveza Estrella Damm. USD 9

Cerveza Estrella Galicia sin alcohol. USD 9

Cerveza nacional. USD 8

VINOS POR COPA
WINE BY THE GLASS
VINHO EM TAÇA

Vino blanco de la casa House white wine Vinho branco da casa.	USD 11
Vino tinto de la casa House red wine Vinho tinto da casa.	USD 11
Espumante Sparkling wine Espumantes.	USD 11

Prohibida la venta de alcohol a menores de 18 años. Beber con moderación | [Sale of alcohol to persons under 18 is prohibited.](#)
[Drink in moderation](#) | É proibida a venda de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos. Beba com moderação.

ENTRADAS | STARTERS | ENTRADAS

Pulpo español con mousse de palta y tomate ⓘ Spanish octopus with avocado mousse and tomato Polvo espanhol com mousse de abacate e tomate.	USD 28
Langostinos al ajillo ⓘ Garlic prawns Camarões ao alho.	USD 30
Mollejas crocantes con humita, criolla y mitzuna ⓘ Crispy sweetbreads with with humita, criolla and mitzuna Molejas crocantes com humita, criolla e mizuna.	USD 20
Miniaturas de pesca local sobre cremoso de palta Miniatures of local fish on creamy avocado Miniaturas de peixes locais sobre abacate cremoso.	USD 16
Phylo crocante de vegetales, queso azul y pesto de tomates Crispy phyllo pastry with vegetables, blue cheese and tomato pesto Filo crocante de vegetais, queijo azul e pesto de tomates.	USD 18

TAPEO ESTEÑO | ESTEÑO TAPAS | TAPEO ESTEÑO

Empanadas (lomo cortado a cuchillo u hongos) Empanadas (hand-cut beef or mushrooms) Empanadas (carne cortada na faca ou cogumelos).	USD 16
Rabas con salsa tártara Fried calamari with tartar sauce Lulas fritas com molho tártaro.	USD 17
Sopa del día Soup of the day Sopa do dia.	USD 15
Arancini de jamón crudo español Spanish prosciutto arancini Arancini de presunto cru espanhol.	USD 9

ENSALADAS | SALADS | SALADAS

BRAVA ⑩

Salmón ahumado, mix de verdes, semillas de girasol, palta y cherry
Smoked salmon, mixed greens, sunflower seeds, avocado and cherry
tomatoes | Salmão defumado, mix de verdes, sementes de girassol,
abacate e tomate cereja.

USD 28

NUEVA CAPRESE ⑩🌱

Cherry, mozzarella, rúcula y pesto
Cherry tomatoes, mozzarella, arugula and pesto | Tomate cereja,
muçarela, rúcula e pesto.

USD 24

ENSALADA DA PRAIA ⑩🌱

Quinoa, mango, menta y maracujá
Quinoa, mango, mint and passion fruit | Quinoa, manga, hortelã e
maracujá.

USD 20

CARNES | MEATS | CARNES

Ojo de bife ANGUS 300 g con chimichurri asiático ⑩

300 g ANGUS ribeye steak with Asian chimichurri | Bife ancho ANGUS
300 g com chimichurri asiático.

USD 42

Milanesa de lomo napolitana

Neapolitan-style beef schnitzel | Milanesa de filé à napolitana.

USD 38

Pollo pastoril asado ⑩

Pasture-raised roasted chicken | Frango caipira assado.

USD 30

GUARNICIONES | SIDE DISHES | ACOMPANHAMENTOS

Papas Fritas | French fries | Batatas fritas.

Puré de papas y queso | Mashed potatoes and cheese | Purê de batatas e queijo.

Mix de verdes | Mixed greens | Mix de folhas verdes.

Puré de calabaza ahumada | Smoked pumpkin puree | Purê de abóbora defumada.

PLATOS DE AUTOR | SIGNATURE DISHES | PRATOS DE AUTOR

Pesca del día con papas rösti, hongos y salsa verde 🍷 Catch of the day with rösti potatoes, mushrooms and green sauce Peixe do dia com batatas rösti, cogumelos e molho verde.	USD 35
Lomo con salsa holandesa, pimienta verde y puré trufado 🍷 Loin with green peppercorn hollandaise and truffle purée Lombo com molho holandés, pimenta-verde e purê trufado.	USD 35
Moqueca de salmón y arroz urumati 🍷 Salmon moqueca with urumati rice Moqueca de salmão com arroz urumati.	USD 35
Cordero braseado con arroz cremoso de calabaza Braised lamb with creamy pumpkin rice Cordeiro estufado com arroz cremoso de abóbora.	USD 40

PASTAS Y RISOTTO | PASTA AND RISOTTO | MASSAS E RISOTOS

Ñoquis dorados con pesto y Cherry 🌿 Golden gnocchi with pesto and cherry tomatoes Nhoque dourado com pesto e tomate cereja.	USD 26
Pappardelle con albóndigas y queso Jersey Pappardelle with meatballs and Jersey cheese Pappardelle com almôndegas e queijo Jersey.	USD 25
Risotto de hongos con aceite trufado suave 🍷 🌿 Mushroom risotto with light truffle oil Risoto de cogumelos com azeite trufado suave.	USD 28
Cappellacci de camarones con bisquet de maíz Shrimp Cappellacci with Corn Bisque Cappellacci de camarão com bisque de milho.	USD 32

SÁNDWICH | SANDWICHES | SANDUÍCHES

TOSTADO CLÁSICO. Jamón y queso en pan de molde Classic grilled ham and cheese sandwich Tostado clásico de presunto e queijo no pão de forma.	USD 18
BAGUETTE DE JAMÓN CRUDO, stracciatella y aceite de oliva Baguette with prosciutto, stracciatella and olive oil Baguete de presunto cru, stracciatella e azeite de oliva.	USD 30
CHIVITO. Lomo, panceta, lechuga, tomate, jamón, muzza y huevo Chivito sandwich with beef tenderloin, bacon, lettuce, tomato, ham, mozzarella and egg Sanduíche chivito com filé, bacon, alface, tomate, presunto, muçarela e ovo.	USD 35

PIZZAS | PIZZAS | PIZZAS

MARGARITA. Mozzarella, tomate fresco y albahaca 🌿 Mozzarella, fresh tomato and basil Muçarela, tomate fresco e manjeriço.	USD 20
PROSCIUTTO. Jamón crudo, mozzarella, rúcula y parmesano Prosciutto pizza with cured ham, mozzarella, arugula and parmesan Pizza de presunto cru com muçarela, rúcula e parmesão.	USD 27
PEPPERONI. Salsa de tomate, mozzarella y pepperoni Pepperoni pizza with tomato sauce and mozzarella Pizza de pepperoni com molho de tomate e muçarela.	USD 22

HAMBURGUESAS | BURGERS | HAMBÚRGUERES

NEW YORK Carne de asado smash con Provolone, panceta, pepinillos, alioli y cebolla caramelizada Smash beef, Provolone, bacon, pickles, aioli and caramelized onion Carne smash, Provolone, bacon, picles, aioli e cebola caramelizada.	USD 25
CLÁSICA Lechuga, tomate, huevo a la plancha, carne de asado smash, Provolone y alioli Lettuce, tomato, fried egg, smash beef, Provolone and aioli Alface, tomate, ovo na chapa, carne smash, Provolone e aioli.	USD 25

POSTRES | DESSERTS | SOBREMESAS

Volcán de dulce de leche acompañado con helado

[Dulce de leche lava cake served with ice cream](#) | Vulcão de doce de leite acompanhado de sorvete.

USD 12

Nuevo Tiramisú.

[New Tiramisu](#) | Novo Tiramisu.

USD 12

Esfera de chocolate. Mousse de chocolate y pistachos

[Chocolate sphere with chocolate mousse and pistachios](#) | Esfera de chocolate com mousse de chocolate e pistaches.

USD 13

Helados artesanales. Consultar sabores

[Artisanal ice creams. Ask for flavors](#) | Sorvetes artesanais. Consulte sabores.

USD 12

Volcán de chocolate acompañado toffee salado y helado de frutos rojos

[Chocolate lava cake served with salted toffee and mixed berry ice cream](#) | Petit gâteau de chocolate acompanhado de toffee salgado e sorvete de frutas vermelhas.

USD 13

Tarta vasca

[Basque cheesecake](#) | Torta basca.

USD 14

Lingote de mango y maracujá

[Mango and passion fruit bar](#) | Lingote de manga e maracujá.

USD 14

Cake de pistacho y azahar

[Pistachio and orange blossom cake](#) | Bolo de pistache e flor de laranjeira.

USD 13

Flan napolitano

[Neapolitan flan](#) | Flan napolitano.

USD 12