Classic & Originals 12,00

FRESA | MANGO | PASSIONFRUIT | FRAMBUESA

NEGRONI

GIN |ANTICA FORMULA | CAMPARI

CAIPIRINHA

CACHACA | LIMA | AZÚCAR

SOURS

WHISKEY | AMARETTO | PISCO | APEROL | VODKA

MARGARITA on the rocks

TEQUILA | COINTREAU | LIMA | SAL

PIÑA COLADA

RON | COCO | ZUMO DE PIÑA | NATA

ESPRESSO MARTINI

VODKALLICOR DE CAFÉ | VANILLA | ESPRESSO

MOSCOW MULE

VODKA | LIMA-GINGER BEER

PINK PALOMA

TEQUILA | LIMA |SIROPE DE AGAVE | SODA DE POMELO

Nuestras Bebidas

GINGER -BASIL SMASH

GIN | LIMA | JENGIBRE | AZÚCAR | ALBAHACA

MAI - TAI

RON BLANCO & OSCURO | APRICOT BRANDY | AMARETTO | LIMA | ZUMO DE PIÑA

Liqueur selection

Mocktails 9.00

IPANEMA

LIMA | AZÚCAR | MORENO | GINGER ALE

VIRGIN MOJITO

FRESA - MANGO - PASSIONFRUIT - FRAMBUESA | LIMA |

AZUCAR | HIERBABUENA | SPRITE

COCONOUT KISS

ZUMO DE PIÑA | COCO | GRANADINA

FROZEN FRESA

PURE DE FRESA | ZUMO DE LIMA | AZUCAR

MYM PINK LIMONADA

PURE DE LIMA | ALBAHACA | GRANADINA | SODA

GINGER KIWI

TANQUERAY SIN ALCOHOL | GINGER BEER | LIMA | PURE DE KIWI

BABY MANGO

PURE DE MANGO | LECHE DE COCO | JARABE DE COCO

Aperitivo TIME 8,50

Aperol Spritz Amalfi

Lillet Cherie Mar Y Mar Spritz

Bellini Hugo

Campari Orange Campari Soda

Gin Selection

Tequila & Mezcal Selection

Mar y mar signature's 12,00

WHITE PEACH FIZZ

GIN | LICOR DE MELOCOTÓN | LIMA | AZÚCAR | SODA | CLARA DE HUEVO

THURSDAY IN TIJUANA

TEQUILA | COINTREAU | LIMA | MARACUYA | LICOR HUMO

COCO LOCO

RON OSCURO | LICOR LIMÓN Y COCO | PURE DE COCO | LECHE DE COCO

GRANNY SMITH MULE

JACK DANIELS MANZANA VERDE | LIMA | GINGER BEER

CHUNKY MONKEY

MALIBU | BAILEYS CHOCOLATE | PURE DE BANANA | ZUMO MARACUYA | NATA

JAPANESE SLEEPER

MIDORI | LIMON | COINTREAU

NO SPRITZ FOR YOU

SPICED GIN PALMA | APEROL | LIMA | ORGEAT | ZUMO DE PIÑA

TANGERINE

VODKA | NARANJA | ALBAHACA | AZÚCARI SPRITE

frozen 12,00

FROZEN DAIQUIRI

RON | AZUCAR | LIMA |

(FRESA - MANGO - PASSIONFRUIT - FRAMBUESA - MELOCOTON)

FROZEN MARGARITA

TEQUILA | COINTREAU | LIMA | DRAGON FRUIT PURE MIX

Whiskey Selection

Trooport of bemoore of							1-1-1-1-1			
REFRES <i>CO</i> S 0.20		3,50	Ramazzotti /Averna	5,50	Gordons Gin	6,00	Corralejo Silver	5,50	J&B	5,50
NESTEA 0,30		3,80	Son Campaner Claro (Mallorca)	5,50	Bombay Sapphire	7,50	Corralejo Reposado	6,50	Jameson	6,00
ZUMOS /MANZANA / NARAN	IJA / PIÑA / MELOCOTO	N	Drambuie	6,00	Seagram's	6,50	Tequila de Cafe	7,00	Johnny Walker Red Label	5,50
ARANDANOS /MARACUYA / T	OMATE / POMELO	3,50	Amaro del Capo	6,00	Tanqueray	7,50	Clase Azul Reposado	16,00	Ballantines	5,50
HEALTHY SHAKE MATCHA		8,00	Amaretto Disaronno	5,50	Tanqueray 0,0 (sin alcohol)	6,50	Mezcal Bruxo	6,00	Jack Daniels	7,00
(Batido Te Verde matcha-zun	no naranja natural)		Licor 43	5,00	Le Tribute Gin	8,00			Jack Daniels Green Apple	7,50
ZUMO DE NARANJA NATURAL		5,00	Fernet Branca/ Menta	5,00	Tanqueray Sevilla Orange	7,00	Vodka Selection		Monkey Shoulder	7,00
REDBULL		4,50	Tio Pepe Fino	5,00	Hendricks	9,00				
AGUA 0,55		3,00	Sandemann Medium Sweet	4,00	Nordes	8,00	SKYY	7,00	Single Malt Selection	
AGUA 1L		5,50	Porto Messias tawny	4,50	Brockmans	9,00	Absolut	7,00	•	
	COPA	JARRA 1.51	Cointreau	5,00	Gin Malfy Limone	8,00	Vodka Palma		Macallan 12 years	14,00
SANGRIA TINTO	7,00	28,00	Baileys	5,00	Gin Eva Mallorca	8,50	8,50		Laphroig 10 years	12,00
SANGRIA VINO BLANCA	7,50	29,00	Borghetti Liquore al Caffe	5,50	F de Formentera	9,00	Grey Goose	10,50	Lagavulin 16 years	13,00
SANGRIA CAVA	8,00	30,00	Sambuca Molinari	5,00	Puerto de Indias Fresa	7,00	Belvedere	10,50		
SANGRIA CHAMPAGNE	15,00	70,00	Hierbas (dulces/mixtas/secas)	4,50	Gin Mare	8,50			Brandy & Cognac Sele	ction
00,1100,00	,	•	Hierbas Cabraboc Mallorca	5,50	G-vine Floriason	9,00	Rum Selection		Veterano	4,00
Cervezas			Jagermeister	5,00	Gin Palma Mallorca	9,00	Bacardi	6,00	103	4,50
Estrella Galicia [0,3]		3,50	Antica Formula	7,00	Monkey 47	11,00	Malibu	5,00	Carlos I	7,00
Estrella Galicia [0,4]		4,50	Martini Dry/Bianco/Rosso	4,50	The Botanist Gin	9,00	Amazonas	5,50	Cardenal Mendoza	7,00
Estrella Galicia sin alcohol		3,50	Pernod	5,00	Theire		Barceló Añejo	7,00	Suau Orange	6,50
Alhambra Verde		3,50	Limoncello	4,50	Tonica, g		Barceló Imperial	9,00	Suau 15	7,00
Estrella Galicia Black		3,50	Crema de limoncello	5,50	Le Tribute Tonica/Zero	4,00	Havana Club 7	7,50	Hennessy VS	9,00
		r e	Grappa Bianca del Cavaliere	4,50	Le Tribute Ginger Beer/Ginger Ale	4,00	Zacapa 23 Años	13,50	Remy Martin VSOP	10,00
Estrella Galicia sin gluten		3,50	Grappa Oro del Cavaliere	6,50	Le Tribute Pink Grapefruit	4,00	Kraken	8,00	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	,.
Isleña		4,00	Ruavieja Orujo de Hierbas	5,00	Le Tribute Lemon	4,00	Diplomático 12 Años	12,00		
Leffe Blonde		4,50	Pacharán	5,00	Thomas Henry Soda	4,00	# Tple madice 12 7 me #		CADAR LAR DOTATOR FRITAN IN THEAR	
Erdinger Hefeweizen [0,5]	/ sin alcohol	5,50	Pisco	5,00	Thomas Henry Cherry Blossom	4,00		IVA INCLUIVO, I	ODOS LOS PRECIOS ESTAN EN EUROS	

Mar y Mar Beach Bar food Menu Crudo mum Encalada de

Servido con:

Gambas/Prawns

SPAGHETTI MIT BUTTER

CRISPY CHICKEN BURGER

Mayonesa | patatas fritas

Tofu

Snack Time						
PAN, ALIOLI & ACEITUNAS	7					
PAN SIN GLUTEN	3,80					
EDAMAME Chili ajo salsa asia	8					
PIMIENTOS DE PADRON	8,50					
VITELLO TONNATO acdgm	18					
COCA MALLORQUINA CON MOZZARELLA 16 Verduras Mozzarella Búfala ahumada 🗚 6						
COCA MALLORQUINA WITH MOZZARELLA Vegetables Smoked Búfala Mozzarella						
COCA MALLORQUINA MIT MOZZARELLA Gemüse Geräucherte Büffel Mozzarella						
TACOS DE MARISCO 2 piezas	18					
ENSALADA DE TOMATE CON BURRATA	14					

TOMATO SALAD WITH BURRATA TOMATEN SALAT MIT BURRATA







GAMBAS EN TEMPURA	16
PRAWNS IN TEMPURA	
GAMBAS IN TEMPURA ACB	

CHIPIRONES 10 BABY CALAMARI ACR

FRITURA MIXTA 17.50

Chipirones | pargo | pimientos de padrón | gambas en tempura | mayonesa chipotle ABCDR

Baby calamari | red snapper | pimientos de padron | prawns in tempura | chipotle mayonnaise

Baby Calamares | Red Snapper | Pimientos de Padron | Gambas in Tempurateig | Chipotle Mayonnaise ABCD



	-
William .	

	CA COCCO	
OSTRAS FIN D FIN DE CLAIRE OY FIN DE CLAIRE AU	STERS	za 5
SASHIMI DE AT TUNA SAHIMI THUNFISCH SASH		17,80
SASHIMI DE SA SALMON SASHIMI LACHS SASHIMI		16,60
DUETTO DE SA	SHIMI	18,60
	ALMON "PICANTE" ujiente salsa teriyaki _A	17 DCFM
SPICY LACHS TAR Crunchy Sushi Reis	TAR AUF "STICKY" REI s Teriyaki Sauce	8
SPICY SALMON TA Crunchy sushi rice	RTAR ON STICKY RICE Teriyaki sauce	
CARPACCIO DE	SERVIOLA	23







US BEEF HAMBURGUESA 200gr. 19 patatas fritas ACG

HAMBURGUESA DE CANGREJO "Soft Shell Crab" 19.80 Cangrejo de caparazón blando frito entero con boniato frito

Soft shell crab burger (from head to toe) with sweet potato fries

Im Ganzen frittierter Krebs "Weichschalenkrabbe" im Burger (von Kopf bis Fuss) mit Süsskartoffel - Pommes ACDG

MyM Enzalada de Verano

Extra aquacate/avocado 3.80

Servido con: Salmon/Lachs 18,50 Pollo/Chicken/Hühnchenbrust 17 Atún/Tuna/Thunfisch 19.80 Queso de cabra/Goat cheese/Ziegenkäse 17 17,40 Tofu 19 Pollo/Chicken/Hühnchenbrust "Teriyaki" 19.80 17



SPAGHETTI CON SALSA DE TOMATE	7,60	FILETE DE LUBINA CON PURE DE PATATA	13,50
SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE		FILET OF SEABASS WITH MASHED POTATO	
SPAGHETTI MIT TOMATEN SAUCE		WOLFSBARSCHFILET MIT KARTOFFELPÜRRE	
SPAGHETTI CON MANTEQUILLA	7.60	FILETE DE SALMON CON PURE DE PATATA	13,50
SPAGHETTI WITH BUTTER	, ,	FILET OF SALMON WITH MASHED POTATO	

LACHSFILET MIT KARTOFFELPÜRRE

Poke Bowl Verano

PECHUGA DE POLLO CON PATATAS FRITAS 10 CHICKEN BREAST WITH FRIES HÜHNCHENBRUST MIT POMMES A



15,50



CREME BRULEE DE ALMENDRA	10	MANCO	2
ALMOND CREME BRULLE		MANGO A	3
MANDEL CREME BRULLE ACEGH		LIMON A	3
COULANT DE CHOCOLATE VALRONA	9	FRAMBUESA A	3
ACEGH		VAINILLA AEGH	2,20
COPA DE HELADO VERANO	10	CHOCOLATE AEGH	2,20
MIXED SUMMER ICE CUP		CITOCOLATE AEGH	2,20
GEMISCHTER SOMMER EISBECHER ACEGH		FRESA AEGH	2,20
AMERICAN CHEESECAKE	9	COCO AEGH	3
CATT CON HELADO DE MAININA CON	ALAT A	PISTACHIO AEGH	3
CAFÉ CON HELADO DE VAINILLA CON	NAIA	CHOCOLATT BLANCO	2
ICE COFFE WITH VANILLA ICE CREAM AND W	HIPPED CREAM	CHOCOLATE BLANCO AEGH	3
EIS KAFFEE MIT VANILLE EIS UND SAHNE	6,50	CALIPPO FRESA	4,50