

Vinos / Wines

BLANCOS / WHITE

La Casa by Menade - Verdejo Rueda Organico	3,80	19,00
Árabe - Semidulce Extremadura	3,80	19,50
Tarantelo - Chardonnay de la tierra		19,50
Tío Pepe - Vino de Jerez	4,00	21,50
Polvorete - Godello Emilio Moro		23,00
Jose Pariente - Verdejo 100% Rueda		24,00
Valtea Rias Baixas - Albariño Superior		24,50
Habla de ti - Sauvignon Blanc de Extremadura	4,50	25,00

ROSADOS / ROSE

Pinot Grigio Blush - Pálido con toque de fresa	3,80	19,00
Habla de Ti rosado - Garnacha - D.O. Extremadura		25,00
Côte des Roses - Grenache - Syrah - Cinsault		26,00

TINTOS / RED

Ruben Ramos - Ribera del Duero Roble	3,80	19,00
Montecillo - Rioja Crianza	3,80	19,00
Habla del Silencio - Extremadura Crianza	4,50	25,00
Luis Cañas - Rioja Reserva		27,00
Marqués de Riscal - Rioja Reserva		29,00
Emilio Moro - Ribera del Duero Reserva		32,00

CHAMPAGNE / CAVA

Codorniu 1551- Cava Benjamin 200ml.		7,50
Maschio dei Cavalieri - Prosecco DOC Extra Dry	4,20	21,00
Benjamin Moët & Chandon - Champagne		26,00
Moët & Chandon - Champagne		75,00
Veuve Cliquot - Champagne		87,00

Combinados y Cocteles desde 8,50
Combined drinks and Cocktails from

Jarra de Sangria 19,50
Jug of Sangria

Jarra de Sangria Blanca al Cava 21,50
Jug of White Sangria with Cava



Bebidas / Drinks

Agua 50 cl <i>Water</i>	2,70
Agua con gas 50 cl <i>Sparkling water</i>	3,00
Cerveza Doble 30 cl <i>Beer</i>	3,20
Cerveza Pinta 40 cl. <i>Pint of Beer</i>	4,20
Cervezas "Tanque" en jarra helada de 50 cl. <i>Iced Tank of Beer</i>	5,00
Tercio de Mahou 5 Estrellas	4,00
Tercio de Alhambra 1925, Heineken y Coronita 33 cl.	4,00
Tercio de Mahou 0,0 Tostada y Sin Gluten	4,00
Tinto de verano 30 cl. <i>Red wine with lemon juice</i>	3,50
Refrescos / Zumos <i>Soft drinks / Juices</i>	3,00
Nestea y Aquarius	3,50
Café, Colacao e Infusiones <i>Coffee, Colacao and Infusions</i>	2,20
Cappuccino	2,50
Café Shakerato <i>Shaked Iced Coffe</i>	5,00
Café Shekerato "Especial" <i>Shaked "Special" Iced Coffe</i>	6,00



www.ilsono.es



ilSonoBeachBar



ilsono_beachbar

Lounge Beach Club
il Soño

Carta / Menu

"Descubre - Experimenta - Disfruta"
"Discover - Experience - Enjoy"



Papel Reciclado - il Soño con el medioambiente
Recycled Paper - il Soño supporting the environment

Para picar / Tasty bites

Para uno o para compartir / For one or to share

✓ Patatas Fritas French Fries	6,00€
✓ Hummus con Pan de Pita y Crudités Hummus with Pita Bread and Crudites	9,50€
✓ Guacamole con Nachos Guacamole with Nachos	11,50€
Croquetas de Jamón, Pollo y Piñones Ham, Chicken and Pine Seeds Croquettes	13,00€
Queso Manchego Manchego Cheese	15,00€
Jamón Ibérico Iberian cured ham	19,50€
Anchoas del Cantábrico Cantabrian Anchovies	22,00€

Lo más fresco / The freshest

Natural y Saludable / Natural and Healthy

✓ Gazpacho Andaluz con guarnización Cold tomato soup	8,50€
✓ Tomate aliñado de la tierra Fresh Tomatoes	9,50€
✓ Salmorejo de Sandía, Albahaca y Nueces Watermelon Salmorejo with Basil and Walnuts	9,50€
Ensalada Mixta Mixed Salad	13,00€
Ensalada César (mezclum, pollo, parmesano, picatostes y salsa César) Caesar Salad (mixed salad, chicken, parmesan cheese, croutons and Caesar sauce)	14,50€
Ensalada de Queso Cabra (mezclum, cherry, crujiente de bacon, nueces, queso de cabra y salsa de miel) Goat Cheese (mixed salad, cherries, crispy bacon, nuts, goat cheese and honey sauce)	14,50€
Agucate y Gambas con Salsa Rosa Shrimps and Avocado with Rose Sauce	15,00€
Ensalada de Burrata Fresca con Tomates Frescos Fresh Burrata salad with fresh tomatoes	16,00€
*Suplemento con aguacate With Avocado	4,00€

Pasta y Pasta fresca / Pasta & fresh pasta

Un toque Italiano... / An italian touch...

Linguini Pil Pil Pil Pil Linguini	15,00€
Spaghetti con almejas Spaghetti with clams	15,00€
Spaghetti "Frutti di Mare" Seafood Spaghetti	16,00€
Pasta fresca de Calabaza con Trufa Negra Pumpkin Fresh Pasta with Black Truffle	16,00€

Algo diferente/Something different

Para probar cosas nuevas... / Let's try new things...

Revuelto de Calabacín, Gambas y Trufa Negra Scrambled Eggs with Zucchini, Prawns and Black Truffle	16,00€
---	--------

Paellas y Arroces / Paellas & Rices

Todos los arroces son por encargo mínimo 2 personas / All rices have to be pre-ordered and minimum for 2 persons

✓ Paella Mixta o Vegana Mixed or Vegan Paella	16,50€/p.p.
Paella de Marisco Seafood Paella	18,00€/p.p.
Fideuá de Marisco Seafood Fideuá	18,00€/p.p.
Arroz Negro Black Rice	18,50€/p.p.
Arroz Caldoso de Bogavante Lobster "caldoso" Rice	25,00€/p.p.

Pescado/fish

Lo mejor y más fresco de la mar / The best and freshest from the ocean

Sardinas Plancha / Espeto Sardines - Grilled / Espeto	11,00€ / 13,50€
Boquerones Fritos Fried Anchovies	14,00€
Gallo frito Fried John Dory	14,00€
Almejas (chirlas) Clams	14,50€
Rosada Plancha o Frita Kingklip - Grilled or Fried	15,50€
Hamburguesa de Atún Tuna Burger	16,50€
Gambas Pil pil Prawns Pilpil Style	16,00€
Calamares Fritos Fried Squids	18,00€
Gambones Plancha / Espeto Big Prawns - Grilled / Espeto	18,50€ / 21,00€
Lubina Plancha / Espeto Sea Bass Grilled / Espeto	19,50€ / 22,00€
Calamar Plancha / Espeto Squid - Grilled / Espeto	23,50€ / 26,00€
Fritura variada (para 2 personas) Mixed fried fish (for 2 persons)	28,00€
Tataki de Atún Tuna Tataki	22,00€
Espeto de Pulpo Octopus Espeto	25,50€

Carne/Meat

Del campo a tu paladar / From the countryside to your palate

Brocheta de Pollo y Verduras con Salsa Thai de Cacahuets Chicken & Veg Skewer with Thai peanuts sauce	16,00€
Hamburguesa de Buey con Patatas Fritas Ox Hamburger with French Fries	16,50€
Hamburguesa de Cochinitillo Suckling Pig Burger	17,50€
Solomillo de Ternera Retinta Retinta Beef Sirloin	28,00€

Para los niños/for children

Ellos también son importantes en el Soño / They are also very important at il Soño

Pasta con Tomate Frito Pasta with Tomato Sauce	9,00€
Cheeseburger con Patatas Fritas Cheese Burger with French Fries	9,50€
Lágrimas de Pollo Empanado con Patatas Fritas Fried Breaded Chicken with French Fries	12,00€

Postres/Dessert

Para los más golosos / For the sweet tooth

✓ Fruta de Temporada Seasonal Fruit	6,00€
Tarta Milka (Sin gluten) Milka cake (Gluten Free)	6,50€
Banoffe Casero Homemade Banoffe Pie	7,00€
Tarta de Chocolate Casera con Helado de Vainilla Homemade Chocolate Cake with Vanilla Ice-cream	7,00€
Tarta de queso Payoyo casera (Sin gluten) Homemade Payoyo Cheesecake (Gluten Free)	7,50€
Tiramisú il Soño con Frutas del Bosque il Soño Tiramisú with berries	7,50€
✓ Plato de Fruta Variada Assorted fruit plate	8,00€
Coronel (Helado de limón, Cava y Vodka) Coronel (Lemon Ice cream, Cava & Vodka)	10,00€

Pan/Complemento 1,80 Euro por persona
Bread/Complement 1,80 Euro per person
Extra de salsa 1,50 Euro
Extra sauce 1,50 Euro

