

PARA COMPARTIR

Sate my love (*)	7,5€
tempeh marinado o clásico, pinchos de pollo marinado en soja, con salsa de cacahuetes	
Kimchi quesadillas (*)	7,5€
tortillas de trigo rellenas con aguacate y nuestro kimchi casero	
Fish'n' chips	9,5€
nada más que decir de este plato, simplemente el clásico fish and chips	
Nachos	8€
chips de tortilla con queso, pico de gallo, jalapeños y guacamole	
Carnitas at its best	9,5€
sabrosa carne de cerdo con guacamole y salsa verde	
Linguine	8,5€
con pesto de pistacho y aceite de albahaca Una pasta para los amantes de la pasa - ligera y sustanciosa	
Hummus	5€
con pan de pita	

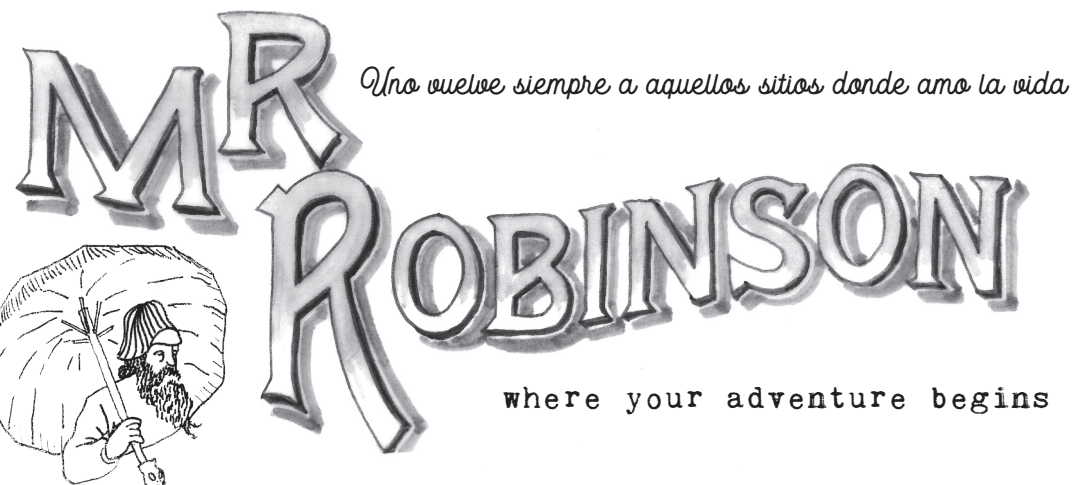
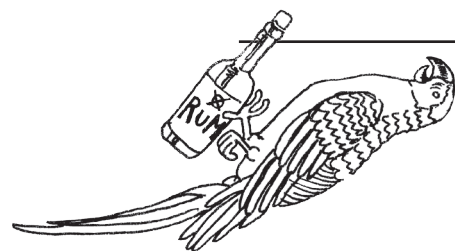
ACOMPAÑAMIENTOS



patatas fritas	3€
chips de vegetales	5€
arroz Basmati	2€
hummus	1,9€
guacamole	3,5€

salsa tártara	1€
mayonesa de chipotle	1€
salsa de cacahuete	1€
mostaza de Dijon	1€
ketchup	1€

(*) vegetariano



SANDWICHES & CARNES

Mr Robinson's	10,5€
Auténtica hamburguesa de 200gr. con bacon, queso, lechuga, pepino, rematado con un huevo frito	
The Club Sandwich	7,5€
Capas y capas de sabor	
Pulled Pork	9,5€
Perfectamente cocido, servida con coleslaw	
Animal Style Quinoa Burger (*)	9,5€
Hamburguesa de quinoa sobre un ligero colchón de lechuga	
Spicy Indian Rips	16€
Costillitas marinadas en una docena de deliciosas especias	
Philly Cheese Steak Sandwich	11,5€
Ternera salteada, queso fundido y cibatta	
Pulpo a la brasa	14€
Con patatas bravas y salsa muhammara	
Entraña	12,5€
Entraña a la brasa con arroz basmati y chimichurri	
Hot dog de langosta	16€

PLATO DEL DÍA:
pregúntanos!!



VERDE & SANOTE

Aguachile con langostinos	10€
langostinos marinados, pepino, cilantro y chile	
True cesar	8,5€
lechuga romana, anchoas, parmesano y pollo ahumado en tiras	
Crusoes last dip (*)	5€
verduras crudas, muhammara y hummus de pimiento de piquillo	
Pozole "Catrina Style"	9,5€
sopa mexicana tres chiles, servida con arroz, aguacate y cilantro	
Burrata	12€
delicioso queso burrata con tomates secos y aceite de albahaca	
Ceviche peruano	9,5€

LOS FAVORITOS

podrás pedirlos en cualquier momento del día!

Nuestras furiosas Bravas	5€
Croquetas	2,5€/ud
Jamón ibérico	14€
Tabla de queso	16€

SWEET & IRRESISTIBLE

Nuestra tarta casera	6€
Coulant de chocolate	6€
Tres leches	6€



hasta las 13.00

DESAYUNOS

Para empezar bien el día

Nuestros huevos

- Huevos Benedict 9€
- Huevos rancheros 9,5€
- Revuelto gramajo de setas y patatas pay 9€
- Revueltos 4,5€
- con: jamón dulce +1,5€ /panceta +2€ /salmón +2,5€
- Omelette 4,5€
- con: queso +1,5€ /jamon dulce +1,5€ /panceta +2€ /salmón +2,5€

Tostas

- Espinaca salteada y huevo de corral 6€
- Mantequilla y mermelada 4,5€
- French toast 6€

Sandwich nordic

- Salmón ahumado, rúcula, alcaparras, queso fundido, tomate, aceite de albahaca 7,5€

Pancakes

- Nutella, dulce de leche, coco, plátano, sirope de arce 6€

Croissants

- Normal / Relleno jamon y queso 2,5€/ 3,5€

Bikini

6€

Tarta de la casa

4,5€

Superhealthy

- Yogurt con fruta y granola 6€
- Açai en bowl 8,5€
- Plato de fruta 6€



VINOS

Blancos

Elocuente blanc - D.O. Penedes. 3,50€/14€
Xarel.lo, Parellada, Macabeo

K-Naia - D.O. Rueda. 3,50€/16€
Verdejo, Sauvignon blanc

Sinfonia - V.D.L.T. Castilla. 4€/17€
Chardonnay

Cinco Islas - D.O. Rias Baixas. 18€
Albariño

Cavas

Elocuente Brut - D.O. Cava, 3,50€/16€
xarel.lo,Macabeo, Parrillada

Sarmentum reserva Especial - 28€ bot
Xarel.lo,Macabeo, chardonnay

Tintos

Mas Donis - D.O. Montsant. 4€/16€
Garnacha, Syrah

Cala 1 - D.O. Castilla la Mancha. 4€/17€
Vino Biodinamico, Tempranillo, Syrah,
Cabernet-Sauvignon.

Arte de Vivir - D.O. Ribera del Duero. 18€
Tinta fina

Baigorri crianza - D.O. Rioja. 25€
Tempranillo

Rosado

Rozy Bikini - Vino de las tierras 3,50€/16€
Catalanas Francesas.
Syrah, Moscatel

- ZUMOS -

Detox 6€
Zanahoria, manzana, apio y jengibre

Crazy Mango 6€
Manzana, mango, jengibre, mandarina

Green Day 6€
Manzana, naranja, espinaca y lima

Morning Sun 6€
Naranja, pomelo y zanahoria

- SMOOTHIES EN VASO -

Red Velvet 6€
Banana, frambuesa, arándanos y leche de almendras

Gold Coast 6€
Banana, leche, mantequilla de cacahuete , cacao

California Love 6€
Piña, yogur, cerezas, sirope de coco

BLOODY MARIES

Bloody Robinson 8€
Vodka infusionado con pepino, remolacha y zumo de tomate, salsa La Legendaria, jugo de limón, aceite de trufa y bitters de apio

Bloody Hell 8€
Martinique's Rum Agricole, zanahoria y zumo de tomate, mix secreto de especias picantes, lima y bitters de chusco

Bloody Mary 8€
El clásico Bloody Mary

Michelada 6€
Cerveza, salsa La legendaria, zumo de tomate, lima y borde de sal

Mimosa 5€
Cava y zumo de naranja

Spritz 6€
Aperol o Campari, Cava y un toque de club soda

CERVEZAS

Clásicas
Estrella Damm 3€
Clara 3€
Voll-Damm 4€
Corona 4€
Heineken 4€
IPA 4€

SANGRÍA

Clásicas
Clásica 7,5€
De cava 7,5€
Tinto de verano 5€



TO SHARE

Sate my love (*)	7,5€
Marinated tempeh or classic chicken skewer marinated in soja, comes with a freakin peanut sauce	
Kimchi quesadillas (*) OUR SUGGESTION	7,5€
wheat tortillas packed with avocado and homemade kimchi	
Fish'n' chips	9,5€
There is nothing to say about it, classic fish and chips	
Nachos	8€
Tortilla chips piled with cheese, pico de gallo, jalapeños y guacamole	
Carnitas at its best	9,5€
A pure meat pleasure over fire, with guacamole and green sauce	
Linguine	8,5€
Pistacchio pesto and basil (vegetarian) A pasta for pasta fans - light and satisfying	
Hummus	5€
with pita bread	

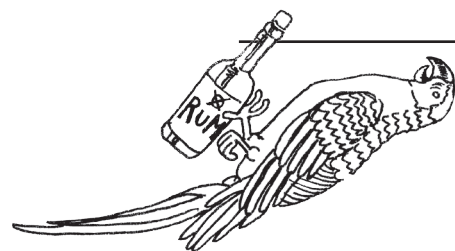
SIDES & SAUCES



french fries	3€
veggi chips bowl	5€
basmati rice	2€
hummus	1,9€
guacamole	3,5€

tartar sauce	1€
chipotle mayonnaise	1€
peanut sauce	1€
Dijon mustard	1€
ketchup	1€

(*) vegetarian



SANDWICHES & MEATS

Mr Robinson's	10,5€
The authentic hamburger! A 200g natural beef patty with bacon, cheese, lettuce, cucumber and a fried egg on top	
The Club Sandwich	7,5€
Layerfulness of flavours	
Pulled Pork	9,5€
Its perfectly overcooked served with coleslaw	
Animal Style Quinoa Burger (*)	9,5€
Quinoa patty in a light lettuce pillow	
Spicy Indian Ribs	16€
Marinated shortribs seasoned with a dozen of spices	
Philly Cheese Steak Sandwich	11,5€
Sautéed beef, mealteed cheese, jalapeños and cibatta bread	
Grilled Octopus	14€
With bravas and muhammara	
Entraña	12,5€
con chimichurri and basmati rice	
Lobster hot dog	16€

OUR SUGGESTION

DAILY DISH:
ask us!!



GREEN & HEALTHY

Aguachile with prawns	10€
marinated prawns, cucumber, coriander and chili	
True cesar	8,5€
romain lettuce, anchovies, parmesan and freerange smoked chicken	
Crusoes last dip (*)	5€
raw vegetables, comes with muhamarra and smoked pepper hummus	
Pozole "Catrina Style" OUR SUGGESTION	9,5€
three chile mexican soup, comes with rice, avocado and coriander	
Burrata	12€
burrata cheese with dried tomatos and basil oil	
Peruvian ceviche	9,5€

FAVOURITE BITES

will always be available for you at any time!

Our furious Bravas	5€
Croquets	2,5€/ud
Ibéric Ham	14€
Cheese platter	16€

SWEET & IRRESISTIBLE

Our homemade cake	6€
Chocolate coulant	6€
Tres leches	6€



^ till 13.00

BREAKFAST

Most important meal of the day

All about eggs

- Benedict eggs 9€
- Rancheros eggs 9,5€
- Revuelto gramajo: scrambled eggs with mushrooms and pay fries 9€
- Scrambled 4,5€
- with: sweet ham +1,5€ / panceta +2€ /salmon +2,5€
- Omelette 4,5€
- with: cheese +1,5€ / sweet ham +1,5€ / panceta +2€ /salmon +2,5€

Toasts

- Sauteéd spinach and free-range egg 6€
- Butter and jam 4,5€
- French toast 6€

Nordic Sandwich

- Smoked Salmon, arugula , capers, creamy cheese, tomato and basil oil 7,5€

Pancakes

- Nutella, dulce de leche, coconut , banana , maple syrup 6€

Croissants

- Regular / With sweet ham and cheese 2,5€/ 3,5€

Bikini

6€

Our homemade cake

4,5€

Superhealthy

- Yogurt with fruit and granola 6€
- Açai in a bowl 8,5€
- Fruit platter 6€



WINES

Blancos

Elocuente blanc - D.O. Penedes. 3,50€/14€
Xarel.lo, Parellada, Macabeo

K-Naia - D.O. Rueda. 3,50€/16€
Verdejo, sauvignon blanc

Sinfonia - V.D.L.T. Castilla. 4€/17€
Chardonnay

Cinco Islas - D.O. Rias Baixas. 18€
Albariño

Cavas

Elocuente Brut - D.O. Cava, 3,50€/16€
xarel.lo,Macabeo, Parrillada

Sarmentum reserva Especial - 28€ bot
Xarel.lo,Macabeo, chardonnay

Tintos

Mas Donis - D.O. Montsant. 4€/16€
Garnacha, Syrah

Cala 1 - D.O. Castilla la Mancha. 4€/17€
Vino Biodinamico, Tempranillo, Syrah,
Cabernet-Sauvignon.

Arte de Vivir - D.O. Ribera del Duero. 18€
Tinta fina

Baigorri crianza - D.O. Rioja. 25€
Tempranillo

Rosado

Rozy Bikini - Vino de las tierras 3,50€/16€
Catalanas Francesas.
Syrah, Moscatel

- JUICES -

Detox 6€
Carrot, apple, celery and ginger

Crazy Mango 6€
Apple, mango, ginger, tangerine

Green Day 6€
Apple, orange, spinach and lime

Morning Sun 6€
Orange, grapefruit, and carrot

- SMOOTHIES IN GLASS -

Red Velvet 6€
Banana, raspberry, blueberry and almond milk

Gold Coast 6€
Banana, milk, peanut butter, cacao

California Love 6€
Pineapple, yogurt, cherries, coconut syrup

BLOODY MARIES

Bloody Robinson 8€
Cucumber infused vodka, beet root and to-
mato juice, La Legendaria sauce, lemon juice,
truffle oil and celery bitters

Bloody Hell 8€
Martinique's rum agricole, carrots and toma-
to juice, secret spicy mix, lime and chusco
bitters

Bloody Mary 8€
The Classic Bloody Mary

Michelada 6€
Beer, La legendaria sauce, tomato juice, lime
and worm salt on the rim

Mimosa 5€
Cava and orange juice

Spritz 6€
Aperol or Campari, cava and a splash of club
soda

BEERS

Clásicas
Estrella Damm 3€
Clara 3€
Voll-Damm 4€
Corona 4€
Heineken 4€
IPA 4€

SANGRÍA

Clásicas
Classical 7,5€
Cava 7,5€
Tinto de verano 5€

