



OPEN

PASTA & GRILL

ENTRANTES / ENTRÉES / STARTERS

- Ensalada Cesar / Salada césar / Caesar salad	6500F
- Ensalada niçoise / Salade niçoise / Niçoise salad	6500F
- Ensalada d'aguacate con gambas / Cocktail d'avocat aux crevettes / Avocado shrimps salad	7000F
- Ensalada de tomate napolitana / Salade de tomate napolitaine / Napolitana tomato salad	6000F
- Ensalada del jefe / Salade du chef / Chef's salad	6500F
- Surtido d'embutido / Assiette de charcuterie / Plate of charcuterie	8500F
- Ensalada de tempura / Assiette du jardinier / Virgin salad	5500F
- Traditional pepe-soup / Traditionnel pepe-soup / Traditional pepper-soup	4900F
- Sopa de pescado / Soupe de poisson / Fish soup	4900F
- Sopa de legumbres / soupe du potager /vegetable soup	4000F
- Crema de champiñones / Cremé de champignons / Cream mushroom soup	4500F



SNACKS

- Club-sandwich: / Pollo o Atun / Poulet ou Thon / Chicken or Tuna	7500F
- Bocadillo de jamón y queso gratinado / Croque-monieur / Gratinated ham cheese sandwich	6500F
- Oopen-burger con carne / Oopen-burger au boeuf / Beef burger (Servido con patatas o chips)	7500F
- Oopen-burger con pollo / Oopen-burger au poulet / Chicken Burger (Servido con patatas o chips)	6800F
- Tortilla con jamón or queso / Omelette au jambon ou fromage / Ham and cheese omelette (Servido con patatas o ensalada)	5000F
- Tortilla con jamón y champiñones / Omelette au jambon ou fromage / Ham and cheese omelette (Servido con patatas o ensalada)	5000F
- Tortilla española / Omelette espagnole / Spanish omelette (Servido con ensalada)	5000F

PASTA
1+2+3

Crear su propio plato de pasta / Créer votre assiette de pâtes / Create your own plate of pasta 7500

1- Su pasta / Vos pâtes / Your pasta

* Spaghetti

* Fusilli

* Tagliatelles

* Macaroni

2 - Su salsa / Votre sauce / Your sauce

ENTRANTES / ENTRÉES / STARTERS

- Ensalada Cesar / Salada césar / Caesar salad	6500F
- Ensalada niçoise / Salade niçoise / Niçoise salad	6500F
- Ensalada d'aguacate con gambas / Cocktail d'avocat aux crevettes / Avocado shrimps salad	7000F
- Ensalada de tomate napolitana / Salade de tomate napolitaine / Napolitana tomato salad	6000F
- Ensalada del jefe / Salade du chef / Chef's salad	6500F
- Surtido d'embutido / Assiette de charcuterie / Plate of charcuterie	8500F
- Ensalada de tempura / Assiette du jardinier / Virgin salad	5500F
- Traditional pepe-soup / Traditionnel pepe-soup / Traditional pepper-soup	4900F
- Sopa de pescado / Soupe de poisson / Fish soup	4900F
- Sopa de legumbres / soupe du potager /vegetable soup	4000F
- Crema de champiñones / Cremé de champignons / Cream mushroom soup	4500F



SNACKS

- Club-sandwich: / Pollo o Atun / Poulet ou Thon / Chicken or Tuna	7500F
- Bocadillo de jamón y queso gratinado / Croque-monieur / Gratinated ham cheese sandwich	6500F
- Oopen-burger con carne / Oopen-burger au boeuf / Beef burger (Servido con patatas o chips)	7500F
- Oopen-burger con pollo / Oopen-burger au poulet / Chicken Burger (Servido con patatas o chips)	6800F
- Tortilla con jamón or queso / Omelette au jambon ou fromage / Ham and cheese omelette (Servido con patatas o ensalada)	5000F
- Tortilla con jamón y champiñones / Omelette au jambon ou fromage / Ham and cheese omelette (Servido con patatas o ensalada)	5000F
- Tortilla española / Omelette espagnole / Spanish omelette (Servido con ensalada)	5000F

PASTA
1+2+3

Crear su propio plato de pasta / Créer votre assiette de pâtes / Create your own plate of pasta 7500

1- Su pasta / Vos pâtes / Your pasta

* Spaghetti

* Fusilli

* Tagliatelles
* Macaroni

2 - Su salsa / Votre sauce / Your sauce

1-A LA PLANCHA / VOTRE GRILLADE / YOUR GRILLED DISH

- Filete de pescado fresco con hierbas / Pavé de poisson aux aromates / Spiced fresh fish fillet 12000F
 - Filete de pescado / Filet de poisson grillé / Grilled fish fillet 9500F
 - Pichos de gambas al ajillo / Brochettes de gambas á la persillade / King prawn skewers 15000F
 - Pichos de solomillo al oriental / Brochettes de boeuf á l'orientale / Beef skewers 10500F
 - Filete de solomillo con hierbas / Filet de boeuf grillé aux fines herbes / Spiced beef tenderloin 10500F
 - Pichos de pollo / Brochettes de poulet aux épices de tandoori / Chicken skewers with tandoori spice 8500F
 - Medio pollo al horno con paprika / Demi-poulet rôti au paprika / Roasted half chicken 9000F
 - Costilla de cordero / Côtelettes d'agneau grillées beurre maître d'hôtel / Lamb cutlets 11000F
 - Chuletas de cerdo / Côte de porc grillée aux herbes de provence / Pork chops 9000F
- Plato vegetariano / Assiette végétarienne / Vegetarian food 6500F



SU PLATO CON SALSAS / VOTRE PLAT EN SAUCE / YOUR MEAL WITH SAUCE

- Pechuga de pollo con pimienta verde / Blanc de poulet au poivre vert / Chicken with Green pepper 9000F
- Pollo empanado / Escalope de filet de poulet panée / Fried chicken fillet 9000F
- Carne de cerdo con mostaza / Sauté de porc dijonnais / Pork spiced with mustard 9500F
- Gambas salteadas con ajo / Poêlée de gambas á l'ail et aux fines herbes / Sauteed prawns with garlic and herbs 15000F

OOPEN-KIDS 4500F

- Mini filete de pollo / Mini-blanc de poulet / Mini chicken breast
- V
- Mini filete de pescado / Mini-filet de poisson / Mini fish fillet
- V

- Troso de jamón york / Tranche de jambon / Sliced ham
- V
- Pasta / Paste / Pasta
- V
- Arroz / Riz / Rice
- V

- Patatas fritas / Pommes frites / French fries
- V
- Yogurt / Yaourt / Yoghurt

Zumo de frutas o agua / Jus de fruit ou eau / Fruit juice or water

- El restaurante les propone de lunes a domingo, los platos del día (un plato de carne y uno de pescado)
- Le restaurant vous propose du lundi au dimanche deux plats du jour (une viande ou un poisson)
- The restaurant offers two dishes of the day from Monday to Sunday (one fish dish and one meat dish)

2 - SU LEGUMBRE / VOTRE GARNITURE / YOUR GARNISH

- Ragu de legumbres / Poêlée de légumes du marché / Mixed vegetables
- V
- Judías verdes / Haricots verts / Green beans
- V
- Patatas fritas / Frites / French fries
- V
- Pure de patatas / Puree de pommes de terre / Mashed potatoes
- V
- Plato aboko / Plantain / Plantin
- V
- Arroz blanco / Riz créole / Rice
- V
- Patatas salteadas / Pommes de terre sautées / Sauteed potatoes

3 - SU SALSAS / VOTRE SAUCE / YOUR SAUCE

- Salsa pimienta verde / Sauce au poivre vert / Green peppers sauce
- Salsa americana / Sauce américaine / American sauce
- Salsa provençal / Sauce provençale / Tomato provençal sauce
- Salsa al ajillo / Sauce á l'ail / Garlic sauce
- Salsa champiñones / Sauce champignons / Mushroom sauce
- Salsa mostaza / Sauce moutarde / Mustard sauce

POSTRES / DESSERTS / DESSERTS

- Espuma de chocolate / Mousse au chocolat / Chocolate an mousse 5000F
- Crema quemada / Crème brûlée / Custard cream 4500F
- Crema de coco en caramelo / Crème caramel au coco / Coconut cream caramel 4000F
- Pastel de chocolate / Fondant de chocolat / Creamy chocolate cake 3500F



- Plato de fritas / Assiette de fruits de saison / Fruit plate 4000F
- Copa de helado / Coupe de glaces et sorbets / Scoop of ice cream 4500F
- Yogurt / Yaourt / Yoghurt 1500F
- Crepes con su salsa / Crêpes suzette / Pancake 4000F
- Copa ibis / Coupe ibis / Scoop ibis 4500F



- Marqués de caceres 28.000F

VINO ROSADO / VIN ROSE

- Mas fleuri, 5cl 11.500F

- Sira rose 19.500F

- Jean valesiral 22.000F

- Martini Rosso, rosato blanco, 5cl 4000F

- Pastis, 5cl 4000F

- Porto, 5cl 4000F

- Campari, 5cl 4000F

- Espresso 2200F

- Doble expresso 4200F

- Capuccino 2500F

- Chocolat 2000F

- Thé ou infusion 1700F

- Nespresso descafeinado 2500F

- Nespresso 2200F

ALCOHOLES / ALCOOLS / LIQUORS

- Whisky, JB red label, 5cl 4000F

- Whisky, Black label, Chivas, Jack Daniels, 5cl 4000F

- Gin godon, 5cl 4000F

- Vodka absolut, 5cl 4000F

- Bacardi, 5cl 4000F

- Malibu, 5cl 4000F

- Baileys, 5cl 5000F

- Get 27, 5cl 5000F

- Tres cepas, 5cl 4000F

- Cointreau, 5cl 5500F

- Grand marnier, 5cl 5500F

- Havana club, 5cl 5500F

- Tequila, 5cl 5500F

VINO BLANCO

- Entre deux mers 20.000F

- Marquez de cacere 24.000F

SODAS / SOFT / DRINKS

- Coca cola, Coca light, Cero, 33cl 1700F

- Fanta, Limón, Naranja, 33cl 1.700F

- Schweppes tónica, 33cl 1.700F

- Sprite, 33cl 2000F

- Bitterkaz 2000F

- X ray, 33cl 2000F

ZUMO DE FRUTAS / JUS DE FRUIT / FRUIT JUICE

- Zumo de mango, Piña, Melocotón 1600F

- Cocktail sans alcool 5000F

- Cocktail avec alcool 10000F

CERVEZAS / BIERES / BEERS

- Heineken, 1664, Corona, 33cl 2800F

- Guinness, Beaufort, Castel, San-Miguel 33cl 2500F

- Guinéana, San-Miguel 00, 33cl 2100F

VINO DE GARRAFA / VIN EN CARAFE / CARAFE WINE

- Vino tinto, 48cl 6500F

- Vino tinto, 25cl 3800F

- Vino tinto, 15cl 2000F

- Vino blanco, 48cl 5500F

- Vino blanco, 25cl 3000F

- Vino blanco, 15cl 1500F

CHAMPAGNE

- Laurent Perrier, 50cl 30.000F

- Moët & chandon, 75cl 65.000F

VINO TINTO / VIN ROUGE / RED WINE

- Cote du rhone, 50cl 15.000F

- Cote du rhone, 75cl 22.500F

- Cabernet sauvignon 23.000F

- Cote de bourg 22.500F

- Baron de lestac 22.500F

- Castel bordeaux 23.000F

- Castel merlot 23.000F

- Banda azul 24.000F

- Maranita 28.000F

