

DESAYUNO / BREAKFAST

Servicio desde 10:00h hasta 12:00h
Served from 10:00 am to 12:00 pm

BOLLERÍA / BAKERY

Croissant Plain Croissant	3
Croissant relleno de nutella/mermelada y mantequilla o jamón y queso Croissant stuffed with nutella/jam and butter or ham and cheese	5
Napolitana de chocolate Chocolate Napolitana	3,5
Brioche con crema de queso y mermelada Brioche with cream cheese and jam	4
Donuts	3
Chocolate con churros	5
Tortitas con frutas y maple Pancakes with fruit and maple	6

HUEVOS Y TORTILLAS/ EGGS AND OMELETTES

Tortilla clásica / guarnecida / huevos revueltos Classic omelette / garnished / scrambled eggs	8
Tres huevos, tomate cherry aliñados y pan tostado Three eggs, cherry tomatoes with dressing and toasted bread	
Tortilla clásica o huevos revueltos Jamón/Queso/Setas/Espinacas/Atún/Salmón Ham/Cheese/Mushrooms/Spinach/Tuna/Salmon	10
Tortilla española con pimientos del padrón y pan tostado Spanish omelette with padrón peppers and toasted bread	12
Huevos benedictine	
Bagle tostado con tomate, aguacate, bacon, huevo poché y salsa holandesa Toasted bagle with tomato, avocado, bacon, poached egg and hollandaise sauce	16
Bagle tostado con tomate, aguacate, salmón ahumado, huevo poché y salsa holandesa Toasted bagle with tomato, avocado, smoked salmon, poached egg, and hollandaise sauce	14

Atención: Los platos de nuestro restaurante pueden contener alguna traza de los siguientes alérgenos: Huevos, cereales, lácteos, pescado, moluscos, soja, frutos secos, apio, mostaza y gluten, para más información, preguntar a nuestro personal.

TOSTADAS / TOAST

Aguacate Aguacate, bacon crispy y huevos a la plancha Avocado, crispy bacon and grilled eggs	10
Salmón Salón ahumado, queso crema a las finas hierbas, y aguacate Smoked Salmon Tostada with herbed cream cheese and avocado	10
Serrana Jamón Serrano, queso y tomate Serrano ham, cheese and tomato	9
Griega Queso feta, tomate cherry, olivas negras, albahaca y anchoa Feta cheese, cherry tomatoes, black olives, basil and anchovies	11
Atún Tomate, rúcula y pimientos asados Tomato, rocket and roasted peppers	9

SALUDABLE / HEALTHY

Bowl de yogurt & AÇAI Con muesli y frutos secos Yoghurt & AÇAI Bowl with muesli and nuts	12
Porridge de avena Canela, coco, fruta de temporada y pipas de calabaza Cinnamon, coconut, seasonal fruit and pumpkin seeds	9
Pudding de semillas de chía Con fresas y crumble de avellanas Chia seed pudding with strawberries and hazelnut crumble	11
Plato de fruta de temporada con grut de cacao Seasonal fruit platter with cocoa grut	8,5

ESPECIALES / SPECIALS

Desayuno Cenit Vasito de yogurt y muesli con miel, tosta de jamón dulce y queso, aguacate, croissant con mantequilla y mermelada, café/té y/o zumo natural Small glass of yoghurt and muesli with honey, ham and cheese toast, avocado, croissant with butter and marmalade, coffee/tea and/or natural juice	15
Shakshuka Con huevos al horno y tosta de pan de masa madre With baked eggs and sourdough bread toast	12

Atención: Los platos de nuestro restaurante pueden contener alguna traza de los siguientes alérgenos: Huevos, cereales, lácteos, pescado, moluscos, soja, frutos secos, apio, mostaza y glúten, para más información, preguntar a nuestro personal.

CAFÉS & TÉS / COFFE & TEA

Espresso	2,2
Café con leche Coffee with milk	3,5
Cappuccino Espresso with milk and whipped cream	5
Café Americano Black Coffee	3
Frapuccino	7
Café Irlandés Irish Coffee	5
Té de menta y jengibre Fresh mint & Ginger tea	3,5
Nuestra selección de té Our tea selection	3,5

ZUMOS NATURALES / FRESH JUICES

Naranja Orange	5
Naranja, zanahoria y manzana Orange, Carrot & Apple	6
Naranja & Manzana Orange & Apple	6
Piña, Fresa y Limón Pineapple, Strawberry & Lemon	7
Cenit Fresa, Plátano y Naranja Strawberry, banana and orange	7
Detox Manzana, Zanahoria y Limón Apple, Carrot and Lemon	7
Energizer Espinacas, Manzana y Jengibre Spinach, Apple and Ginger	7,5

Atención: Los platos de nuestro restaurante pueden contener alguna traza de los siguientes alérgenos: Huevos, cereales, lácteos, pescado, moluscos, soja, frutos secos, apio, mostaza y gluten, para más información, preguntar a nuestro personal.

COMIDA / LUNCH

Servicio desde 12:00h hasta 17:00h

Served from 12:00 am to 5:00 pm

PARA PICAR / TO BITE

Nachos con ternera, guacamole, jalapeños, salsa de queso cheddar, frijoles y pico de gallo Nachos with beef, guacamole, jalapeños, cheddar cheese sauce, beans and pico gallo	16
Patatas fritas trufadas Truffled French fries	9
Patatas Bravas Cenit	8
Alas de pollo Kentucky con salsa agridulce Kentucky chicken wings with sweet and sour sauce	14
Croquetas Caseras (por unidad) Jamón, Gambas, Espinacas y piñones	2
Surtido/ Assortment	12
Pimientos del padrón Padron peppers	10
Quesadillas de pollo y mozzarella Con salsa agria, guacamole y pico de gallo Chicken and mozzarella quesadillas with sour cream sauce, guacamole and pico de gallo	14
Tacos de cochinita pill bill (3 uds) Con guacamole, crema agria y cebolla encurtida Cochinita pill bill tacos with guacamole, sour cream and pickled onions	16
Burrata Splash Burrata con albahaca, tomate cherry, vinagreta balsámica y pan de ajo Burrata with basil, cherry tomatoes, balsamic vinaigrette and garlic bread	16
Mejillones Al vapor con limón Steamed mussels with lemon	15
A la marinera (poco picante) Mussels A la marinera (little spicy)	16
Fingers de pescado con salsa Tártara Fish Fingers with Tartar Sauce	14

Atención: Los platos de nuestro restaurante pueden contener alguna traza de los siguientes alérgenos: Huevos, cereales, lácteos, pescado, moluscos, soja, frutos secos, apio, mostaza y glúten, para más información, preguntar a nuestro personal.

BOCADILLOS / SANDWICHES

Club Sandwich	16
Pechuga de pollo, queso, jamón, bacon, tomate, lechuga y mayonesa Chicken breast, cheese, ham, ham, bacon, tomato, lettuce and mayonnaise	
Serranito	17
Tomate, Jamón Ibérico, y queso Tomato, Iberian Ham, and Cheese	
Hamburguesa Cenit	22
Doble Smash Burguer Angus, tomate, lechuga, bacon, cheddar, salsa chipotle, y cebolla encurtida Double Smash Angus Burger, tomato, lettuce, bacon, cheddar, chipotle sauce, and pickled onions	
Rock n Roll de Calamar crujiente	15
Pan brioche, emulsión de lima y cilantro, y cebolla roja encurtida Brioche bread, lime and coriander emulsion, and pickled red onion	
Bagle de Salmón Ahumado	14
Queso crema a las finas hierbas, tomate, rúcula, pepinillo, y emulsión de siracha Herbed cream cheese, tomato, rocket, gherkin, and siracha emulsion	
Wrap de Pollo y Gambas al estilo Thai	16
Lechuga, tomate, sésamo y cacahuetes Thai Chicken and Prawn Wrap with Lettuce, Tomato, Sesame and Peanuts	

ENTRANTES / STARTERS

Ensalada Mixta	12,5
Atún, huevo, tomate, lechuga, cebolla, zanahoria, pimiento, maíz y olivas Tuna, egg, tomato, lettuce, lettuce, onion, carrot, bell pepper, corn and olives	
Ensalada César con pollo Crispy	15
Cogollos, pollo, huevo, queso parmesano y anchoa Lettuce hearts, chicken, egg, parmesan cheese and anchovies	
Ensalada de Quinoa y Pollo	14
Col Morada encurtida, tomate, maíz, vinagreta de granada y stracciatella Quinoa and chicken salad with pickled purple cabbage, tomato, corn, pomegranate vinaigrette and stracciatella	
Ensalada de queso de cabra a la plancha con fresas, tomate cherry, pistachos y vinagreta de xerez	18
Grilled goat cheese salad with strawberries, cherry tomatoes, pistachios and xerez vinaigrette,	
Verduras a la parrilla con salsa Romesco	15
Grilled vegetables with Romesco sauce	
Cazuela de gambas al ajillo	19
Garlic shrimp casserole	

Atención: Los platos de nuestro restaurante pueden contener alguna traza de los siguientes alérgenos: Huevos, cereales, lácteos, pescado, moluscos, soja, frutos secos, apio, mostaza y glúten, para más información, preguntar a nuestro personal.

PRINCIPALES / MAIN COURSES

Spaghetti Boloñesa	14
Spaghetti Carbonara	14
Espárragos trigueros gratinados con huevo poché trufado Triguer asparagus au gratin with truffled poached egg	14
Muslo de pollo deshuesado al grill con patatas al mojo verde Grilled boneless chicken thigh with potatoes in green mojo sauce	18
Wok de pollo Wok de pollo estilo Thai con verduras crujientes y arroz basmati Thai-style chicken wok with crispy vegetables and basmati rice	18
Tartar de Salmón y Mango con tortitas de maíz Aguacate, Mango, wakame, y emulsión de siracha Salmon and Mango Tartar with Corn Pancakes, Avocado, Mango, wakame, and siracha emulsion	23
Suprema de corvina al miso blanco y verduras salteadas Sea bass supreme with white miso and sautéed vegetables	23

POSTRES / DESSERTS

Tarta de Queso casera Homemade Cheesecake	7,5
Tiramisú Casero Homemade Tiramisu	7,5
Tarta Tatín casera con helado de vainilla Homemade Tarte Tatin with vanilla ice cream	8
Brownie de chocolate con crema de vainilla y fresas Chocolate brownie with vanilla cream and strawberries	8
Fruta de temporada con grut de cacao Seasonal fruit with cocoa nibs	6

Atención: Los platos de nuestro restaurante pueden contener alguna traza de los siguientes alérgenos: Huevos, cereales, lácteos, pescado, moluscos, soja, frutos secos, apio, mostaza y glúten, para más información, preguntar a nuestro personal.

CENA / DINNER

Servicio desde 19:00h hasta 23:00h

Served from 7:00 pm to 11:00 pm

ENTRANTES / STARTERS

- Ensalada de brotes tiernos y espinacas, tomates secos, perlas de mozzarella, olivas negras, avellanas tostadas y vinagreta balsámica** 16,5
Tender sprouts and spinach salad, sundried tomatoes, mozzarella pearls, black olives, toasted hazelnuts and balsamic vinaigrette
- Queso de cabra a la plancha con ensalada de fresas, tomate cherry, pistachos y vinagreta de xerez** 18
Grilled goat cheese with strawberry salad, cherry tomato, pistachios and xerez vinaigrette
- Carpaccio de ternera con rúcula, lascas de parmesano y alcaparras** 18
Beef carpaccio with rocket, parmesan slices and capers
- Gnocchis en salsa de queso pecorino, gel de peras al vino tinto, crumble salado ed avellanas y aceite de albahaca** 14,5
Gnocchis in pecorino cheese sauce, pears in red wine gel, salted hazelnut crumble and basil oil
- Pata de pulpo al grill con chimichurri ahumado y patatas a la mantequilla de romero** 28
Grilled octopus leg with smoked chimichurri and rosemary-butter potatoes
- Espárragos trigueros gratinados con huevo poché trufado** 14
Triguer asparagus au gratin with truffled poached egg
- Verduras a la parrilla con salsa Romesco** 15
Grilled vegetables with Romesco sauce

PRINCIPALES / MAIN COURSES

- Pasta pesto** 17
Pasta al pesto con parmesano
Pesto pasta with Parmesan
- Salmon al horno con salsa de calabaza y cítricos, y tallarines de calabacín salteados** 23,5
Baked salmon with pumpkin and citrus sauce and sautéed zucchini tagliatelle
- Calamar ibicenco al grill con sobrasada y parmentier de patata** 20,5
Grilled Ibizan squid with sobrasada sausage and potato parmentier
- Bacalao al horno gratinado y su pilpil** 22
Baked cod au gratin and pilpil sauce

Atención: Los platos de nuestro restaurante pueden contener alguna traza de los siguientes alérgenos: Huevos, cereales, lácteos, pescado, moluscos, soja, frutos secos, apio, mostaza y gluten, para más información, preguntar a nuestro personal.

Suprema de corvina al miso blanco y verduras al wok Sea bass supreme with white miso and wok vegetables	23
Solomillo ibérico al grill con papardelle en salsa de setas Grilled Iberian sirloin steak with papardelle in mushroom sauce	24
Lomo bajo de ternera tagliata con su jugo, rúcula y lascas de parmesano Tenderloin of veal tagliata with its own juices, rocket and parmesan slices	26
Entraña de ternera a la parrilla con chimichurri, demi glacé y patatas al grill Grilled veal entrecôte with chimichurri, demi glacé and grilled potatoes	24
Muslo de pollo payés rostizado al horno con patatas gajo, tomate cherry y pimientos del padrón Roast roast chicken thigh with wedge potatoes, cherry tomatoes and padron peppers	18,5

POSTRES / DESSERTS

Carpaccio de piña con helado de coco y salsa de maracuyá y menta Pineapple carpaccio with coconut ice cream and passion fruit and mint sauce	6
Trufas de chocolate y salsa de cerezas con chantilly de limón Chocolate truffles and cherry sauce with lemon whipped cream	8
Bizcocho de zanahoria y almendra, crema de lima con fresas salteadas y salsa de chocolate blanco Carrot and almond sponge cake, lime cream with sautéed strawberries and white chocolate sauce	9

Atención: Los platos de nuestro restaurante pueden contener alguna traza de los siguientes alérgenos: Huevos, cereales, lácteos, pescado, moluscos, soja, frutos secos, apio, mostaza y glúten, para más información, preguntar a nuestro personal.

VINO / WINE

BLANCO / WHITE

Mocén Verdejo Verdejo 100%	20
Mocén Sauvignon Sauvignon Blanc 100%	20
Laurana Verdejo 100%	22
Martín Codax Albariño 100%	25
Sumarroca Chardonnay Chardonnay Blanc 100%	23
Ramon Bilbao Early Harvest · Verdejo 100%	25
Mar de Frades Albariño 100%	35
Copa de vino / Glass of wine	6

ROSADO / ROSE

Lacrima Baccus Rosé&Clear Merlot 100%	20
Château Beaulieu Cuvée Alexandre Garnacha 46%, Syrah 16%, Cabernet Sauvignon 38%	29
Ramon Bilbao Early harvest · Tempranillo - garnacha	25
Voilà (Navarra)	25
Sexycologic Viura y Garnacha	35
Copa de vino / Glass of wine	6

TINTO / RED

Pradorey Origen Tempranillo 95%, Cabernet Sauvignon 3%, Merlot 2%	22
Viña Real Crianza Tempranillo 90%, Mozuelo, Graciano y Garnacha 10%	24
Celeste Tempranillo	25
Ramón Bilbao 100% Tempranillo	27
Hacienda Solano Tempranillo 90%, Albillo 2%	28
Pago de los Capellanes Crianza Tempranillo 100%	54
Copa de vino / Glass of wine	6

CAVAS / CAVES

Lacrima Baccus Brut Xarel-lo, Parellada, Macabeo	20
Lacrima Baccus Brut Rosado Xarel-lo, Macabeo	22
Sumarroca Brut Reserva Macabeo, Xarello, Parellada, Chardonnay	25

CHAMPAGNE

Möet Chandon Pinot meunier 40%, Chardonnay 30%, Pinot noir 30%	120
Veuve Clicquot Pinor Noir 50%, Chardonnay 30%, Pinot Meunier 20%	120

BEBIDAS / DRINKS

CAFÉS & TÉS / COFFEE & TEA

Espresso	2,5
Café con leche Coffee with milk	3,5
Cappuccino Espresso with milk and whipped cream	5
Café Americano Black Coffee	3
Frapuccino	7
Té de menta y jengibre Fresh mint & Ginger tea	4
Nuestra selección de tés Our tea selection	4
Café Irlandés Irish Coffee	5

ZUMOS NATURALES / FRESH JUICES

Naranja Orange	5
Naranja, zanahoria y Manzana Orange, Carrot and Apple	6
Naranja y Manzana Orange & Apple	6
Piña, Fresa y Limón Pineapple, Strawberry and Lemon	7
Cenit Fresa, Plátano y Naranja Strawberry, Banana and Orange	7
Detox Manzana, Zanahoria y Limón Apple, Carrot and Lemon	7
Energizer Espinacas, manzana, y jengibre Spinach, apple, and ginger	7
Fresa y plátano smoothie Strawberry and banana	10
Piña y coco smoothie Pineapple and coconut	10

APERITIVOS / APPETISERS

Martini	8
Campari	8
Fernet	8
Wine Spritzer	8

CERVEZAS / BEERS

Estrella	3,5	5
Alhambra	5	
Corona	5	
Desperados	5	
Estrella sin alcohol	4	

REFRESCOS / SOFT DRINKS

Coca-Cola Coca-Cola Zero	3,5
Fanta Naranja y Limón	3,5
Sprite	3,5
Tónica	3,5
Fuzetea Maracuyá	3,5
Aquarius Limón y Naranja	3,5
Agua	3,5
Agua con Gas	4
Redbull	4,5

SANGRÍAS /

Sangría de vino blanco (Jarra 1L) White wine Sangría (Jug 1L)	25
Sangría de vino tinto (Jarra 1L) Red wine Sangría (Jug 1L)	25
Sangría de cava (Jarra 1L) Champagne Sangría (Jug 1L)	30

LICORES / LIQUORS

Limoncello	5	3
Jägermeister	5	3
Amaretto	5	3
Licor 43	5	3
Frigola (Licor de Ibiza)	4	3
Baileys	4	3
Agua Ardiente	4	3
Sambuca	5	3
Hierbas Ibicencas	5	3
Fireball	5	3
Countreau	5	3

COGNACS / BRANDYS

Veterano	8
Courvoisier	12
Carlos I	10

WHISKEY

Ballantine's	8	10
J&B	8	10
Jameson	8	10
White Label	8	10
Red Label	8	10
Jack Daniel's	8	10
Macallan	15	

RON / RUM

Havana 3	8 10
Brugal	8 10
Barceló	8 10
Bacardi	8 10
Zacapa 23	15
Barceló Imperial	15

GINEBRA / GIN

Tanqueray	8 10
Beefeater	8 10
Seagram's	8 10
Mombasa	8 10
Gin Mare	10 12
Bombay Sapphire	10 12
Puerto de Indias	8 10
Hendricks	12 15
Martin Millers	12 15

VODKAS

Smirnoff	8 12
Absolut	8 12
Ciroc	10 12
Belvedere	10 12
Grey Goose	10 12
Beluga	10 12

TEQUILAS

La herradura (Silver/Reposado)	8 12
Patron	8 12
Jose Cuervo	5 10

COCKTAILS

Hugo Sirope de Flor de Saucó Monin, cava, soda y hierbabuena	8
Villa Massa Spritz Limoncello Villa Massa cava, soda y limón	8
Aperol Spritz Aperol, Cava y Soda	12
Mojito Clásico Ron, zumo de lima, hierba buena y soda Rum, lime juice, mint and club soda	15
Porn Star Martini Vodka, passoa, sirope de vainilla, cava, pure passion fruit y fee foam Vodka, passoa, vanilla syrup, cava, pure passion fruit and fee foam	15
Caipiriña Cachaça, zumo de lima y azúcar Cachaça, lime juice and sugar	15
Mojito Cenit Ron blanco, fresa, mango, passion fruit, zumo de lima y hierbabuena White rum, strawberry, mango, passion fruit, lime juice and mint	15
Margarita Tequila, zumo de lima y triple sec Tequila, lime juice and triple sec	15
Piña colada Ron, crema de coco y piña Rum, coconut cream and pineapple	15
Margarita Spice Tequila, zumo de lima, triple sec y tabasco Tequila, lime juice, triple sec and tabasco	15
Sex on Cenit Vodka, Blue Caraçao, zumo de lima y sirope de azúcar de caña Vodka, Blue Caraçao, lime juice and cane sugar syrup	15
Long Island Vodka, Ginebra, Tequila, Ron, triple sec, zumo de lima, sirope de azúcar y coca-cola Vodka, Gin, Tequila, Rum, triple sec, lime juice, sugar syrup, and coke	15
Cosmopolitan Vodka, triple sec, zumo de lima, sirope de azúcar y zumo de arándanos Vodka, triple sec, lime juice, sugar syrup and cranberry juice	15
Espresso Martini Vodka, licor de café, espresso, sirope de vainilla y bitter de chocolate Vodka, coffee liqueur, espresso, vanilla syrup and chocolate bitters	15

Bloody Mary Vodka, zumo de tomate, salsa perrins, zumo de lima y tabasco Vodka, tomato juice, perrins sauce, lime juice and Tabasco	15
Daiquiri Ron, zumo de lima y azúcar Rum, lime juice and sugar	15
Tequila Sunrise Tequila, zumo de naranja y granadina Tequila, orange juice and grenadine	15
Sex on the beach Vodka, licor de melocotón, zumo de naranja y granadina Vodka, peach liqueur, orange juice and grenadine	15
Moscow Mule Vodka, gingerbeer, zumo de lima y sirope de azúcar Vodka, ginger beer, lime juice and sugar syrup	15
Green Hope Tequila, zumo de manzana, jarabe de azúcar y lima Tequila, apple juice, sugar syrup and lime	15
Purple Rain Vodka, blue curaçao, lima y granadina Vodka, blue curaçao, lime and grenadine	15
Paloma Tequila, lima y zumo de pomelo Tequila, lime and grapefruit juice	15
Black Life Vodka negro, lima, redbull y coca cola Black vodka, lime, redbull and coke	15
Banana Bramble Ginebra, lima y sirope de banana Gin, lime and banana syrup	15