



BIBIBEN-TAPAS

— LOUNGE & TERRAZA —

Jamón de bellota cortado a mano con "pa amb oli"

Hand sliced Iberico ham with "Pa amb oli"

Iberischer Schinken von Hand geschnitten mit "Pa amb oli"

30€

Patatas Bravas crujientes y cremosas... ¡no las olvidarás!

"Patatas Bravas", crunchy and tender...you'll never forget them!

"Patatas bravas"

9€

Croquetas caseras de jamón de bellota

Creamy Iberico ham croquettes

Hausgemachte Krokette... mit iberischem Schinken

10€

Guacamole con totopos de maíz

Guacamole with tortilla chips

Guacamole mit tortilla chips

10€

Boniatos con crema agria de cebollino

Sweet potatoes with chive sour cream

Süßkartoffeln mit Schnittlauch sauer Creme

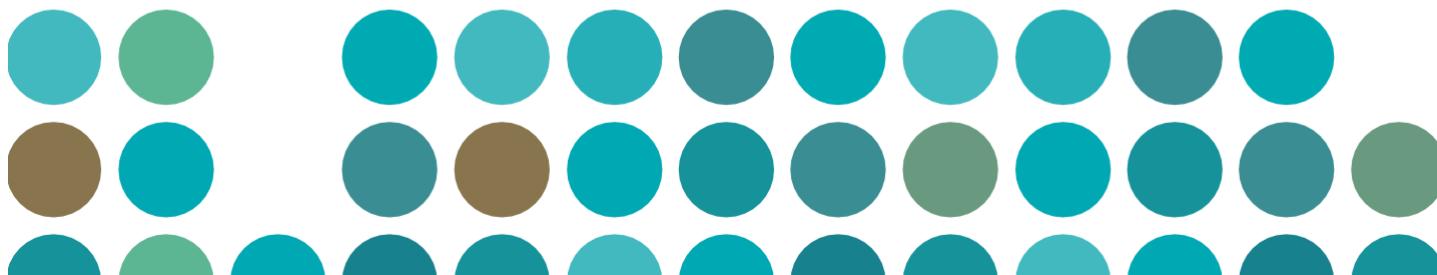
8€

Pimientos de Padrón

Padron peppers

Frittierte grüne "Pimientos de Padron"

8€



TERRAZA & LOUNGE

6 Pergaminos de gamba roja con dip de mango y jengibre 19€/ 4u€
 6 Red prawns parchments with mango and ginger dip
 6 Rote Garnelen im Pergamentmantel mit Mangoningwer Dip

4 "Crispy tacos" de Cochinita Pibil 14€/ 3.5u€
 4 "Cochinita Pibil". Crispy tacos of spicy confit suckling pig
 4 Knusprige Tacos mit "Cochinita Pibil" Spanferkel mexikanisch gewürzt

4 Flautas crujientes de atún picante 17€/ 5u€
 4 Spicy tuna corn flutes · 4 Krosse Hörnchen gefüllt mit pikantem Thunfisch

6 Fingers de pollo con dip Satay 12€/ 2u €
 6 Chicken fingers with satay dip · 6 "Chicken fingers" mit Satay Dip

4 Almojábanas colombianas. Pan de queso y yuca con dulce-picante de Guayaba 10€/ 2.5u €
 4 "Almojabanas" Colombian cheese and yuca bread buns with spicy guyaba sauce
 4 "Almojábanas" mit süß- pikanter Guayabasauce (Yuca-Käse Brötchen)

6 Tequeños venezolanos; rollitos de queso llanero y jalea de panela 12€/2u €
 6 Tequeños" with cane syrup (Venezuelan stringy cheese fingers)
 6 "Tequeños" Venezolanische Llanero Käse Sticks und Panela Zucker Gelee

4 Empanaditas criollas de maíz rellenas de estofado de vacuno y mojo de cilantro 14€/ 3.5u €
 4 Creole pulled beef stuffed corn "empanadas" with coriander dip
 4 Rindfleisch gefüllte Kreolische „empanadas“ mit Koriandersoße

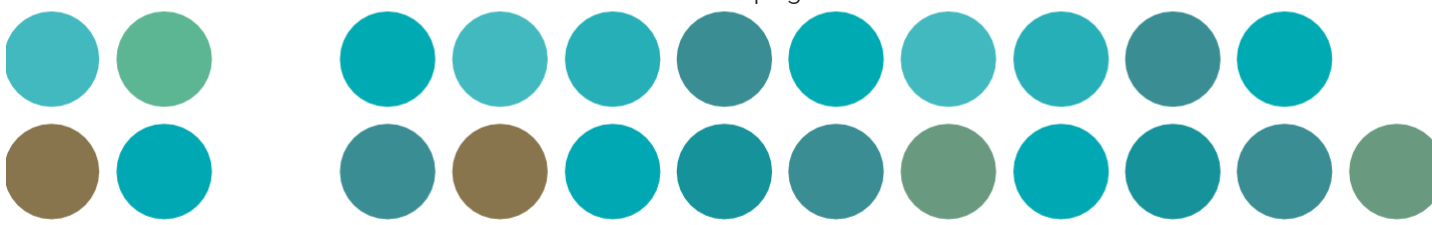
2 Rollitos vietnamita de pato, hierbas frescas y encurtidos agripicantes 15€/ 7.5u€
 2 Vietnamese summer roll of duck, fresh leaves and sweet pickles
 2 Vietnamesische Sommerrolle von Ente, frischen Blättern und süßen Gurken

Tiradito nikkei tibio de vieiras 18€
 Scallops "Tiradito" Nikkei style · Jakobmuschel "Tiradito" Nikkei-Stil

Ceviche de pescado de costa con emulsión de ají amarillo y mango 17€
 Daily's catch "ceviche" with a yellow aji-pepper & mango dressing
 Küsten – Fisch Ceviche mit Aji amarillo und Mango Emulsion

Coca-cristal de Wagyu laminado, cebolla confitada, mayonesa de trufa y rúcula 27€
 Crackling thin "coca" of sliced Wagyu beef, confit onion, truffle mayonnaise and rocket
 Cristal-coca mit laminiertem Waygu Rind, Zwiebel Confit, Trüffel Mayonaise und Rucola

Ensalada Cesar al estilo Baiben con nuggets de pollo 16€
 Cesar Salad "Baiben" style free range chicken Nuggets
 "Baiben" Ceasar Salat von Tudela Salatherzen und knusprigem Hühnchen



Burger de Wagyu "Baiben" con cebolla confitada, provola ahumada, speck, y kétchup de tomate ramallet 24€

Baiben" Wagyu beef Burger with confit onions, smoked provola cheese, speck and "Ramallet" tomato ketchup*

Wagyu Rinder Burger "Baiben" mit konfierten Zwiebeln, geräuchertem Provolone Käse, Speck und "Ramallet" Tomatenketchup

Roll de bogavante y aguacate en brioche casero con mayonesa picante * 38€

Lobster and avocado roll in a homemade brioche served with mayonnaise *

*Hummer-Avocado-Rolle in einer hausgemachten Brioche, serviert mit Mayonnaise **

Hamburguesa de kefta de cordero en pan de pita con salsa de yogurt * 16€

Lamb kefta pita burger with yogurt sauce *

*Lammkofta mit "Pita"-Brot und Joghurtsauce **

Pad Thai de langostinos y tallarín de arroz 21€

Tiger prawn Pad Thai

Garnelen Pad Thai

*** Servido con patatas fritas**

* Served with French fries

* *Mit Pommes frites*

SWEET TEMPTATIONS

4 tartaletas de limón caramelizadas 10€/ 2.5u €

4 mini caramelized tarts

4 mini Karamelisiertes Zitronenkuchen

4 Eclairs Café Irlandés: cremoso de chocolate al café y espuma de Baileys 12€/ 3u €

4 Irish coffee eclairs: chocolate cremoso with coffee and Baileys foam

4 Irish Coffee Eclairs: Schokolade mit Kaffee und Baileys

4 Buñuelos "Rocher". La versión tibia del famoso bombón 12€/ 3u €

4 Dumpling "Rocher". A warm version of the famous praline

4 "Rocher" Krapfen, eine warme Version der berühmten Praline



BEBIDAS · DRINKS

Agua filtrada (1L) · <i>Filtered water</i>	4€
San Pellegrino (1/2 l)	4.2 €
Acqua Panna (1/2l)	4.2 €
Refrescos · <i>Soft Drinks</i>	3.5 €
Zumos · <i>Juices</i>	3.5 €
Zumo Natural de Naranja	
<i>Fresh Orange Juice</i>	5.5 €
Caña Estrella Damm	3.5 €
Pint Estrella Damm	6.5 €
Aperol Spritz	10 €
Coronita	6 €
Sangría	8 € / 35 €

COCKTAILS

Mojito	12€
Hugo	12€
Moscow Mule	14€
Daiquiri clasico	12€
Daiquiri Fruta	13€
Margarita	12€
Expresso Martini	13€

GINEBRAS/GIN (Copa / Combinado)

Bombay Sapphire	8.5€ / 13€
Tanqueray	8€ / 12€
Tanqueray 10	10€ / 13.5€
Gin Mare	11€ / 14€
Hendrik's	11€ / 14€
Gin Eva	10€ / 13.5€
Brockmans	10€ / 14.5€
Monkey 47	13€ / 17€
Sipsmith	10€ / 13€

RONES/RUM

Bacardi superior	7.5€ / 12€
Brugal extra añejo	10€ / 13.5€
Barcelo añejo	8€ / 12€
Havana 7	9€ / 12€
Diplomatico Rva exclusiva	12€ / 15.5€
Zacapa 23	16€ / 19€

WHISKEY

Johnny Walker red	7.5€ / 11 €
Johnny Walker black	10€ / 13 €
Chivas 12	10€ / 13€
Cardhu 12	11€ / 14 €
Glenfiddich 12	10€ / 13 €
Lagavulin 16	18€ / 21€
Macallan 12	16€ / 18€
Macallan Albert Watson	200 €
Macallan 1989 Annie	500€
Laphroaig Select	12.5€ / 16€
Talisker 10	14€ / 17€
Jack Daniel's	9 € / 12 €
Maker's Mark	10€ / 13€
Jameson	8€ / 12 €

DIGESTIVO/DIGESTIFS

Hierbas Mallorquinas	7€
Suau 15	8.5€
Carlos I	12 €
Courvoisier VS	12€
Grappa Nonino	8 €
Grappa Barbero	7€

CHAMPAGNE

Copa Champagne Moet Chandon	20€
Copa Champagne Moet Chandon Rosé	24€
Copa Champagne Moet Chandon Ice	22€
Botella Moet Chandon	98€
Botella Moet Chandon Rosé	114€
Botella Moet Chandon Ice	116€
Botella Moet Chandon Ice Rosé	160€

