



ENSALADAS / SALADS

ENSALADA DE LA CASA MUY COMPLETA - SISSI'S HOUSE SALAD	8,00 €
ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS Y PATATA TEMPLADA	8,00 €
ROASTED PEPPER SALAD AND WARM POTATO	
ENSALADA DE QUESO DE CABRA FUNDIDO CON VINAGRETA DULCE.....	10,00 €
SALAD WITH MELTED GOAT CHEESE WITH SWEET VINAIGRETTE	
ENSALADA DE CROSTAS CON TOMATE RALLADO Y ANCHOAS	8,00 €
CROSTAS SALAD WITH SHREDDES TOMATO AND ANCHOVIES	



ENTRANTES / STARTERS

PULPO A LA GALLEGA CON CAMITA DE PATATA HERVIDA	16,00 €
GALICIAN OCTOPUS WITH BOILED POTATO BED WITH POTATO	
GAMBAS AL AJILLO- GARLIC PRAWNS	14,00 €
MEJILLONES A LA MARINERA O AL VAPOR	14,00 €
STEAMED OR FISHERMAN'S STYLE MUSSELS	
PIMIENTOS DE PADRÓN - PADRONS PEPPERS	12,00 €
HUEVOS ESTRELLADOS CON JAMÓN IBÉRICO	14,00 €
STARRY EGGS WITH IBERIAN HAM	
RACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESO CON TOSTAS	25,00 €
IBERIC HAM AND CHEESE RATION WITH TOAST	
SOPA DE POLLO CON FIDEOS - CHICKEN SOAP WITH NOODLES	8,00 €
SOPA DEL DÍA - SOUP OF THE DAY	8,00 €



CARNES A LA PARRILLA / GRILLED MEATS

(SERVIDO CON GUARNICIÓN) / (SERVED WITH GARNISH)

CHULETILLAS DE LEHAZO - YOUNG LAMB CHOPS	24,00 €
CHULETÓN DE BUEY - OX T-BONE STEAK (KG)	49,00 €/KG
SOLOMILLO DE BUEY - ANGUS FILLET	22,00 €
ENTRECOT DE BUEY BLACK ANGUS - BLACK ANGUS OX SIRLOIN	22,00 €
½ POLLO DESHUESADO - ½ CHICKEN BONELESS	16,00 €
SOLOMILLO DE CERDO - PORK FILLET	17,00 €
SALSAS PARA ELEGIR: (SAUCES FOR CHOICE)	
PIMIENTA VERDE – ROQUEFORT – 2 MOSTAZAS.....	2,50 €
BLACK PEPPER - ROQUEFORT – 2 MUSTARDS	



ASADOS / ROASTED

(SERVIDO CON GUARNICIÓN) / (SERVED WITH GARNISH)

COCHINILLO SEGOVIANO ASADO (RACIÓN)24,00 €

ROASTED SUCKLING PIG FROM SEGOVIA (PORTION)

¼ DE LECHAZO ASADO – MÍNIMO 2 PERS. / PRECIO POR PERS. 22,00 €

¼ ROAST YOUNG LAMB (FOR 2 PEOPLE / PRICE PER PERS.)

PALETILLA DE CORDERO AL HORNO CON SU BREZA 22,00 €

BAKED LAMB SHOULDER



PESCADOS / FISHES

(SERVIDO CON GUARNICIÓN) / (SERVED WITH GARNISH)

DORADA A LA PLANCHA ABIERTA A LA ESPALDA 16,00 €

GOLDEN-GRILLED OPEN TO THE BACK

LUBINA A LA PLANCHA ABIERTA A LA ESPALDA 16,00 €

GRILLED SEA BASS OPEN TO THE BACK

LENGUADO A LA PLANCHA CON SU PICADA.....16,00 €

GRILLED SOLE WITH ITS MINCE

SALMÓN (PAPILLOTE O A LA PLANCHA) - GRILLED OR PALPILLOTE SALMON..... 19,00 €

CALAMAR A LA PLANCHA CON SU PICADA..... 16,00 €

GRILLED SQUID WITH ITS MINCE

GAMBAS A LA PLANCHA (8 PIEZAS) - GRILLED PRAWNS (8 PIECES) 18,00 €

PESCADO DEL DÍA - FISH OF THE DAY P.S.M.



ARROCES Y PAELLAS DE IBIZA

PAELLAS & RICE

(MIN. 2 PERS. - PRECIO POR PERSONA / MIN 2 PAX. - PRICE PER PERSON)

ARROZ DE SENYORET (ARROZ A BANDA) - RICE PAELLA WITH NOT SHELLS..... 17,00 €

ARROZ NEGRO - BLACK RICE17,00 €

ARROZ CALDOSO A LA MARINERA - RICE BROTH TO THE SEAFARER..... 18,00 €

ARROZ DE MATANZA CON PABRASUS (MIN. 2 PERS.).....14,00 €

SLAUGHTER RICE WITH PABRASUS

PAELLA MIXTA (CARNE Y MARISCO) - MIXED PAELLA (MEAT & SEAFOOD)..... 20,00 €

PAELLA DE PESCADO Y MARISCO - PAELLA WITH FISH & SEAFOOD 22,00 €



ESPECIALIDADES / SPECIALTIES

(MIN. 2 PERS. / PRECIO POR PERSONA) / MIN. 2 PAX (PRICE PER PERSON)

SALMORRA CON SU ARROZ NEGRO - SALMORRA WITH BLACK RICE	30,00 €
GUISAT DE PEIX - PAELLA WITH FISH & SEAFOOD	28,00 €
CALDERETA BOGAVANTE - BOGAVANTE BOILER.....	28,00 €
BULLIT DE PEIX CON SU ARROZ (MIN. 2 PERS.)	32,00 €
"BULLIT DE PEIX" WITH HIS RICE (MIN. 2 PERS.)	



MEXICANO / MEXICAN

AUTÉNTICA COCINA MEXICANA / AUTHENTIC MEXICAN CUISIN

NACHOS SISSI'S:

CON QUESO FUNDIDO, PICO DE GALLO, GUACAMOLE.....	10,00 €
WITH MELTED CHEESE, PICO DE GALLO, GUACAMOLE	
CON QUESO FUNDIDO, PICO DE GALLO, GUACAMOLE Y POLLO ENCEBOLLADO	
WITH MELTED CHEESE, PICO DE GALLO, GUACAMOLE AND CHICKEN WITH ONIONS	
.....	12,00 €
CON QUESO FUNDIDO, PICO DE GALLO, GUACAMOLE Y CARNE	14,00 €
WITH MELTED CHEESE, PICO DE GALLO, GUACAMOLE AND MEAT	
QUESADILLA D.F. – 4 UNIDADES - QUESADILLAS 4 UNITS	12,00 €

BARRA DE CEVICHE

VUELVE A LA VIDA: GAMBAS Y PULPO MARINADOS CON LIMÓN, CEBOLLA, CILANTRO Y SALSA	16,50 €
COME BACK TO LIFE: PRAWNS AND OCTOPUS MARINATED WITH LEMON, ONION, CELERY AND SAUCE	
CEVICHE DE CAMARÓN: GAMBAS MARINADAS CON LIMÓN, CEBOLLA, CILANTRO Y SALSA	15,00 €
SHRIMP CEVICHE: PRAWNS MARINATED WITH LEMON, ONION, CELERY AND SAUCE	
CEVICHE DE PULPO: PULPO MARINADO CON LIMÓN, CEBOLLA, CILANTRO Y SALSA	18,00 €
OCTOPUS CEVICHE: OCTOPUS MARINATED WITH LEMON, ONION, CELERY AND SAUCE	

BURRITOS NORTEÑOS

BURRITO DE POLLO - CHICKEN BURRITO	13,50 €
BURRITO DE CARNE ASADA - ROASTED MEAT BURRITO	14,00 €
BURRITO VEGETARIANO - VEGETARIAN BURRITO	12,50 €



FAJITAS

FAJITAS DE BISTEC CON QUESO - STEAK FAJITAS WITH CHEESE	12,00 €
FAJITAS DE POLLO CON QUESO, CEBOLLA Y SALSA	12,00 €
CHICKEN FAJITAS WITH CHEESE, ONION AND SAUCE	
FAJITAS VEGETARIANAS - VEGETARIAN FAJITAS	10,00 €
ALAMBRE DE CAMARÓN: GAMBAS, PIMIENTO VERDE Y ROJO, CEBOLLA Y BEICON A LA PLANCHA	13,00 €
SHRIMP WIRE: PRAWNS, GREEN AND RED PEPPER, ONION AND GRILLED BACON	
ALAMBRE DE POLLO: POLLO, PIMIENTO VERDE Y ROJO, CEBOLLA Y BEICON A LA PLANCHA	13,00 €
CHICKEN WIRE: CHICKEN, GREEN AND RED PEPPER, ONION AND GRILLED BACON	
ALAMBRE DE BISTEC: BISTEC DE TERNERA, PIMIENTO VERDE Y ROJO, CEBOLLA Y BEICON A LA PLANCHA	13,00 €
STEAK WIRE: VEAL STEAK, GREEN AND RED PEPPER, ONION AND GRILLED BACON	



PARA LOS PEQUES / FOR KIDS

ESCALOPE DE POLLO CON PATATAS FRITAS.....	8,00 €
CHICKEN ESCALOPE WITH FRENCH FRIES	
PECHUGA DE POLLO CON PATATAS FRITAS	8,00 €
CHICKEN BREAST WITH FRENCH FRIES	
ESPAGUETIS BOLOÑESA - SPAGUETTI BOLOGNESE	6,00 €
PIZZA MARGARITA.....	7,00 €
PIZZA DE JAMÓN Y CHAMPIÑONES - HAM AND MUSHROOM PIZZA	8,00 €



POSTRES / DESSERTS

FRUTA DEL TIEMPO - FRUIT OF TIME	5,00 €
TIRAMISÚ ARTESANO - ARTISAN TIRAMISÚ	5,00 €
GRAIXONERA	5,00 €
SORBETE DE LIMÓN AL VODKA - LEMON SORBET WITH VODKA	5,00 €
SOUFFLÉ ALASKA (A CONSULTAR) PRECIO POR PERSONA	10,00 € PP
SOUFFLÉ ALASKA (TO CONSULT) PRICE PER PERSON	





VINOS TINTOS



Arzuaga Crianza 0,37.....	15,00 €	Magnum Reserva.....	85,00 €
La Planta	17,00 €	Amaya Arzuaga Gran Rsva	90,00 €
Pago Florentino	22,00 €	Arzuaga Gran Reserva	94,00 €
Arzuaga Crianza 0,75.....	27,00 €	Gran Arzuaga.....	185,00 €
Arzuaga Eco Laderas	30,00 €	Vega Sicilia Único 1996, 2000 y 2003.....	365,00 €
Arzuaga Reserva	49,00 €	950,00 €
Magnum Crianza.....	57,00 €	Vega Sicilia Magnum 1996 y 1998	
Arzuaga Reserva Especial.....	75,00 €	



VINOS BLANCOS



Blanc Pescador Aguja	16,00 €
Can Rich (Ecológico).....	21,00 €
Pago de Mota (Chardonay)	19,00 €
Fan D'Oro.....	18,00 €
Verdejo Palomo Cojo	25,00 €
Flor de Vetus (Verdejo)	25,00 €
Godeval (Godello)	29,00 €
Mar De Frades (Albariño)	29,00 €
Mar De Frades (Magnum)	49,00 €



VINOS ROSADOS



Arzuaga Rosae	20,00 €
Mateus Rosé	18,00 €
Gran Feudo	19,00 €
Can Rich (Eco, tempranillo, merlot).....	21,00 €
.....	
Arzuaga Rosae Magnum	49,00 €



CHAMPAGNE PHILIPPONAT



Royale Reserve Brut	90,00 €	Royale Reserve Rose	95,00 €
Royale Reserve Non Dose	90,00 €	Blanc De Noirs 2009	125,00 €



CAVAS & CHAMPAGNES



Perelada Brut	17,00 €	Moët & Chandon Rosé	85,00 €
Perelada Brut Rosado	19,00 €	Veuve Clicquot	85,00 €
Freixenet Carta Nevada	19,00 €	Laurent Perrier Rosé	180,00 €
Segura Viudas Rsva Heredad.....	37,00 €	Dom Perignon.....	195,00 €
Moët & Chandon	69,00 €	Cristal Roederer Brut	295,00 €



VINOS OPORTO



	COPA
Taylor's Fine Tawny	4,00 €
Taylor's Chip Dry (Blanco)	4,00 €
Taylor's 10 Años	6,00 €
Taylor's 20 Años	8,00 €



SANGRÍAS



Sangría de vino con frutas frescas	
1/2 litro	9,00 €
1 litro	18,00 €
Sangría de cava con frutas frescas	
1 litro	22,00 €