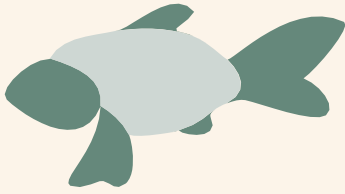


# tikeki

POOL BAR





## DELICIAS FRÍAS / COLD DELIGHTS

Salmorejo cordobés con virutas de jamón **SIN GLUTEN** 9€

Nuestra tradicional crema fría de Córdoba elaborada a base de pan de hogaza, aceite de oliva, ajo, sal y tomates, acompañada de jamón y huevo duro picado.

*Cordovan gazpacho with shavings of ham* **SIN GLUTEN**

*Our traditional cold cream from Cordoba made from bread baked, olive oil, garlic, salt and tomatoes, accompanied by ham and chopped hard-boiled egg.*

Rollitos vietnamitas de verduras con salsa agri dulce **SIN GLUTEN** **SULFITOS** 11,00 €

*Vietnamese vegetable spring rolls with sweet & sour sauce* **GLUTEN FREE** **SULPHATES**

Jamón ibérico y tostas con tomate **SIN GLUTEN** 16,00 €

*Iberian ham accompanied with bread and grated tomato* **GLUTEN FREE**

Queso curado con regañás **SIN GLUTEN** **LECHE** 12,00 €

Con una maduración de seis meses y un sabor aromático y ligeramente picante

*Cured sheep's cheese with picos regañás (traditional crackers)* **GLUTEN FREE** **MILK**

*Matured for six months with an aromatic and slightly spicy flavor*

Ensalada de queso de cabra con manzana ácida y aguacate al aliño de fresas **LECHE** **FRUTOS SECOS** 11,00 €

*Goat cheese salad with apple and avocado with strawberry juice* **MILK** **NUTS**

Ensalada César **SIN GLUTEN** **LECHE** **PESCADO** 9,00 €

Mezclum de lechugas, rúcula, tomates cherry, queso parmesano y salsa César

*Caesar Salad* **GLUTEN FREE** **MILK** **FISH**

*Mixed lettuce, arugula, cherry tomatoes, parmesan cheese and Caesar dressing*

## DEGUSTACIONES CALIENTES / HOT TASTINGS

Trikini de york y queso **SIN GLUTEN** **LECHE** 8,00 €

Sándwich de jamón york y queso de dos pisos

*Ham & Cheese trikini sandwich* **GLUTEN FREE** **MILK**

*A classic two floors ham & cheese sandwich*

Sándwich vegetal de semillas con manzana y mahonesa ligera **SIN GLUTEN** **HUEVO** **LECHE** 7,00 €

*Veggie sandwich with apple seeds and light mayonnaise* **GLUTEN FREE** **EGGS** **MILK**

Pan de pita souflada de secreto ibérico con ensalada y salsa de queso **SIN GLUTEN** **SULFITOS** 9,50 €

*Pitta bread with marinated pork shoulder with salad and cheese sauce* **GLUTEN FREE** **SULPHATES**

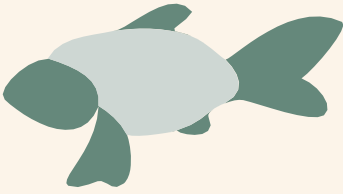
Club sándwich especial "Tikki" **SIN GLUTEN** **HUEVO** **LECHE** 12,00 €

Sándwich de dos pisos con lechuga, tomate, huevo duro, pechuga de pollo y bacon, servido con patatas fritas

*Special Club sandwich "Tikki"* **GLUTEN FREE** **EGGS** **MILK**

*A two floor sandwich with lettuce, tomato, boiled egg, chicken breast and bacon, served with French fries*



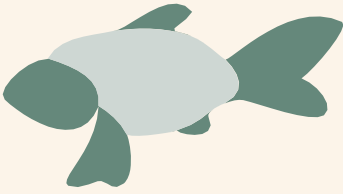


Hamburguesa Cabogata	SIN GLUTEN HUEVO LECHE	15,00 €
Hamburguesa 100% angus en brioche, queso cheddar y cebolla caramelizada		
<i>Cabogata burger</i>	GLUTEN FREE EGGS MILK	
<i>100% angus beef in brioche bun, cheddar cheese, caramelised onion, lettuce and tomato</i>		
Choco crujiente con suave mahonesa de lima y curry	PESCADO HUEVO	12,00 €
<i>Fried squied with a light curry &amp; lime mayo</i>		
Tortilla de patata	HUEVO	5,00 €
Plato tradicional de la cocina española a base de patatas, huevos, opcional cebolla pochada y acompañada de salsa alioli		
<i>Spanish omelette</i>	EGGS	
<i>Traditional Spanish dish based on potatoes, eggs, optional sauteed onion, accompanied by aioli sauce (garlic mayonnaise)</i>		
Spaguetis o penne rigate al gusto (boloñesa o carbonara)	SIN GLUTEN LECHE	9,00 €
<i>Spaghetti o Penne with bolognese or cabonara sauce</i>		
Croquetas de jamón ibérico (6 uds)	SIN GLUTEN HUEVO LECHE PESCADO APIO CRUSTÁCEOS MOSTAZA MOLUSCOS SOJA	8,00 €
Iberian ham croquettes (6 units)	GLUTEN FREE EGGS MILK FISH CELERY CRUSTACEANS MUSTARD MOLLUSKS SOY	
Parrillada de verduras sobre queso de cabra y aceite de miel	LECHE	10,00 €
<i>Grilled vegetables on goat cheese and honey oil</i>		
Fingers de pechuga de pollo	SIN GLUTEN LECHE FRUTOS SECOS	10,00 €
en crujiente de cereales, salsa de mostaza y curry		
<i>Crispy cereal chicken breast fingers with a mustard &amp; curry sauce</i>		

## BOCADOS DULCES / SWEET BITES

Coulant de chocolate y helado de vainilla	SIN GLUTEN HUEVO LECHE PESCADO APIO CRUSTÁCEOS MOSTAZA MOLUSCOS SOJA FRUTOS SECOS SULFITOS CACAHUETE SÉSAMO ALTRAMUZ	6,50 €
<i>Chocolate coulant and vanilla ice cream</i>		
GLUTEN FREE EGGS MILK FISH CELERY CRUSTACEANS MUSTARD MOLLUSKS SOY NUTS SULPHATES PEANUTS SESAME LUPIN		
Nuestra tarta red velvet	SIN GLUTEN HUEVO LECHE APIO MOSTAZA SULFITOS FRUTOS SECOS SOJA	6,50 €
<i>Our home made red velvet cake</i>		
GLUTEN FREE EGGS MILK CELERY MUSTARD SULPHATES NUTS SOY		
Copa de fruta fresca		6,00 €
<i>Fresh fruit selection</i>		





## **BEBIDAS / DRINKS**

### REFRESCOS / SOFTS DRINKS

Coca-Cola	3,00 €
Coca-Cola Zero	3,00 €
Coca-Cola Light	3,00 €
Coca-Cola Zero Zero	3,00 €
Fanta Naranja / Orange	3,00 €
Fanta Limón / Lemon	3,00 €
Sprite	3,00 €
Nestea	3,00 €
Aquarius Naranja / Orange	3,00 €
Aquarius Limón / Lemon	3,00 €

### TÓNICA / TONIC

Tónica Royal Bliss	3,00 €
Tónica Royal Bliss Zero	3,00 €
Tónica Schweppes	3,00 €

### GASEOSA & ENERGÉTICAS / SODA & ENERGY DRINKS

Ginger Royal Bliss	3,00 €
Soda Royal Bliss ZERO	3,00 €
Bitter-Kas	3,00 €
Red Bull	3,20 €
Gaseosa / Soda	3,00 €

### ZUMOS / JUICES

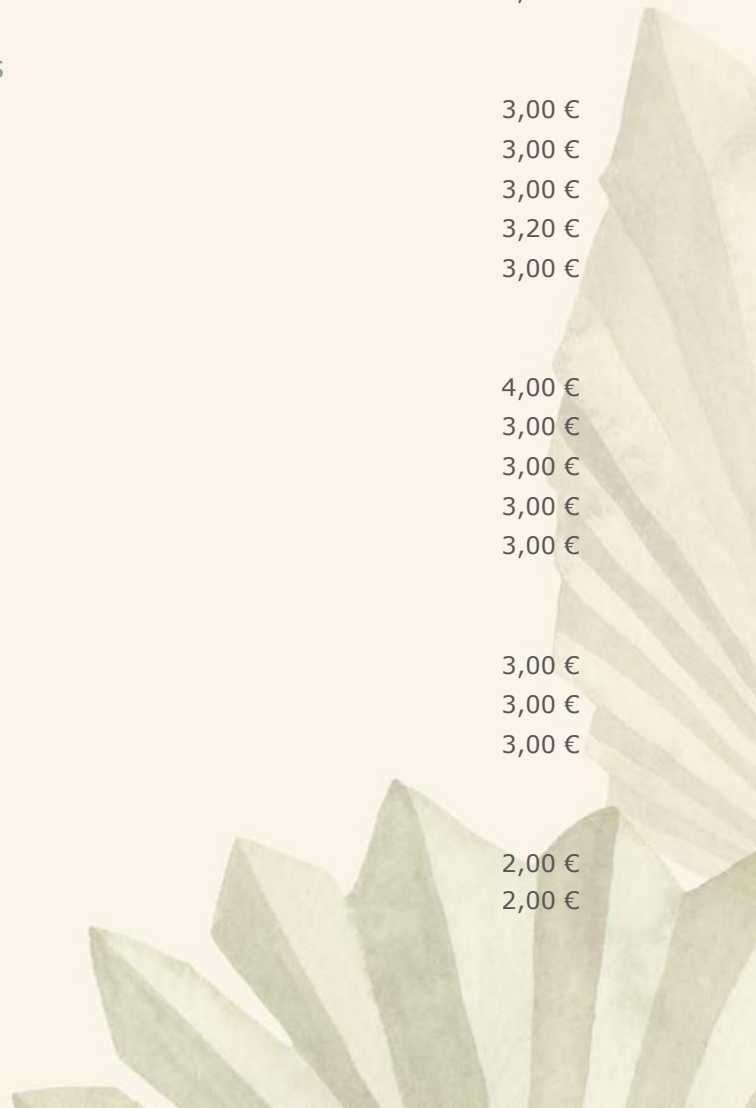
Naranja Natural / Natural Orange	4,00 €
Melocotón / Peach	3,00 €
Piña / Pineapple	3,00 €
Tomate / Tomato	3,00 €
Uva / Grape	3,00 €

### BATIDOS / SHAKES

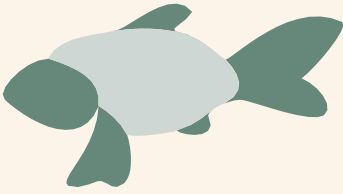
Fresa / Strawberry	3,00 €
Chocolate / Chocolate	3,00 €
Vainilla / Vanilla	3,00 €

### AGUAS / WATER

Agua brick 0,5 l. / Water (brick) 1/2 l.	2,00 €
Agua con gas 0,5 l. / Sparkling water 1/2 l.	2,00 €







#### CAFÉS / COFFEES

Expresso	3,00 €
Cortado / Espresso macchiato	3,25 €
Capuchino / Cappuccino	3,50 €
Café Bombón / Bombón Coffee	3,25 €
Carajillo / Brandy from Jerez poured into hot coffee	3,50 €

#### CERVEZAS / BEERS

San Miguel 30 cl.	3,00 €
San Miguel 50 cl.	3,70 €
Sin Alcohol 30 cl. / Alcohol free	3,00 €
Sin Alcohol 50 cl. / Alcohol free	3,70 €
Radler 30cl.	3,00 €
Radler 50 cl.	3,70 €

#### REFRESCANTE CON VINO / REFRESHING WITH WINE

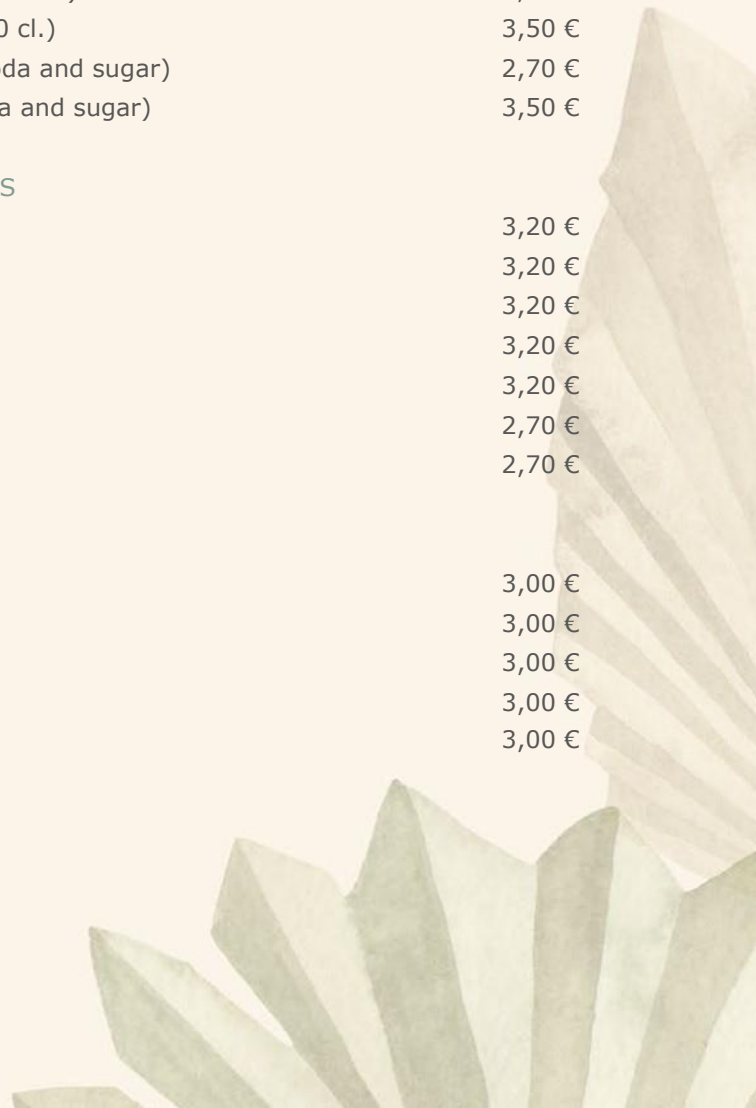
Tinto verano pequeño 30 cl. / Red wine & soda (small 30 cl.)	2,70 €
Tinto verano grande 50 cl. / Red wine & soda (large 50 cl.)	3,50 €
Sangría pequeña 30 cl. / Small sangria (wine, fruit, soda and sugar)	2,70 €
Sangría grande 50 cl. / Large sangria (wine, fruit, soda and sugar)	3,50 €

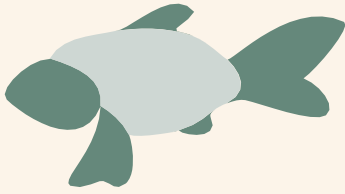
#### CAVA / MOSCATO / PROSECCO POR COPAS / BY GLASS

Freixenet Brut Nature	3,20 €
Freixenet Rose	3,20 €
Freixenet ICE Blanco	3,20 €
Freixenet Prosecco	3,20 €
Freixenet Italian Rose	3,20 €
Mia Moscato Blanc	2,70 €
Mia Moscato Pink	2,70 €

#### VINO POR COPAS / WINE BY GLASS

tinto Arienzo / Red	3,00 €
Blanco marques de riscal/ White	3,00 €
Rosado marques de riscal/ Rosé	3,00 €
Rioja	3,00 €
Ribera	3,00 €





## CÓCTELES / COCKTAILS

San Francisco	4,50 €
Mojito	9,50 €
Caipiriña	9,50 €
Margarita	9,50 €
Piña Colada	9,50 €
Bloody Mary	9,50 €
Sex on the Beach	9,50 €
Cóctel sin alcohol / Free alcohol cocktail	4,50 €
Cóctel / Cocktail	9,50 €

## DESTILADOS / DISTILLED SPIRITS

### RON / RUM

Bacardi Blanca	8,50 €
Habana Club 3 años	8,50 €
Santa Teresa Gr. Reserva	11,00 €
Brugal Añejo	11,00 €
Barceló añejo	11,00 €
Cacique 500	12,50 €

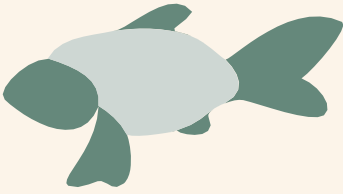
### WHISKY

Ballantines	8,50 €
Johny Walker Red	8,50 €
J&B	8,50 €
Jack Daniels	10,00 €
J. Walker Black	13,00 €
Chivas 12 años	13,00 €
Cardhu 12 años	13,00 €

### GINEBRA / GIN

Beefeter	8,50 €
Larios 12 Botanicals	8,50 €
Puerto de Indias Fresa	8,50 €
SeaGram's	8,50 €
Hendricks	11,00 €
Gin Mare	11,00 €
G´Vine	13,00 €





#### VODKA

Stolichnaya	8,50 €
Absolut Azul	11,00 €

#### TEQUILA

Jose C. Esp. Reposado	3,50 €
Don Julio Blanco	7,50 €

#### LICORES / LIQUEURS

Licor Manzana Granpecher / Apple	4,20 €
Licor Melocotón Granpecher / Peach	4,20 €
Rua vieja Hierbas Verde	4,20 €
Maria Brizard Anís	4,20 €
Triple	4,20 €
Malibú	4,20 €
Rua vieja Crema Orujo	4,20 €
Baileys Original	4,20 €
Rua vieja Orujo	4,20 €
Pacharán Etxeko	4,20 €
Tía María	5,20 €
Cointreau	5,20 €
Drambuie	5,20 €

#### APERITIVOS / APERITIF

Manzanilla	4,00 €
Fino	4,00 €
Pedro Ximenez	4,20 €
Martini Bianco	5,20 €
Martini Rojo	5,20 €
Campari	5,20 €
Ricard	5,20 €

