

T • A • P • A • S

TAPA DE JAMON IBERICO  
Jamón ibérico, pan de cristal,
salsa de tomate fresco y aceite de oliva

16.5

TAPAS VARIADAS 
3 croquetas, 2 satays de pollo, jamón ibérico,
pan de cristal con hummus y tzatziki

17.5

GYOZAS VEGETARIANAS
Con salsa sweet chilli y semillas de sésamo

8.50

HUMMUS 
Pan de pita, aceite al ajo, hummus,
tzatziki y orégano



7.50

CROQUETAS DE LA ABUELA 
Croquetas de jamón ibérico



8.50

NUGGETS DE AGUACATE  
Buñuelos de aguacate crujientes y fritos con
corteza de maíz y salsa de chile



9.50

CALAMARES CRUJIENTES  
Calamares rebozados con polenta y salsa de romero



9.50

BONIATO FRITO  
Boniato frito con tomillo y salsa alioli de romero

7.50

GAMBAS AL AJILLO  
Gambas al ajo con guindillas y aceite de oliva

14.5

POLLO SATAY  
Crema de maní, cilantro, coco
salsa de leche y soja

10.5

grill

Todos los platos a la parrilla se sirven con
patatas cortadas a mano o boniato frito

ENTRECOTE DE TERNERA FILETEADO   21.5



SOLOMILLO DE TERNERA   25.5

HAMBURGUESA CLASICA MAX GARDEN 15.0

POLLO A LA PLANCHA CON SALSAS MIEL   12.5

SALMON A LA PLANCHA   16.5

ENSALADAS



CUENCO SUPER BUDDHA  
Quinoa, boniato, aguacate, kale, brócoli,
espárragos verdes, papaya y salsa sweet chilli



14.50



ENSALADA CAESAR CON POLLO 12.0
Lechuga romana, pollo a la parrilla, salsa caesar
casera, queso parmesano rallado y crutones

wok

• Servido con arroz basmati, •
semillas de sésamo y verduras

WOK VEGETARIANO   15.0

WOK DE POLLO   18.5

WOK DE SALMON   19.5


NUESTROS WRAPS



WRAP DE POLLO · CALIFORNIA CLUB 12.5
Pechuga de pollo, lechuga romana, aguacate,
tomate y mango




WRAP DE SOLOMILLO 14.5
Carne marinada con una salsa ligeramente picante,
pimientos rojos, pimientos amarillos y cebolla

WRAP MEDITERRANEO DE SALMON 15.0
Salmón ahumado con cebolla, crema agria,
pepino, lechuga romana y tomate · [Wrap frío]

¡SALSA EXTRA! 1.50

 Chilli, alioli de romero, jalapeño, menta

  Mantequilla de cacahuete, sweet chilli,
salsa dulce para ensaladas

 Sin gluten  Sin lactosa  Sin gluten disponible

COCKTAILS

FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI 8.50 Bacardi, lime juice, sugar & fresh strawberry juice	HUGO 8.50 Elderflower, prosecco cava, soda water, lime & mint
FROZEN MANGO DAIQUIRI 8.50 Bacardi, lime juice, sugar & fresh mango juice	LONG ISLAND ICED TEA 8.50 Vodka, gin, rum, tequila, lime, sugar & coke
FROZEN MARGARITA DAIQUIRI 8.50 Silver tequila, fresh lime juice, ice & Cointreau	ESPRESSO MARTINI 9.50 Vodka, vanilla, kahlua & coffee
ORIGINAL MOJITO 8.50 Bacardi, fresh mint, lime & brown sugar served over crushed ice	MOSCOW MULE 8.50 Vodka, lime juice, fresh ginger & Fever Tree ginger beer
STRAWBERRY MOJITO 8.50 Bacardi, fresh mint, fresh strawberry & brown sugar served over crushed ice	PIÑA COLADA 8.50 Rum, coconut liquor, coconut milk, pineapple juice & fresh pineapple
X-RATED MOJITO 8.50 Mango vodka, Passionfruit juice, lime, mango syrup, brown sugar & sparkling water	APEROL SPRITZ 8.50 Aperol, soda water, prosecco & fresh orange
PORNSTAR MARTINI 9.50 Vodka, vanilla syrup, raspberry syrup, orange juice, passionfruit juice, lime juice, served with shot of prosecco	MAX GARDEN SUNSET 9.50 Mango vodka, passionfruit juice, orange juice & grenadine, served over crushed ice

SMOOTHIES

TROPICAL SMOOTHIE 8.50 Strawberry & banana smoothie	SUNSHINE SMOOTHIE 8.50 Pineapple & mango smoothie
---	---

WHISKEY

Woodford Reserve [Bourbon]	Teeling
Makers Mark [Bourbon]	Hibiki
Bulleit [Bourbon]	Jura Elements
Glenfiddich [Scotch]	Jack Daniels
The Macallan [Scotch]	Jack Daniels · Honey
Talisker [Scotch]	Jameson
Laphoig [Scotch]	The Famous Grouse
J&B [Scotch]	Southern Comfort

VODKA

Finlandia
Belvedere
Absolut
Absolut Mango
Ciroc
Ciroc · Red berry
Grey Goose
Smirnoff

RUM

Kraken [Spiced]	Sailor Jerry
Captain Morgan [Spiced]	Barcelo
Captain Morgann [Dark]	Appleton Estate
Brugal	Bacardi
Havana 7	Malibu
Zacapa	-

GIN

Hendricks	Bombay Sapphire
Sipsmith	Bulldog
Seagram's	Gordons
Beefeater	Gordons Pink
Tanqueray	Puerto de Indias
Brockmans	-