

ENTRANTES		PESCADOS	
Patatas bravas 🍷🍷	11€	Tártaro de atún 🍷🍷🍷🍷🍷	26€
Croquetas caseras (8 u.) 🍷🍷🍷🍷🍷 Puerro con gambas, pollo trufado y boletus	14€	Tataki de atún 🍷🍷🍷	25€
Alcachofas o espárragos Karibu Servidos a la parrilla con jamón ibérico	15€	Parrillada de marisco y pescado 🍷🍷🍷 Precio por persona (mínimo dos comensales)	45€
Ensaladilla con langostinos 🍷🍷🍷	14€	Huevos fritos con bogavante 🍷🍷 Con guarnición de patatas	1/2 25€
Pulpo feira 🍷 Acompañado con cachelos de la casa	25€		1 32€
Chipirones 🍷🍷	18€	CARNES	
Kataifi de langostinos (6 u.) 🍷🍷	15€	Todas las carnes están acompañadas con guarnición de patatas y verduras	
Calamares a la andaluza 🍷🍷	18€	Solomillo de angus australiano	26€
Ceviche de dorada, lubina o corvina 🍷🍷 A elegir en función de la disponibilidad de mercado	17€	Chuletón de 500g	27€
Ceviche Margarita 🍷🍷 Ceviche de pulpo con tequila José Cuervo	18€	Entrecot premium reposado	22€
Anchoas de Santoña 00 🍷	22€	WOK & PASTA	
ENSALADAS		Wok Terra 🍷🍷 A elegir arroz o fideos, con verduras de temporada	15€
Ensalada caprese 🍷🍷 Tomate "corazón de buey", buffala, pesto y albahaca	15€	Wok Montaña 🍷🍷 A elegir arroz o fideos, con pollo de corral	17€
Ensalada maguro 🍷🍷🍷 Lechuga romana, atún rojo de almadraba, aguacate, vinagreta de soja y sésamo	18€	Wok Mar 🍷🍷🍷 A elegir arroz o fideos, con langostinos	18€
Ensalada de corral 🍷🍷🍷 Lechuga romana, pollo, huevos de codorniz, tomate baby, sésamo blanco y salsa de yogur	13€	Spaghetti al pesto 🍷🍷	17€
ARROCES Y ALGO MÁS		Spaghetti frutti di mare 🍷🍷🍷	18€
Arroz mixto 🍷🍷 Precio por persona	20€	Tallarines con bogavante 🍷🍷	18€
Arroz negro con calamar 🍷 Precio por persona	24€	ENTRE PANES	
Arroz de gambas rojas 🍷🍷 Precio por persona	25€	Sandwich Karibu Club 🍷🍷🍷	15€
Fideuá de bogavante y foie 🍷🍷 Precio por persona	28€	Karibu Burger 🍷🍷🍷 Tomate, lechuga, cheddar envuelto en bacon, cebolla pochada, huevo frito y pan cristal, con patatas fritas	16€
* Los arroces y las fideuás no están disponibles en el servicio de cenas		Dimoni Burger 🍷🍷🍷 Lechuga, tomate, jalapeños, queso cheddar y kimchee	16€
		KARIBU KIDS	
		Pasta boloñesa o napolitana A elegir con carne picada o sin carne picada	11€
		Fingers de pollo 🍷 Pollo rebozado con patatas fritas	13€
		Hamburguesa Karibu kids 🍷🍷 La clásica cheeseburger	13€

## POSTRES

Mousse de chocolate blanco o negro

6€

Tortita Karibu 🍷🍷

Servida con helado y chocolate

6€

Cookie con helado de vainilla y  
chocolate caliente 🍷🍷

6€

Tarta de queso con arándanos 🍷🍷

7€

Helado 🍷🍷

5€


Vainilla

Chocolate

Frambuesa

AGUA Y REFRESCOS		CÓCTELES	
Agua	3€	Mojito	10€
Agua con gas	3,5€	Mojito de fresa	11€
Refresco	3€	Caipirinha	10€
Tónica Royal Bliss	3,5€	Caipiroska	12€
Red Bull	3,5€	Aperol Spritz	12€
Zumo de frutas <small>Naranja, melocotón, piña y manzana</small>	3,5€	Frozen daikiri	12€
		Piña colada	10€
		Sex on the beach	12€
		San Francisco	10€
		Margarita	10€
CERVEZAS		SANGRÍAS	
Caña Estrella Galicia (0,25L)	3€	Copa de sangría de tinto o blanco	8€
Pinta Estrella Galicia (0,5L)	5,5€	Copa de sangría de cava	10€
Botellín Estrella Galicia (0,33L)	4,5€	Tinto de verano	5€
Botellín Estrella Galicia 0,0	4€	Jarra de sangría de tinto o blanco	22€
Botellín Estrella Galicia sin gluten	4,5€	Jarra de sangría de cava	30€
Botellín Estrella 1906 (0,33L)	5€		
Corona (0,33L)	4,5€		
Desperados (0,33L)	4,5€		
Sidra Koppaberg	6€		
APERITIVOS Y LICORES		GINEBRA	
Vermut Muntaner	5€	Seagrams	9€
Martini	6€	Tanqueray	9€
Hierbas Mallorquinas	5€	Puerto de Indias Pink	9€
Baileys	6€	Bombay Sapphire	10€
Limoncello	5€	G Vine	14€
Brandy	6€	Monkey 47	14€
CHAMPANGE Y CAVA		RON	
Copa de cava	5€	Barceló	9€
Anna Blanc de Blancs	25€	Brugal	9€
Anna Rosé Slever	27€	Amazonas	9€
Ars Collecta Blanc de Blancs	35€	Bacardi Blanco	9€
Ars Collecta Grand Rose	37€	Barceló Imperial	14€
Moët Chandon	90€	Zacapa 23 años	14€
Moët Chandon Rosé	120€		
Don Perignon	450€		

VODKA		VINO TINTO	
Smirnoff	9€	Copa de la casa	5€
Absolut	9€	<b>Viña Pomal Selección Centenario Crianza</b> Tempranillo, D. O. Rioja	20€
Belvedere	14€	<b>Viña Pomal Selección 106 Barrica</b> Tempranillo, D. O. Rioja	30€
Grey Goose	14€	<b>Legaris Roble</b> Tinto fino, D. O. Ribera del Duero	20€
Beluga	14€	<b>Páramos de Legaris</b> Tinto fino, D. O. Ribera del Duero	36€
WHISKY		VINO BLANCO	
J&B	9€	Copa de la casa	5€
Ballantine's	9€	<b>Raimat Blanco</b> Albariño, D. O. Costers del Segre	20€
Johnny Walker Red Label	9€	<b>Legaris Sauvignon Blanc</b> Sauvignon blanc, D. O. Rueda	25€
Jack Daniel's	10€	<b>José Pariente</b> Verdejo, D. O. Rueda	28€
Macallan 12 años	11€	<b>La Charla</b> Verdejo, D. O. Rueda	22€
Maker's Mark	11€	<b>Mar i niguls Blanco</b> Verdejo, D. O. Rueda	20€
Talisker 10 años	11€	<b>Mar de Frades</b> Albariño, D. O. Rías Baixas	30€
TEQUILA		<b>Aveira do Mar</b> Albariño, D. O. Rías Baixas	35€
José Cuervo Silver	9€	<b>Viña Pomal Blanco</b> Malvasía, D. O. Rioja	22€
José Cuervo Reposado	11€	<b>La Duda</b> Godello, D. O. Monterrei	25€
Patrón Reposado	14€	VINO ROSADO	
CAFÉS E INFUSIONES		Copa de la casa	5€
Espresso	2€	<b>Raimat Rosado</b> Cabernet Sauvignon, D. O. Costers	20€
Cortado	2,4€	<b>PigouDET Premiere</b> Cabernet Sauvignon, D. O. Cotes de Provence	28€
Café con leche	2,5€	<b>Viña Pomal Rosado</b> Garnacha-Viura, D. O. Rioja	22€
Americano	2,5€	<b>Mar i niguls rosado</b> Tempranillo, D. O. Valles de Benavente	20€
Capuccino	3€		
Carajillo	3€		
Tés o infusiones	2€		
Shots básicos	4€		
Shots premium	6€		
Para precios de botella, consultar al personal			

ALÉRGENOS	
Gluten	
Huevo	
Aguacate	
Frutos secos	
Lácteos	
Crustáceos	
Pescado	
Soja	
Moluscos	
Sésamo	
Alcohol	