

IGUANA SPORT



¿Quienes somos? *Who are we?*

Iguana Grup cuenta con más de 20 años de experiencia en el sector de la hostelería y de la organización de eventos, y se ha consolidado como espacio pensado para ofrecer un servicio de calidad. Situados en las localidades de Gava Mar, Castelldefels, Botigues de Sitges y El Prat, en un entorno natural inmejorable, la playa, trabajamos para conseguir experiencias de calidad y así fidelizar a nuestros clientes y demostrar la profesionalidad que nos avala durante todos estos años .

Iguana Grup has more than 20 years of experience in the hospitality industry and the organization of events, and established itself as a space designed to offer a quality service. Located in the towns of Gava Mar, Castelldefels and Botigues de Sitges and El Prat, with an unbeatable natural environment, the beach, we work to achieve quality experiences and thus fidelity to our customers and demonstrate the professionalism that endorses during all these years.

El vermut

 Cóctel de olivas	4,00 €
Mixed olives	
 Olivas rellenas	4,00 €
Stuffed olives	
Patatas chips	3,50 €
Potato chips	
   Boquerones en vinagre	9,50 €
Pickled anchovies	
  Berberechos con salsa Espinaler	9,50 €
Cockles with Espinaler sauce	

Tapas

	Nachos Iguana (guacamole, queso cheddar, jalapeños, pico de gallo, carne mechada, frijoles y crema agria) 13,00 € Iguana nachos (guacamole, cheddar cheese, jalapeños, pico de gallo, pulled pork, beans and sour cream)
	Tequeños de queso con mermelada de tomate (5 unidades) 9,50 € Cheese tequeños with tomato jam (5 pieces)
	Los estrellados del chiringuito con virutas de jamón 14,00 € Chiringuito-style eggs (fried eggs with iberian ham shavings)
	Tabla de jamón ibérico 17,50 € Iberian ham platter
	Provolone con tomate seco y orégano 10,00 € Provolone with sun-dried tomato and oregano
	Berenjenas fritas con miel 9,50 € Fried eggplant with honey
	Las bravas de Iguana (patatas con ali oli y salsa brava con cebollino) 8,50 € Iguana bravas (potatoes with alioli and spicy sauce with chives)
	La más rusa de la carta 9,50 € Classic Russian salad
	Gyozas de pollo con salsa teriyaki (5 unidades) 10,00 € Chicken gyozas with teriyaki sauce (5 pieces)
	Hummus tradicional de garbanzos con verduras frescas y pan de pita 11,00 € Traditional hummus with fresh vegetables and pita bread
	Pimientos de Padrón 8,50 € Padron peppers
	Los crackings de la costa (torreznos) 9,50 € Cracklings from the coast (torreznos)
	Pan de coca con tomate y ajo 4,00 € Coca bread with tomato and garlic
	Croquetas de pollo (5 unidades) 9,50 € Chicken croquettes (5 pieces)
	Croquetas de jamón ibérico (5 unidades) 9,50 € Iberian ham croquettes (5 pieces)
	Croquetas de boletus con trufa (5 unidades) 9,50 € Boletus mushroom truffle croquettes (5 pieces)
	Flor de alcachofa con virutas de jamón 13,00 € Artichoke flower with Iberian ham shavings
	Lágrimas de pollo con salsa dulce 10,00 € Chicken strips with sweet sauce

Tapas de mar / Seafood tapas

	Bomba de patata rellena de pulpo (1 unidad) 2,50 € Stuffed potato bomb with octopus (1 piece)
	El tataki japonés (atún rojo con soja, sésamo, cebolla caramelizada y hojas de wakame) 20,00 € The Japanese tataki (red tuna tataki with soy sauce, sesame, caramelised and wakame seaweed)
	Calamares bajo las olas andaluzas 14,00 € Andalusian-style fried squid
	Mejillones al vapor 13,00 € Grilled mussels
	Fritura de pescado 35,00 € Fried fish assortment
	Tallarinas con ajo y perejil 16,50 € Clams with garlic and parsley
	Gambas rojas a la plancha 19,00 € Grilled red prawns
	Boquerones fritos a la andaluza 13,00 € Andalusian-style fried anchovies
	Tartar de salmón (guacamole, cebolla tierna, mostaza antigua, sésamo y salsa soja) 18,00 € Salmon tartare (guacamole, spring onion, whole-grain mustard, sesame and soy sauce)
	Chanquetes con huevo frito y pimiento escalivado 14,00 € Whitebait with fried egg and roasted pepper

Pokes

	Poke de salmón (arroz, aguacate, edamame, tomate cherry, cebolla morada, sésamo, mango, wakame, salsa soja y teriyaki) 15,50€ Salmon poke (rice, avocado, edamame, cherry tomato, red onion, mango, seaweed, sesame, soy sauce and teriyaki)
	Poke vegano de falafel (arroz, aguacate, edamame, tomate cherry, maíz, cebolla morada, sésamo, salsa soja y teriyaki) 14,50€ Vegan falafel poke (rice, edamame, avocado, cherry tomato, corn, red onion, sesame, soy sauce and teriyaki)
	Poke de pollo (arroz, pollo a la plancha, aguacate, edamame, tomate cherry, maíz, cebolla morada, sésamo, cacahuètes y salsa yogur) 15,00€ Chicken poke (grilled chicken, rice, avocado, edamame, cherry tomato, corn, red onion, sesame, peanuts and yogurt sauce)

Ensaladas / Salads

-
- Ensalada Iguana (mézclum, tomate cherry, nueces, manzana, miel, queso de cabra y reducción de Módena)** 14,00 €
- Iguana salad (mixed greens, cherry tomatoes, nuts, apple, honey, gratin goat cheese and balsamic glaze)

Ensalada César (mezclum, tomate cherry, picatostes, pollo especiado con láminas de parmesano y salsa César) 14,50 €

Caesar salad (mixed greens, cherry tomatoes, croutons, spiced parmesan chicken and Caesar dressing)

Ensalada de burrata (tomate, rúcula y pesto) 15,00 €

Burrata salad (tomato, arugula and pesto)

Ensalada de quinoa (quinoa, aguacate, mango, cebolla, tomate cherry y cilantro) 15,00 €

Quinoa salad (quinoa, avocado, mango, onion, cherry tomatoes and cilantro)

Tomates rojos con ventresca de atún, cebolla, olivas y alcaparras 15,00 €

Tomatoes with tuna belly, onion, olives and capers

Fajitas y tacos / Fajitas and tacos

-
- La fajita del huerto (cebolla, zanahoria, calabacín, pimiento verde, pimiento rojo y salsa soja)** 14,00 €
- Garden fajita (onion, carrot, zucchini, green pepper, red pepper, soy sauce and teriyaki)

Fajita ranchera (pollo plancha, cebolla, zanahoria, calabacín, pimiento verde, pimiento rojo, guacamole, salsa soja y teriyaki) 14,50 €

Ranch chicken fajita (grilled chicken, onion, carrot, zucchini, green pepper, red pepper, guacamole, soy sauce and teriyaki)

Tacos de pollo (pollo plancha, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, zanahoria, calabacín y jugo de limón) 3 unidades 14,00 €

Chicken tacos (grilled chicken, green pepper, red pepper, onion, carrot, courgette and lemon juice) 3 pieces

Tacos de carne mechada (carne mechada, queso, tomate, cebolla morada, orégano, cilantro y lima) 3 unidades 14,50 €

Pulled pork tacos (pulled pork, cheese, tomato, red onion, oregano, cilantro and lime) 3 pieces

Hamburguesas / Burgers

-
- Hamburguesa by Iguana (ternera, lechuga, tomate, beicon, queso, cebolla caramelizada y salsa barbacoa)** 16,00 €
- Iguana burger (beef, lettuce, tomato, bacon, cheese, caramelized onion and bbq sauce)

Hamburguesa Francesa (ternera, lechuga, tomate, cebolla caramelizada, queso de cabra, salsa miel y mostaza) 16,00 €

French burger (beef, lettuce, tomato, caramelized onion, goat cheese and honey mustard sauce)

Hamburguesa vegana (hamburguesa de soja y guisantes, lechuga, tomate, cebolla morada, mayonesa de aguacate, maíz y boniato frito) 15,50 €

Vegan burger (soy and pea burger, lettuce, tomato, red onion, avocado mayonaise, corn and sweet potato fries)

Hamburguesa de pollo (pollo, lechuga, maíz y salsa tártara) 14,00 €

Chicken burger (chicken, lettuce, corn and tartare sauce)

Carnes / Our meats

-
- Entrecot de ternera con patata al caliu y ali oli** 20,00 €
- Beef entrecote with potato caliu and ali oli

Costilla de cerdo a baja temperatura 18,50 €

Slow-cooked pork ribs

El sabor más gaucho de la entraña con salsa chimichurri 19,00 €

Gaucho-style flank steak with chimichurri sauce

Cabrito a la milanesa 18,50 €

Milanese-style goat cutlet

Pescados / Fish

-
- Pata de Pulpo con parmentier de patata** 24,00 €
- Grilled octopus with mashed potatoes

El más nórdico, salmón a la plancha con verdura salteada 19,50 €

Nordic-style, grilled salmon with sautéed vegetables

Rodaballo a la plancha con vegetales de temporada 18,00 €

Grilled turbot with seasonal vegetables



Postres / Desserts

Galleta crujifria (galleta crujiente y fría con virutas de chocolate) _____ 6,00€ Crunchy cold cookie with chocolate shavings
Tarta del día _____ 8,50€ Cake of the day
Fruta de temporada _____ 7,00€ Seasonal fruit



Macarrones boloñesa + bebida + helado _____ 15,00€ Bolognese macaroni + drink + ice cream
Fingers de pollo + fritas + bebida + helado _____ 15,00€ Chicken fingers + fries + drink + ice cream
Hamburguesa con queso + fritas + bebida + helado _____ 15,00€ Cheese burger + fries + drink + ice cream



Destinamos 1€ por cada menú infantil para que ellos puedan comer

We allocate 1€ for each children's menu so that they can eat



Refrescos / Refreshments

Agua Solán de Cabras _____ 3,00 € Water Solán de Cabras	Lipton _____ 3,50 € Lipton iced tea
Agua con gas Solán de Cabras _____ 3,50 € Sparkling water Solán de Cabras	Tónica _____ 3,50 € Tonic water
Coca Cola _____ 3,50 € Coca Cola	Redbull _____ 4,00 € Redbull
Coca Cola Zero _____ 3,50 € Coca Cola Zero	Cacaolat _____ 3,50 € Cacaolat
Kas naranja _____ 3,50 € Kas orange	Zumo melocotón _____ 3,50 € Peach juice
Kas limón _____ 3,50 € Kas lemon	Zumo piña _____ 3,50 € Pineapple juice
Aquarade _____ 3,50 € Aquarade	Zumo natural de naranja _____ 6,00 € Fresh orange juice
Seven up _____ 3,50 € Seven up	

Cervezas / Beers

Copa San Miguel	4,00 €
Draft beer San Miguel 33cl	
Copa de clara	4,00 €
Shandy	
San Miguel lata	4,00 €
San Miguel can	
San Miguel lata 0,0	3,50 €
San Miguel 0,0 can	
Jarra de cerveza 1/2 Litro	7,00 €
Draft beer San Miguel ½ liter	
Coronita	4,50 €
Coronita	
Alhambra	4,50 €
Alhambra	
Sangría de vino	23,00 €
Red wine sangria	
Sangría de Cava	25,00 €
Cava sangria	
Sangría de Maracuyá	26,00 €
Passion fruit sangria	

Cafés / Coffees

Café solo	2,00 €
Coffee	
Café solo con hielo	2,30 €
Coffee with ice	
Café solo doble	2,50 €
Double coffee	
Cortado	2,20 €
Coffee with a dash of milk	
Cortado con hielo	2,50 €
Coffee with a dash of milk with ice	
Café con leche	2,50 €
Coffee with milk	
Café con leche con hielo	2,80 €
Coffee with milk and ice	
Capuccino	4,00 €
Capuccino	
Americano	2,50 €
American coffee	
Americano con hielo	2,80 €
American coffee with ice	
Carajillo	4,00 €
Carajillo	
Trifásico	4,00 €
Trifasico	
Vaso de leche	2,50 €
Glass of milk	
Infusión	3,00 €
Tea	
Té Chai Latte	4,00 €
Té Chai Latte	
Extra hielo	0,30 €
Extra ice	
Extra leche avena	0,30 €
Extra oat milk	

Smoothies

Red banana	8,00 €
Red banana	
Tropical mix	8,00 €
Tropical mix	

Cocktails

Bacardí Mojito	12,00 €
Bacardí Mojito	
Mojito de frutas	13,00 €
Fruit Mojito	
Piña colada	12,00 €
Piña colada	
Caipirinha	12,00 €
Caipirinha	
Caipirinha de fruta	13,00 €
Fruit caipirinha	
Caipiroska	12,00 €
Caipiroska	
Caipiroska de fruta	13,00 €
Fruit Caipiroska	
Daiquiri clásico	12,00 €
Classic Daiquiri	
Daiquiri de fruta	13,00 €
Fruit Daiquiri	
Sex on the Iguana Beach	12,00 €
Sex on the Iguana Beach	
San Francisco	12,00 €
San Francisco	
Margarita Patrón	11,00 €
Margarita Patrón	
Margarita de maracuyá	12,00 €
Passion fruit Margarita	
Bloody Mary	12,00 €
Bloody Mary	

Frutas: mango, fresa o maracuyá
Fruits: mango, strawberry or passion fruit

Cocktails sin alcohol / Cocktails without alcohol

San Francisco	9,00 €
San Francisco	
Mojito	9,00 €
Classic Mojito	
Mojito de frutas	9,00 €
Fruit Mojito	
Piña colada	9,00 €
Piña colada	

Frutas: mango, fresa o maracuyá
Fruits: mango, strawberry or passion fruit

Gin Tonic

Bombay Dry	10,00 €
Bombay Dry	
Bombay Sapphire	11,00 €
Bombay Sapphire	
Puerto de Indias	11,00 €
Puerto de Indias	
Brockmans	13,00 €
Brockmans	
G'Vine	13,00 €
G'Vine	
Bulldog	12,00 €
Bulldog	
Hendricks	14,00€
Hendricks	

Combinados

Santa Teresa	11,00 €
Santa Teresa aged rum	
Santa Teresa 1796	14,00€
Santa Teresa aged rum 1796	
Bacardí Blanco	11,00 €
White Bacardí	
Eristoff Vodka	10,50 €
Eristoff Vodka	
Grey Goose Vodka	14,00 €
Grey Goose Vodka	
Dewar's	12,00 €
Dewar's	
Four Roses	12,00 €
Four Roses	
Ballantine's	12,00 €
Ballantine's	
Cardhú	15,00 €
Cardhú	
Suplemento Red Bull	1,50 €
Extra Red Bull	

Aperitivos

Vermouth blanco	7,00 €
White Vermouth	
Vermouth negro	7,00 €
Black Vermouth	
Tinto de verano	7,00 €
Glass of red wine with lemon	
Aperol Spritz	8,00 €
Aperol Spritz	
St-Germain Spritz	8,00€
St-Germain Spritz	
Baileys	7,00 €
Baileys	

Vinos / Wines

Vinos Blancos

White wines

	Copa/ Glass	Botella / Bottle
ATREVIDO Alcorta - Verdejo D.O Rueda	4,00 €	18,00 €
MARTA VIOLET - Moscatel, Xarel-Lo D.O Penedes	4,50 €	23,00 €
PERRO VERDE - Verdejo D.O Rueda	5,50 €	25,50 €
ALBA MARTÍN - Albariño D.O Rias Baixas		24,00 €
SALTIMBANQUI - Verdejo D.O Rueda		19,50 €

Vinos Tintos

Red wines

ÁGIL Alcorta - Roble D.O Ribera	4,00 €	20,00 €
GLORIOSO - Crianza D.O Rioja		22,00 €

Vino Rosado

Rosé

MAR SALADA - Gamacha, Tempranillo D.O Catalunya	4,00 €	19,00 €
BORN ROSE - Pinot Noir D.O Penedes		24,00 €

Cava

MASPERICOT ARTESA (Brut Nature)	5,00 €	24,00€
---------------------------------	--------	--------

