



one eden
chiringuito

ALCAIDESA

UN LUGAR PARA DISFRUTAR SIN PRISA

Mar, calma, buena compañía y ese ritmo pausado del sur. Un espacio pensado para relajarse, compartir y disfrutar de esos momentos que saben a verano.

Todo está pensado para que disfrutes del lugar, del momento y de la mesa.

Gracias por acompañarnos.
Bienvenido a *one eden chiringuito*

A PLACE TO LINGER AND ENJOY THE MOMENT

Sea, calm, good company, and that unhurried southern rhythm. A space designed to relax, share, and enjoy those moments that feel like summer.

Everything is designed for you to enjoy the place, the moment, and the table.

*Thank you for joining us.
Welcome to *one eden chiringuito**

La comida saldrá conforme se vaya preparando y no se puede seguir un orden específico.

Food will be served as it is prepared, and a specific order cannot be followed.

PARA EMPEZAR TO START WITH

PARA PICAR, PARA SABOREAR, PARA QUEDARTE
TO NIBBLE, TO SAVOUR, TO STAY FOR MORE

4 OPCIONES A ELEGIR POR **32.00€**
CHOOSE 4 OPTIONS FOR

**SALMOREJO CREMOSO, TAQUITOS DE
JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO** **9.00€**

CREAMY SALMOREJO, DICED IBERIAN
HAM AND EGG



GAZPACHO ANDALUZ **6.50€**

ANDALUSIAN GAZPACHO



CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO X4 **8.00€**

IBERIAN HAM CROQUETTES X4



CROQUETAS DE POLLO X4 **8.30€**

CHICKEN CROQUETTES X4



CROQUETAS DE CHIPIRONES X4 **8.20€**

SQUID CROQUETTES X4



**CROQUETAS DE BERENJENAS,
QUESO DE CABRA Y MIEL DE CAÑA** **8.50€**

AUBERGINE, GOAT'S CHEESE AND
SUGAR CANE SYRUP CROQUETTES



TACO DE TORTILLITA DE CAMARONES CON ATÚN, CEBOLLA ENCURTIDA, GUACAMOLE Y WAKAME X2

11.20€

SHRIMP FRITTER TACO WITH TUNA, PICKLED ONION, GUACAMOLE, AND WAKAME SEAWEED X2



ALBÓNDIGAS CON TOMATE

9.50€

MEATBALLS IN TOMATO SAUCE



PATATAS BRAVAS

8.50€



PIMIENTOS DEL PADRÓN

8.50€

PADRÓN PEPPERS

VEGGIE

BURRATA CAPRESE

9.00€

CAPRESE BURRATA



TORTILLA DE PATATAS

3.50€

SPANISH POTATO OMELETTE



MELVA CON TOMATE

10.50€

FRIGATE TUNA WITH FRESH TOMATO



EL ESPECIAL / THE SPECIAL

BELLOTAS Y QUESO

30.00€

50 gr. de jamón 100% Bellota denominación de origen y quesos de oveja y emmental.

IBERIAN HAM AND CHEESE

50 g of 100% Iberian ham with Protected Designation of Origin, sheep's cheese and Emmental cheese.














VERDE QUE TE QUIERO

WE LOVE GREEN

DE LA TIERRA, CON AMOR Y ALIÑO
FROM THE LAND, WITH LOVE AND DRESSING

PUEDE AÑADIR LO SIGUIENTE A NUESTRAS ENSALADAS
/ YOU MAY ADD THE FOLLOWING TO OUR SALADS

LOVE YOUR SALAD

POLLO A LA PLANCHA / GRILLED CHICKEN	POLLO CRUJIENTE / CRISPY CHICKEN	SALMÓN / SALMON	GAMBAS / PRAWNS	5.00€
 			 	
TOFU	HALLOUMI	QUESO FETA / FETA CHEESE	AGUACATE / AVOCADO	4.00€
 		 		
ALIÑO CÉSAR / CAESAR DRESSING	ALIÑO FRANCÉS / FRENCH DRESSING	ALIÑO ITALIANO / ITALIAN DRESSING	SALSA ROSA / MARIE ROSE SAUCE	
				5.00€
TABULÉ / TABBOULEH				

ENSALADAS / SALADS

MEDITERRANEA / MEDITERRANEAN **13.25€**

Pasta fusilli con aderezo de salsa pesto, tomate cherry, pepino, cebolla roja, pimiento, aceitunas negras, AOVE y queso feta.

Fusilli pasta with pesto dressing, cherry tomatoes, cucumber, red onion, pepper, black olives, extra virgin olive oil & feta cheese.

     **VEGGIE**

LA FRESCA **13.00€**

Lechuga romana, champiñones y cebolla encurtidos, tomates cherry, vinagre de modena, nueces, albahaca y hierbabuena.

Romaine lettuce, pickled mushrooms and onion, cherry tomatoes balsamic vinegar of modena, walnuts, basil and mint.

   **VEGAN**

SUMMER MIX **13.75€**

Lechuga, maíz, tomate, aceitunas, cebolla, zanahoria, huevos y espárragos blancos.

Lettuce, sweetcorn, tomato, olives, onion, carrot, eggs and white asparagus.

GARDEN BOWL **13.25€**

Arroz de sushi, edamame, zanahoria, pepino, tomate cherry, mango, cebolla encurtida, wakame y salsa Fuji.

Sushi rice, edamame, carrot, cucumber, cherry tomatoes, mango, pickled onion, wakame and Fuji sauce.

    **VEGGIE**

one eden
chiringuito

BETA VULGARIS

13.95€

Base de espinacas, remolacha, cebolla morada, manzana verde, emulsión de miel mostaza, semillas y queso de cabra.

Spinach base, beetroot, red onion, green apple, honey mustard emulsion, seeds and goat's cheese.

   VEGGIE

ENSALADAS DE AUTOR / SIGNATURE SALADS

MAR Y MANGO / SEA & MANGO

17.50€

Mézclum, gambas cocidas, aguacate, mango, pepino, cebolla encurtida con emulsión de miel mostaza.

Mixed leaves, cooked prawns, avocado, mango, cucumber, pickled onion, and honey mustard emulsion.

ENSALADA CON POLLO CRUJIENTE

16.95€

Pollo crunchy, lechuga romana, queso parmesano, tomate cherry, croutons y salsa César

CRISPY CHICKEN SALAD

Crispy chicken, romaine lettuce, parmesan cheese, cherry tomatoes, croutons and Caesar dressing.

TOMATO LOVERS

13.00€

Mix de tomates de temporada, mozzarella, reducción de pesto y albahaca.

Seasonal tomato medley, mozzarella, pesto reduction, and basil.

   VEGGIE

BRASA VERDE GREEN GRILL

SABORES A LA BRASA CON ALMA FRESCA
FRESH FLAVOURS FROM THE GRILL

BROCHETA DE VERDURAS X2

14.50€

Cebolla, pimientos, tomate cherry, piña y calabacín.

VEGETABLE SKEWER X2

Onion, peppers, cherry tomatoes, pineapple and courgette.

   VEGAN

HAMBURGUESA VEGANA

15.90€

100 gr. hamburguesa vegana, lechuga, guacamole, cebolla encurtida, pepinillos y tomate, con patatas fritas dipper.

VEGAN BURGER

100 g vegan burger, lettuce, guacamole, pickled onion, gherkins and tomato, served with dipper fries.

  VEGAN



DE LA MAR EL MERO FROM THE SEA

SAL, FUEGO Y SABOR DEL SUR
SALT, FIRE AND SOUTHERN SOUL

CALAMARES FRITOS A LA ANDALUZA 19.00€
CON SALSA ALIOLI

ANDALUSIAN-STYLE FRIED SQUID
WITH ALIOLI SAUCE



CAZÓN EN ADOBO / DOGFISH 16.50€



ATÚN PLANCHA CON ENSALADA 19.50€

GRILLED TUNA SERVED WITH A SMALL
SALAD GARNISH



GUARNICIONES SIDES

PAN Y PICOS / BREAD & BREADSTICKS €X PP



ACEITUNAS / OLIVES 2.00€

PATATAS FRITAS / FRENCH FRIES

BONIATOS / SWEET POTATOES

PATATAS BABY / BABY POTATOES 7.00€

TABULÉ / TABBOULEH

COLESLAW

ENSALADA DEL DÍA / SALAD OF THE DAY

MAZORCA DE MAÍZ X1 / CORN ON THE COB X1

ARROZ BLANCO / WHITE RICE 5.00€

ESPETOS

AL FUEGO DE NUESTRA COSTA
GRILLED OVER COASTAL FLAME

SIN ACOMPAÑAMIENTO / NO SIDES

SARDINAS / SARDINES 14.00€

GAMBONES / PRAWNS 22.00€

CALAMAR NACIONAL / NATIONAL SQUID 26.00€



LUBINA CON PATATAS BABY S/M

SEA BASS WITH BABY POTATOES



DORADA CON PATATAS BABY S/M

SEA BREAM WITH BABY POTATOES



one eden
chiringuito

DE LA TIERRA FROM THE LAND

CARNES Y SABORES DE NUESTRA COCINA
MEATS AND FLAVOURS FROM OUR KITCHEN

HAMBURGUESA SMASH DE TERNERA 17.50€

140 gr. de ternera, queso cheddar, tomate, lechuga romana y mermelada de bacon casera, con patatas fritas dipper.

SMASH BEEF BURGER

140 g beef, cheddar cheese, tomato, romaine lettuce and homemade bacon jam, served with dipper fries.



HAMBURGUESA ONE EDEN 21.50€

200 gr. carne Angus, pan negro, queso cheddar, bacon, cebolla caramelizada, tomate y rúcula, con patatas fritas dipper.

ONE EDEN BURGER

200 g Angus beef, black bun, Cheddar cheese, bacon, caramelised onion, tomato and rocket, served with dipper fries.



HAMBURGUESA DE POLLO CRISPY 16.50€

150 gr. de pollo. Tomate y mayonesa de cebolla, con patatas fritas dipper.

CRISPY CHICKEN BURGER

150 g chicken. Tomato and onion mayonnaise, served with dipper fries.



PINCHO MORUNO DE POLLO X2 13.50€

200 gr. de pollo, con tabulé.

MOORISH-STYLE CHICKEN SKEWERS X2

200 g chicken, with tabbouleh.



LOMO BAJO CON MAZORCA DE MAÍZ 27.50€

SIRLOIN WITH CORN ON THE COB

330 gr. de lomo bajo / 330 g sirloin.

SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE CHAMPIÑONES 25.00€

350 gr. de solomillo de cerdo, con patatas al horno.

PORK TENDERLOIN WITH MUSHROOM SAUCE

350 g pork tenderloin, with roasted potatoes.



MINI MENÚ

PARA AVENTUREROS CON HAMBRE Y POCA PACIENCIA
FOR HUNGRY LITTLE ADVENTURERS
WITH NO TIME TO WAIT

MINI HAMBURGUESA CON QUESO CHEDDAR X2 Y PATATAS FRITAS 9.50€

MINI BURGER WITH CHEDDAR CHEESE X2
AND FRIES



POLLO CRUJIENTE CON PATATAS 9.50€

CRISPY CHICKEN WITH FRIES



FILETE DE ROSADA REBOZADA CON VEGETALES 9.50€

Rosada, zanahoria, pepino y tomate cherry.

BREADED ROSADA WITH VEGETABLES

Rosada, carrot, cucumber and cherry tomatoes.



PASTA FUSSILLI CON SALSA POMODORO 9.50€

FUSILLI PASTA WITH POMODORO SAUCE



POSTRES NIÑOS / HELADOS POLOLOCOS 4.50€

KIDS DESSERTS / POLOLOCOS ICE CREAM

OREO

LIMÓN / LEMON

FRESA / STRAWBERRY

FRAMBUESA / RASPBERRY

COCO / COCONUT

MANGO

MARACUYA / PASSION FRUIT

LA ÚLTIMA OLA

THE LAST WAVE

PARA CERRAR CON ARTE
TO END ON AN ARTISTIC NOTE

SUMMER CHEESECAKE CUPS 6.50€

Pistacho / Pistachio      

Banoffee      

Frutas del bosque / Forest fruits      

Limón dulce / Sweet lemon     

COULANT DE CHOCOLATE 6.50€

CHOCOLATE COULANT

  **VEGGIE**

BROWNIE DE CHOCOLATE 6.50€

CHOCOLATE BROWNIE

BOWL DE FRUTA DE TEMPORADA S/M

SEASONAL FRUIT BOWL

VEGAN

CAFÉ & TÉ

COFFEE & TEA

EXPRESSO | DOBLE EXPRESSO 2.00€ | 2.50€

AMERICANO 2.80€

LATTE 3.50€

FLAT WHITE 3.00€

CAPUCCINO 3.00€

MACCHIATO 3.00€

MANCHADO 3.00€

CORTADO 2.50€

CAFÉ CON LICOR / LIQUEUR COFFEE 5.50€

Baileys / Tía María / Brandy

FRAPPE 7.50€

FRAPPE BAILYS 8.50€

CAFÉ HELADO / ICE COFFEE 6.00€

COLA CAO 2.50€

TÉS / TEAS 3.00€

verde / green

negro / black

rojo / red

breakfast ceilao / ceylon breakfast

INFUSIÓN MENTA POLEO / PENNYROYAL MINT INFUSION 3.00€

INFUSIÓN MANZANILLA / CHAMOMILE INFUSION 3.00€

ROOIBOS 3.00€



AVISO / EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD SOBRE ALÉRGENOS

Aviso de Alérgenos: Tenga en cuenta que nuestros platos pueden contener o haber estado en contacto con alérgenos comunes, incluidos, entre otros:

gluten, lácteos, huevos, soja, frutos secos, cacahuets, pescado, mariscos, sésamo, mostaza, apio, sulfitos, altramuz y moluscos.

Advertencia sobre Contaminación

Cruzada: No podemos garantizar que ningún plato esté completamente libre de alérgenos debido al uso compartido de equipos, zonas de cocinado y métodos de preparación.

Responsabilidad del Cliente: Si tiene alguna alergia alimentaria o requerimiento dietético especial, por favor informe a un miembro de nuestro equipo antes de hacer su pedido. Haremos todo lo posible para adaptarnos a sus necesidades.

ALLERGEN NOTICE / DISCLAIMER















Allergen Notice: Please be aware that our dishes may contain or have come into contact with common allergens, including but not limited to:

gluten, dairy, eggs, soy, nuts, peanuts, fish, shellfish, sesame, mustard, celery, sulphites, lupin, and molluscs.

Cross-Contamination Warning: We cannot guarantee that any dish is completely free of allergens due to shared equipment, cooking areas, and preparation methods.

Customer Responsibility: If you have any food allergies or special dietary requirements, please inform a member of our team before placing your order. We will do our best to accommodate your needs.

ALÉRGENOS / ALLERGENS:

-  Gluten |  Crustáceos/Crustaceans
-  Huevo/Egg |  Pescado/Fish
-  Cacahuete/Peanut |  Soja/Soy
-  Leche/Milk |  Frutos de cáscara/Nuts
-  Apio/Celery |  Mostaza/Mustard
-  Sésamo/Sesame |  Sulfitos/Sulphites
-  Altramuces/Lupin |  Moluscos/Molluscs

**GRACIAS POR SABOREAR EL
SUR CON NOSOTROS**

THANK YOU FOR SAVOURING
THE SOUTH WITH US



one eden
chiringuito
ALCAIDESA

oneedenchiringuito.com



one eden
chiringuito
ALCAIDESA



BEBIDAS
DRINKS

CÓCTELES COCKTAILS



MOJITO 10.00€

Ron blanco/White rum
Lima fresca/Fresh lime
Azúcar blanco/White sugar
Hierbabuena/Fresh mint
Soda/Soda water
Hielo picado/Crushed ice
Lima/Lime

MOJITO SIN ALCOHOL/NON-ALCOHOLIC 9.00€



DAIKIRI 10.00€

Ron blanco/White rum
Zumo de lima/Lime juice
Sirope de azúcar/Sugar syrup
Sirope de fresa/Strawberry syrup
Hielo/Ice

DAIKIRI SIN ALCOHOL/NON-ALCOHOLIC 9.00€



PIÑA COLADA 10.00€

Ron blanco/White rum
Malibu/Malibu
Sirope de coco/Coconut syrup
Zumo de piña/Pineapple juice
Hielo picado/Crushed ice

PIÑA COLADA SIN ALCOHOL/NON-ALCOHOLIC 9.00€



CAIPIRINHA 10.00€

Cachaça
Lima fresca/Fresh lime
Azúcar blanco/White sugar
Hielo picado/Crushed ice



MARGARITA 10.00€

Tequila
Triple seco/Triple sec
Zumo de lima/Lime juice
Sal/Salt
Hielo/Ice



PASSION FRUIT MARTINI 10.00€

Vodka
Licor de maracuyá/Passion fruit liqueur
Puré de maracuyá/Passion fruit purée
Zumo de lima/Lime juice
Sirope de vainilla/Vanilla syrup



NEGRONI 10.00€

Ginebra/Gin
Campari
Vermut rojo/Red vermouth
Naranja/Orange
Hielo/Ice



APEROL SPRITZ 9.00€

Aperol
Prosecco
Soda/Soda water
Hielo/Ice



LEMON SPRITZ 9.00€

Limoncello
Prosecco
Soda/Soda water
Limón/Lemon
Hielo/Ice

CERVEZAS & MAS / BEER & MORE

BARRIL / DRAUGHT

pint/pinta 50cl glass/copa 33cl small/caña 20cl

VICTORIA **5.00€** **4.00€** **3.00€**

ALHAMBRA RESERVA 1925 **4.50€**

CORONA **4.50€**

VICTORIA PASOS LARGOS LIMÓN / LEMON BEER **3.80€**

DAURA SIN GLUTEN / GLUTEN-FREE BEER **3.80€**

VICTORIA 0,0 TOSTADA / TOSTADA 0.0% BEER **3.80€**

SIDRA KOPPARBERG / CIDER **5.00€**

fresa y lima / strawberry & lime

VINOS & CAVAS / WINES & CAVAS

VINO TINTO / RED WINE

RIOJA COPA / GLASS 150 ML **4.00€**

RIBERA COPA / GLASS 150 ML **4.00€**

TINTO DE VERANO

COPA / GLASS **5.00€** | JARRA / JUG **18.00€**

SANGRÍA

COPA / GLASS **7.00€** | JARRA / JUG **20.00€**

FINCA BESAYA, RIOJA BOTELLA / BOTTLE **19.00€**

Crianza 2021

Vino sabroso y equilibrado con notas de fruta madura

CASTILLO DE AZA, RIBERA BOTELLA / BOTTLE **22.00€**

Roble 2023

Vino intenso afrutado con notas tostadas

VINO BLANCO / WHITE WINE

VERDEJO COPA / GLASS 150 ML **4.00€**

SEMIDULCE COPA / GLASS 150 ML **4.50€**

LARRUA, VERDEJO BOTELLA / BOTTLE **18.00€**

Notas de frutas exótica y flores blancas

PULPO, ALBARIÑO BOTELLA / BOTTLE **25.00€**

Sedoso y fresco

TIERRA BLANCA, SEMIDULCE BOTELLA / BOTTLE **20.00€**

Afrutado, notas cítricas y florales

VINO ROSADO / ROSE WINE

ROSADO COPA / GLASS 150 ML **4.00€**

CRAZY, ROSADO BOTELLA / BOTTLE **24.00€**

CAVAS / SPARKLING WINE

CAVA

COPA / GLASS 125 ML **5.00€** | BOTELLA / BOTTLE **23.00€**

EL FOLLADOR, PROSECO BOTELLA / BOTTLE **30.00€**

MOËT BOTELLA / BOTTLE **90.00€**



one eden
chiringuito

COMBINADOS / SPIRITS AND MIXERS

50 ML DE LICOR/DESTILADO SERVIDO CON EL REFRESCO
O MIXER DE TU ELECCIÓN

50 ML OF SPIRIT SERVED WITH YOUR CHOICE OF MIXER

BOMBAY | HABANA 7 AÑOS | HENDRICKS |
JACK DANIELS | BLACK LABEL **11.00€**

BARCELO | BEEFETER | ABSOLUT |
RED LABEL | BALLANTINES **10.00€**

BAILEYS | PACHARAN | LICOR DE HIERBAS |
LIMONCELLO | SAMBUCA **5.00€**

JOSE CUERVO | PINK PELIGROSO CATRINA **3.50€**
CHUPITO / SHOT **3.50€**

SMOOTHIES



VITAMINA BOOST **8.00€**

ZANAHORIA, MANGO, NARANJA Y LIMÓN
CARROT, MANGO, ORANGE & LEMON



BAYAS POWER **8.00€**

FRESA, MORA Y FRAMBUESA
STRAWBERRY, BLACKBERRY & RASPBERRY



TROPICAL MIX **8.00€**

PIÑA, PAPAYA Y MANGO
PINEAPPLE, PAPAYA & MANGO



NATURAL GREEN **8.00€**

PLÁTANO, COL KALE, MANGO, MENTA Y LIMÓN
SPINACH, KALE, MANGO, MINT & LEMON

REFRESCOS / SOFT DRINKS

AGUA MINERAL / STILL WATER 50CL **3.00€**

AGUA MINERAL / STILL WATER 1L **4.50€**

AGUA CON GAS / SPARKLING WATER 50CL **3.20€**

FEVER TREE **2.50€**

Tonic / Light tonic / Ginger Ale / Ginger Beer

COCA COLA & ZERO **3.50€**

SPRITE **3.50€**

FANTA **3.50€**

limón / lemon | Naranja / orange

AQUARIUS **3.50€**

limón / lemon | naranja / orange

NESTEA **3.50€**

limón / lemon | maracuya / passion fruit
| frutos rojos / red berries

ZUMOS / JUICES **3.50€**

naranja / orange | manzana / apple | piña / pineapple
& melocotón / peach