

Aperitivos – Aperitifs

Vermouth Muntaner (Mallorca) blanco o rojo	5,00€
Martini blanco, rojo o seco	5,00€
Copa de cava blanco	5,00€
Copa Prosecco blanco o rosado	5,00€
Copa de Champagne (Moët blanco)	11,50€
Aperol Spritz	6,50€
Hugo	6,50€
Martini – Tonic	6,00€
Campari Soda o naranja	5,40€
Campari naranja natural	6,20€
Kir	5,00€
Kir Royal (con cava)	5,50€
Sherry seco – Tio Pepe Sherry dulce – Sandeman	3,90€
Dry Martini Cocktail	6,20€
Bloody Mary	6,20€
Pernod/Ricard	4,80€
Cynar	4,80€

Gin Tonics

Gordons, Tanqueray, Beefeater – NORDIC MIST/SCHWEPPES	7,50€
FEVER TREE	8,50€
Seagram's, London N°1, Bombay Sapphire, Tanqueray10 – NORDIC MIST/SCHWEPPES	9,00€
FEVER TREE	10,00€
Hendrick's, Gin Mare, G-vine Green, Bulldog – NORDIC MIST/SCHWEPPES	11,00€
FEVER TREE	12,00€

Combinados – Longdrinks

Cuba Libre (Bacardi + Coca Cola)	6,80€
Wodka – Tonic –Sprite - Orange	6,80€
Whisky Cola	7,50€
Combinados especiales – Special longdrinks	9,50€

Vinos blancos – Weissweine – White wines

Vino de casa – Raimat Clamor	Copa 4,80€ / 0,5l 9,20€ / 0,7l 14,00€
Costers del Segre, Penedés	
Castell Miquel “Stairway to heaven” – Sauvignon blanc	27,50€

Mallorca

Mortitx blanco (Bodega Mortitx, Escorca)	Copa 6,90€ / 0,5l 14,20€ / 0,75l 20,00€
Mortitx L’U blanc Chardonnay, Malvasia (Bodega Mortitx, Escorca)	33,00€
Quibia blanco 2018 (Bodega Anima Negre, Felanitx)	0,5l 19,00€ / 0,75l 25,00€
Xaloc blanc 2018 Sauvignon blanc, Chardonnay (Pollença)	28,50€
Nounat blanco 2018 (Bodega Binigrau, Biniali)	28,90€
971 Blanc de Blanc 2017 (Pla i Llevant)	23,00€
Ous & Caragols blanco 2017 (Binissalem)	24,50€
Son Blanc Chardonnay 2017 ecologico (Bodega CanMajoral, Algaida)	27,50€
J.L. Ferrer – Pedra de Binissalem 2017 (Binissalem, agricultura ecológica)	21,00€
Mesquida Mora Acrollam blanc 2018 (Porreres, agricultura biodinamica)	28,50€
Tianna Bocchoris blanco 2017 – Sauvignon blanc, Prensal (Binissalem)	28,50€
Miquel Gelabert Chardonnay 2017 (Pla i Llevant)	45,00€

Penedés

Torres Viña Sol 2017	0,375l 8,70€ / 0,75l 14,50€
Raimat Chardonnay 2017	17,50€

Valencia

Impromptu 2016 Sauvignon blanc, Bodegas Hispano+Suiza	36,00€
---	--------

Rias Baixas

Mar de Frades 2017 Albariño	0,5l 24,60€ / 0,7l 32,50€
Terra Gaudas 2017 Albariño	26,50€
Attis 2017 Albariño	28,50€
Attis Mar 2016 Albariño (madurado ½ año en el atlántico)	75,00€

Ribeiro

Viña Mein 2017 Albariño, Torrontés, Treixadura	23,90€
--	--------

Castilla y León

Abadia Retuerta Le Domaine blanco 2017 – Sauvignon blanc en barrica	49,00€
---	--------

Rueda

Basa 2018 Verdejo	Copa 6,50 / 0,5l 12,80 / 0,7l 19,00€
Palacio de Bornos 2017 Sauvignon blanc	20,50€
José Pariente 2017 Verdejo	21,00€
Belondrade & Lurton 2017 Verdejo	52,00€

Vinos rosados – Roséweine – Rosé wines

Vino de casa – Raimat Clamor Rosado 2017 (Costers del Segre, Penedés)	Copa 4,80€ / 0,5l 9,20€ / 0,7l 14,00€
Can Axartell rosado 2017 (Pollença) Pinot Noir –Syrah – Callet	23,50€
Impromptu Rosado 2017 (Bodegas Hispano+Suizas, D.O. Valencia) Pinot Noir	36,00€
2012 twenty-twelve pink 2017 (Finca Es Fangar, agricultura ecológica)	24,50€
Mortitx Flaires rosado 2017 (Bodega Mortitx, Escorca)	23,00€
Castell Miquel “Stairway to heaven” rosado 2017	27,50€
971 rosat pálido 2018 (Plá i Llevant, Mallorca)	22,50€
Habla “Rita” rosado pálido (Extremadura)	39,50€

Vinos tintos – Rotweine – Red wines

Vino de casa – Torre de Barredas Syrah (Castilla)	Copa 4,80€ / 0,5l 9,20€ / 0,75l 14,00€
---	--

Mallorca

Xaloc Monada 2011 Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah (Pollença)	35,00€
Miquel Gelabert Vinya des Moré 2010 - Pinot noir(Pla i Llevant)	24,50€
Mesquida Mora Trispol 2015 – Cabernet, Syrah y Callet (Porreres, biodinámica)	34,00€
Mortitx Rodal Pla 2015 (Tramuntana)	Copa 7,50€ / 0,5l 14,50€ / 0,75l 22,00€
Mortitx L’U Negre (Tramuntana)	43,00€
Biniagual Verán 2014 (Finca Biniagual)	32,00€
Binigrau Obac 2016 (Biniali)	27,50€
Tianna Bocchoris 2016 – Manto negro, Cabernet, Syrah, Callet, Merlot (Binissalem)	30,00€
José L. Ferrer Veritas Vinyes Velles 2015	30,00€
AN/2 2015 (Felanitx)	0,5l 22,00€ / 0,75l 29,50€
Sio Negre (Bodega Ribas, Binissalem)	36,00€
Miquel Oliver Syrah 2014 (Petra)	31,00€
Aia Merlot 2013 (Petra)	33,00€
12 Volts (Felanitx)	37,50€
4 Kilos 2016 (Felanitx)	68,00€
Tianna Negre 2016 (Binissalem)	58,00€
Son Prim 2015 – Cabernet Sauvignon (Sencelles)	29,50€
Anima Negra 2016 (Felanitx)	63,00€

Campo de Borja

Alto Moncayo Veraton 2015 – 100% Garnacha (Bodegas Alto Moncayo)	42,00€
--	--------

Castilla y León

Abadia Retuerta Selección especial 2014 – Tempranillo, Syrah,Cabernet Sauvignon	45,00€
Mauro Crianza 2016 – Tempranillo, Syrah	55,00€

Vinos tintos – Rotweine – Red wines

Rioja

Baigorri Crianza	Copa 7,80 / 0,5l 15,00€ / 0,7l	22,50€
Contino Reserva 2014		38,00€
Remelluri Reserva 2010		40,00€
Roda Reserva 2013		46,00€
Cune Imperial Reserva 2012		49,00€
Muga Crianza 2014	0,375l 21,50€ / 0,7l	36,00€
Campillo Reserva 2010		38,00€
Remírez de Ganuza Reserva 2010 – 90% Tempranillo, 10% Garciano		80,00€

Ribera del Duero

Marques de Velilla Crianza 2014	Copa 8,90€ / 0,5l 17,90€ / 0,75l	24,50€
Protos Crianza 2012		36,00€
Carmelo Rodero Crianza 2015 – 98% Tempranillo, 2% Cabernet Sauvignon		39,00€
Valtravieso VT 2015 Crianza– 100% Tinta Fina		50,00€
Vega-Sicilia Valbuena 5° 2013		135,00€
Aalto 2015		58,00€
Hacienda Monasterio Crianza 2014		60,00€
Flor de Pingus 2015		165,00€

Cava – Prosecco – Champagne

Freixenet Brut Barocco Reserva	Copa 5,00€ / 0,75l	22,00€
Freixenet Trepas 2016 rosado	Copa 5,00€ / 0,75l	22,00€
Cava Gramona Imperial Gran Reserva 2013		32,00€
Cava Estelstima Brut (Anima Negra, Mallorca)		24,00€
Freixenet Prosecco – blanco o rosado	Copa 5,00€ / 0,7l	18,50€
Moët & Chandon Brut Imperial	Copa 11,50€ / 0,75l	70,00€
Moët & Chandon Brut Imperial 3/8		40,00€
Veuve Cliquot Brut Reserva		80,00€
Ruinart Brut		85,00€
Ruinart Champagne Rosé		90,00€
Louis Roederer Brut		85,00€
Dom Perignon Gran Reserva		198,00€

Refrescos – Erfrischungsgetränke – Soft drinks

Coca-Cola, Fanta , Sprite	2,70€	Nestea 0,3l	2,80€
Tonica, Bitter Rosso	2,70€	Zumo natural de naranja	4,00€
Zumos – Manzana, piña, naranja	3,00€	Zumo de tomate	3,20€
Apfelschorle 0,3l	2,70€	Tonica Fever Tree	3,00€

Agua – Wasser – Water

Agua de mesa sin o con gas 0,5l	2,40€	Agua de mesa sin o con gas 1l	3,10€
San Pellegrino 0,5l	3,90€	San Pellegrino 0,75l	4,20€
Numen natural sin gas 0,5l	2,50€	Numen natural sin gas 1l	3,50€

Cerveza – Bier – Beer

Turia 0,25l	2,70€	Turia 0,4l	4,80€
Shandy 0,25l	2,70€	Shandy 0,4l	4,80€
Franziskaner Weissbier 0,5l	5,00€	La rosa blanca (mallorquín) 0,3l	2,90€
Estrella Damm 0,3l	2,90€	Free Damm sin alcohol 0,3l	2,90€

Bebidas calientes – Heissgetränke– Hot Drinks

Café solo – Espresso	1,90€	Cortado – Espresso macchiato	2,00€
Café con leche	2,50€	Capuchino	3,00€
Latte Macchiato	3,50€	Carajillo	3,20€
Americano	2,40€	Café Irlandés – Irish Coffee	6,00€
Laccao – Hot chocolate	2,70€	Laccao con nata (whipped cream)	3,30€
Tés e infusiones –Té negro, verde, Rooibos, Poleomenta, Manzanilla, Hierbas digestivas	0,5l		3,50€

Digestivos – Digestivs

Whiskey – JB, Ballantines, Cutty Sark	5,40€	Whiskey – Cardhu, Glennfiddich,	8,20€
Whiskey – Dalwhinnie	9,50€	Whisky – Jack Daniel’s	7,20€
Brandy Magno	3,60€	Carlos I.	8,00€
Brandy Suau	6,50€	Cardenal Mendoza	8,00€
Gran Duque d’Alba	8,00€	Armagnac	8,00€
Remy Martin VSOP	9,50€	Henessy VS	9,00€
Ramazotti, Aversa	3,60€	Hierbas – dulces, mixtas, secas	3,40€
Grappa – Nonino y Vuisinar	5,00€	Calvados	8,00€
Pera Williams	7,00€	Framboise	7,00€