

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/SCHWEPPEES	7,50€
FEVER TREE	8,50€
Seagram's, London N°1, Bombay Sapphire, Tanqueray10 – NORDIC MIST/SCHWEPPEES	9,00€
FEVER TREE	10,00€
Hendrick's, Gin Mare, G-vine Green, Bulldog – NORDIC MIST/SCHWEPPEES	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 (Costers del Segre, Penedés) Copa 4,80€ / 0,5l 9,20€ / 0,7l 14,00€

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 (Bodega Anima Negre, Felanitx)	0,5l 19,00€ / 0,75l	25,00€
Nounat blanco 2018 (Bodega Binigrau, Biniali)		28,90€
971 Blanc de Blanc (Pla i Llevant)		23,00€
Ous & Caragols blanco (Binissalem)		24,50€
Son Blanc Chardonnay ecológico (Bodega CanMajoral, Algaida)		27,50€
J.L. Ferrer – Pedra de Binissalem (Binissalem, agricultura ecológica)		21,00€
Mesquida Mora Acrollam blanc (Porreres, agricultura biodinámica)		28,50€
Tianna Bocchoris blanco – Sauvignon blanc, Prensall (Binissalem)		28,50€
Bullfish blanco - Can Feliú (Porreres, agricultura ecológica)		45,00€
Miquel Gelabert Chardonnay (Pla i Llevant)		45,00€

Penedés

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

Valencia

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

Rias Baixas

Pulpo Albariño	Copa 6,40 / 0,5l 13,00 / 0,75l	19,50€
Mar de Frades Albariño	0,5l 24,60€ / 0,7l	32,50€
Terras Gauda Albariño		26,50€
Attis Albariño		28,50€
Attis Mar Albariño (madurado ½ año en el atlántico)		75,00€

Ribeiro

Viña Mein Albariño, Torrontés, Treixadura 23,90€

Castilla y León

Abadía Retuerta Le Domaine blanco – Sauvignon blanc en barrica		49,00€
Mauro Godello		75,00€

Rueda

Basa Verdejo	Copa 6,50 / 0,5l 12,80 / 0,7l	19,00€
Analivia Sauvignon blanc	Copa 6,20 / 0,5l 12,20 / 0,75l	18,50€
Palacio de Bornos Sauvignon blanc		20,50€
José Pariente Verdejo		21,00€
Belondrade & Lurton Verdejo		62,00€

Vinos rosados – Roséweine – Rosé wines

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

Miquel Gelabert Vinya des Moré 2012 - Pinot noir(Pla i Llevant)	24,50€
Mesquida Mora Trispol 2017 – Cabernet, Syrah y Callet (Porreres, biodinámica)	34,00€
Mortitx Rodal Pla 2016 (Tramuntana)	Copa 7,50€ / 0,5l 14,50€ / 0,75l 22,00€
Mortitx L’U Negre 2016 (Tramuntana)	43,00€
Biniagual Verán 2015 (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 2016 (Felanitx)	0,5l 22,00€ / 0,75l 29,50€
Sio Negre 2017 (Bodega Ribas, Binissalem)	36,00€
Miquel Oliver Syrah 2014 (Petra)	31,00€
Aia Merlot 2013 (Petra)	33,00€
12 Volts 2016 (Felanitx)	37,50€
Toni Gelabert Ses Hereves 2016 - Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot (Pla i Llevant)	48,00€
4 Kilos 2016 (Felanitx)	68,00€
Tianna Negre 2015 (Binissalem)	58,00€
Son Prim 2016 – Cabernet Sauvignon (Sencelles)	29,50€
Bullfish - Selección Privada 2012	58,00€
Anima Negra 2017 (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 2016	Copa 7,80 / 0,5l	15,00€ / 0,7l	22,50€
Contino Reserva 2015			38,00€
Remelluri Reserva 2011			40,00€
Roda Reserva 2014			46,00€
Cune Imperial Reserva 2015			49,00€
Muga Crianza 2015	0,375l	21,50€ / 0,7l	36,00€
Campillo Reserva 2010			38,00€
Remírez de Ganuza Reserva 2011 – 90% Tempranillo, 10% Garciano			80,00€

Ribera del Duero

Marques de Velilla Crianza 2015	Copa 8,90€ / 0,5l	17,90€ / 0,75l	24,50€
Protos Crianza 2012			36,00€
Carmelo Rodero Crianza 2016 – 98% Tempranillo, 2% Cabernet Sauvignon			39,00€
Valtravieso VT 2016 Crianza– 100% Tinta Fina			50,00€
Vega-Sicilia Valbuena 5° 2014			135,00€
Hacienda Monasterio Crianza 2016			60,00€
Flor de Pingus 2015/2016			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, Poleomonta, 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€