

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 (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 Negra, 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€
Toni Gelabert - Torre des Canonge		55,00€
Can Majoral - Galdent Viognier		40,00€

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€

Rioja

Valserrano Barrica 58,00€

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€
Gran Bazán Limousin Albariño		42,00€
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 2018		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€
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 2013 - 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 2016 (Finca Biniagual)			32,00€
Gran Verán 2016			68,00€
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 2017 (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 2017 (Felanitx)			37,50€
Toni Gelabert Ses Hereves 2016 - Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot (Pla i Llevant)			48,00€
4 Kilos 2017 (Felanitx)			68,00€
Tianna Negre 2017 (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€

Rioja

Baigorri Crianza 2016 Copa 7,80 / 0,5l 15,00€ / 0,7l 22,50€

Baigorri Garaje 65,00€

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€

Aalto 2017 68,00€

Hacienda Monasterio Crianza 2016 60,00€

Vega-Sicilia Valbuena 5º 2014 135,00€

Flor de Pingus 2015/2016 165,00€

Vega-Sicilia Único Reserva 2006 450,00€

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€

Castell Roig Rosé 28,00€

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€
Pierre Gimonnet Rosé Champagne	75,00€
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

HAPPY AGUA "Sa Llotja" sin gas o con gas 0,7l		2,50€	
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€	Capucchino	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 – Dalwhinnie	9,50€
Brandy Magno	3,60€
Brandy Suau	6,50€
Gran Duque d'Alba	8,00€
Remy Martin VSOP	9,50€
Ramazotti, Aversa	3,60€
Grappa – Nonino y Vuisinar	5,00€
Pera Williams	7,00€

Whiskey – Cardhu, Glenfiddich,	8,20€
Whisky – Jack Daniel's	7,20€
Carlos I.	8,00€
Cardenal Mendoza	8,00€
Armagnac	8,00€
Hennessy VS	9,00€
Hierbas – dulces, mixtas, secas	3,40€
Calvados	8,00€
Framboise	7,00€