

## Aperitivos – Aperitifs

Aperitivo "Sa Lotja" (Vermouth rojo - Vino tinto - Tónica - Ginebra)	7,50€
Vermouth Muntaner (Mallorca) blanco o rojo	5,50€
Martini blanco, rojo o seco	5,50€
Copa de cava blanco	5,50€
Copa de Champagne (Moët blanco)	12,00€
Aperol Spritz	7,00€
Hugo	7,00€
Martini – Tonic	7,00€
Campari Soda o naranja	6,00€
Campari naranja natural	7,00€
Kir	5,50€
Kir Royal (con cava)	6,00€
Sherry seco – Tio Pepe    Sherry dulce – Sandeman	4,50€
Dry Martini Cocktail	7,00€
Bloody Mary	7,00€
Pernod/Ricard	5,00€
Cynar	5,00€

## Gin Tonics

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

## Combinados – Longdrinks

Cuba Libre (Bacardi + Coca Cola)	7,50€
Wodka – Tonic –Sprite - Orange	7,50€
Whisky Cola	8,00€
Combinados especiales – Special longdrinks	10,00€

## Vinos blancos – Weissweine – White wines

Vino de casa – Raimat Clamor (Costers del Segre, Penedés) Copa 5,00€ / 0,5l 9,50€ / 0,7l 14,50€

Castell Miquel “Stairway to heaven” – Sauvignon blanc 28,00€

### Mallorca

Mortitx blanco (Bodega Mortitx, Escorca)	Copa 7,30€ / 0,5l 14,50€ / 0,75l	20,50€
Mortitx L’U blanc Chardonnay, Malvasia (Bodega Mortitx, Escorca)		33,50€
Quibia blanco (Bodega Anima Negra, Felanitx)	0,5l 19,50€ / 0,75l	25,50€
Nounat blanco (Bodega Binigrau, Biniali)		29,50€
Ca’n Xanet Siurell blanc (Pollença) 47% Giró Ros, 46% Muscat, 7% Prensal		25,00€
971 Blanc de Blanc (Pla i Llevant)		23,50€
Ous & Caragols blanco (Binissalem)		24,50€
Son Blanc Chardonnay ecológico (Bodega CanMajoral, Algaida)		28,00€
J.L. Ferrer – Pedra de Binissalem (Binissalem, agricultura ecológica)		21,50€
Mesquida Mora Acrollam blanc (Porreres, agricultura biodinámica)		28,50€
Tianna Bocchoris blanco – Sauvignon blanc, Prensal (Binissalem)		29,00€
Sonat - la Mosca blanca - 100% Muscat		33,50€
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		18,00€

### Valencia

Impromptu Sauvignon blanc, Bodegas Hispano+Suiza 36,50€

### Rioja

Valserrano Barrica 58,00€

### Rias Baixas

Pulpo Albariño	Copa 6,40 / 0,5l 13,00 / 0,75l	19,50€
Viña Roel , Albariño		21,50€
Mar de Frades Albariño	0,5l 24,60€ / 0,7l	32,50€
Terras Gauda Albariño		27,00€
Gran Bazán Limousin Albariño		39,00€
Attis Albariño		29,00€
Attis Mar Albariño (madurado ½ año en el atlántico)		75,00€

### Ribeiro

Viña Mein Albariño, Torrontés, Treixadura 23,90€

### Castilla y León

Abadia Retuerta Le Domaine blanco – Sauvignon blanc en barrica		49,00€
Mauro Godello 2018		75,00€

## Rueda

Basa Verdejo	Copa 6,80 / 0,5l	13,50 / 0,7l	19,50€
Analivia Sauvignon blanc	Copa 6,50 / 0,5l	12,50 / 0,75l	19,00€
José Pariente Verdejo			22,00€
Belondrade & Lurton Verdejo			62,00€

## Vinos tintos – Rotweine – Red wines

Vino de casa – Torre de Barredas Syrah (Castilla)	Copa 5,00€ / 0,5l	9,50€ / 0,75l	14,50€
---	-------------------	---------------	--------

## Mallorca

Muac - Bodega Anima negra			19,00€
Miquel Gelabert Vinya des Moré 2013 - Pinot noir(Pla i Llevant)			25,50€
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€
Ses Talaioles Talvin16			25,50€
Castell Miquel Montesion			25,00€
Binigrau Obac 2016 (Biniali)	0,5l	20,00€ / 0,75l	28,00€
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)			30,00€
Bullfish - Selección Privada 2012			58,00€
Anima Negra 2017 (Felanitx)			63,00€

## Campo de Borja

Alto Moncayo Veraton 2015 – 100% Garnacha (Bodegas Alto Moncayo)			45,00€
--	--	--	--------

## Castilla y León

Abadia Retuerta Selección especial 2014 – Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon			48,00€
Mauro Crianza 2016 – Tempranillo, Syrah			55,00€

## Rioja

Ramón Bilbao Crianza	Copa 6,00 / 0,5l 11,90€ / 0,7l	16,50€
Baigorri Crianza 2016		22,50€
Baigorri Garaje		65,00€
Cune Imperial Reserva		50,00€
Contino Reserva 2015		39,00€
Remelluri Reserva 2011		40,00€
Roda Reserva 2014		48,00€
Muga Crianza 2015	0,375l 21,50€ / 0,7l	36,50€
Campillo Reserva 2010		38,50€
Remírez de Ganuza Reserva 2011 – 90% Tempranillo, 10% Garciano		80,00€

## Ribera del Duero

Infante roble Lynus	Copa 6,50€ / 0,5l 12,50€ / 0,75l	17,50€
Marques de Velilla Crianza 2015		24,50€
Carmelo Rodero Crianza 2016 – 98% Tempranillo, 2% Cabernet Sauvignon		39,00€
Lynus Crianza 2011		48,00€
Valtravieso VT 2016 Crianza– 100% Tinta Fina		50,00€
Aalto 2017		68,00€
Hacienda Monasterio Crianza 2016		60,00€
Vega-Sicilia Valbuena 5º 2014		140,00€
Flor de Pingus 2015/2016		165,00€
Vega-Sicilia Único Reserva 2006		450,00€

## Vinos rosados – Roséweine – Rosé wines

Vino de casa – Raimat Clamor Rosado (Costers del Segre, Penedés)	Copa 5,00€ / 0,5l 9,50€ / 0,7l	14,50€
Impromptu Rosado (Bodegas Hispano+Suizas, D.O. Valencia) Pinot Noir		36,50€
Mortitx Flaires rosado (Bodega Mortitx, Escorca)		23,50€
Memories de Biniagual rosado		23,50€
Bi Binigrau rosado		25,50€
Castell Miquel “Stairway to heaven” rosado		28,00€
971 rosat pálido (Plá i Llevant, Mallorca)		23,00€
Habla “Rita” rosado pálido (Extremadura)		39,50€

## Cava – Champagne

Freixenet Brut Barocco Reserva	Copa 5,50€ / 0,75l	23,00€
Freixenet Trepát 2016 rosado	Copa 5,50€ / 0,75l	23,00€
Cava Gramona Imperial Gran Reserva 2013		32,00€
Cava Estelstima Brut (Anima Negra, Mallorca)		24,50€
Castell Roig Rosé		28,00€
Moët & Chandon Brut Imperial	Copa 12,00€ / 0,75l	75,00€
Moët & Chandon Brut Imperial 3/8		40,00€
Pierre Gimonnet Rosé Champagne		75,00€
Veuve Cliquot Brut Reserva		85,00€
Ruinart Brut		90,00€
Ruinart Champagne Rosé		95,00€
Louis Roederer Brut		90,00€
Dom Perignon Gran Reserva		198,00€

## Refrescos – Erfrischungsgetränke – Soft drinks

Coca-Cola, Fanta , Sprite	2,80€	Nestea 0,3l	2,90€
Tonica, Bitter Rosso	2,80€	Zumo natural de naranja	4,20€
Zumos – Manzana, piña, naranja	3,20€	Zumo de tomate	3,50€
Apfelschorle 0,3l	2,80€	Tonica Fever Tree	3,10€

## Agua – Wasser – Water

HAPPY AGUA "Sa Llotja" sin gas o con gas 0,7l 2,80€			
San Pellegrino 0,5l	3,90€	San Pellegrino 0,75l	4,50€
Numen natural sin gas 0,5l	2,60€	Numen natural sin gas 1l	3,80€

## Cerveza – Bier – Beer

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

## Bebidas calientes – Heissgetränke– Hot Drinks

Café solo – Espresso	2,00€	Cortado – Espresso macchiato	2,10€
Café con leche	2,70€	Capucchino	3,20€
Latte Macchiato	4,00€	Carajillo	3,50€
Americano	2,60€	Café Irlandés – Irish Coffee	6,50€
Laccao – Hot chocolate	2,80€	Laccao con nata (whipped cream)	3,50€
Tés e infusiones –Té negro, verde, Rooibos, Poleomenta, Manzanilla, Hierbas digestivas	0,5l		3,50€

## Digestivos – Digestivs

Whiskey – JB, Ballantines, Cutty Sark	5,80€	Whiskey – Cardhu, Glenfiddich,	8,50€
Whiskey – Dalwhinnie	10,00€	Whisky – Jack Daniel's	7,50€
Brandy Magno	4,00€	Carlos I.	8,50€
Brandy Suau	7,00€	Cardenal Mendoza	8,50€
Gran Duque d'Alba	8,50€	Armagnac	8,50€
Remy Martin VSOP	10,00€	Hennessy VS	9,50€
Ramazotti, Aversa	3,80€	Hierbas – dulces, mixtas, secas	3,60€
Grappa – Nonino y Vuisinar	5,50€	Calvados	8,50€
Pera Williams	7,00€	Framboise	7,00€