

Aperitivos / Aperitifs.

Spritz. (Aperol ,vino de frambuesa y cava) **9,80€**

(Aperol,Himbeer Wein Und cava /Aperol,Raspberry wine and cava)

Americano de pomelo y alcachofa.(Campari,Cynar y soda de pomelo) **9,00€**

(Campari,Cynar und soda von Grapefruit / Campari,Cynar and Soda of Grapefruit)

Oportuni.(Ginebra,Oporto,Campari y amontillado) **9,00€**

Falso Dry Martini.(Fino,Vermouth extra seco de albahaca y perfume de lima y aceituna)**8,00€**

(Fino,Extra Trockener Basilikum-Vermouth und Limetten und oliven Parfüm /Fino, Extra dry vermouth of basil and lime and olive perfume)

Coctelería de autor / Signature Cocktails

Gin basil Smash 10,50€

Ginebra,piña,flor de sauco,cítricos y albahaca fresca.

Gin, Ananassaft/ Flor de sauco ,Zitrus und frisches Basilikum.

Gin,pineapple juice,flor de sauco,citrus and fresh basil.

Roseberry 11,00€

Vodka de romero,frambuesa ,arándanos, cítricos y soda de ruibarbo.

Wodka von Rosmarin ,Himbeere, Blaubeeren,Zitrus und Rhabarber-Soda.

Rosemary vodka, raspberry, blueberry, citrus and rhubarb soda.

Indian Pisco 10,80€

Pisco, mandarina,curry,angostura y Ginger beer.

Pisco, Mandarine, Curry, Angostura und Ginger beer.

Pisco, Mandarin, curry, angostura and ginger beer.

King green peach 10,50€

Whiskey escocés ,mermelada líquida de melocotón y té verde, lima y jengibre.

Scotch Whisky, flüssige Pfirsichmarmelade und grüner Tee, Limette und Ingwer.

Scotch whiskey, liquid peach jam and green tea, lime and ginger.

El palomo 9,80€

Mezcal,Marrasquino,zumo de pomelo y soda de pomelo

Mezcal,Marrasquino ,Grapefruitsaft und soda von Grapefruit

Mezcal,Marrasquino,grapefruit juice and soda of grapefruit

Tommys Margarita de maracuyá 11,00€

Tequila,amontillado,maracuyá,agave y lima

Tequila,amontillado,maracuja ,agave und Limette /Tequila ,amontillado,passion fruit ,agave and lime.

Cócteles Sin Alcohol /Alkoholfreie Cocktails.

Virgin piña colada-Piña,crema de coco y cítricos **7,00€**

Ananas,kokos creme und zitrus / Pineapple,coconut cream and citrus.

Hugo sin alcohol-Monin flor de saúco,zumo de limón soda y menta **5,50€**

Monin flor de sauco , Zitronen satf ,soda /Monin flor de sauco,lemon Juice,soda

Roseberry 0,0-Ginebra 0,0, frambuesa, pepino, manzana y ginger beer **7,80€**

Gin 0,0 ,Himbeere,Gurke,Apfel und Ginger beer / Gin 0,0,raspberry,cucumber,apple and ginger beer

Otros aperitivos:

Vermouth Muntaner (Mallorca) blanco o rojo	6,50€
Martini blanco, rojo o seco	6,50€
Copa de cava blanco o rosado	6,50€
Copa de Champagne (Moët blanco)	14,50€
Hugo	7,80€
Campari Soda	6,80€
Campari naranja natural	8,00€
Kir	6,50€
Kir Royal (con cava)	7,50€
Sherry seco – Tio Pepe Sherry dulce – Sandeman	6,00€
Pernod/Ricard	6,00€
Cynar	6,00€

Gin Tonics y Combinados.

Ginebras:

Gordons, Tanqueray, Beefeater,Seagram's, Xoriguer	9,00€
London N°1, Bombay Sapphire, Tanqueray 10 ,Hendrick's, Gin Mare, G-vine Green, Bulldog	12,50€
Monkey 47, Brocksman's	17,00€

Rones:

Bacardi,Barceló,Santa Teresa	8,50€
Matusalem 15 ,Havana 7	9,00€
Zacapa 23,Ron Diplomático	17,00€
Zacapa XO	34,00€

Whiskys:

Jameson,Ballantines,Red Label,Four Roses	9,50€
Jack Daniels,Glenrothes,Cardhu,Dalwhinnie,Black Label,Glenfiddich	12,50€
Macallan 15, Oban ,Lagavulin	16,00€
Hibiky Harmony	39,00€

Vodka:

Smirnoff,Absolut	5,50€
Grey Goose,Crystal head,Belvedere	12,50€

Tequila y Mezcal:

José Cuervo tequila	5,50€
Don Julio tequila reposado	20,00€
Ojo de tigre mezcal	15,00€

Vinos blancos – Weissweine – White wines

Vino de casa – Raimat Clamor (Costers del Segre, Penedés) Copa 5,90€/ 0,5l 11,00€ / 0,7l 16,00€

Mallorca

Mortitx blanco (Bodega Mortitx, Escorca)	Copa 7,80€ / 0,5l 15,50€ / 0,75l 23,00€
Mortitx Giró Ros (Bodega Mortitx, Escorca)	33,00€
971 Blanc de blancs	25,00€
971 Sauvignon blanc	25,00€
Macía Batle Blanc de Blanc (Binissalem)	25,00€
Memories de Biniagual blanc de blanc (Finca Biniagual)	28,00€
Sa Sivina 2019 (Giró, Prensall)	29,00€
Quibia blanco - (Bodega Ànima negra, Felanitx)	Copa 9,50€ / 0,5l 21,50€ / 0,75l 28,00€
Son Prim blanc de Merlot	30,00€
Son Blanc Chardonnay ecológico (Bodega Can Majoral, Algaida)	30,00€
Ava Blanc 2022 (Biniali) Prensall, Chardonnay	32,00€
Ca'n Sort Sauvignon blanc	32,50€
Ca'n Sort Ricardó (Riesling, Chardonnay)	35,00€
Acrollam (Mesquida Mora, Porreres)	35,50€
Verán blanc (Finca Biniagual)	36,00€
Nounat blanc	38,50€
Ferreret Mantonegro blanc	38,50€
Sió blanc (Bodega Ribas, Binissalem)	42,00€
Miquel Gelabert Chardonnay (Pla i Llevant)	49,50€
Can Majoral - Galdent Viognier	48,00€

Godello

Quinta do Sil Godello (Bodega Granbazán, Valdeorras)	23,50€
Guitian Godello sobre lias (Bodega La Tapada, Galicia)	32,50€
Mauro Godello (Bodegas Mauro, Valladolid) 2022	79,50€

Valencia

Impromptu Sauvignon blanc, Bodegas Hispano+Suiza	45,50€
--	--------

Rias Baixas

Pulpo Albariño	Copa 6,80 € / 0,5l 13,8€ / 0,75l 21,00€
Terras Gauda Albariño	28,50€
Mar de Frades Albariño	0,5l 27,50€ / 0,7l 36,00€
Granbazan Limousin	48,50€
Attis Mar Albariño (Madurado 6 meses en el Mar Atlántico)	90,00€

Castilla y León

Abadía Retuerta Le Domaine blanco – Sauvignon blanc en barrica	60,00€
--	--------

Rueda

J. Fernando Verdejo	Copa 7,50 / 0,5l 14,50 / 0,7l 21,00€
Nekora Sauvignon blanc	Copa 7,20 / 0,5l 14,00 / 0,75l 21,00€
Basa Verdejo	Copa 7,20 / 0,5l 14,00 / 0,75l 21,00€
José Pariente verdejo	24,00€

Vinos rosados – Roséweine – Rosé wines

Vino de casa – Raimat Clamor Rosado(Penedés)	Copa 5,90€ / 0,5l 11,00€ / 0,7l 16,00€
Mortitx Flaires rosado(Bodegas Mortitx Escorca)	25,00€
Impromptu Rosado (Bodegas Hispano+Suizas, D.O. Valencia) Pinot Noir	47,00€
Castell Miquel “Stairway to heaven” rosado	30,00€
971 rosat pàlido (Plà i Llevant, Mallorca)	24,00€
Aix rosado (Provence)	37,00€
Ca’n Sort rosado (Bodegas Ca’n Sort)	32,00€
Bi Rosat Binagrau (Bodegas Binigrau)	25,80€

Vinos tintos – Rotweine – Red wines

Vino de casa – Orot (Toro)	Copa 5,90€ / 0,5l 11,00€ / 0,75l 16,00€
----------------------------	---

Mallorca

Miquel Gelabert Vinya des Moré 2019 - Pinot noir(Pla i Llevant)	37,50€
Mesquida Mora Trispol 2020– Cabernet, Syrah y Callet (Porreres, biodinámica)	36,00€
Mortitx Rodal Pla 2020 (Tramuntana)	Copa 8,00€ / 0,5l 16,00€ / 0,75l 24,00€
Mortitx L’U Negre 2020 (Tramuntana)	46,00€
Biniagual Verán 2019 (Finca Biniagual)	39,00€
Ses Talaioles Sestalino	33,00€
Binigrau Obac 2022 (Biniali)	0,5l 22,00€ / 0,75l 30,50€
AN/2 2021 (Felanitx)	0,4l 24,00€ / 0,75l 36,50€
Sio Negre 2020 (Bodega Ribas, Binissalem)	38,00€
Miquel Oliver Syrah 2017 (Petra)	32,50€
Aia Merlot 2016(Petra)	34,50€
12 Volts 2021 (Felanitx)	39,50€
Gran Verán 2020	72,00€
Son Mayol 2018 Premier Vin (Establiments) - Merlot - Cabernet Sauvignon	73,00€
Son Prim 2021 – Cabernet Sauvignon (Sencelles)	33,00€
Ses hereves(Bodega Toni Gelabert, Manacor)	42,00€
Anima Negra 2021 (Felanitx)	70,00€

Campo de Borja

Alto Moncayo Veraton 2019 – 100% Garnacha (Bodegas Alto Moncayo)	49,50€
--	--------

Castilla y León

Abadía Retuerta Selección especial 2018 – Tempranillo, Syrah,Cabernet Sauvignon	55,00€
Mauro Crianza 2020 – Tempranillo, Syrah	65,00€
Mauro Terreus 2020 - Tempranillo 100%	130,00€

Valencia

Quod Superius 2018- Bodegas Hispano+Suizas 95,00€

Toro

Dominio del Bendito La cuesta de las Musas(100%Tinta de Toro) 195,00€

Rioja

Ramón Bilbao Crianza 2019 Copa 6,80 / 0,5l 13,50€ / 0,7l 18,50€
Altanza familia Reserva 30,50€
Baigorri Crianza 2019 24,00€
Baigorri Garage 2018 68,00€
Contino Reserva 2018 50,00€
Remelluri Reserva 2015 46,00€
Roda Reserva 2019 60,00€
Muga Crianza 2019 0,375l 22,50€ / 0,7l 37,50€
Campillo Reserva 2017 39,50€

Ribera del Duero

Carramimbre Roble 2023 Copa 6,80€ / 0,5l 13,50€ / 0,75l 18,50€
Marques de Velilla Crianza 2019 25,50€
Carmelo Rodero 9 meses 2021 100% Tempranillo 26,00€
Carmelo Rodero Crianza 2020- 98%Tempranillo ,2% Cabernet Sauvignon 42,00€
Altamimbre 2018 100% Tempranillo 43,00€
Valtravieso VT 2018 Crianza– 100% Tinta Fina 53,00€
Aalto 2020-100% Tinto fino 85,00€
Pago de los Capellanes Reserva 2018 100%Tempranillo 85,00€
Pago de Carraovejas 2021- Tinto fino 93%,Cabernet Sauvignon 4%, Merlot 3% 80,00€
Flor de Pingus 2021 198,00€

Cava – Champagne

Sabaté i Coca Mosset Brut nature Copa 6,50€ / 0,75l 25,00€
Sabté i coca Catell roig rosé Copa 6,50€ / 0,75l 25,00€
Cava Gramona Imperial Gran Reserva 39,00€
Moët & Chandon Brut Imperial 3/8 55,00€
Pierre Gimonnet Brut Rosé 85,00€
Moët & Chandon Brut Imperial Copa 14 ,50€ / 0,75l 89,00€
Ruinart Brut 100,00€
Veuve clicquot Brut Reserva 100,00€
Veuve clicquot Rosé 115,00€
Ruinart Blanc de Blancs 145,00€
Ruinart Brut Rosé 145,00€
Dom Perignon Gran Reserva 320,00€

Refrescos – Erfrischungsgetränke – Soft drinks

Aquarade naranja, limón	3,40€	Ginger Ale	3,50€
Coca-Cola, Sprite, Fanta naranja, limón	3,20€	Nestea	3,40€
Tonica, Bitter Rosso	3,20€	Zumo natural de naranja	4,80€
Zumos – Manzana, piña, naranja	3,70€	Zumo de tomate	3,90€
Apfelschorle 0,3l	3,20€	Tonica Fever Tree	3,80€

Agua – Wasser – Water

HAPPY AGUA “Sa Llotja” sin gas o con gas 0,7l 3,30€

San Pellegrino 0,5l	4,50€	San Pellegrino 0,75l	6,00€
Numen natural sin gas 0,5l	3,30€	Numen natural sin gas 1l	5,00€

Cerveza – Bier – Beer

Turia 0,25l	3,40€	Turia 0,4l	5,60€
Turia 0,3l Botella	3,60€		
Alhambra reserva 0,3l	4,00€		
Shandy 0,25l	3,40€	Shandy 0,4l	5,60€
Weissbier 0,5l	5,50€	La rosa blanca (mallorquín) 0,3l	3,40€
Estrella Damm - Botella 0,3l	3,40€	Free Damm sin alcohol 0,3l	3,40€

Bebidas calientes – Heissgetränke – Hot Drinks

Café solo – Espresso	2,40€	Cortado – Espresso macchiato	2,50€
Café con leche	3,00€	Capuchino	3,90€
Latte Macchiato	4,70€	Carajillo	4,00€
Americano	3,00€	Café Irlandés – Irish Coffee	7,50€
Tés e infusiones – Té negro, verde, Rooibos, Poleomonta, Manzanilla, Hierbas digestivas 0,5l			3,80€

Digestivos – Digestifs

Whiskey – JB, Ballantines, Cutty Sark	6,50€	Whiskey – Cardhu, Glenfiddich,	9,50€
Whiskey – Dalwhinnie	14,00€	Whisky – Jack Daniel’s	8,50€
Brandy Magno	4,80€	Carlos I.	9,50€
Brandy Suau	8,00€	Cardenal Mendoza	9,50€
Gran Duque d’Alba	9,50€	Armagnac	9,50€
Remy Martin VSOP	12,00€	Hennessy VS	10,50€
Ramazotti, Aversa	4,20€	Hierbas – dulces, mixtas, secas	4,00€
Grappa – Nonino y Vuisinar	6,50€	Calvados	9,50€
Pera Williams	7,80€	Framboise	7,80€