

## PARA PICAR

• Croquetas Caseras variadas	9,90€	• Chipirones	Puntillas fritas al estilo andaluz	12,90€
Elaboradas al más auténtico estilo casero (jamón serrano, bacalao, cocido y tinta de calamar)		• Gambas al ajillo	Gambas peladas con aceite de oliva virgen, cayena, pimentón y vino blanco	13,50€
• Huevos rotos	9,50€	• Carpaccio Ternera	Finas láminas de ternera con rúcula y escamas de parmesano	13,90€
Huevos fritos en aceite de oliva virgen, ajo, jamón ibérico y lechuga de patatas fritas		• Pulpo a la gallega	Acompañado de una cara de patata hervida, pimentón, aceite de oliva virgen y sal gorda	15,90€
• Pimientos de padrón Servidos en su punto de sal	9,90€	• Frito Marinero	Gambas sepia, mejillones, verduras y patatas	12,00€
Lengostinos rebozados en harina de Panko	11,00€	• Jamón Ibérico	acompañado de tostada de pan con tomate	18,00€
Servido con salsa Sweet-Chilli				
• Calamares a la andaluza Calamares fritos al estilo andaluz	12,00€			
• Mejillones a la marinera	12,50€			
Mejillones gallegos con salsa típica marinera				

ESPAÑOL

## ARROCES

min. 2 personas (precio por persona)	
• Paella de verduras	14,00€
• Paella mixta	15,00€
• Paella ciega mixta	15,00€
• Paella mixta de fideos	15,00€
• Paella marinera de fideos	16,00€
• Paella marinera	16,00€
• Paella ciega marinera	16,00€
• Paella negra	16,00€
• Paella de fideos negros con berberechos, vieiras y chipirones	16,00€
• Arroz brut caldoso	14,00€
• Arroz caldoso a la marinera	16,00€

## PASTA FRESCA

ELIGE TU PASTA: Tagliatelle / Maccheroncini

• All' aglio Con aceite de oliva virgen, ajo y guindilla	9,90€
• A la bolonesa Con salsa de tomate y carne	10,50€
• A la carbonara Con crema de nata, bacon y cebolla	11,50€
• Espinacas y salmon Con crema de nata, espinacas y virutas de salmon	12,90€
• Cuatro quesos Con crema de nata a los cuatro quesos	12'90€
• A la marinera Con gambas, mejillones, almejas, sepia y salsa a la marinera	13,90€
PASTA FRESCA RELLENA:	
• Nodini d'amore funghi porcini Con crema de nata y champiñones	12'90€
• Raviolis rellenos de espinacas y queso ricota Con crema de nata y albahaca	13,00€
• Raviolis rellenos de Salmon Con crema de nata y virutas de salmon	14,00€
• Nodini d'amore al tartufo Con crema de nata, queso parmesano y virutas de trufa	13,50€

\* VIVE LA EXPERIENCIA  
Parmigiano Reggiano y añádesele a tu pasta por 3'50€

I.V.A. incluido

## ENSALADAS

• Ensalada Caprese	11,00€	• Ensalada de queso de cabra	12,00€
Tomate, mozzarella y aceite de albahaca		Tallos tiernos, tomate seco, uvas pasas, mermelada de tomate y queso de cabra	
• Ensalada céesar	11,50€	• Ensalada Camberi	12,50€
Tallos tiernos, nueces, tomate cherry, pechuga de pollo empanada y aderezada con salsa tartara		Tallos tiernos, manzana, aguacate, cherry, langostinos crujientes, mango, salsa Sweet-Chilli	

## PESCADOS

• Sepia a la plancha	16'00€	• Salmón a la plancha con salsa de la casa	18,00€
Acompañado de ensalada y patatas		Acompañado con arroz blanco, verduras y patata	
• Filete de gallo con cebolla caramelizada	16,00€	• Dorada a la plancha	16'90€
Gallo a la plancha, pisto y bouquet de cebolla caramelizada		Acompañado de ensalada y patata	
• Bacalao a la plancha	16,00€	• Lubina a la plancha	16,90€
Acompañado de verduras y patatas		Acompañado de ensalada y patata	
• Bacalao gratinado	16'90€	• Gambas a la plancha	23,00€
Gratinado con alioli, pisto		Acompañado de ensalada	
• Salmón a la plancha	16,90€	• Parrillada de pescado	29,90€
Acompañado de ensalada y patatas		Variiedad de pescado, gambas, sepia, mejillones, almejas y acompañada con ensalada	

ESPAÑOL

## CARNES

• Hamburguesa de ternera (200 gr) y foie	12,70€	• Solomillo de cerdo con queso de cabra	17,90€
Servida con pan tradicional, cebolla caramelizada y patatas fritas		Acompañado con crema de nata y balsámico de Pedro Ximenez, patatas	
• Escalope de cerdo	14,00€	• Paletilla de cordero al horno	18,00€
Acompañado de ensalada y patatas		Acompañado con verduras salteadas, arroz hervido y patatas	
• Pechuga de pollo a la plancha	14,00€	• Entrecot	18,90€
Acompañado con verduras salteadas, arroz hervido y patatas		Acompañado con verduras salteadas, arroz hervido y patatas	
• Confit de pavo con compota de manzana	15,00€	• Solomillo de ternera	23,00€
Acompañado de patatas y manzana al horno		Acompañado con verduras salteadas, arroz hervido y patatas	
• Cordon Bleu Acompañado de ensalada y patatas	15,90€	• Solomillo de ternera con foie y reducción de Pedro Ximénez	25,00€
Acompañado con verduras salteadas, arroz hervido y patatas		Acompañado con verduras salteadas, arroz hervido y patatas	
• Carrilleras de ternera estofadas a baja temperatura	16'50€		
Acompañado con verduras salteadas, arroz hervido y patatas			
• Rabo de toro Con reducción de vino tinto y leche de patatas	16,90€		

I.V.A. incluido

• Pimienta 3,00€ • Roquefort 3,00€

## SALSAS

## PARA PICAR

ESPAÑOL

• <b>Croquetas Caseras variadas</b> <i>Elaboradas al más auténtico estilo casero (jamón serrano, bacalao, cocido y tinta de calamar)</i>	9,90€
• <b>Huevos rotos</b> <i>Huevos fritos en aceite de oliva virgen, ajos, jamón ibérico y lecho de patatas fritas</i>	9,50€
• <b>Pimientos de padrón</b> Servidos en su punto de sal	9,90€
• <b>Langostinos rebozados en harina de Panko</b> <i>Servido con salsa Sweet-Chilli</i>	11,00€
• <b>Calamares a la andaluza</b> Calamares fritos al estilo andaluz	12,00€
• <b>Mejillones a la marinera</b> <i>Mejillones gallegos con salsa típica marinera</i>	12,50€
• <b>Chipirones</b> Puntillas fritas al estilo andaluz	12,90€
• <b>Gambas al ajillo</b> <i>Gambas peladas con aceite de oliva virgen, cayena, pimentón y vino blanco</i>	13,50€
• <b>Carpaccio Ternera</b> <i>Finas láminas de ternera con rúcula y escamas de parmesano</i>	13,90€
• <b>Pulpo a la gallega</b> <i>Acompañado de una cama de patata hervida, pimentón, aceite de oliva virgen y sal gorda</i>	15,90€
• <b>Frito Marinero</b> Gambas, sepia, mejillones, verduras y patatas	12,00€
• <b>Jamón Ibérico</b> <i>acompañado de tostada de pan con tomate</i>	18,00€

## PASTA FRESCA

### ELIGE TU PASTA: Tagliatelle / Maccheroncini

• <b>All' aglio</b> Con aceite de oliva virgen, ajo y guindilla	9,90€
• <b>A la boloñesa</b> Con salsa de tomate y carne	10,50€
• <b>A la carbonara</b> Con crema de nata, bacon y cebolla	11,50€
• <b>Espinacas y salmón</b> <i>Con crema de nata, espinacas y virutas de salmón</i>	12,90€
• <b>Cuatro quesos</b> <i>Con crema de nata a los cuatro quesos</i>	12'90€
• <b>A la marinera</b> <i>Con gambas, mejillones, almejas, sepia y salsa a la marinera</i>	13,90€

### PASTA FRESCA RELLENA:

• <b>Nodini d'amore funghi porcini</b> <i>Con crema de nata y champiñones</i>	12'90€
• <b>Raviolis rellenos de espinacas y queso ricota</b> <i>Con crema de nata y albahaca</i>	13,00€
• <b>Raviolis rellenos de Salmón</b> <i>Con crema de nata y virutas de salmón</i>	14,00€
• <b>Nodini d'amore al tartufo</b> <i>Con crema de nata, queso parmesano y virutas de trufa</i>	13,50€

\* VIVE LA EXPERIENCIA  
Parmigiano Reggiano y añádesele a tu pasta por 3'50€

I.V.A. incluido

## ARROCES

min. 2 personas (precio por persona)

• <b>Paella de verduras</b>	14,00€
• <b>Paella mixta</b>	15,00€
• <b>Paella ciega mixta</b>	15,00€
• <b>Paella mixta de fideos</b>	15,00€
• <b>Paella marinera de fideos</b>	16,00€
• <b>Paella marinera</b>	16,00€
• <b>Paella ciega marinera</b>	16,00€
• <b>Paella negra</b>	16,00€
• <b>Paella de fideos negros con berberechos, vieiras y chipirones</b>	16,00€
• <b>Arroz brut caldoso</b>	14,00€
• <b>Arroz caldoso a la marinera</b>	16,00€

## ENSALADAS

• <b>Ensalada Caprese</b> Tomate, mozzarella y aceite de albahaca	11,00€
• <b>Ensalada césar</b> Tallos tiernos, nueces, tomate cherry, pechuga de pollo empanada y aderezada con salsa tártara	11,50€
• <b>Ensalada de queso de cabra</b> Tallos tiernos, tomate seco, uvas pasas, mermelada de tomate y queso de cabra	12,00€
• <b>Ensalada Gamberi</b> Tallos tiernos, manzana, aguacate, cherry, langostinos crujientes, mango, salsa Sweet-Chilli	12,50€

## PESCADOS

• <b>Sepia a la plancha</b> Acompañado de ensalada y patata	16'00€
• <b>Filete de gallo con cebolla caramelizada</b> Gallo a la plancha, pisto y bouquet de cebolla caramelizada	16,00€
• <b>Bacalao a la plancha</b> Acompañado de verduras y patata	16,00€
• <b>Bacalao gratinado</b> Gratinado con alioli, pisto	16'90€
• <b>Salmón a la plancha</b> Acompañado de ensalada y patata	16,90€
• <b>Salmón a la plancha con salsa de la casa</b> Acompañado con arroz blanco, verduras y patata	18,00€
• <b>Dorada a la plancha</b> Acompañado de ensalada y patata	16'90€
• <b>Lubina a la plancha</b> Acompañado de ensalada y patata	16,90€
• <b>Gambas a la plancha</b> Acompañado de ensalada	23,00€
• <b>Parrillada de pescado</b> Variedad de pescado, gambas, sepia, mejillones, almejas y acompañada con ensalada	29,90€

## CARNES

• <b>Hamburguesa de ternera (200 gr) y foie</b> Servida con pan tradicional, cebolla caramelizada y patatas fritas	12,70€
• <b>Escalope de cerdo</b> Acompañado de ensalada y patatas	14,00€
• <b>Pechuga de pollo a la plancha</b> Acompañado con verduras salteadas, arroz hervido y patatas.	14,00€
• <b>Confit de pato con compota de manzana</b> Acompañado de patatas y manzana al horno	15,00€
• <b>Cordon Bleu</b> Acompañado de ensalada y patatas	15,90€
• <b>Carrilleras de ternera estofadas a baja temperatura</b> Acompañado con verduras salteadas, arroz hervido y patatas.	16'50€
• <b>Rabo de toro</b> Con reducción de vino tinto y lecho de patatas	16,90€
• <b>Solomillo de cerdo con queso de cabra</b> Acompañado con crema de nata y balsámico de Pedro Ximenez, patatas	17,90€
• <b>Paletilla de cordero al horno</b> Acompañado con verduras salteadas, arroz hervido y patatas	18,00€
• <b>Entrecot</b> Acompañado con verduras salteadas, arroz hervido y patatas	18,90€
• <b>Solomillo de ternera</b> Acompañado con verduras salteadas, arroz hervido y patatas	23,00€
• <b>Solomillo de ternera con foie y reducción de Pedro Ximénez</b> Acompañado con verduras salteadas, arroz hervido y patatas.	25,00€

## SALSAS

• Pimienta	3,00€	• Roquefort	3,00€
------------	-------	-------------	-------

**STARTERS**

• Assortment homemade croquettes <small>Elaborated to the most authentic homemade style (serrano ham, cod, stew and Squid ink)</small>	9,90€	• Garlic prawns <small>Peeled prawns with virgin olive oil, cayenne, paprika and white wine</small>	13,50€
• Broken eggs <small>Eggs fried in virgin olive oil, garlic, iberian ham and chips</small>	9,50€	• Veal carpaccio <small>Thin slices of veal with arugula and parmesan flakes</small>	13,90€
• Padrón peppers Served at your salt point	9,90€	• Galician octopus <small>Accompanied by boiled potato, paprika, virgin olive oil and fat salt</small>	15,90€
• Covered prawns in panko flour <small>Served with Thai-Chilli sauce</small>	11,00€	• Seafood "frito" Prawns, cuttlefish, mussels, vegetables and potatoes	12,00€
• Andalusian squid Fried calamari in andalusian style	12,00€	• Iberian Ham <small>Served with toast of bread with tomato</small>	18,00€
• Mussels a la marinera <small>Galician mussels with a typical seafood sauce</small>	12,50€		
• European squid Andalusian fried cuttlefish	12,90€		

**FRESH PASTA**

CHOOSE YOUR PASTA: Tagliatelle / Maccheroncini

• All' aglio With virgin olive oil, garlic and chilli pepper	9,90€
• Bolognese With tomato sauce and meat	10,50€
• Carbonara With cream, bacon and onion	11,50€
• Spinach and salmon With cream, spinach and salmon shavings	12,90€
• Four cheeses with cream and four cheeses	12'90€
• Marinera With prawns, mussels, clams, cuttlefish and "marinera" sauce	13,90€
	14,00€
	15,00€
	15,00€
	15,00€
	16,00€
	16,00€
	16,00€
	16,00€
	14,00€
	16,00€

## FRESH STUFFED PASTA:

• Nodini d'amore funghi porcini <small>With cream and mushroom</small>	12'90€
• Ravioli stuffed with spinach and ricotta cheese <small>With cream and basil</small>	13,00€
• Ravioli stuffed with salmon <small>With cream and salmon shavings</small>	14,00€
• Nodini d'amore al tartufo <small>With cream, parmesan cheese and truffle shavings</small>	13,50€
	16,00€

\* LIVE THE EXPERIENCE  
Parmigiano Reggiano and add it to your pasta for 3'50€

VAT inclusive

**SALADS**

• Caprese salad <small>Tomato, mozzarella and basil oil</small>	11,00€	• Goat cheese salad <small>Tender stalks, dried tomatoes, raisins, tomato jam and goat cheese</small>	12,00€
• Cesar salad <small>Tender stalks, nuts, cherry tomato, covered chicken breast dressed with tartar sauce</small>	11,50€	• Gamberi salad <small>Tender stalks, avocado, apple, cherry, crispy prawns, mango and Sweet-Chilli sauce</small>	12,50€

**FISHES**

• Grilled cuttlefish <small>Served with salad and potato</small>	16'00€	• Grilled salmon with homemade sauce <small>Served with boiled rice, vegetables and potato</small>	18,00€
• Fillet John Dory with caramelized onion <small>Grilled John Dory, pisto and bouquet of candied onion</small>	16,00€	• Grilled dorada <small>Served with salad and potato</small>	16'90€
• Grilled Cod <small>Served with vegetables and potato</small>	16,00€	• Grilled Sea Bass <small>Served with salad and potato</small>	16,90€
• Fried Cod au gratin <small>Fried cod au gratin with garlic mayonnaise, pisto</small>	16'90€	• Grilled Shrimp <small>Served with salad</small>	23,00€
• Grilled salmon <small>Served with salad and potato</small>	16,90€	• Mixed fish and seafood selection <small>Various types of fish, shrimp, cuttlefish, mussels, clams, and served with salad</small>	29,90€

**MEATS**

• Homemade beef hamburger (200 gr.) and foie <small>Served with traditional bread, caramelized onion and accompanied by chips</small>	12,70€	• Oxtail With reduction of red wine and potato	16,90€
• Pork scallop <small>Accompanied by salad and potato</small>	14,00€	• Pork tenderloin with goat cheese <small>Accompanied with cream and Pedro Ximénez balsamic, potato</small>	17,90€
• Grilled chicken breast <small>Accompanied by sautéed vegetables, boiled rice and potato</small>	14,00€	• Baked lamb shoulder <small>Accompanied by sautéed vegetables, boiled rice and potato</small>	18,00€
• Duck confit with apple compote <small>Accompanied by potato and baked apple</small>	15,00€	• Entrecôte <small>Accompanied by sautéed vegetables, boiled rice and potato</small>	18,90€
• Cordon Bleu Accompanied by salad and potato	15,90€	• Fillet steak <small>Accompanied by sautéed vegetables, boiled rice and potato</small>	23,00€
• Slow cooked beef cheeks <small>Accompanied by sautéed vegetables, boiled rice and potato</small>	16'50€	• Beef filled with foie and Pedro Ximénez reduction <small>Accompanied by sautéed vegetables, boiled rice and potato</small>	25,00€

**ENGLISH****SAUCES**

VAT inclusive · Pepper 3,00€ · Roquefort 3,00€

**STARTERS****ENGLISH**

• Assortment homemade croquettes <small>Elaborated to the most authentic homemade style (serrano ham, cod, stew and Squid ink)</small>	9,90€
• Broken eggs <small>Eggs fried in virgin olive oil, garlic, iberian ham and chips</small>	9,50€
• Padrón peppers Served at your salt point	9,90€
• Covered prawns in panko flour <small>Served with Thai-Chilli sauce</small>	11,00€
• Andalusian squid Fried calamari in andalusian style	12,00€
• Mussels a la marinera <small>Galician mussels with a typical seafood sauce</small>	12,50€
• European squid Andalusian fried cuttlefish	12,90€
• Garlic prawns <small>Peeled prawns with virgin olive oil, cayenne, paprika and white wine</small>	13,50€
• Veal carpaccio <small>Thin slices of veal with arugula and parmesan flakes</small>	13,90€

• <b>Galician octopus</b> Accompanied by boiled potato, paprika, virgin olive oil and fat salt	15,90€
• <b>Seafood "frito"</b> Prawns, cuttlefish, mussels, vegetables and potatoes	12,00€
• <b>Iberian Ham</b> Served with toast of bread with tomato	18,00€

## FRESH PASTA

### CHOOSE YOUR PASTA: Tagliatelle / Maccheroncini

• <b>All' aglio</b> With virgin olive oil, garlic and chilli pepper	9,90€
• <b>Bolognese</b> With tomato sauce and meat	10,50€
• <b>Carbonara</b> With cream, bacon and onion	11,50€
• <b>Spinach and salmon</b> With cream, spinach and salmon shavings	12,90€
• <b>Four cheeses</b> with cream and four cheeses	12'90€
• <b>Marinera</b> With prawns, mussels, clams, cuttlefish and "marinera" sauce	13,90€

### FRESH STUFFED PASTA:

• <b>Nodini d'amore funghi porcini</b> With cream and mushroom	12'90€
• <b>Ravioli stuffed with spinach and ricotta cheese</b> With cream and basil	13,00€
• <b>Ravioli stuffed with salmon</b> With cream and salmon shavings	14,00€
• <b>Nodini d'amore al tartufo</b> With cream, parmesan cheese and truffle shavings	13,50€

\* LIVE THE EXPERIENCE

Parmigiano Reggiano and add it to your pasta for 3'50€

## RICES

min. 2 pax (price per person)

• <b>Vegetable paella</b>	14,00€
• <b>Mixed paella</b>	15,00€
• <b>Blind mixed paella</b>	15,00€
• <b>Mixed noodles paella</b>	15,00€
• <b>Seafood noodles paella</b>	16,00€
• <b>Seafood paella</b>	16,00€
• <b>Blind Seafood paella</b>	16,00€
• <b>Black Paella</b>	16,00€
• <b>Paella with black noodles with cockles, scallops and baby squid</b>	16,00€
• <b>Soupy brut rice</b>	14,00€
• <b>Soupy rice with seafood</b>	16,00€

## SALADS

• <b>Caprese salad</b> <i>Tomato, mozzarella and basil oil</i>	11,00€
• <b>Cesar salad</b> <i>Tender stalks, nuts, cherry tomato, covered chicken breast dressed with tartar sauce</i>	11,50€
• <b>Goat cheese salad</b> <i>Tender stalks, dried tomatoes, raisins, tomato jam and goat cheese</i>	12,00€
• <b>Gamberi salad</b> <i>Tender stalks, avocado, apple, cherry, crispy prawns, mango and Sweet-Chilli sauce</i>	12,50€

## FISHES

• <b>Grilled cuttlefish</b> <i>Served with salad and potato</i>	16'00€
• <b>Fillet John Dory with caramelized onion</b> <i>Grilled John Dory, pisto and bouquet of candied onion</i>	16,00€
• <b>Grilled Cod</b> <i>Served with vegetables and potato</i>	16,00€
• <b>Fried Cod au gratin</b> <i>Fried cod au gratin with garlic mayonnaise, pisto</i>	16'90€
• <b>Grilled salmon</b> <i>Served with salad and potato</i>	16,90€
• <b>Grilled salmon with homemade sauce</b> <i>Served with boiled rice, vegetables and potato</i>	18,00€
• <b>Grilled dorada</b> <i>Served with salad and potato</i>	16'90€
• <b>Grilled Sea Bass</b> <i>Served with salad and potato</i>	16,90€
• <b>Grilled Shrimp</b> <i>Served with salad</i>	23,00€
• <b>Mixed fish and seafood selection</b> <i>Various types of fish, shrimp, cuttlefish, mussels, clams, and served with salad</i>	29,90€

## MEATS

• <b>Homemade beef hamburger (200 gr.) and foie</b> <i>Served with traditional bread, caramelized onion and accompanied by chips</i>	12,70€
• <b>Pork scallop</b> <i>Accompanied by salad and potato</i>	14,00€
• <b>Grilled chicken breast</b> <i>Accompanied by sauteed vegetables, boiled rice and potato</i>	14,00€
• <b>Duck confit with apple compote</b> <i>Accompanied by potato and baked apple</i>	15,00€
• <b>Cordon Bleu</b> <i>Accompanied by salad and potato</i>	15,90€
• <b>Slow cooked beef cheeks</b> <i>Accompanied by sauteed vegetables, boiled rice and potato.</i>	16'50€
• <b>Oxtail</b> <i>With reduction of red wine and potato</i>	16,90€
• <b>Pork tenderloin with goat cheese</b> <i>Accompanied with cream and Pedro Ximenez balsamic, potato</i>	17,90€
• <b>Baked lamb shoulder</b> <i>Accompanied by sauteed vegetables, boiled rice and potato</i>	18,00€
• <b>Entrecôte</b> <i>Accompanied by sauteed vegetables, boiled rice and potato</i>	18,90€
• <b>Fillet steak</b> <i>Accompanied by sauteed vegetables, boiled rice and potato</i>	23,00€
• <b>Beef filled with foie and Pedro Ximénez reduction</b> <i>Accompanied by sauteed vegetables, boiled rice and potato</i>	25,00€

## SAUCES

• Pepper	3,00€	• Roquefort	3,00€
----------	-------	-------------	-------

## VORSPEISEN

- **Sortiment hausgemachte Kroketten**  
Ausgearbeitet nach dem authentischsten hausgemachten Stil (Serrano-Schinken, Kabeljau, Eintopf und Tintenfischinten)
- **“kaputte” Eier**  
Eier gebraten in nativem Olivenöl, Knoblauch, iberischem Schinken und einem Pommes-Bett
- **Kleine grüne paprika** Mit Salz serviert
- **Knusprige garnelen**  
Mit Thai-Chilli sauce
- **Tintenfisch andalusische art**  
Frittierter tintenfisch auf andalusische art
- **Muscheln mit meeresfrüchte sauce**  
Muscheln, tomaten, zwiebeln, knoblauch und weißwein

9,90€	• <b>Kleine frittierte tintenfische</b> Frittierte tintenfisch spitzen andalusischer art	12,90€
9,50€	• <b>Garnelen in knoblauch sauce</b> Hautlose garnelen mit olivenöl, knoblauch, paprika, cayenne un weißwein	13,50€
9,90€	• <b>Rinder carpaccio</b> Rindfileisch scheiben rindfileisch mit arugula und parmesanflocken	13,90€
11,00€	• <b>Krake galizische art</b> Auf einem kartoffelbett mit paprikapulver, nativem Olivenöl und grobem salz serviert	15,90€
12,00€	• <b>„Frito“ mit Meeresfrüchten</b> Garnelen, Tintenfisch, Miesmuscheln, Gemüse und Kartoffeln	12,00€
12,50€	• <b>Iberischer Schinken</b> Toast Brot mit Tomaten serviert	18,00€

## FRISCHER PASTA

WÄHLEN SIE IHRE PASTA: Tagliatelle / Maccheroncini

• <b>All' aglio</b> Mit nativem olivenöl, knoblauch und chili	9,90€
• <b>Bolognese</b> Mit bolognese sauce	10,50€
• <b>A la carbonara</b> Mit speck, zwiebel und sahne	11,50€
• <b>Spinat und Lachs</b> Mit Sahne, Spinat und Lachsspänen	12,90€
• <b>Vier Käse</b> Mit Sahne und Vier Käse	12'90€
• <b>A la marinera</b> Mit Garnelen, Muscheln, Tintenfisch und Meeresfrüchtesauce	13,90€
<b>GEFÜLLTE FRISCHER PASTA:</b>	
• <b>Nodini d'amore funghi porcini</b> Mit Sahne und Pilzen	12'90€
• <b>Raviolis mit spinat und ricotta</b> Mit Sahne und Basilikum	13,00€
• <b>Raviolis mit lachs</b> mit Sahne, und Lachsspänen	14,00€
• <b>Nodini d'amore al tartufo</b> Mit Sahne, Parmesan und Trüffelspänen	13,50€

\* LEBEN SIE DIE ERFAHRUNG  
Parmigiano Reggiano und 3,50 € für es zu Pasta hinzufügen

inklusive MwSt

## SALATE

14,00€	• <b>Gemüse Paella</b>	12,00€
15,00€	• <b>Gemischte paella</b>	
15,00€	• <b>Blinde gemischte paella</b>	
15,00€	• <b>Gemischte nudelpaella</b>	
16,00€	• <b>Meeresfrüchte nudelpaella</b>	
16,00€	• <b>Meeresfrüchte paella</b>	
16,00€	• <b>Blinde Meeresfrüchte paella</b>	
16,00€	• <b>Schwarze paella</b>	
16,00€	• <b>Schwarze nudel paella mit herz muscheln, tintenfisch und jakobsmuscheln</b>	
14,00€	• <b>“Schmutziger Suppenreis”</b>	
16,00€	• <b>Suppenreis mit meeresfrüchten</b>	

## FISCH

11,00€	• <b>Caprese Salat</b> Tomaten, Mozzarella und Basilikumöl	12,00€
11,50€	• <b>Cesar salat</b> Zarte Stiele, Walnüsse, cherrystone, hähnchenbrust mit tartarsauce gewürzt	12,50€
16'00€	• <b>Ziegenkäse Salat</b> Zarte Stiele, Trockentomate, rosinen, tomatenmarmelade, lauchzwiebel, ziegenkäse	18,00€
16,00€	• <b>Gegrillte “Dorada”</b> Mit Salat und kartoffeln serviert	16'90€
16,00€	• <b>Gegrillter wolfsbarsch</b> Mit Salat und kartoffeln serviert	16,90€
16'90€	• <b>Gegrillter garnelen</b> Begleitet von Salat	23,00€
16,90€	• <b>Gemischte fischplatte</b> Vielzahl von fischen, garnelen, tintenfisch, muscheln und salat	29,90€

## FLEISCH

12,70€	• <b>Hausgemachte rindfleisch burger (200 gr) und foie</b> Serviert mit traditionellem Brot, karamellisierten Zwiebeln, und begleitet von Pommes frites	17,90€
14,00€	• <b>Schweineschnitzel</b> Begleitet von salat und Kartoffeln	18,00€
14,00€	• <b>hähnchenbrustfilet vom grill</b> Begleitet von sautiertes Gemüse, gekochtem reis und Kartoffeln.	18,90€
15,00€	• <b>Ente confit mil apfel komott</b> Serviert mit Kartoffeln und gebackener apfel	23,00€
15,90€	• <b>Cordon Bleu</b> Begleitet von salat und Kartoffeln	25,00€
16'50€	• <b>Langsame gekochte rinderwangen</b> Begleitet von sautiertes Gemüse, gekochtem reis und Kartoffeln.	
16,90€	• <b>Ochsenschwanz</b> Mit rotweinreduktion und Kartoffeln	



## SAUCEN

• Pfeffer	3,00€
• Roquefort	3,00€

inklusive MwSt

## VORSPEISEN

• <b>Sortiment hausgemachte Kroketten</b> Ausgearbeitet nach dem authentischsten hausgemachten Stil (Serrano-Schinken, Kabeljau, Eintopf und Tintenfischtinte)	9,90€
• <b>“kaputte” Eier</b> Eier gebraten in nativem Olivenöl, Knoblauch, iberischem Schinken und einem Pommes-Bett	9,50€
• <b>Kleine grüne paprika</b> Mit Salz serviert	9,90€
• <b>Knusprige garnelen</b> Mit Thai-Chilli sauce	11,00€
• <b>Tintenfisch andalusische art</b> Frittierter tintenfisch auf andalusische art	12,00€
• <b>Muscheln mit meeresfrüchte sauce</b> Muscheln, tomaten, zwiebeln, knoblauch und weißwein	12,50€
• <b>Kleine frittierte tintenfische</b> Frittierte tintenfisch spitzen andalusischer art	12,90€
• <b>Garnelen in knoblauch sauce</b> Hautlose garnelen mit olivenöl, knoblauch, paprika, cayenne un weißwein	13,50€
• <b>Rinder carpaccio</b> Rindfleisch scheiben rindfleisch mit arugula und parmesanflocken	13,90€
• <b>Krake galizische art</b> Auf einem kartoffelbett mit paprikapulver, nativem Olivenöl und grobem salz serviert	15,90€
• „Frito“ mit Meeresfrüchten Garnelen, Tintenfisch, Miesmuscheln, Gemüse und Kartoffeln	12,00€
• <b>Iberischer Schinken</b> Toast Brot mit Tomaten serviert	18,00€

## FRISCHER PASTA

**WÄHLEN SIE IHRE PASTA: Tagliatelle / Maccheroncini**

• <b>All' aglio</b> Mit nativem olivenöl, knoblauch und chili	9,90€
• <b>Bolognese</b> Mit bolognese sauce	10,50€
• <b>A la carbonara</b> Mit speck, zwiebel und sahne	11,50€
• <b>Spinat und Lachs</b> Mit Sahne, Spinat und Lachsspänen	12,90€
• <b>Vier Käse</b> Mit Sahne und Vier Käse	12'90€
• <b>A la marinera</b> Mit Garnelen, Muscheln, Tintenfisch und Meeresfrüchtesauce	13,90€

**GEFÜLLTE FRISCHER PASTA:**

• <b>Nodini d'amore funghi porcini</b> Mit Sahne und Pilzen	12'90€
• <b>Raviolis mit spinat und ricotta</b> Mit Sahne und Basilikum	13,00€
• <b>Raviolis mit lachs</b> mit Sahne, und Lachsspänen	14,00€
• <b>Nodini d'amore al tartufo</b>	13,50€

Mit Sahne, Parmesan und Trüffelspänen

\* LEBEN SIE DIE ERFAHRUNG  
Parmigiano Reggiano und 3,50 € für es zu Pasta hinzufügen

## REISGERICHTE

min 2 personen (preis pro person)

• Gemüse Paella	14,00€
• Gemischte paella	15,00€
• Blinde gemischte paella	15,00€
• Gemischte nudelpaella	15,00€
• Meeresfrüchte nudelpaella	16,00€
• Meeresfrüchte paella	16,00€
• Blinde Meeresfrüchte paella	16,00€
• Schwarze paella	16,00€
• Schwarze nudel paella mit herz muscheln, tintenfisch und jakobsmuscheln	16,00€
• "Schmutziger Suppenreis"	14,00€
• Suppenreis mit meeresfrüchten	16,00€

## SALATE

• Caprese Salat Tomaten, Mozzarella und Basilikumöl	11,00€
• Cesar salat Zarte Stiele, Walnüsse, cherrytomate, hähnchenbrust mit tartarsauce gewürzt	11,50€
• Ziegenkäse Salat Zarte Stiele, Trockentomate, rosinen, tomatenmarmelade, lauchzwiebel, ziegenkäse	12,00€
• Gamberi Salat Zarte Stiele, apfel, cherry tomaten, avocado knusprige Garnelen, Mango und Sweet-Chili-Sauce	12,50€

## FISCH

• Gegrillte sepia Mit Salat und kartoffeln serviert	16'00€
• Peters Fisch filet mit karamellisierten zwiebeln Peters Fisch vom grill mit karamellisierten zwiebeln, und "pisto"	16,00€
• Gegrillte Kabeljau	16,00€

Mit gemischter salat und kartoffeln serviert

- **Gratinierter kabeljau** 16'90€  
Gratinierter kabeljau mit aioli (knoblauch-mayonnaise), "pisto"
- **Gegrillter Lachs** 16,90€  
Mit Salat und kartoffeln serviert
- **Gegrillter Lachs mit Haussauce** 18,00€  
Begleitet von gemüse, gekochtem reis und kartoffeln
- **Gegrillte "Dorada"** 16'90€  
Mit Salat und kartoffeln serviert
- **Gegrillter wolfsbarsch** 16,90€  
Mit Salat und kartoffeln serviert
- **Gegrillter garnelen** 23,00€  
Begleitet von Salat
- **Gemischte fischplatte** 29,90€  
Vielzahl von fischen, garnelen, tintenfisch, muscheln und salat

## FLEISCH

- **Hausgemachte rindfleisch burger (200 gr) und foie** 12,70€  
Serviert mit traditionellem Brot, karamellisierten Zwiebeln,  
und begleitet von Pommes frites
- **Schweineschnitzel** 14,00€  
Begleitet von salat und Kartoffeln
- **hähnchenbrustfilet vom grill** 14,00€  
Begleitet von sautiertes Gemüse, gekochtem reis  
und Kartoffeln.
- **Ente confit mil apfel kompott** 15,00€  
Serviert mit Kartoffeln und gebackener apfel
- **Cordon Bleu** Begleitet von salat und Kartoffeln 15,90€
- **Langsame gekochte rinderwangen** 16'50€  
Begleitet von sautiertes Gemüse, gekochtem reis und Kartoffeln.
- **Ochsenschwanz** Mit rotweinreduktion und Kartoffeln 16,90€
- **Schweinefilet mit Ziegenkäse** 17,90€  
Begleitet von Sahne und Pedro Ximenez Balsamico  
auf einem Kartoffeln
- **Lammschulter** 18,00€  
Begleitet von sautiertes Gemüse, gekochtem reis  
und Kartoffeln
- **Entrecôte** 18,90€  
Begleitet von sautiertes Gemüse, gekochtem reis  
und Kartoffeln
- **Rinderfilet** 23,00€  
Begleitet von sautiertes Gemüse, gekochtem reis  
und Kartoffeln
- **Rinderfilet mit foie und Pedro Ximénez reduktion** 25,00€  
Begleitet von sautiertes Gemüse, gekochtem reis  
und Kartoffeln.

## SAUCEN

- Pfeffer 3,00€
- Roquefort 3,00€

## POSTRES · DESSERTS

■ COULANT DE CHOCOLATE ACOMPAÑADO CON HELADO DE VAINILLA	5.50
Coulant with chocolate vanilla ice cream. Coulant mit Schokolade Vanilleeis.	
■ BISCUIT DE HIGOS SECOS SERVIDO CON CHOCOLATE CALIENTE Y CRUJIENTE DE GALLETA	5.50
Biscuit of figs served with hot chocolate and crunchy biscuit. Biscuit von Feigen mit heißer Schokolade und knusprigem Keks serviert.	
■ SABAYÓN "CREMA DE YEMA DE HUEVO, AZÚCAR Y VINO DULCE DE MARSALA"	6.00
"Zabaione" · Cream egg yolks, sugar and sweet marsala wine. "Zabaione" · Creme Eigelb, Zucker und süßen Marsala-Wein.	
■ CARDINAL	5.50
"Cardinal" "Kardinalschnitten"	
■ TARTA DE REQUESÓN	4.50
Cheesecake. Käsekuchen.	
■ GATÓ CON HELADO DE ALMENDRA	5.90
"Gató" with almond ice cream. "Gató" mit Mandel-Eis.	
■ PUDING CASERO	3.50
Homemade Pudding. Hausgemachte Pudding.	
■ FLAN CASERO	3.00
Homemade Flan. Hausgemachte Flan.	
■ PIÑA NATURAL	4.50
Natural pineapple. Natürliche Ananas.	
■ COPA DE HELADO DE ALMENDRA	4.00
Cup almond ice cream. Cup Mandeleis.	
■ BANOFFEE PIE	5.50
Cookie, caramel, cream, banana. Cookie, Süßigkeiten, Sahne, Banane	

### GIN · TÓNICOS

■ GIN MARE · ESPAÑA	8.00
Catolano, obtenido por destilación por lotes, con un solo claramiento florentino tomillo, albahaca, romero y oliva arbequina. La mezcla final posee un olor a hierbas aromáticas y cítricas, con sabor propio del enebro italiano y una gran presencia de limón. Muy aromática y mediterránea.	
Servida con albahaca y limón. Served with basil and lemon. Serviert mit Basilikum und Zitrone.	
■ MASCARÓ · ESPAÑA	7.00
Cop transparente. En nariz acentúan las notas cítricas del enebro que combina de manera aromática con notas cítricas frescas. En boca es sabroso, con finas matices de enebro madurado. El final resalta la intensidad de los cítricos y unagradable presencia en boca.	
Servida con pimienta y naranja. Served with pepper and orange. Serviert mit Pfeffer und Orange.	
■ G-VINE "FLORaison" · FRANCIA	8.00
Obtenido con catenil de uva Ugni Blanc de Cognac, que se destila con frutos secos y que se añaden a la base de uvas utilizadas. Los botánicos utilizados son enebro, canela, lima, cilantro, regaliz, cardamomo verde, caña, nuez moscada y canela. Muy aromática y floral.	
Servida con uva y jengibre. Served with grapes and ginger. Serviert mit Trauben und Ingwer.	
■ JUNE · FRANCIA	8.00
Licor único, muy peculiar lleno de petit graine de diferentes flores de uva con un toque de jengibre. Se sirve con agua y una rodaja de uva, que totalmente florecen unos cuantos días en el mes de Mayo. Color brillante e intenso, capta todas las emociones de cuando la vida florece.	
Servida con naranja. Served with orange. Serviert mit Zitrone und Zitronen.	
■ 209 · USA	8.00
Ginbra premium obtenida por quintuple destilación, con un solo claramiento de cobre. Elaborada con enebro, naranja, limón, cilantro, regaliz, canela, pepino procedente de Holanda. Cálida a flores y cítricos, en el sabor, presenta un equilibrio entre dulzura y amargor, potente y aromática.	
Servida con limón y canela. Served with lemon and cinnamon. Serviert mit Zitrone und Zimt.	
■ HENDRICK'S · ESCOCIA	7.00
Entre los botánicos tenemos rosas, flores, semillas y frutos, se diferencia de otros por la adición de una infusión de pétalos de rosas búlgaras y pepino procedente de Holanda. Cálida a flores y cítricos, en el sabor, presenta un equilibrio entre dulzura y amargor, potente y aromática.	
Servida con limón y pepino. Served with lemon and cucumber. Serviert mit Zitrone und Gurke.	
■ BULLDOG · INGLATERRA	7.00
Se trata de una ginebra tipo London Dry, 4 destilaciones, 3 filtrados, 10 botánicos entre los cuales destaca el ojo de dragón (fruto) el regaliz y amapola. Cítrico, envolvente y suave. El producto final, es nítido, se nota la fuerza y la potencia de los 8 mil millilitros. Los botánicos son 12. Muy aromática e intenso.	
Servida con limón y regaliz. Served with lime and licorice. Serviert mit Zitrone und Lakritz.	
■ MARTIN MILLER'S · INGLATERRA	7.00
El destilado del cerezo, elaborado en Black Country, es enviado para su destilación alcohólica en un destilador de vapor que se alimenta con agua procedente de glaciación y filtrado en roca volcánica, y se mezclan con el destilado, marchando de nuevo a Inglaterra, siendo este el motivo por el que se le denomina "destilado de las 8 mil millilitras". Los botánicos son 12. Muy aromática e intenso.	
Servida con limón y canela. Served with lemon and cinnamon. Serviert mit Zitrone und Zimt.	

### ROYAL BLISS



### SPRITZ "MARISCO"

6.00
------

Distinto de la combinación del Licores de Sauco, Licores de Naranja, cava, mucha hielo y especias de marisco.

La mezcla especial de la casa, fresca y deliciosa.

### VERMUT MUNTANER · MALLORCA

4.00
------

Vermut 100% Mallorquin, elaborado con vino Premsat Blanc dolç y bolivianos varios. Disfruta del vermut blanco o negro.

Muntaner

### VODKA · RON WHISKY

#### SKYY · SAN FRANCISCO

8.00
------

El vodka Skyy está elaborado a través de cuatro destilaciones del grano de trigo, netamente no norteamericano, con sus posteriores tres filtrados.

Transparente, brillante y cristalino. Se presenta neutro, con notas suaves y una mezcla de vainilla y canela, suave e limpia.

Servido con hielo o sin hielo.

Served with or without ice.

Serviert mit oder ohne Eis.

#### GREY GOOSE · FRANCIA

8.00
------

Color colorado brillante, borde anaranjado. Aroma elegante, intensidad media, expresión frutal, complejo, especias dulces, ahumado, hierbas y vainilla.

Servido con hielo o sin hielo.

Served with or without ice.

Serviert mit oder ohne Eis.

#### PLANTATION GRAN RVA · BARBADOS

8.00
------

Si lo que buscas es sencillez, no busques más. Combina cereales aromatizados de 3 a 8 años en barriles de roble blanco estadounidense y rones añejados de 2 a 3 años en barriles ex jerez Pedro Ximénez. El resultado es una mezcla de sabores que fusionan dulzura y suavidad excepcional.

Servido con hielo o sin hielo.

Served with or without ice.

Serviert mit oder ohne Eis.

#### BRUGAL XV · REPÚBLICA DOMINICANA

8.00
------

Si lo que buscas es sencillez, no busques más. Combina cereales aromatizados de 3 a 8 años en barriles de roble blanco estadounidense y rones añejados de 2 a 3 años en barriles ex jerez Pedro Ximénez. El resultado es una mezcla de sabores que fusionan dulzura y suavidad excepcional.

Servido con hielo o sin hielo.

Served with or without ice.

Serviert mit oder ohne Eis.

#### THE GLENROTHES · ESCOCIA

8.00
------

Se nota el paso por la bodega de Jerez, pero la madera no tapa los sabores cítricos, ni la fruta por lo que resulta delicado y largo en boca. Se caracteriza por una gran suavidad y equilibrio, una gran armonía.

Es excelente para después de una comida o cena.

Servido con hielo o sin hielo.

Served with or without ice.

Serviert mit oder ohne Eis.

#### THE MACALLAN AMBER · ESCOCIA

8.00
------

Se nota el paso por la bodega de Jerez, pero la madera no tapa los sabores cítricos, ni la fruta por lo que resulta delicado y largo en boca. Se caracteriza por una gran suavidad y equilibrio, una gran armonía.

Es excelente para después de una comida o cena.

Servido con hielo o sin hielo.

Served with or without ice.

Serviert mit oder ohne Eis.

### LES RECOMENDAMOS:

#### TUNEL 14 RESERVA FAMILIAR

4.50
------

Túnel 14 Reserva Familiar es un licor único, evocador de las esencias mediterráneas de Mallorca. Resultado de una esmerada selección de vinos de la bodega Túnel, añejados en barriles de roble blanco y roble americano, equilibrado y de gran profundidad aromática. En su fórmula, emplea almendras, canela, naranja y otras especias aromáticas tradicionales de Mallorca, otras sete hierbas típicamente mediterráneas cuya floración constituye un bien guardado secreto familiar.



**■ SPRITZ "MARISCO" ..... 6.00**

Disfruta de la combinación del Licor de Sauco, Licor de Naranja, cava, mucho hielo y esencias de naranja. La mezcla especial de la casa, fresca y deliciosa.

**■ VERMUT MUNTANER · MALLORCA ..... 4.00**

Vermut 100% Mallorquin, elaborado con vino Prensat Blanc dolç y botánicos varios. Disfruta del vermut blanco o negro.

## VODKA · RON WHISKEY

**■ SKYY · SAN FRANCISCO ..... 8.00**

El vodka Skyy está elaborado a través de cuatro destilaciones del grano de trigo, netamente norteamericanos, con sus posteriores tres filtrados. Transparente. Brillante y Limpio. Se presenta neutro, con notas suaves y sutiles a cebada. Boca: Cálida, suave y limpia.

Servido con hielo o sin hielo.  
**Served with or without ice.**  
*Serviert mit oder ohne Eis.*

**■ GREY GOOSE · FRANCIA ..... 8.00**

Color cristalino. Tiene un elegante aroma floral claro y fresco acentuado por unas sutiles notas cítricas. Al principio es suave, con una dulzura amable que poco a poco envuelve la boca. Tiene una textura suave y redondeada con un toque a almendras.

Servido con hielo o sin hielo.  
**Served with or without ice.**  
*Serviert mit oder ohne Eis.*

**■ PLANTATION GRAN RVA. · BARBADOS ..... 8.00**

Ron color dorado brillante, borde anaranjado. Aroma elegante, intensidad media, expresión frutal, complejo, especias dulces, ahumado, hierbas silvestres. Boca potente, elegante, mineral, persistente.

Servido con hielo o sin hielo.  
**Served with or without ice.**  
*Serviert mit oder ohne Eis.*

**■ BRUGAL XV · REPÚBLICA DOMINICANA ... 8.00**

Si lo que buscas es suavidad, no busques más. Combina rones añejados de 3 a 8 años en barricas de roble blanco estadounidense y rones añejados de 2 a 3 años en barricas ex jerez Pedro Ximénez. El resultado es una mezcla de ron seco con toques dulces y suavidad excepcional.

Servido con hielo o sin hielo.  
**Served with or without ice.**  
*Serviert mit oder ohne Eis.*

**■ THE GLENROTHES · ESCOCIA ..... 8.00**

Glenrothes Select Reserve es un whisky single malt de la destilería The Glenrothes Distillery. Con 13 años de maduración, cuidando de cerca las barricas mediante catas olfativas y gustativas cada año durante su maduración, este whisky presenta una calidad única.

Servido con hielo o sin hielo.  
**Served with or without ice.**  
*Serviert mit oder ohne Eis.*

**■ THE MACALLAN AMBER · ESCOCIA ..... 8.00**

Se nota el paso por la barrica de Jerez, pero la madera no tapa los sabores cítricos, ni la fruta por lo que resulta delicado y largo en boca. Se caracteriza por la sutileza en los sabores, la elegancia, la delicadeza. Es excelente para después de una comida o una cena.

Servido con hielo o sin hielo.  
**Served with or without ice.**  
*Serviert mit oder ohne Eis.*



## LES RECOMENDAMOS:

**■ TUNEL 14 RESERVA FAMILIAR ..... 4.50**

Tunel 14 Reserva Familiar es un licor único, evocador de las esencias mediterráneas de Mallorca. Resultado de una esmeralda selección de catorce hierbas aromáticas, cultivadas en la propiedad. Su sabor es suave, equilibrado y de gran profundidad aromática. En su fórmula, ensamblada con esmero por nuestro maestro licorero Josep M. Natta, intervienen, además de las siete hierbas aromáticas tradicionales de Mallorca, otras siete hierbas típicamente mediterráneas cuyo nombre constituye un bien guardado secreto familiar.



## GIN · TÓNICOS



### ■ GIN MARE · ESPAÑA ..... 8.00

Catalana, obtenida por destilación por lotes, con un sólo alambique, florentino tomillo, albahaca, romero y oliva arbequina. La mezcla final posee un olor a hierbas aromáticas y cítricos, con sabor propio del enebro equilibrado por las hierbas aromáticas. Muy aromática y mediterránea.

Servida con albahaca y limón.

**Served with basil and lemon.**

*Serviert mit Basilikum und Zitrone.*



### ■ MASCARÓ · ESPAÑA ..... 7.00

Color transparente. En nariz destacan las notas clásicas del enebro que combina de manera aromática con notas cítricas frescas. En boca es sabroso, con finos matices de enebro mediterráneo. El final recuerda a la pimienta negra con una agradable presencia en boca.

Servida con pimienta y naranja.

**Served with pepper and orange.**

*Serviert mit Pfeffer und Orange.*



### ■ G-VINE "FLORAISON" · FRANCIA ..... 8.00

Obtenida con alcohol de uva Ugni Blanc de Cognac, que se destila con flores de vid y al que se le añaden 9 botánicos utilizados. Los botánicos utilizados son enebro, naranja, lima, cilantro, regaliz, cardamomo verde, casia, nuez moscada y culebra. Muy aromática y floral.

Servida con uva y jengibre.

**Served with grapes and ginger.**

*Serviert mit Tauben und Ingwer.*



### ■ JUNE · FRANCIA ..... 8.00

Licor único, muy peculiar lleno de notas de cata de efímeras flores de uva como Ugni Blanc, Merlot, Cabernet Sauvignon y otras variedades de uva, que sólamente florecen unos cuantos días en el mes de junio. Cálido, brillante e intrigante, capta todas las emociones de cuando la vida florece.

Servida con naranja.

**Served with orange.**

*Serviert mit orange.*



### ■ 209 · USA ..... 8.00

Ginebra premium obtenida por quintuple destilación, con un solo alambique de cobre. Elaborada con enebro, naranja, limón, cilantro, regaliz, canela, angélica, casia y raíz de lirio. Desde Decantalo os recomendamos tomarla con piel de lima y de limón. Sofisticada y exclusiva.

Servida con limón y canela.

**Served with lemon and cinnamon.**

*Serviert mit Zitrone und Zimt.*



### ■ HENDRICK'S · ESCOCIA ..... 7.00

Entre los botánicos tenemos raíces, flores, semillas y frutos, se diferencia de otras por la adición de una infusión de pétalos de rosas búlgaras y pepino procedente de Holanda. Olfato a flores y cítricos, en el sabor, predomina el paso de violeta y rosa, potente y aromático.

Servida con limón y pepino.

**Served with lemon and cucumber.**

*Serviert mit Zitrone und Gurke.*



### ■ BULLDOG · INGLATERRA ..... 7.00

Se trata de una ginebra tipo London Dry, 4 destilaciones, 3 filtrados. 10 botánicos entre los cuales destaca el ojo de dragón (fruto) el regaliz y amapola. Cítrica, envolvente y suave. El producto final, es nítido, seco y con sabor prolongado en el paladar.

Servida con lima y regaliz.

**Served with lime and licorice.**

*Serviert mit Kalk und Lakritze.*



### ■ MARTIN MILLER'S · INGLATERRA ..... 7.00

El destilado del cereal, elaborado en Black Country, es enviado junto a los botánicos a Islandia, en donde estos se remojan en agua procedente de glaciarios y filtrada en roca volcánica, y se mezclan con el destilado, marchando de nuevo a Inglaterra, siendo este el motivo por el que se le denomina la ginebra de las tres mil millas. Los botánicos son 12. Muy aromática e intensa.

Servida con limón y canela.

**Served with lemon and cinnamon.**

*Serviert mit Zitrone und Zimt.*



## VINO BLANCO

Vino de la Casa	15,00€
Ses Nines Blanc Selecció (Binissalem - Mallorca) Prensal Blanc, Chardonnay y Muscat de Frontignan	19,90€
Ses Nines Blanc Selecció 0,500 (Binissalem - Mallorca) Prensal Blanc, Chardonnay y Muscat de Frontignan	15,00€
Ous amb caragols (Binissalem - Mallorca) Prensal y Giro Ros	19,00€
Tianna Bocchoris Blanc (Vi de la Terra de Mallorca) Prensal Blanc, Sauvignon Blanc y Giro Ros	19,90€
Km. 1 Blanc Ecológico (Vi de la Terra de Mallorca) Prensal Blanc	17,00€
Macià Batle (Binissalem - Mallorca) Prensal Blanc y Chardonnay	19,90€
Bicicletas y peces (Rueda) Verdejo	16,00€
Bicicletas y peces (Rueda) Chardonnay	16,00€
TR Basa (Rueda) Verdejo	17,00€
S-Naia (Rueda) Sauvignon	15,00€
Albariño Mar de Frades (Rias Baixas) Albariño	22,00€
Albariño Martín Codax (Rias Baixas) Albariño	17,00€
Blanc Pescador Premium (aguja) Xarel·lo y Chardonnay	15,00€
José Pariente (Rueda) Verdejo	17,00€

## CAVAS & CHAMPAGNES

Blau de mar Brut Nature (Cava) Xarel·lo, Macabeo y Parellada	16,00€
Anna de Codorniu Brut Nature (Cava) Parellada, Xarel·lo y Macabeo	19,00€
Parxet Brut Reserva (Cava) Pansa Blanca y Macabeo Parellada	18,00€
Möet & Chandon (Champagne)	47,00€

## VINO TINTO

Vino de la Casa	15,00€
Ses Nines Negre (Binissalem - Mallorca) Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Syrah, Callet y Merlot	18,00€
Ses Nines Negre 0,500 (Binissalem - Mallorca) Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Syrah, Callet y Merlot	14,00€
Tianna Bocchoris Negre (Binissalem - Mallorca) Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Syrah, Callet, Merlot y Gorgolassa	19,90€
Ous amb caragols (Binissalem - Mallorca) Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Syrah, Callet y Merlot	19,00€
Km. 1 Negre Ecológico (Vi de la Terra de Mallorca) Callet, Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot	17,00€
Macià Batle (Vi de la terra Mallorca) Callet, Mantonegro, Cabernet Sauvignon	19,90€
Basagoiti Crianza (Rioja) Tempranillo y Garnacha	18,00€
Baisagoiti Crianza 0,500 (Rioja) Tempranillo, Garnacha y Otras	14,00€
Eneldo Crianza (Rioja) Tempranillo	18,00€
Muga Crianza (Rioja) Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano	26,00€
Emilio Mora (Ribera del Duero) Tempranillo	29,00€
Pago De Carraovejas Crianza (Ribera del Duero) Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot	36,00€
Parada de Atauta (Ribera del Duero) Tinta Fina	28,00€
Matarromera Reserva (Ribera del Duero) Tinta Fina	33,00€

## VINO ROSADO

Vino de la Casa	15,00€
Ses Nines Rosat (Binissalem - Mallorca) Mantonegro, Cabernet Sauvignon y Syrah	17,00€
Ses Nines Rosat de Sang 0,500 (Binissalem - Mallorca) Mantonegro, Cabernet Sauvignon y Syrah	14,50€
Km. 1 Rosat Ecológico (Binissalem - Mallorca) Callet	17,00€
Tianna Vélorosé (Binissalem - Mallorca) Ecológico Mantonegro	19,00€
Bicicletas y peces (Somontano) Tempranillo	15,00€
Marina Espumante Selección Rosé (Alicante) Monastrell	15,00€

### Encuéntranos

C/ Isabel Garau 55  
Can Picafort, 07458

### Horario

Jueves a Martes  
13:00 - 16:00  
19:00 - 23:00  
Miércoles cerrado

### Contacta con nosotros

Por teléfono al 971 85 00 44  
Por Whatsapp al 627 299 110