

## 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 GALLETAS	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 y especias que dan un toque afrutado. Muy aromática y mediterránea.	
Servida con albahaca y limón. Served with basil and lemon. Serviert mit Basilikum und Zitrone.	
■ MASCARÓ · ESPAÑA	7.00
Cop de romper. En naríz 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 dulzura y el amargor con 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 que aportan un sabor agradable y un toque de uva. 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 y canela. Destacan los sabores de uva, que sólamente florecen unos cuantos días en el mes de junio. Color brillante e intenso, capta todas las emociones de cuando la vida florece.	
Servida con naranja. Served with orange. Serviert mit Zitrone und Zitron.	
■ 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 millilitros". 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"

■ SPRITZ "MARISCO"	6.00
Distinto de la combinación del Lico de Saúco, Lico de Naranja, cava, mucha hielo y especias de marisco.	

### VERMUT MUNTANER · MALLORCA

■ VERMUT MUNTANER · MALLORCA	4.00
Vermut 100% Mallorquin, elaborado con vino Premsat Blanc dolç y bolivianos varios. Disfruta del vermut blanco o negro.	

### VODKA · RON WHISKY

#### SKYY - SAN FRANCISCO

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

#### GREY GOOSE - FRANCIA

■ GREY GOOSE - FRANCIA	8.00
Color colorado brillante, borde anaranjado. Aroma elegante, intenso y persistente.	
Servido con hielo o sin hielo. Served with or without ice. Serviert mit oder ohne Eis.	

#### PLANTATION GRAN RVA - BARBADOS

■ PLANTATION GRAN RVA - BARBADOS	8.00
Color dorado 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.	

#### BRUGAL XV - REPÚBLICA DOMINICANA

■ BRUGAL XV - REPÚBLICA DOMINICANA	8.00
Solo este licor se elabora, no busques más. Combina ron, añejados 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 un licor de gran complejidad, con sabores dulces y suavidad excepcional.	
Servido con hielo o sin hielo. Served with or without ice. Serviert mit oder ohne Eis.	

#### THE GLENROTHES - ESCOCIA

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

#### THE MACALLAN AMBER - ESCOCIA

■ 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.	
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, que se han almacenado en barriles de roble americano y europeo, equilibrado y de gran profundidad aromática. En su fórmula, emplea licor de jerez con esmero por nuestro maestro licorero Josep M. Natta, interveniendo en la elaboración las principales esencias aromáticas tradicionales de Mallorca, otras sete hierbas típicamente mediterráneas cuya nombre 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.*

