

PARA PICAR / STARTERS

Pimientos de Padrón salteados con sal d'EsTrenc

Peppers "from Padrón" with sea salt from Es Trenc

Paprika aus Padrón mit Salz d'Es Trenc - 13

Calamares a la Andaluza

Deep fried squids in Andalusian style

Tintenfischringe nach andalusischer Art - 16

Ensalada mixta con Bonito del Norte

Mixed salad with skipjack tuna in olive oil

Gemischter Salat mit Bonito-Thunfisch und Olivenöl - 14

Ensalada César tradicional con pollo y anchoas

Traditional Caesar salad with chicken and anchovies

Traditioneller Caesar Salat mit Hühnchen und Sardellen - 13

Ensalada Caprese con pesto ligero

Caprese salad with light pesto

Caprese Salat mit leichtem Pesto - 13

Tártaro de salmón crudo y ahumado con sus huevas

Fresh and smoked salmon Tartar with its eggs

Tartar vom geräucherten Lachs an Lachskaviar - 15

Variado frito (Croquetas, Calamares, Pimientos)

Fried tapas selection (Croquettes, Squid Rings,

Padrón Peppers)

Frittierte tapas Auswahl

(Kroketten, Tintenfischringe, Paprika "aus Padrón" - 14

PASTA

Penne Rigatti o Spaguetti al gusto

Penne rigatti or spaghetti of your choice

Penne Rigatti oder Spaghetti nach Wahl

(*Carbonara, Napolitana, Boloñesa, Pesto*) - 17

PA AMB OLI & SANDWICHES

Pa amb oli: Jamón Ibérico; Queso Mahonés; Mixto

Majorcan bread, olive oil and tomato with:

Iberian cured ham - 26 Mahon cheese - 18

or mixed ham and cheese- 22

Mallorquinisches Brot mit Olivenöl und Tomaten dazu:

iberischer Schinken - 26, Käse aus Mahon - 18

Käse und Schinken - 22

Hamburguesa con cebolla caramelizada, Cheddar y bacon

Hamburger with caramelized onions,

Cheddar cheese and bacon

Hamburger mit karamellisierten Zwiebeln,

Cheddarkäse und Speck - 19

Club Sándwich con o sin huevo frito

Club sandwich with or without fried egg

Club Sandwich mit oder ohne Spiegelei - 19

Hamburguesa Wagyu

Wagyu Beef Burger

Wagyu beef Hamburger - 25

Chapata de buey a la parrilla con tomates secos

Grilled beef ciapatta with dried tomatoes

Gegrilltem Rind ciapatta und getrocknete

Tomaten - 19

VINO BLANCO



Susana Sempre (V.T. Mallorca)

Prensal Blanc & Chardonnay

8

Martivilli (D. O. Rueda)

Sauvignon blanc

8

Viña Heredad (D. O. Penedès)

Blanc de blancs

8

Atrium (D. O. Penedès)

Chardonnay & Parellada

8

VINO ROSADO

Viña Heredad (D. O. Cataluña)

Garnacha, Tempranillo & Cariñena

8

Macia Batle (D. O. Binissalem)

Manto Negro, Syrah, Merlot

8

VINO TINTO

Marqués de Arienzo

Tempranillo (D.O.Ca Rioja)

8,5

Orube

Tempranillo (D.O.Ca Rioja)

8,5

Valdubón Roble

Tinta del país (D.O. Ribera del Duero)

8,5

Susana Sempre Roble

Manto Negro (V.T. Mallorca)

8,5

Marqués de Riscal Reserva

Tempranillo, (D.O.Ca Rioja)

10

Copa de Sangría

14

CERVEZA

Caña Paulaner 0.3 l

5,5

Caña Paulaner 0,5 l

7

San Miguel 0.33 l

5,5

Heineken 0.33 l

5,5

Coronita 0.33 l

6

Paulaner Trigo 0.5 l

7

Cerveza sin alcohol

5

CAVA & CHAMPAGNE

Cava Freixenet Brut Barroco



12

Cava Freixenet Elyssia Rosé



14

Champagne Laurent Perrier Brut



18

Champagne Henri Abele Rosé



21

REFRESCOS & AGUA

Refrescos

4,75

Zumos

5

Zumo de Naranja natural

6

Agua 0.33 l

4

Agua 1.0 l

6

VINOS BLANCOS / WEIßWEINE / WHITE WINES

- Macia Batle / Prensal blanc & Chardonnay (D. O. Binissalem, Mallorca) - 35**
- Muga fermentado en barrica / Viura (D. O. Ca Rioja) - 46**
- Miquel Gelabert fermentado en barrica / Chardonnay (D. O. Pla I Llevant, Mallorca) - 71**
- Maior de Mendoza / Albariño (D. O. Rias Baixas) - 51**
- Aura / Verdejo (D. O. Rueda) - 38**
- Sancerre Comte Lafond / Sauvignon Blanc (A.O.C Loire, Francia) - 65**
- Grand Cru “Grenouilles”, Louis Michel / Chardonnay (A.O.C Chablis, Francia) - 112**
- Jermann, Pinot Grigio (I.G.T Venezia Giulia, Italia) - 55**

VINOS ROSADOS / ROSÉWEINE / ROSÉ WINES

- AIX/ Grenache, Syrah, Cinsault (A.O.C Coteaux d´Aix en Provence, France) - 42**
- Rosat de Sang / Manto Negro, Cabernet Sauvignon (D.O. Binissalem, Mallorca)- 38**
- Es Fangar / Manto Negro, Cabernet, Callet (V.T. Mallorca) – 40**

VINOS TINTOS / ROTWEINE / RED WINES

- Sió Crianza / Manto Negro, Cabernet Sauvignon (V.T. Mallorca) - 52**
- Susana Maior Negre / Manto Negro, Merlot, Cabernet (V.T. Mallorca) - 46**
- Torrent Negre / Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah (D.O. Pla I Llevant) - 61**
- El Vínculo reserva 2006 / Tempranillo (D.O. La Mancha) - 69**
- Marqués de Vargas / Tempranillo, Mazuelo, Garnacha (D.O.Ca. Rioja) - 66**
- Roda I Reserva 2007 / Tempranillo (D.O.Ca. Rioja) - 129**
- Pesquera Crianza / Tempranillo, Tinta fina (D.O. Ribera del Duero) - 64**
- Pago de los Capellanes Reserva 2011 / Tinto fino (D.O. Ribera del Duero) - 115**
- Alión Reserva 2011 / Tempranillo (D.O. Ribera del Duero) - 126**

GIN & TONICS, SELECCIÓN CASTILLO

Gin Tann's - Tónica Fentimans

Ginebra elaborada en España. Triple destilación y botánicos como cilantro, regaliz, pepino o flor de azahar.

Tónica fabricada con método tradicional en UK, muy carbonatada, con mucho burbujeo y con 0,5º de alcohol.

Servido con piel de mandarina y limón - 18

Gin G'Vine Floraison - Tónica Fever Tree

Ginebra elaborada en Francia. Diferenciada del resto porque usa una rara especie de flor de grapa.

Tónica Fever Tree, de UK. (Agua de manantial, quinina del árbol de la fiebre en Ruanda, resulta poco carbonatada.

Servida con brocheta de uvas y piel de lima. - 20

Gin Mare - Tónica 1724

Ginebra mediterránea, elaborada en España.

Tónica 1724, de Argentina a 1724 metros de altura, con agua de la Patagonia y quinina de Perú.

Servida con aceitunas y albahaca. - 21

Gin Bombay Sapphire – Nordic Blue

Ginebra de UK, destilada y con ingredientes botánicos, con aroma seco, fragante y herbal.

Tónica originaria de USA. Menos dulce y por lo tanto, más seca en el paladar.

Servidos con piel de lima. - 16

Gin Martin Millers - Tónica schweppes

Ginebra de UK, elaborada con agua de Islandia. Es suave, limpia en paladar y notas de cítricos y enebro.

Tónica Schweppes, originaria de UK e India, actualmente fabricada en todo el mundo.

Servido con polvo Rubí, brocheta de frambuesas y un toque de lima. - 17

Gin Seagrams - Tónica 1724

Ginebra de USA, doble destilación, botánicos clásicos.

Tónica elaborada en USA con quinina de los andes peruanos, tiene un 60% menos de calorías, de burbujas finas y muy cristalina.

Servido con piel de pomelo rojo. - 16

COCKTAILS

CÓCTELES CON CHAMPAGNE

Kir Royal 19
Champagne y casis

Príncipe de Gales 19
Cognac, cointreau y angostura y champagne

Mimosa 19
Champagne y zumo de naranja

Gran Mimosa 19
Grand Marnier y zumo de naranja y lima

Bellini 19
Champagne y melocotón

Rossini 19
Champagne y fresas

CÓCTELES SIN ALCOHOL

Súper Vitamina 10
Cóctel de frutas frescas

Tropical Beach 10
Plátano, mango, zumos de piña y naranja

Ipanema 10
Ginger Ale, lima y azúcar de caña

Virgin Colada 10
Zumo de Piña, jarabe de coco y nata

THE LUXURY COLLECTION COCKTAILS

The Henley Fizz 12
Absenta, Pimm's, limón y soda

La Boquería Sour 12
Brandy, ron, jarabe de higo

The Last Cocktail 12
Ginebra, Rosemary, limón, cava y pera

COCKTAILS

Tom Collins 14
Ginebra, zumo de limón, azúcar y soda

Joe Collins 14
Vodka, zumo de limón, azúcar y soda

Gin Fizz 14
Ginebra, zumo de limón, azúcar y soda

Pimm's 14
Pimm's y ginger ale

Planters punch 14
Rones blanco y dorado, zumo de naranja, piña, limón y granadina

Maitai 14
3 clases de ron, lima, jarabe de almendras y zumo de piña

Daiquiri frutas 14
Ron, lima, azúcar y frutas

Caipiroska 14
Vodka, lima y azúcar de caña

Caipirinha 14
Cachaca, lima y azúcar de caña

Mojito 14
Ron, lima, menta, azúcar de caña y soda

Tequila sunrise 14
Tequila, zumo de naranja y granadina

Piña Colada 14
Rones blanco y dorada, jarabe de coco, zumo de piña y nata

Bloody Mary 14
Vodka, zumos de tomate y limón y especias

Margarita de frutas 14
Tequila, Cointreau, lima y frutas

Hugo 14
Champagne, lima, menta & flor de saúco

Aperol Spritz 14
Aperol, champagne, soda

CASTILLO SON VIDA COCKTAIL

Mallorjito - 14
Gin, lima, menta, azúcar de caña y limonada

COCKTAILS

Dry Martini <i>Ginebra y vermouth seco</i>	12	Americano <i>Campari y vermouth rosso</i>	12
Gimlet <i>Ginebra y limón</i>	12	Negroni <i>Ginebra, campari y vermouth rosso</i>	12
White Lady <i>Ginebra, cointreau y limón</i>	12	Manhattan <i>Whisky americano, vermouth rosso y angostura</i>	12
Bronx <i>Ginebra, vermouth rojo y naranja</i>	12	Rob-Roy <i>Whisky escocés, zumo de limón y azúcar</i>	12
Vodkatini <i>Vodka y vermouth seco</i>	12	Whisky Sour <i>Bourbon, zumo de limón y azúcar</i>	12
Cosmopolitan <i>Vodka, cointreau, lima y arándanos</i>	12	Sidecar <i>Cognac, cointreau y zumo de limón</i>	12
White Russian <i>Vodka, kahlua y nata</i>	12	Alexander <i>Cognac, crema de cacao y nata</i>	12
Daiquiri <i>Ron, lima y azúcar</i>	12	Pisco Sour <i>Pisco, zumo de limón y azúcar</i>	12
Margarita <i>Tequila, cointreau y zumo de limón</i>	12	Apotheke <i>Fernet branca, cynar y crema de menta</i>	12

SHERRY, OPORTOS & VERMOUTHS

Sherry Fino La Ina	7,5	Martini <i>Bianco, Seco o Rojo</i>	7,5
Sherry Tío Pepe	7,5	Noily Prat	7,5
Manzanilla	7,5	Pastis	7,5
Sherry dry sack	7,5	Ricard	7,5
Bristol cream	7,5	Palo	7,5
Matusalen Oloroso	11	Campari	7,5
Oporto Noval	7,5	Aperol	7,5
Oporto Noval 10 year Old Tawny	12	Dubonnet	7,5
Oporto Noval 20 year Old Tawny	20	Cynar	7,5
Messias 20 years	15		
Lustau Pedro Ximénez	12		

VODKA

Smirnoff 12

Moskovskaya 12

Finlandia 12

Wyborowa 12

Stolichnaya 12

Grey Goose 17

Absolut 12

Xellent 17

Cîroc 17

Belvedere 17

RON Y CACHAÇA

Bacardi light 12

Havana club 3 Años 12

Cacique 12

Barceló 12

Bacardi 5 años 12

Captain Morgan 12

Matusalem 10 años 12

Cachaça 12

Amazonas 12

Ron Matusalem 15 Años 13

Cacique Antiguo E. Milenium 13

Havana club 7 Años 13

Bacardi 8 Años 13

Santa Teresa 15 Años 13

Ron Brugal Añejo 13

Ron Barceló Gran Añejo 13

Ron Zacapa 23 Años 20

Ron Vieux Clement 10 Años 30

Zapatera Centenario Vintage 1959 30

Clement Millesime 1970 60

TEQUILA

Sauza 12

Café Patrón 12

Don Julio reposado 20

ACQUAVIT & GRAPPAS

Leon Bayer Colection:

Leon Bayer Cassis	13
Leon Bayer Kirsch	13
Leon Bayer Framboise	13
Leon Bayer Mirabelle	13
Leon Bayer Fraises des Bois	13

Ziegler Colection:

Ziegler Guinda	20
Ziegler Pera	20
Ziegler Frambuesa	20
Ziegler Albaricoque	29
Ziegler Wildkirsch N1	39
Akvavit Aalborg	13
Orujo Gallego	9,5
G-Miclo (Vieille Prune)	13

Acquavit selection d´uva ue decenale nonino

Nonino Merlot	15
Nonino Sauvignon	15
Nonino Tocai	15
Nonino Chardonnay	15
Nonino Fragolino	15
Nonino Malvasia	15

Alexander selection:

Grappa Alexanders Moscato	13
Grappa Alexander Chardonnay	13
Grappa Alexander Cabernet	13

BRANDY

Fundador	8
Magno	8
Veterano	8
Carlos III	8
Metaxa 7 (Grecia)	8
Asbach (Alemania)	8
Torres 10 Años	10
Suau	10
Cardenal Mendoza	10
Gran Duque d'Alba	10
Lepanto	10
Carlos I	10
Carlos I Imperial	15
Suau Reserva Privada	24
Larios 1866	20
Torres Honorable	39

ARMAGNAC & CALVADOS

Viel Armagnac Reserve VSOP	12
Armagnac Croix de Salle Napoleon	21
Armagnac Dartigalongue Hors d' Age 12 Años	21
Armagnac Dartigalongue Hors d' Age 25 Años	26
Calvados Pere Magloire Fine	12
Cavados Pere Magloire X.O.	21
Calvados Roger Groult Pay d' Auge 8 Años	18
Calvados Roger Groult Pay d' Auge 15 Años	21

COGNAC**Courvarsier VSOP 17****Remy Martin VSOP 17****Hennessy VSOP 17****Delamain Pale & Dry 17****Otard VSOP 17****Delamain Vesper 22****Hennessy X.O. 26****Otard X.O. 26****Hennessy Paradise 90****Remy Martin Louis XIII 240****Richard Hennessy 280****Hennessy Elipse (Botella) 5900****SCOTCH WHISKY****J&B 12****Ballantines 12****Cutty Sark 12****Famous Grouse 12****Dewar's White Label 12****Bell's 12****Johnnie Walker Red Label 12****Johnnie Walker Black Label 15****Dimple 12 years 15****Dewar's White Label 12 years 15****Dewar White Label 18 years 17****Chivas Regal 12 years 15****J&B 15 years 15****Chivas Regal Royal Salute 36****Johnnie Walker Blue Label 40****IRISH WHISKY****Jameson 12****Bushmills 12****Black Bush 12**

AMERICAN WHISKY

BOURBON

Four Roses 12

Jim Beam 12

Maker's Mark 15

TENNESSEE

Jack Daniel's 12

Jack Daniel's Single barrel 15

CANADIAN

Canadian Club 12

Crown Royal 15

JAPANESE WHISKY

Suntory Yamazaki 12 years 17

PURE & SINGLE MALT

Bowmore Cask Strength 15

Cardhu 12 years 15

Glenfiddich 10 years 15

Knockando 15

Laphroaig 10 years 15

Isle of Jura 12 years 15

Johnnie Walker Green Label 15

Oban 14 years 15

The Macallan 10 years 15

Dalwhinnie 15 years 15

Ardberg 10 years 15

Lagavulin 16 years 15

Glenrothes Malt 12 years 15

Glenmorangie 10 years 15

Glenmorangie 18 years 17

The Macallan Amber 15

The Macallan Sienna 26

The Macallan Ruby 48

The Macallan 30 years 89

CAFÉS Y BATIDOS

Espresso	4
Café con leche	5
Cappuccino	5
Latte machiato	5
Americano	5
Espresso doble	5,5
Infusiones	5,5
Mocachino	5,5
Carajillo (Espresso & Brandy)	6
Café Irlandés	9
Café Italiano (Café & Amaretto)	9
Son Vida Café (Café, leche, Kahlua, helado vainilla, coco y nata)	9
Batido Chocolate/Fresa/Vainilla	9

Por favor consulte a nuestro Barman si tiene alguna sugerencia especial.

Estaremos encantados de atender las consultas de los clientes que deseen saber si alguno de nuestros platos contiene algún ingrediente en particular. Por favor infórmenos de cualquier alergia o necesidad dietética que debamos tener en cuenta, a la hora de preparar un menú.

El pescado crudo que se sirve en este restaurante ha sido previamente congelado para cumplir con la normativa Europea de Sanidad. La ingesta de alimentos crudos puede incrementar el riesgo contra alguna enfermedad.

Please consult our Barman for any special requirements you may have.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request. All fish served raw has been deep frozen to comply with European food legislation, the consumption of raw or undercooked food may increase the risk of food – borne illness

Bitte fragen Sie unseren Barman wenn Sie einen besonderen Wunsch haben

Gerne beantworten wir Kundenanfragen, ob unsere Gerichte eine bestimmte Zutat enthalten.

Bitte teilen Sie uns Allergien oder besondere Ernährungsbedürfnisse mit, damit wir diese bei der Zubereitung Ihrer Bestellung berücksichtigen können. Alle rohen Fischgerichte wurden vor dem Verzehr, nach Europäischer Richtlinie, tiefgefroren. Die Verzehrung von rohen oder ungekochten Lebensmitteln kann zu einer Lebensmittelunverträglichkeit führen

LICORES

Hierbas Mallorquinas	9,5	Licor 43	9,5
Anís Marie Brizard	9,5	Pacharán	9,5
Crema de Menta Verde	9,5	Galliano	9,5
Baileys	9,5	Drambuie	9,5
Benedictine	9,5	Pisco Control	9,5
Cointreau	9,5	Grand Marnier Cuvée du Centenaire	9,5
Kahlua	9,5	Fernet Branca	9,5
Sambuca	9,5	Averna	9,5
Southern Comfort	9,5	Ramazotti	9,5
Tia Maria	9,5	Jägermeister	9,5
Licor de frutas	9,5	Underberg	9,5
Frangelico	9,5	Cynar	9,5
		Dubonet	9,5