

## RAW BAR

<b>Blumenkohl-Apfel-Ceviche</b> Aji, Süßkartoffel und Mais	<b>13,5€</b>
<b>Toast mit rotem thunfisch</b> Chipotle und Forellenrogen	<b>13€</b>
<b>Kuhtatar</b> Im traditionellen Stil	<b>17€</b>
<b>Salat mit fenchel, sellerie, birne und haselnuss</b> Mit Vunaifrette aus Senf Dill und Honig	<b>13€</b>
<b>Kirsch-gazpacho</b> Mit Rote-Bete-Tatar	<b>10,5€</b>
<b>Klassisches Ceviche</b> Weißfisch mit Tigermilch	<b>18,5€</b>
<b>Guacamole des Meisters</b> Mit Fetakäse, Pico de Gallo und Tortillachips	<b>10,5€</b>

## VORSPEISE ZUM TEILEN

<b>Bravas o96</b> Blätterteigkartoffeln, Brava-Sauce und Alioli	<b>9€</b>
<b>Tintenfische</b> Paniert, mit konfitiertem Zitronen-Aioli	<b>17,5€</b>
<b>Krokette</b> Aus Rinderleischbacken mit breitem Chili	<b>10€</b>
<b>Russischer salat</b> Mit Garnelen	<b>11,5€</b>
<b>„Weichschalenkrabben“ taco</b> Avocado, Tatemado-Chili-Sauce	<b>15€</b>
<b>Iberischer Kensen 100% bellota</b> Mit Picos	<b>28€</b>
<b>Pide dem Bósforo</b> Gemischtes fleisen & zwiebeg	<b>16,5€</b>

## REIS

(für mindestens 2 Personen, Preis pro Person)

<b>Senyoret</b> A la llauna“, mit mallorquinischen Garnelen und Tintenfischen	<b>24€</b>
<b>Gemüse</b> Mit Romesco-Sauce	<b>21€</b>
<b>Von der Erde</b> Von iberischem „secreto“, Huhn und Gemüse	<b>22€</b>
<b>Fideuá Tintenfisch „A la bruta“</b> Feine Nudeln, mit einem Hauch von Sobrasada	<b>23€</b>

## VOM GRILL

<b>Marktfische</b> Ganz mit gebratenem Knoblauch und Ingwer	<b>55€/Kg</b>
<b>Von Galizische Kuh</b> Mit Trüffel und Gänselebersauce	<b>25€</b>
<b>Hühnerbrust aus freilandhaltung</b> Mariniert mit Ingwer und Koriander	<b>18€</b>
<b>Simmental Kuhstek</b> 25 tages Abgelabert	<b>72€/kg</b>
<b>Galizische Kuhstek</b> 35 tages Abgelabert	<b>90€/kg</b>

## BURGERS

<b>Das Kalb „Rubia Gallega“</b> Mit Speck, Cheddar und Deluxe-Sauce	<b>19€</b>
<b>Garnelen</b> Mit Avocado und Chipotle-Sauce	<b>19€</b>

## BEILAGEN UND SAUCEN

<b>Pommes frites</b>	<b>5€</b>
<b>Grüner salat</b>	<b>7€</b>
<b>Gegrilltes gemüse mit dressing</b> Auswahl des Tages	<b>8€</b>
<b>Chimichurri-sauce</b>	<b>3€</b>
<b>Grüne cabo-sauce</b> Avocado, Spinat, Koriander	<b>3€</b>
<b>Gebratene jalapeño-pfeffersauce</b>	<b>3€</b>
<b>Geräucherte chili-aioli</b>	<b>3€</b>
<b>Brotkorb</b> Brot, Oliven und geröstete Jalapeño-Aioli	<b>7,5€</b>

## SÜSSSPEISEN

<b>Weisse schokoladenflan</b> Mango und Maracuja	<b>7€</b>
<b>Cremiger käsekuchen</b> Mit Zitronenschalenmarmelade	<b>7,5€</b>
<b>Kaltes rote s fruchtsorbet</b> Mit Rhabarber und Vanilleeis	<b>7€</b>
<b>Sortiment von eis und sorbets</b> Vanille, Schokolade, Zitrone, Kokosnuss	<b>5€</b>
<b>Avocado Eiscreme</b>	<b>6€</b>

**ESPUMOSOS / SPARKLING / FUNKELND****A.O.C CHAMPAGNE****Canard Duchene Cuvee Leonie Brut/** 61€**Canard Duchen**

(Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)

**Pol Roger Reserva Brut/Pol Roger** 86€

(Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)

**Canard Duchene Cuvee Leonie Rosé /** 75€**Canard Duchen**

(Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)

**Billecart- Salmon Brut Róse/** 148€**Billecart-Salmon**

(Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)

**Dom Perignon Vintage 2012/** 321€**Moët & Chandon**

(Pinot Noir, Chardonnay)

**D.O CAVA****Pupitre Brut Nature/Castell D'or** 4,5€ † 21€

(Macabeo, Xarel·lo, Parellada)

**Rimarts 18 Meses/Rimarts** 28€

(Macabeo, Xarel·lo, Parellada)

**Marta Passió Reserva Brut/** 5,5€ † 32€**Canals&Canals**

(Garnacha Tinta, Macabeo, Xarel·lo, Parellada)

**D.O PLA DE LLEVANT (MALLORCA)****Raor Reserva Brut Nature /Raor** 41€

(Prensal)

**D.O CORPINAT****Llopart Brut Nature/Llopart** 38€

(Macabeo, Xarel·lo, Chardonnay)

**Imperial/Gramona** 46€

(Macabeo, Xarel·lo, Chardonnay)

**ROSADOS / ROSE****V.T CASTILLA****Armas de Guerra 2022/Vinos Guerra** 4€ † 22€

(Mencia)

**D.O RIBERA DEL DUERO****Bendito Destino Clarete 21'/Bendito destino** 44€

(Garnacha, Albillo Tempranillo)

**I.G.P. MALLORCA<sup>1</sup>****EL Columpio Rose2022/** 5,50€ † 27€**Tianna Negra**

(Cabernet Sauvignon, Manto Negro)

**D.O.C RIOJA****Muga Rosado 2022/Muga** 29€

(Garnacha Tinta, Viura)

**D.O. CIGALES****Charlatan 2022 /César príncipe** 26€

(Garnacha negra)

**A.O.C CÔTES DE PROVENCE****Confidentielle 2021/Figuière** 65€

(Mouvèdre, Cinsault, Grenacha)

**Cuvée Magali 2022/Figuière** 32€

(Syrah, Cinsault, Grenacha, Cabernet)

**Cuvée Magali 2022 Magnum/Figuière** 68€

(Syrah, Cinsault, Grenacha, Cabernet)

**Cuvée Magali 2022 Jerobam/Figuière** 135€

(Syrah, Cinsault, Grenacha, Cabernet)

**BLANCO / WHITE / WEISSWEIN****D.O RUEDA**

**Valdevaca 2022/** 4€ † 21€  
**Bodegas La Granadilla**  
(Verdejo)

**Javier Sanz 2022 /Javier Sanz Viticultor** 27€  
(Sauvignon Blanc)

**Circe 2022/Avelino Vegas** 28€  
(Verdejo)

**I.G.P. MALLORCA**

**El Columpio Blanco2022/** 5,50€ † 27€  
**Tianna Negra**  
(Sauvignon Blanc, Prensal Blanc, Chardonnay)

**D.O PLA DE LLEVANT**

**Sa Vall 2018/Miquel Gelabert** 49€  
(Giró Blanc, Viognier y un poco de Pinot Noir)

**T.G 2022 F.B/Toni Gelabert** 46€  
(Chardonnay)

**V.T MALLORCA**

**Supernova 2022/Viticultors Ca'n Verdura** 29€  
(Moll)

**Mortix Giro Ros 2022/Mortix** 33€  
(Giro Ros)

**Castell Miquel 2022/Castell Miquel** 32€  
(Sauvignon Blanc)

**Marges 2022/Son Vich** 30€  
(Manto Negra, Ull de Llebre)

**Projecta Terra 2022/Karretania** 26€  
(Prensal Blanc)

**Galdent 2020/Can Majoral** 42€  
(Viognier)

**V.T CASTILLA LA MANCHA**

**Finca Fabián|2022/Dominio de Puntcum** 24€  
(Chardonnay)

**D.O PENEDES**

**Parés Baltá Còsmic 2021/Parés Baltà** 28€  
(Sauvignon Blanc, Xarel·lo)

**D.O RIAS BAIXAS**

**Manuel D'Amaro 2022/Mar de Envero** 27€  
(Albariño)

**Noelia 2022/Noelia Bebelia** 34€  
(Albariño)

**D.O BIERZO**

**Valdesil sobre lías/Bodegas Valdesil** 36€  
(Godello)

**D.O NAVARRA**

**Chivite 125 Selección 2018/** 98€  
**Bodegas Chivite**  
(Chardonnay)

**D.O RIBEIRO**

**Agas Do Tempo 2022/El Paraguas** 28€  
(Treixadura, Albariño, Loureiro, Torrontés)

**D.O BIZKAIKO TXAKOLINA**

**Gorka Izagirre 2022/Gorka Izagirre** 27€  
(Hondarrabi Zuri, Hondarrabi Zerratia)

**D.O COSTERS DEL SEGRE**

**EKAM 2021/Ferrer Bobet** 47€  
(Albariño, Riesling)

**D.O TERRA ALTA**

**Lafou els Amellers 2022/Celler Lafou** 29€  
(Garnacha Blanca)

## VINO TINTO / RED / ROTWEIN

### I.G.P. MALLORCA

**Columpio 2022/Tianna Nergro** 5,5€ † 32€  
(Manto negro, Merlot, Syrah, Callet, Cabernet)

### V.T MALLORCA

**SonP 2018/Es Fangar** 29€  
(Merlot, Cabernet Sauvignon, Manto Negro)

**Sio 2020/Ribas** 41€  
(Manto Negro, Syrah, Gorgollasa)

**Butxet 2020/Bodegas Butxet** 28€  
(Cabernet Sauvignon)

**Ses Marjades 2016/Es Verger** 46€  
(Manto Negro)

### D.O.C.A RIOJA

**7 Parcelas 2020/Ondarre** 4€ † 27€  
(Tempranillo, Mazuelo)

**Viña Real Crianza 2019/Viña Real** 27€  
(Tempranillo, Garnacha Tinta, Graciano, Mazuelo)

**Finca la oración 2020/Hacienda Grimón** 32€  
(Tempranillo)

**Viña Ardanza Reserva 2015/La Rioja Alta** 58€  
(Tempranillo, Garnacha)

### D.O RIBERA DEL DUERO

**Cepa 21 2020/Cepa 21** 34€  
(Tinto Fino)

**Camino de la Torre 2020/  
Viticultores La Puebla** 64€  
(Tempranillo)

**Malleolus De Sanchomartín 2019/  
Emilio Moro** 174€  
(Tinto fino)

### D.O.Q PRIORAT

**Ferrer Bobet/Ferrer Bobet** 52€  
(Cariñena, Syrah, Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon)

### D.O CAMPOS DE BORJA

**Zharis 2019/Borsao** 32€  
(Syrah)

### D.O BIERZO

**Cepas Viejas 2019/Dominio de Tares** 34€  
(Mencia)

### D.O RIBERA DEL GUADIANA

**Mastines 2015/Balancines** 47€  
(Garnacha Salvaje)

### I.G.P VALDEJÓN

**Microcósmico 2021/Frontonio** 31€  
(Garnacha)

## DULCES Y GENEROSOS/ SWEET & FORTIFIED/ SÜSS UND GESTÄRKT

### V.T CASTILLA

**Mortix dolç de gel/Mortix** 6€ †  
(Malvasía)

### D.O ALELLA

**Dolç Mataro /Alta Alella** 7€ †  
(Mataro)

### D.O JEREZ/SHERRY

**El Tresillo Amontillado/Emilio Hidalgo/** 8€ †  
(Palomino)

**Fino Jarana/Lustau** 6€ †  
(Palomino)

### D.O PORTO

**Oporto blanco Nieveport** 5€ †  
(Malvasía, Viosinho, Godello)

**Oporto Kople 10 años** 7,5€ †

**CERVEZA / BEER / BIER**

Caña 0,30cl	2,5€
Jarra 0,50 cl	3,5€
Mahou 5 estrellas 0,33cl	3,5€
Estrella Galicia 0,33cl	3,5€
Mahou IPA 0,33cl	3,5€
Alhambra 1925 0,33cl	3,5€
Mahou Sin alcohol Tostada 0,33cl	3,5€
Mahou Sin gluten 0,33cl	3,5€
Shandy/Mixta 0,33cl	3€

**AGUA Y REFRESCOS / WATER & SOFT  
DRINK / WASSER UND ALKOHOLFREIE  
GETRÄNKE**

Agua	3€	4€
Agua con gas	3€	4€
Refrescos	3€	
Red Bull	4,5€	
Aquarius	4€	
Nestea	4€	
Zumos	4€	
Melocotón, piña, multifruta, manzana, tomate / Peach, pineapple, tomato, multifruit, appel		
Zumo de naranja natural	5€	
Natural orange juice		
Limonada casera	6€	8€
Licuos naturales	6€	

**CAFÉ / COFFEE / KAFFEE**

Espresso	1,9€
Cortado	2,3€
Americano espresso doble	3€
Café con leche	2,9€
Cappuccino	3,5€
Latte macchiato	4€
Flat white	2,9€
Carajillo	3,5€
Moca	4€
Golden milk	5€
Infusiones	3,8€

Leche vegetal / vegetable milk / pflanzliche Milch +0,30€

**GIN&TONIC (MALLORCA) 5CL**

Cabraboc Gin	10€
Gin Eva	11,5€
ONZE	10,5€
Palma	12€
Km 1	9€

**GIN&TONIC (5CL)**

Tankeray	9€
Bombay Shapire	8,5€
Beefeater	8€
Martin Miller	10€
Puerto Indias Fresas	9€
Hendricks	12€
Monkey 47	15€
The London N°1	12,5€
G'vine	13€
Ginraw	13€
Drunken Horse	14€
Extra tónica Premium	1€

(Servidos con tónica Schweppes/served with Schweppes tonic)

**APERITIVO / VERMOUTH / WERMUT (6CL)**

Campari	6,5€
Aperol	7€
Pernnod	6,5€
Martini	5€
Te Dic Coses (Mallorca)	5€
El Bandarra	5€
Muntaner Blanc	5€

**WHISKY (5CL)**

Jhony Walker Red Label	7€
Chivas Regal	8,5€
Dalwhinnie 15	11€
Talisker 10	11,5€
Nikka From The Barrel	13,5€
Macallan 12	16,5€
Glenfarclas 12	14€
The Balvenie 12	15€

(Combinado con refresco/mixed with soft drink +2€)

**VODKA (5CL)**

Ketel One	7,5€
Absolute	6,5€
Belvedere	12,5€
Beluga	14,5€

(Combinado con refresco/mixed with soft drink +2€)

**MEZCAL Y TEQUILA (4CL)**

Mezcal Unión Joven	5€
Mezcal Bruxo No.3 Barril	8,5€
Mezcal Bruxo No.2 Barril	7,5€
Mezcal Bruxo No.1 Barril	6,5€
Raicilla La Venenosa Tabernas	6,5€
Sotol La Higuera Wheeleri	6,5€
Jose Cuervo	4€
Tequila Mala Vida Reposado	7,5€
Don Julio Reposado	8,5€
Contraluz	8,5€
Derrumbes	6,5€
La Malinche Silver	4€

**LICORES / AGUARDIENTES (6CL)**

Hierbas Mallorquinas	4,5€
Palo	5€
Tres Caires	5€
Bayleis	6€
Patxaran Las Endrinas	5€
Limoncello Villa Massa	5€
Montenegro	6€
Frangelico	5€
Disarono	6€
Grappa Nonino Chardonnay	8€
Cointreau	4,5€
St. Germain	4,5€
Pisco Control	5€
Cachaça Leblon	6€
Orujo blanco El afilador	4,5€
Orujo de hierbas	4,5€

**RON (5CL)**

Barceló	7€
Bacardi	7€
Matusalen 15	11€
Zacapa 23	18€
Amazonas	6€

(Combinado con refresco/mixed with soft drink +2€)

**BRANDY (5CL)**

Veterano	5,5€
Suau 15 (Mallorca)	8,5€
Suau 25 (Mallorca)	13,5€
Suau Orange (Mallorca)	7€
Larios 1866	14,5€
Cardenal Mendoza	8,5€
Lustau Solera Gran Reserva	15,5€