

WONDERFULL RAW'S FOR THE TASTE LOVER'S

Vegan cauliflower and apple ceviche	13,5€
Aji, sweet potato and corn	
Crispy surfer-style tuna taco	13€
Chipotle and trout roe	
Happy cow tartare	17,5€
Traditional style	
Dancing fennel, celery, pear and hazelnut salad	13€
Mustard vinaigrette, dill and honey	
Crazy cherry gazpacho	10,5€
With beetroot tartare	
Classic ceviche	18,5€
With corvina and tiger's milk	
Master's guacamole	10,5€
With feta chips, pico de gallo and totopos	

DISHES TO SHARE AND FIGHT OVER THE LAST

Bravas o96	9€
Puff pastry potatoes, brava sauce and alioli	
Citric love squid	17,5€
With lemon alioli	
Grandma's beef cheek croquettes	10€
With chile ancho	
Supreme soviet salad	11,5€
With prawns	
"Soft shell crab" taco Cabo's style	15€
Avocado, tatemado chili sauce	
Our Iberian ham 100% bellota	28€
Hand cut. With picos	
Bósforo's Pide our Turkish pizza	16,5€
Turkish bread, stuffed with a mixture of meats, spices and mozzarella	

THE 4 MAGNIFICENT. OUR RICE (minimum for two people, price per person)

Senyoret, in traditional oven	24€
"A la llauna" with Mallorcan prawns and cuttlefish	
Veggie romesco paella	21€
With romesco sauce of chile pasilla	
"Well kept secret" paella	22€
Iberian "Secreto", chicken and vegetables	
Squid fideuá with sobrasada surprise	23€
With thin pasta	

FROM DE GRILL AND THE GRILLER

Fish from the market with a taste of the sea and the countryside	55€/Kg
Whole with fried garlic and ginger	
Happily truffled entrecote	25€
With foie and truffle sauce	
Free-range pallarda chicken	19€
To ginger-coriander, with avocado&mango	
Beef chop O96 "Sea, wind & fire"	72€/kg
Simmental beef. Dry-age 25 days	
Beef chop O96 Premium	90€/kg
Rubia Gallega. Dry-age 35 days	

THE TEMPTATION OF OUR AND ONLY OUR BURGERS

Boss burger O96...It better be tasty!	19€
Rubia gallega with bacon, cheddar and deluxe sauce	
The shrimp one of O96	19€
With avocado and chipotle sauce	

SIDE DISHES AND SAUCES

French fries	5€
Green salad	7€
Grilled vegetables with dressing	8€
Selection of the day	
Chimichurri sauce	3€
Green cabo sauce	3€
Avocado, spinach, coriander	
Roasted jalapeño pepper sauce	3€
Smoked chili aioli	3€
Bread basket	7,5€
Bread, olives and roasted jalapeño aioli	

AND TO FINISH "THE SWEET AUCTION"

Our flan with a white chocolate touch	7€
Mango and passion fruit	
Lemon kiss cheesecake	7,5€
With lemon peel jam	
Sweet temptation of red fruits and refreshing vanilla	7€
With rhubarb	
Selection of our "wildly" handmade ice creams	
Vanilla, chocolate, lemon, coconut or cucumber sorbet	5€
Avocado ice cream	6€

If you have any type of food intolerance or allergy, please ask the waiter.

ESPUMOSOS / SPARKLING / FUNKELND

A.O.C CHAMPAGNE

Canard Duchene Cuvee Leonie Brut/ Canard Duchen 61€
(Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)

Pol Roger Reserva Brut/Pol Roger 86€
(Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)

Canard Duchene Cuvee Leonie Rosé / Canard Duchen 75€
(Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)

Billecart- Salmon Brut Rosé/ Billecart-Salmon 148€
(Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)

Dom Perignon Vintage 2012/ Moët & Chandon 321€
(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/ Canals&Canals 5,5€ † 32€
(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. MALLORCA¹

EL Columpio Rose2022/ Tianna Negra 5,50€† 27€
(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, Prensall 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€
(Prensall Blanc)

Galdent 2020/Can Majoral 42€
(Viognier)

V.T CASTILLA LA MANCHA

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

D.O PENEDES

Parés Baltà 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 Izaguirre 2022/Gorka Izaguirre 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

Mortitx 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€
Licuadaos 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€