

MARAVILLAS CRUDAS PARA LOS VALIENTES DE SABOR

Ceviche vegano de colimanzana	13,5€
Con ají, boniato y maíz	
Taco crujiente de atún estilo surfista	13€
Con salsa chipotle y huevas de trucha	
Tartar de vaca feliz	17,5€
A la manera tradicional	
Ensalada de hinojo bailarín con apio, pera y avellanas	13€
Con vinagreta Dijon, eneldo y miel	
Gazpacho de la cereza loca	10,5€
Con tartar de remolacha y sorbete de pepino	
El clásico del ceviche	18,5€
De corvina con leche de tigre	
Guacamole del maestro	10,5€
Con queso feta, pico de gallo y topos	

PLATILLOS PARA COMPARTIR Y PELEARSE POR EL ÚLTIMO

Bravas o96	9€
Patatas hojaldradas, salsa brava y alioli	
Calamares citric love	17,5€
Rebozados con alioli de piel de limón confitado	
Croquetas de carrillera de la abuela	10€
Con chile ancho	
Ensaladilla Soviet suprema	11,5€
De gambas acompañada con picos	
Taco de "soft shell crab" estilo Cabo	15€
Aguacate y salsa de chile tatemado	
Nuestro jamón de siempre ibérico 100% bellota	28€
Cortado a mano. Con picos	
Pide del Bósforo "Pizza Turca"	16,5€
Pan plano relleno de mezcla de carnes, cebolla enchilada y queso feta	

LOS 4 MAGNÍFICOS, NUESTROS ARROCES (mínimo 2 personas, precio por persona)

Senyoret en honor a la tradición	24€
A la llauna con gamba mallorquina y sepia	
Paella veggie romesco	21€
Con salsa romesco con chile pasilla	
Paella del secreto bien guardado	23€
De secreto ibérico, pollo, butifarrón y verduras	
Fideuá de calamar con sorpresa de sobrasada	22€
De fideo fino	

DE LA BRASA Y EL BRASERO

Pescado de lonja con sabor a mar	55€/Kg
Entero, con fritada de ajo y jengibre	
Entrecote felizmente trufado	25€
Con salsa de foie y trufa	
Pallarda de pollo campero	19€
Al ginger-cilantro, con aguacate y mango	
Chuleta O96, "Sea, wind & fire"	72€/kg
De vaca Simmental madurada 25 días	
Chuleta O96 Premium	90€/kg
De Rubia Gallega madurada 35 días	

LA TENTACIÓN DE NUESTRAS Y SOLO NUESTRAS HAMBURGUESAS

Hamburguesa del jefe O96...¡Más vale que esté rica rical!	19€
Con bacon, cheddar y salsa deluxe	
La camarona de O96	19€
Con chipotle y avocado	

GUARNICIONES Y SALSAS

Patatas fritas	5€
Ensalada verde	7€
Verduras al grill con su aliño	8€
Selección del día	
Salsa chimichurri	3€
Salsa verde cabo	3€
Aguacate, espinacas y cilantro	
Salsa de jalapeño tatemado	3€
Alioli de chile ahumado	3€
Cesta de pan	7,5€
Pan, olivas y alioli de jalapeño tatemado	

Y PARA TERMINAR "EL DULCE REMATE"

Nuestro flan con toque chocolatero blanco	7€
Mango y fruta de la pasión	
Tarta de queso	7,5€
Con mermelada de limón	
Dulce tentación de frutos rojos y refrescante de vainilla	7€
Con ruibarbo	
Selección de nuestros helados "rabiosamente" artesanales	5€
Vainilla, chocolate, limón, coco y sorbete de pepino	
Helado de aguacate	6€

Si tiene algún tipo de intolerancia o alergia alimentaria, por favor, consulte con el camarero.

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 Rosé/ 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. MALLORCA¹****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 Banc, Prensals Blanc, Chardonnay)

D.O PLA DE LLEVANT

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

T.G 2022 F.B/Toni Gelibert 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€
(Prensals 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		D.O RIBERA DEL DUERO	
Columpio 2022/Tianna Nergro	5,5€ † 32€	Cepa 21 2020/Cepa 21	34€
(Manto negro, Merlot, Syrah, Callet, Cabernet)		(Tinto Fino)	
V.T MALLORCA		Camino de la Torre 2020/	64€
SonP 2018/Es Fangar	29€	Viticultores La Puebla	
(Merlot, Cabernet Sauvignon, Manto Negro)		(Tempranillo)	
Sio 2020/Ribas	41€	Malleolus De Sanchomartin 2019/	174€
(Manto Negro, Syrah, Gorgollasa)		Emilio Moro	
Butxet 2020/Bodegas Butxet	28€	(Tinto fino)	
(Cabernet Sauvignon)		D.O.Q PRIORAT	
Ses Marjades 2016/Es Verger	46€	Ferrer Bobet/Ferrer Bobet	52€
(Manto Negro)		(Cariñena, Syrah, Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon)	
D.O.C.A RIOJA		D.O CAMPOS DE BORJA	
7 Parcelas 2020/Ondarre	4€† 27€	Zharis 2019/Borsao	32€
(Tempranillo, Mazuelo)		(Syrah)	
Viña Real Crianza 2019/Viña Real	27€	D.O BIERZO	
(Tempranillo, Garnacha Tinta, Graciano, Mazuelo)		Cepas Viejas 2019/Dominio de Tares	34€
Finca la oración 2020/Hacienda Grimón	32€	(Mencia)	
(Tempranillo)		D.O RIBERA DEL GUADIANA	
Viña Ardanza Reserva 2015/La Rioja Alta	58€	Mastines 2015/Balancines	47€
(Tempranillo, Garnacha)		(Garnacha Salvaje)	
		I.G.P VALDEJÓN	
		Microcósmico 2021/Frontonio	31€
		(Garnacha)	

DULCES Y GENEROSOS/ SWEET & FORTIFIED/ SÜSS UND GESTÄRKT

V.T CASTILLA		Fino Jarana/Lustau	6€ †
Mortix dolç de gel/Mortix	6€ †	(Palomino)	
(Malvasía)		D.O PORTO	
D.O ALELLA		Oporto blanco Nieveport	5€ †
Dolç Mataro /Alta Alella	7€ †	(Malvasía, Viosinho, Godello)	
(Mataro)		Oporto Kople 10 años	7,5€ †
D.O JEREZ/SHERRY			
El Tresillo Amontillado/Emilio Hidalgo/	8€ †		
(Palomino)			

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€