

RAW BAR

Ostra Amelie N°3 Tabasco casero de jalapeños	6,9€ ud.
Tostadita de atún estilo surfista Chipotle y huevas de trucha	14€
Guacamole del maestro Con feta y pico de gallo	11,5€
Nuestro ceviche negro de corvina	18,5€
Ensalada de hinojo bailarín, apio, pera y avellanas Vinagreta de mostaza, eneldo y miel	13,5€
Gazpacho rojo de la cereza loca Tartar de remolacha y sorbete de pepino	11,5€

PLATILLOS PARA COMPARTIR
Y PELEARSE POR EL ÚLTIMO

Tempura de flor de calabacín con tinga de pollo	12€ 2ud.
Mejillones bouchot Con "Beurre blanc" de limón	14,5€
Berenjena al josper Laqueada	13€
Bravas O96 Hojaldradas, salsa brava y alioli	10€
Croquetas de carrillera de la abuela Con chile ancho	12€
Taco de canasta mexicano De costilla de cerdo y frijoles con salsa verde	15,5€
Nuestro jamón Ibérico 100% Bellota Con picos	26€
Pide del Bosforo "Pizza Turca" Con especias	18,5€
Cesta de pan Pan artesano, olivas y alioli de jalapeño tatemado	7,8€

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

Senyoret, en honor a la tradición A la llauna con gamba mallorquina y sepia	24€
De verduras Con salsa romesco	21€
Arroz del secreto bien guardado Secreto, pollo y alcachofas	23€
Fideuá de calamar con sorpresa de sobrasada Cigalas y sobrasada con fideo fino	25€

DE LA BRASA Y EL BRASERO

Pallarda de pollo campero Marinado con jengibre y cilantro y salsa chiliorio	19,5€
Codorniz especiada al cítrico	20,5€
Dados de solomillo de vaca "dry aged" Mole oaxaqueño y patata	29,5€
Chuletón O96 De vaca Simmental 30 días	72€
Hamburguesa del jefe O96 Bacon, cheddar y salsa deluxe	20€

PESCADO DEL DÍA

Rodaballo	55€/kg.
Lubina Entero, con ajo, jengibre y jalapeño	54€/kg.

GUARNICIONES Y SALSAS

Patatas fritas	6€
Ensalada verde	7€
Verduras al josper con su aliño Selección del día	8€
Salsa chimichurri	3,5€
Salsa de tomatito verde	3,5€
Alioli de jalapeño tatemado	3,5€
Salsa verde cabo	3,5€

Y PARA TERMINAR "EL DULCE REMATE"

Dulce de leche en baño de chocolate y canela	7,5€
Tentación de frutos rojos y refrescante vainilla Con ruibarbo	7,5€
Tarta cremosa de queso	8,5€
Surtido de helados y sorbetes 5,5€ 2 bolas Vainilla, chocolate, limón, coco y sorbete de pepino	

RAW BAR

Oyster Amelie Nº3 Home Made Jalapeño Tabasco	6,9€ 1u.
Crispy surfer style Tuna taco "Chipotle" and trout eggs	14€
Master's guacamole Feta cheese and "pico de Gallo"	11,5€
Croaker fish black ceviche	18,5€
Fennel salad, celery, pear, hazelnuts Mustard-dill-honey vinaigrette	13,5€
Crazy Red Cherry gazpacho Beetroot tartare and cucumber sorbet	11,5€

FROM GRILL

Chicken breast "pallarda" Marinated with ginger and coriander, "chilorio" sauce	19,5€
Quail Spice dressing and citrus	20,5€
Cube cut dray Aged beef tenderloin Oaxacan Mole & potatoes	29,5€
Ribeye O96 Simmental Cow, 30 days dry aged	72€
Galician cow burger O96 Bacon, cheddar and deluxe sauce	20€

DISHES TO SHARE AND FIGHT
OVER THE LAST

Zucchini blossom tempura with chicken tinga	12€ 2u.
Mussels bouchot Lemon "Beurre blanc"	14,5€
Eggplant lacquered in Jospier oven	13€
"Bravas" o96 Puff pastry, two sauces	10€
Grandma's beef cheek croquettes Pork cheek and chili "ancho"	12€
Mexican "Canasta" taco Pork rib, beans and green sauce	15,5€
Acorn serrano ham , "paleta 100% Ibérica	26€
With bread beaks	
Bosforo's Pide our Turkish pizza With spices	18,5€
Bread basket Artisan Bread, olives and jalapeño alioli	7,8€

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

Senyoret in tradicional oven A la llauna, with majorcan prawns and "sepia" squid	24€
Veggie romesco paella With romesco sauce	21€
"Well kept secret" paella Pork, chicken and artichokes	23€
Squid fideua with sobrasada surprise Crayfish and "sobrassada", with thin noodle	25€

CATCH OF THE DAY

Turbot	55€/kg.
See bass Whole, with garlic, ginger and jalapeño chili	54€/kg.

FITTINGS AND SAUCES

Fried potatoes	6€
Green salad	7€
Jospier roasted vegetables with dressing Selection of the day	8€
Chimichurri souce	3,5€
Green cherry tomato souce	3,5€
Jalapeño alioli	3,5€
Green Cabo souce	3,5€

AND TO FINISH "THE SWEET AUCTION"

Manjar fritters Caramel sauce and chocolate	7,5€
Cold red fruits soup Rhubarb and vanilla ice cream	7,5€
Cream cheese cake	8,5€
Ice cream and sorbets assortment 5,5€ 2balls Vanilla, chocolate, avocado, coconut, lemon and cucumber	

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

ROHER BAR

Ouster Amelie N°3 Hausgemachter Jalapeño Tabasco	6,9€ 1u.
Toast mit bluefin thunfisch "Chipotle" Chili und forelleneier	14€
Guacamole von maister Feta Käse und "pico de gallo"	11,5€
Croaker fisch schwarze ceviche	18,5€
Fenchel salat, sellerie, birne und haselnuss Senf-Dill-Honig Vinaigrette	13,5€
Kirschen gazpacho Rotebete tartar und gurken sorbet	11,5€

VORSPEISE ZUM TEILEN

Zucchini blumen mit hähnchen "tinga" gefüllt Im tempura	12€ 2u.
Miesmuscheln "bouchot" Zitronen "Beurre blanc"	14,5€
Aubergine von josper gegrillt Lackiert	13€
"Bravas" kartoffeln Blätterig, "scharfe sauce und alioli"	10€
Krokette Schweinebacke und chili "ancho"	12€
"Canasta" taco Schweinerippchen und Bohnen mit grüne sauce	15,5€
Eichel serrano schinken, paleta 100% ibérica Mit Brotkeks	26€
Pide, hackfleisch türkische pizza Mit Gewürzen	18,5€

Brotkorb Handwerkerbrot, oliven und jalapeño "tatemado" alioli	7,8€
--	-------------

REIS UND FIDEUÁ

(für mindestens 2 Personen, Preis pro Person)

Senyoret A la llauna", mit mallorquinischen Garnellen und "sepia" tintenfisch"	24€
Vegetarisch Mit romesco sauce	21€
Von der erde Schweinefleisch, huhn und artischocke	23€
Schwarze fideuá Kaisergranat und "sobrassada" mit dünn nudel	25€

Bitte, Wenn Sie eine Intoleranz haben, fragen Sie den Kellner.

AUS DER GLUT

Hühnerbrust "pallarda" Ingwer und Koriander mariniert und chilorio sauce	19,5€
Wachtel Gewürz-zitrus marinade	20,5€
Rinderfiletwürfel "dry aged" Mole von Oaxaca und kartoffel	29,5€
Rindersteak Simmental Kuh, 30 tages "dry aged"	72€
Rinder hamburger Galizische Kuh, speck, cheddar käse und deluxe sauce	20€

DER FANG DES TAGES

Steinbutt	55€/kg.
Wolfbarsch Ganze fisch, mit knoblauch, ingwer und jalapeño	54€/kg.

GARNISON UND SAUCE

Pommes	6€
Grüne salat	7€
Gegrillte gemüse aus den josper, mit dressing Auswahl des Tages	8€
Chimichurri sauce	3,5€
Grüne kirsche tomaten sauce	3,5€
Jalapeño alioli	3,5€
Grüne Cabo sauce	3,5€

SÜSSER TEIL

Manjar krapfen Karamell sauce und schokolade	7,5€
Kalte rote fruchtessuppe Mit rhabarber und vanilla eis	7,5€
Cremiger käsekuchen	8,5€
Eis und sorbetsortiment Vanilla, schokolade, cocosnuss, zitrone und gurke sorbet	5,5€ 2kugeln

ESPUMOSOS / SPARKLING / FUNKELND

D.O CAVA

Chamcalet Brut 5,25€ † 21€
Mas Olive (Macabeo, Xarel·lo y Parellada)

Marta Passio Rva Rosé (eco) 26€
Ramon Canals (Xarel·lo, Macabeo, Parellada y Garnacha)

CLASSIC PENEDÉS

Petit Albet Reserva (eco) 22€
Albet i Noya (Xarel·lo, Macabeo, Parellada)

CORPINNAT

Imperial (eco) 39€
Gramona (Chardonnay, Macabeo y Xarel·lo)

CHAMPAGNE

BLANCOS

Grande Réserve Brut 10€ † 40€
Domaine Jean de Villaré (Meunier, Chardonnay)

Brut Tradition Grand Cru 45€
Coutier (Pinot Noir, Chardonnay)

Brut Reserve 71€
Pol Roger (Pinot Noir, Meunier, Chardonnay)

Henriot Brut Blanc de Blancs 85€
Champagne Maisons & Domaines Henriot (Chardonnay)

Cuvée Stanislas Magnum 2008 Blanc de Blancs Thienot 345€
Thienot (Chardonnay)

Dom Perignon 2012 290€
Moët & Chandon (Pinot Noir, Chardonnay)

Dom Perignon 2010 930€
Moët & Chandon (Magnum Pinot Noir, Chardonnay)

ROSADOS

Brut Tradition Grand Cru Rose 54€
Coutier (Chardonnay, Pinot Noir)

Henriot Brut Rose 83€
Champagne Maisons & Domaines Henriot (Pinot Noir, Chardonnay, Meunier)

Brut Rosé 115€
Billecart-Salmon (.Pinot Noir, Meunier, Chardonnay)

ROSADOS / ROSE

BIERZO

Armas de Guerra 5,25€ † 21€
Vinos Guerra (Mencia)

I.G.P. MALLORCA

AVA 29€
AVA (Mantonegro, Merlot y Callet)

NAVARRA

Hacienda Arinzano Rosé 21€
Propiedad Arinzano (Tempranillo)

PROVENZA

Cuvée «Magali» (eco) 9,5€ † 38€
Figuière (Syrah, Cinsault, Garnacha, Cabernet Sauvignon)

Cuvée «Magali» Magnum (eco) 43€
Figuière (Syrah, Cinsault, Garnacha, Cabernet Sauvignon)

Cuvée «Magali» Jeroboam (eco) 110€
Figuière (Syrah, Cinsault, Garnacha, Cabernet Sauvignon)

Cuvée «Magali» Matusalem (eco) 230€
Figuière (Syrah, Cinsault, Garnacha, Cabernet Sauvignon)

Premiere de Figuiere (eco) 24€
Figuière (Cinsault, Grenache, Mourvedre)

Confidentielle (eco) 44€
Figuière (Mouvèdre, Cinsault, Grenache)

BLANCO / WHITE / WEISSWEIN

MALLORCA

AVA Blanc (eco) 29€
AVA Vi (Prensal Blanc, Chardonnay)

BO 65 Sauvignon Blanc (eco) 33€
BO 65 (Sauvignon blanc)

Giró Ros 24€
Mortitx (Giró Ros)

A Punt (eco) 5,75€ † 23€
Can Majoral (Prensal, Riesling, Giro, Viognier)

Stairway to Heaven 32€
Castell Miquel (Sauvignon Blanc)

Tomir 15º (eco) 31€
Binivista (Sauvignon Blanc, Viognier)

PLA DE LLEVANT

Chardonnay (eco) 33€
Toni Gelabert (Chardonnay)

Sa Fita (eco) 26€
Es Fangar (Chardonnay, Prensal, Muscat)

RUEDA

Montespina 5,25€ † 21€
Avelino Vegas (Verdejo)

Fenomenal 26€
Angel Lorenzo Cachazo (Sauvignon Blanc)

Campo Eliseo 39€
Bodega Campo Eliseo - Michel Rolland & François Lurton (Verdejo)

RÍAS BAIXAS

Manuel d'Amaro 5,5€ † 22€
Manuel d'Amaro (Albariño)

Envidiacochina 43€
Eladio piñeiro - Rural Wines - Biodinámico (Albariño)

Envidiacochina Magnum 95€
Eladio piñeiro - Rural Wines - Biodinámico (Albariño)

VALDEORRAS

Valdesil 27€
Valdesil (Sobre lías Godello)

PENEDÉS

Cosmic (eco) 26€
Parés Baltà (Xarel·lo, Sauvignon Blanc)

CHABLIS

William Fevre 35€
Domaine William Fevre (Chardonnay)

1er Cru Montmains 67€
Domaine William Fevre (Chardonnay)

LOIRE

Sancerre Cuvee Flores (eco) 36€
Vincent Pinard (Sauvignon Blanc)

VENETO

Pinot Grigio 29€
Cecchetto (Pinot Grigio)

LUGANA

Lugana Mandolara 23€
Le Morette (Turbiana)

MARLBOROUGH

Konrad 23€
Konrad Wines (Sauvignon blanc)

VINO TINTO / RED / ROTWEIN

PLA I LLEVANT

Randa 157^º 37€
Binivista (Pinot Noir)

MALLORCA

Projecte Terra (eco) 5,75€ † 23€
Karretània (Mantonegro)

8 Vents 28€
Atlan & Artisan (Merlot, Cabernet Sauvignon, Manto Negro, Callet)

Pecat 24€
Celler Canyelles i Batle (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)

Gorgollassa-Callet 24€
Mortitx (Gorgollassa, Callet)

Premier Vin (eco) 47€
Son mayol (Merlot, Cabernet 2018)

RIOJA

Real de Leston Crianza 5,75€ † 23€
Hacienda grimon (Tempranillo, Graciano)

Selección Reserva 33€
Izadi (Tempranillo, Graciano)

Camino de la traición 40€
Viticultores de Lapuebla (Tempranillo)

RIBERA DEL DUERO

Tamiz 5,25€ † 21€
Teófilo Reyes (Tempranillo)

Carmelo Rodero Reserva 40€
Carmelo Rodero (Tempranillo, Cabernet Sauvignon)

Figuro 12 21€
Figuro (Tempranillo)

Tinus 253€
Figuro (Tempranillo)

Único reserva especial 2021 600€
Vega Sicilia (Tinta fina, Cabernet Sauvignon, Malbec)

PRIORAT

Els Pics 38€
Mas Alta (Garnacha, Cariñena, Merlot, Syrah)

CASTILLA Y LEÓN

Pago Valdebellón 99€
Abadía Retuerta (Cabernet Sauvignon)

Pago Valdebellón Magnum 180€
Abadía Retuerta (Cabernet Sauvignon)

BIERZO

Kolor 37€
Okuda & Raúl Perez (Mencia)

COSTERS DEL SEGRE

Ciclic 35€
Lagravera (Garnacha)

TIERRA DE MURCIA

Machoman 33€
Casa Rojo (Monastrell)

TOSCANA

Brunello di Montalcino 53€
Villa Poggio Salvi (Sangiovese)

BORGOÑA

Bourgogne Hautes Cotes de Nuits 31€
Domaine Antonin Guyon (Pinot Noir)

Mercurey-Sazenay 1er Cru 69€
Domaine Génot Boulanger (Pinot Noir)

BURDEOS

Chateau Rouget 89€
Chateau Rouget (Merlot, Cabernet Franc)

MÉXICO

3V 40€
Casa Madero (Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo)

DULCES Y GENEROSOS/ SWEET & FORTIFIED/ SÜSS UND GESTÄRKT

MALLORCA

Mortitx dolç de gel 7,5€ † 30€
(Moscatel, Riesling)

JEREZ

Sánchez Romate Duquesa 8€ † 32€
(Pedro Ximenez)

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

Agua sin gas / con gas 350ml	3,5€
Agua sin Gas / con gas 700ml	4,75€
Refrescos	3,5€
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta naranja o Fanta limón	
Nestea Maracuya	4,25€
Aquarius	4,25€
Limón o naranja	
Trinaranjus	4,25€
Mare Rosso Bitter	4,25€
Royal Bliss Tonic	3,5€
Tonic, Berry, Ginger Ale o Soda	
Tónica Schweppes	3,5€
Original, Zero o Pimienta Rosa	
Tónica Fever Tree	3,5€
Ginger Beer Fever Tree	3,5€
Zumos	4,5€
Piña, tomate, naranja o melocotón	

CERVEZA / BEER / BIER

Caña 0,30cl Estrella Damm	2,6€
Caña 0,50cl Estrella Damm	4,75€
Estrella Damm 0,33cl	2,8€
Voll – Damm Doble Malt 0,33cl	3,5€
Damm Lemon 0,33cl	2,8€
Complot Ipa 0,33cl	3,5€
Free Damm 0,33cl	2,8€
Rosa Blanca 0,33cl	3,5€
Franziskaner Weissbier	6,5€
Franziskaner Weissbier 0,0	6,5€

**NUESTRAS SANGRIAS CON ALEGRÍA
/ OUR JOY-FILLED SANGRIAS**

Sangría de verano blanca	12€ 0,5L	21€ 1L
<i>Sangria with white wine</i>		
Sangría tintorera	12€ 0,5L	21€ 1L
<i>Sangria with red wine</i>		
Sangría burbujeante	12€ 0,5L	21€ 1L
<i>Sangria with cava</i>		

APERITIVO / VERMOUTH / WERMUT

Amaro Montenegro	6,5€
Canonita	6,5€
Averna	6,5€
Cynar	6,5€
Cinzano 1757	7,5€
Punt e Mes	6,5€
Lillet Blanc	6,5€
Noilly Prat	6,5€
Martini Riserva Rubino	6,5€
Martini Riserva Ambratto	6,5€
Martini Riserva Bitter	6,5€

LICORES / LIQUEURS / XX (30/6ML)

Green Chartreuse	4€ 8€
Italicus	4€ 8€
Benedictine	4€ 8€
Drambuie	4€ 8€
Baileys	3,25€ 6,5€
Cointreau	3,25€ 6,5€
Frangelico	3,25€ 6,5€
Tia María	3,25€ 6,5€
Kalhua	3,25€ 6,5€
Fernet Branca	3,25€ 6,5€
Aperol	3,75€ 7€
Campari	3,75€ 7€
St. Germain	3,25€ 6,5€
Pacharán Baynes	3,25€ 6,5€
Jägermeister	3,25€ 6,5€
Sambuca	3,25€ 6,5€
Disarono	3,25€ 6,5€
Hierbas Mallorquinas	3,25€ 6,5€
Palo	3,25€ 6,5€
Limoncello Villa Massa	3,25€ 6,5€
Grappa Nonino Chardonnay	4,25€ 8,5€
Orujo Blanco El afilador	3,25€ 6,5€
Orujo de hierbas	3,25€ 6,5€

GIN (60ML)

Martin Millers	11,5€
Citadelle	11,5€
Tanqueray	9,5€
Tanqueray Ten	11,5€
Tanqueray Rangpur	11,5€
The London Nº 1	11,5€
Brockmans	11,5€
G-Vine	14,5€
Hendricks	12,5€
Monkey 47	15€
Bulldog	11,5€
Gin Mare	12,5€
Bombay Sapphire	10,5€
Roku	12,5€
Seagram's	9,5€
Beefeater	9,5€
Puerto de Indias	9,5€
Xoriguer	9,5€
Maior Gin	10,5€
Cabraboc	10,5€
Servicio Tonica premium extra	+1,75€

(Servidos con tónica Schweppes Pimienta Rosa y Tónica Fever Three /served with Schweppes Pink Pepper and Fever Three Tonic)

WHISKY (30 / 60ML)**SCOTH**

Glenrothes 10 years	6,75€	13,5€
Glenmorangie 10 years	6,75€	13,5€
Macallan 12 years	7,25€	15,5€
Red Label	5,25€	10,5€
Black Label	7,25€	15,5€
Lagavullin 16 years	11,5€	23€
Chivas	6,75€	13,5€
J&B	5,25€	10,5€
Ballantines	5,25€	10,5€

IRISH

Jameson Caskmates	6,75€	13,5€
Jameson Black Barrel	6,75€	13,5€

RYE

Jack Daniel's Rye	6,75€	13,5€
Woodford Reserve	6,75€	13,5€

BOURBON

Bulleit	6,75€	13,5€
Jack Daniel's Single Barrel	6,75€	13,5€

JAPANESE

Hibiki	11,5€	23€
Yamazaki 12 years	11,5€	23€
Hakushu	11,5€	23€

VODKA (30 / 60ML)

Grey Goose	6,25€	12,5€
Belvedere	6,25€	12,5€
Beluga	7,75€	15,5€
Absolut	4,25€	8,5€
Zubrowka	6,25€	12,5€

+2€ refresco

RON (30 / 60ML)

Bacardi	4,25€	8,5€
Havana 3	4,25€	8,5€
Havana 7	4,25€	8,5€
Appleton State	4,25€	8,5€
Santa Teresa 1796	5,5€	11€
Brugal Añejo	4,25€	8,5€
Barcelo Añejo	4,25€	8,5€
Jungla	4,25€	8,5€
Plantation 3 stars	4,25€	8,5€
Plantation Pineapple	4,25€	8,5€
Zacapa 23	5,5€	11€
Zacapa XO	11,75€	23,5€
Amazonas	4,25€	8,5€

+2€ refresco

TEQUILA (30/60ML)

Don Julio Blanco	5,25€	10,5€
Don Julio Reposado	7,25€	14,5€
Herradura Plata blanco	5,25€	10,5€
Herradura Añejo	7,25€	14,5€
Patron Silver	7,25€	14,5€
Patron Reposado	7,25€	14,5€

BRANDY (30/60ML)

Gran Duque de Alba	4,75€	9,5€
Gran Duque de Alba Gran Reserva	7,75€	15,5€
Suau 25	7,75€	15,5€
Suau 50	10,75€	21,5€
Jaime I	7,75€	15,5€
Torres 10	7,75€	15,5€
Veterano	3,75€	6,5€

MEZCAL (30/60ML)

Mezcal Bruxo No 1 Barril	5€	8€
Mezcal Bruxo No 2 Barril	6€	12€
Mezcal Bruxo No3 Barril	7,75€	15€
Mezcal Derrumbes	5€	8€
Mezcal Sotol La Higuera	5€	8€

CALVADOS (30/60ML)

Papidoux V.S.O.P.	7,75€	15,5€
-------------------	-------	-------

COGNAC (30/60ML)

Courvoisier V.S.O.P.	7,75€	15,5€
Courvoisier Napoleón	12,5€	25€
Remy Martin V.S.O.P.	7,75€	15,5€

A SIP BY THE SEA?



¿Algo sorprendente quizás, con un toque de hielo para refrescarte? Hagamos *match* entre ese claro y azul Mediterráneo que tienes delante y uno de nuestros cócteles clarificados, frescos y puros como la brisa marina, preparados con arte por nuestro mixólogo de la isla.

¡Aquí tienes el menú, sumérgete!

Something surprising perhaps, with a touch of ice to cool you off? And let's match that clear blue Mediterranean sea before you with one of our clarified cocktails, fresh and clean like the ocean breeze, artfully prepared by our island mixologist.

Here's the menu, dive in!

APPETIZERS

Aperonita Spritz 10,5€
Canonita, Aperol, Peach cordial and Rose Prosecco

Citrus Hugo 10,5€
St. Germain, lime cordial, mint and top Prosecco

Tiki negroni 11,5€
Plantation pineapple, Martini riserva bitter, Martini riserva rubino, pineapple juice, clear lime, sugar syrup and coconut sponge

Bianco negroni 11,5€
Bitter bianco, Bombay gin, Lillet Blanc and Garibaldi Foam

Cuban negroni 12,5€
Banana rum, white chocolate, Martini riserva ambrato, chocolate bitter and orange bitter

Cheesecake negroni 12,5€
Puerto de Indias gin, vainilla Campari and cheesecake Martini Rubino

GIN

Breakfast fizz 13,5€
Roku gin, estillate coffee, green cardamon syrup and grapefruit bitter and Sonic (Soda & Tonic)

King of nut 13,5€
Bombay shapphire gin, sandalo milk, coconut cordial and Don Zoilo Fino sherry

London mule 13,5€
Tanqueray Rangpur gin, clear lime, lavender syrup and Ginger beer

Pop cherry 12,5€
Brockmans gin, Martini Riserva Ambrato and Heering Cherry

MEXICAN COCKTAIL

Mid week 13,5€
Herradura añejo infused tomato, humo (chilli chipolte liquer), beer reduction and crispy tomato peel

El bandolero 13,5€
Mezcal, watermelon, grapes water and grapefruit CO₂

Beach tex 14,5€
Herradura plata, maracuya puree, St. Germain, Don Zoilo Fino Sherry and Prosecco

Funghi 12,5€
Mezcal, Amaro, white wine and shitake cordial

RUM

Guava sense 13,5€
Plantation 3 stars, Duque de Alba, guava syrup, passion fruit puree and coconut milk

Rum comes sweet 14,5€
Rum Dos Maderas PX, apple syrup, banana puree, maple syrup and sesame oil

Crazy colada 14,5€
Plantation pineapple, Don Zoilo amontillado, clear lime, almond syrup, coconut puree, pineapple juice and coconut milk

Carbonated O96 mojito 13,5€
Bacardi rum, lime & mint cordial, nitro CO₂ lime and mint foam

VODKA

Jerez Martini 14,5€
Vodka & Don Zoilo PX, kalhua, vainilla, caramel souce, cold brew coffee and Ferrero & Palo Cortado foam souflé

Vodka wine 13,5€
Grey Goose, honey syrup, midori, pineapple juice, Albariño and black lemon oil

We're crazy 14,5€
Grey Goose, white chocolate, tomato water, guava, wasabi and sweet wine

Lassi 12,5€
Grey Goose, almond syrup, Pandan, rhubarb yogurth and blue cotton candy

WHISKEY

Radicci 14,5€
Jack Daniel's single barrel, clear salted yuzu, green cardamom soda and Marzipan

Irish Pandan 14,5€
Macallan 12, Pandan syrup, homemade summer tonic (watermelon) and coloured Lyche gely gel

Roasted black 14,5€
J. Walker black, roasted coconut, lavender syrup and ginger beer

O96 Cubata 14,5€
Mediterranean whiskey, Don Zoilo PX, Amaro reduction, shrub apple & vainilla and cola homemade

NON ALCOHOLIC

Passion Martini 10,5€
Oranje juice, passion fruit puree, pineapple juice and hard foam

The green 10,5€
Honey water, pineapple juice, fresh lime and fresh kiwi

Blossom 11,5€
White chocolate, cold brew coffee, vainilla and blue chocolate air