



By the Sea

- Ginebra Brockmans y Bombay Sapphire, ginger beer, lima, frambuesa y Chuncho bitter
- *Brockmans and Bombay Sapphire gin, ginger beer, lime, raspberry and Chuncho bitter*

Summer Love

- Ron Bacardi blanco y especiado, Passoa, mango, piña, vainilla y lima
- *Bacardi white and spiced rum, Passoa, mango, pineapple, vanilla and lime*

Greender

- Gin Bombay Sapphire, Domain de Cantón, yuzu, albahaca y pepino
- *Bombay Sapphire gin, Domaine de Cantón, yuzu, basil and cucumber*

Kate Moss

- Vodka vainilla, limoncello, fruta de la pasión, mandarina y prosecco
- *Vanilla vodka, limoncello, passion fruit, mandarin and prosecco*

Campari Sunset

- Campari, licor de frutas exóticas y zumo de naranja
- *Campari, exotic fruit liquor and orange juice*

Tulum

- Tequila, soda de pomelo, limón y sal de tajín
- *Tequila, grapefruit soda, lemon and Tajín salt*

FRESHLY MADE

12

Whispering Wind

- Soda, miel de jengibre, pepino, hierbabuena y lima
- *Soda, ginger honey, cucumber, mint and lime*

Paradise Frozen

- Fruta de la pasión, mango, banana y piña
- *Passion fruit, mango, banana and pineapple*

CLASSICS

14

Aperol Spritz

Caipirinha

Espresso Martini

Hugo

Margarita

Strawberry Daiquiri

Mojito

clásico, fresas, fruta de la pasión
classic, strawberries, passion fruit

Moscow Mule

Piña Colada

Bloody Mary

Old Fashioned

Negroni

SOCIAL

- Ostras Thierry 2u.**  10
- Tradicionales
 - *Traditional oysters*
- Tuna Tataki**   22
- Tataki de atún rojo con salmorejo
 - *Red Tuna tataki with 'salmorejo'*
- Sal y Mar**   14
- Salmorejo con tierra de queso, salmorejo de tomate y aguacate, crujientes de jamón y puntos de ajo negro
 - *'Salmorejo' with tomato and avocado 'salmorejo', cheese crumble, crunchy Iberian ham and black garlic notes*
- Croquetas 8u.**   18
- De jamón ibérico / Iberian ham
- Calamar frito**    17
- Con mayonesa de pimientos de piquillo
 - *Fried calamari with 'piquillo' peppers mayo*
- Gambas al ajillo**  18
- Sizzling garlic prawns
- Tartar de solomillo**    23
- Solomillo de ternera angus americano, mostaza antigua, yema de huevo, salsa de ostras, cebolla morada y sal en escamas
 - *American Angus sirloin steak tartar, old style mustard, egg yolk, oyster sauce, red onion and salt flakes*
- Selección de tartar** 32
- Atún, corvina, pez-mantequilla y salmón
 - *Tartar selection: Tuna, 'corvina', butter-fish and salmon*

► Cesta de pan 5€

► Bread basket 5€

PASTA

- Enredado de solomillo**    25
- Linguine con puntas de solomillo, rúcula y tartufo
 - *Linguine with beef sirloin, rucula and truffle sauce*
- Cintas de bogavante** 29
- Parpadelle con bogavante, tomate detterino, albahaca fresca y aceite de oliva virge extra
 - *Parpadelle with lobster, datterino tomato, fresh basil and extra virgin olive oil*
- Falso rissoto**     22
- Rissoto verde de Orzo Pasta con espinacas, gorgonzola, pasas y piñones
 - *Spinach 'Orzo' risotto with gorgonzola, raisons and pine nuts*

SALADS

- Sweet Avocado**   19
- Boniato asado, aguacate, queso feta, semillas de calabaza, cebolla morada encurtida, bayas de goji, lechuga, almendras y vinagreta de mostaza antigua
 - *Baked sweet potato, avocado, feta cheese, pumpkin seeds, pickled red onion, goji berry, lettuce, almonds and mustard vinaigrette*
- Verde helada**    19
- Con albaricoque caramelizado, pasas, piñones, mozzarella de búfala, vinagreta de frutas de la pasión y helado de queso de cabra
 - *Canon salad with caramelized apricot, raisins, pine nuts, buffalo mozzarella, passion fruit vinaigrette and goat cheese ice-cream*
- De marisco**      23
- Carne de centollo y cangrejo, cola de bogavante, mezclum de brotes tiernos y salsa de curry mango
 - *Crab and Spider crab meat, Lobster tail, mixed sprouts and curry mango sauce*
- Popeye rosa**     17
- Espinaca y salmón con salsa de curry y mango
 - *Salmon and spinach salad with mango-curry sauce*

MAINS

Sea

Lubina   58/Kg.

- Con verduras al grill y patatas primor
- *Seabass with grilled vegetables and baby potatoes*

Gamba Roja de Sóller 8u.  PDM

- Al grill / *Grilled red prawns*

Cocción lenta de bacalao   28

- Con costra aioli y salteado de verduras de temporada
- *Slow cooked cod fish with aioli shavings and sautéed vegetables*

Bogavante Beurre Blanc    39

- Con guarnición de patata rústica y salsa marnier
- *Grilled lobster with rustic potatoes and manier sauce*

Pata de pulpo    29

- Al grill con puré de patata gallego y mayonesa de ajo negro
- *Grilled octopus with 'galician style' mash potato and black garlic mayo*

Farm

Solomillo de Angus   32

- 200g de ternera Angus con crema de batata atemperada
- *Angus sirloin steak with a warm sweet potato cream*

Chuletón Añejo Min 2pax   69/Kg.

- Madurado 30 días a la piedra, patatas primor y verduras al grill
- *30-day matured rib-eye steak, stone cooked with baby potatoes and grilled vegetables*

Carrillera ibérica   23

- Con untuoso de patatas
- *Iberian pulled pork with mashed potatoes*

Chateaubriand Min 2pax      32 p.p.

- Con salsa bearnesa y patatas baby fritas
- *With bearnaise sauce and fried baby potato*

MAINS

Lagarto de cerdo ibérico   24

- A baja temperatura con verduras baby, patatas primor salteadas con mantequilla y salsa romesco
- *Slow cooked Iberian pork 'lagarto' accompanied with butter-sautéed baby potatoes, vegetables and 'romesco' sauce*

- ▶ **Todos nuestros pescados son nacionales y las carnes rojas maduradas**
- ▶ *All our fish are national and our red meats are matured*

SIDES

Baby potato   8

- Con salsa romesco
- *With 'romesco' sauce*

Sweet potato  7

- Boniato frito
- *Fried sweet potato*

Patatas fritas / Fries  7

Cesta de pan / Bread basket  5

SWEET DREAMS

- Casa Cacao**    9
- Soufflé de Chocolate con caramelo, canela y jugo de cacao
 - *Chocolate soufflé with caramel, cinnamon and cacao*
- La Viña**    9
- Tarta de 4 quesos con pincelada de frutas del bosque
 - *Basque-style crustless cheesecake with mixed berries coulis*
- Variado de frutas** 9
- Dados de fruta fresca de temporada
 - *Cubes of seasonal fresh fruit*
- Pasión de rojo**   9
- Infusión de frutos rojos con helado de yogur búlgaro
 - *Red berries infusión with Bulgarian yoghurt ice-cream*
- Charca de chocolate blanco**   9
- Con helado de haba Tonka y frutos rojos
 - *White chocolate soup with Tonka bean ice-cream and red berries*
- Helados / Ice-cream**   4



Gluten
Gluten



Moluscos
Molluscs



Crustáceos
Crustaceans



Huevo
Egg



Soja
Soy



Cacahuete
Peanuts



Lácteo
Dairy



Altramucos
Lupins



Pescado
Fish



Sésamo
Sesame



Apio
Celery



Frutos cáscara
Nuts



Mostaza
Mustard



Sulfitos
Sulphites

CHAMPAGNE

Jean De Villaré Brut	16	75
Veuve Clicquot Brut		135
Veuve Clicquot Brut Magnum		310
Ruinart Blanc de Blancs		175
Dom Perignon Vintage		320
Dom Perignon Vintage Magnum		890
Louis Roederer Cristal Brut		475

CHAMPAGNE ROSÉ

Veuve Clicquot Brut Rosé		150
Laurent Perrier Rosé		195
Ruinart Rosé		250
Dom Perignon Rosé		650

ICE CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Rich		145
Veuve Clicquot Rich Rosé		185
Veuve Clicquot Rich Magnum		315

SPARKLING WINES

Prosecco Cinzano	8	45
Gramona Rosé	9	49

ROSÉ WINE

	 Copa	 0,75 l.	 1,5 l.	 3 l.
Larrosa Rioja Garnacha	6	29		
Binigrau Mallorca Mantonegro & Merlot		37		
Fradei Lombardy Pinot Grigio		39		
La Mule Rosé Côtes de Provence	7	39		
Aix Rosé Côtes de Provence Cabernet, Syrah, Garnacha		44	88	
Ribas Magnum Mallorca Manto Negro		79		
Whispering Angel Côtes de Provence Garnacha, Rolle & Cinsault	72	169	375	
Domaines Ott Côtes de Provence Garnacha, Cinsault & Syrah	82			

WHITE WINE



Taranis Rias Baixas Albariño	5	28
Tarima Mediterráneo Alicante Moscatel y Merseguera		31
La Tortuga Veloz Rueda Verdejo sobre lías	7	34
Petit Caus Penedés Xarello, Macabeo, Chardonnay y Chenin blanc		36
Atlan & Artisan Mosel Riesling		37
Ceccheto Delle Venezie Pinot Grigio		38
Paso a Paso Valencia Sauvignon Blanc		39
Sa Fita Mallorca Chardonnay		44
Sa cussa Antònia Mallorca Macabeu & Prensal		47
Torre des Canonge by Toni Gelabert Giró Blanc		53
Vacheron Sancerre Sauvignon Blanc		57
Campo Eliseo Rueda Verdejo		59
Cloudy Bay New Zealand Sauvignon Blanc	67	124
Abadía Retuerta "Le Domaine" León Sauvignon y Verdejo		75
Aigua De Llum Priorat Viognier, Garnacha, Moscatel, Macabeo, Escanyavella		109
William Fevre Chablis 1ER Cru Chardonnay		117
Chivite Colección 125 Rioja Chardonnay		119
Nin Ortiz Selma Priorat Chenin Blanc, Marsanne, Roussanne, Xarel'lo		129
Valdesil O Chao Valdeorras Godello		135

RED WINE



ZG Rioja Tempranillo & Garnacha	5,5	29
Ébano 6 Ribera del Duero Tinta fina	6	32
8 Vents V.T. Mallorca Merlot, Syrah, Tempranillo		34
Pétalos del Bierzo Bierzo Mencía		36
Golós by Miquel Gelabert-Mallorca Mantonegro, Callet, Fogoneu		46
Paraje Altamira Catena Zapata Argentina Malbec		48
Les Bruyers Ródano Syrah		51
Carmelo Rodero Reserva Ribera del Duero Tinta del país		53
Antonin Guyon Bourgogne Pinot Noir		69
Tr3smano Ribera Del Duero Tinta del País		75
Pintia Toro Tinta de Toro		110
Macan Rioja Tempranillo		140
Mauro Magnum Castilla y León Tempranillo & Syrah		149
Mas Alta Creu Alta Priorat Garnacha, Cariñena		189
Trasnocho Rioja Tempranillo		195
Valbuena 5 Años Vega Sicilia Tinta fina & Merlot		239
Flor De Pingus Ribera Del Duero Tinto fino		269
Artadi Viña El Pison Rioja Tempranillo		690

APERITIFS & LIQUORS

7

Martini - Campari - Fernet Branca
Averna - Amaretto - Baileys - Pernod
Jägermeister - Hierbas

VODKA

SKYY	8	110
Grey Goose - Belvedere	10	190

GIN

Tanqueray - Seagram's	8	125
Bombay Sapphire - Tanqueray Ten - Hendrick's	10	170
Gin Mare - Brockmans - G'vine	11	180
Monkey 47	12	180

RUM

Bacardi - Santa Teresa	8	130
Santa Teresa 1796 - Diplomático	10	180
Zacapa 23	15	180
Millonario	15	180

WHISKY

Johnnie Walker Red	8	125
Johnnie Walker Black - Jack Daniel's	10	160
The Glenrothes - Glemorangie	10	190
Macallan Amber - Oban 14	14	230
Hibiki Harmony	21	

COMPLEMENT LONG DRINK

- ▶ *Soft drinks & juices 3€*
- ▶ *Red Bull & premium tonic 4€*

TEQUILA

Don Julio silver o reposado	10	160
Patrón silver o reposado	12	195
Patrón Añejo	13	220
Patrón Café	9	125
Mezcal Montelobos	10	160

BRANDY

Cardenal Mendoza		8
Suau 15		9
Suau 25 - Hennessy V.S.		12

WATER & SOFT DRINKS

Agua Cabreiroá 0,5 L		3,5
Soft drinks & juices		3
Fever Tree		4,5
Red Bull		4,5

BEERS

Estrella Galica 0,25 cl		3
Estrella Galicia 0,50 cl		6
BrewDog Punk Ipa		6,5
Estrella Galicia Bottle		3,5
Estrella Galicia Sin		3,5
Coronita		7

COFFEE & TEA

Short		3,2
Large		4,5
Shakerato		6,5
Tea		4