



ENTRANTES

| | |
|--|-------|
| Ensalada de Quinoa, Aguacate, Mango con vinagreta de remolacha | 16.50 |
| Vitello Tonnato [ternera blanca con salsa de atún] y gremolata de naranja | 17.50 |
| Foie Gras "mi-cuit", con compota de manzana y cebolla confitada | 19.50 |
| Espárragos blancos, de temporada con salsa holandesa y polvo de jamón | 18.50 |
| Vieras asadas, con arroz cremoso al azafrán y espuma de cítricos | 21.50 |
| Papillotes de Gambas fritas, con carpaccio de piña, sorbete de "chili suave" | 19.50 |
| Raviolis de Bogavante, con salsa fina de coco al estilo Thai | 19.50 |
| Sopa de pescado de roca, al estilo bullabesa marsellesa | 19.50 |

DEL MAR

| | |
|---|-------|
| Pasta Linguini, con langostinos salteados y almejas al pesto de salicornia | 24.50 |
| Suprema de Merluza al horno, con muselina de patatas y guisantes al jerez | 28.50 |
| Filete de Lubina de mar, con ragú de verduras primaverales y espuma al hinojo | 32.50 |
| Bogavante [sin cáscara] salteado con mantequilla de lima, con risotto cremoso | 37.50 |
| Pescado Entero, asado al horno, verduras de temporada, para 2 pers. | 62.50 |

DE LA TIERRA

| | |
|---|-------|
| Magret de Pato asado, muselina de colinabo, salsa de naranja al balsámico | 26.50 |
| Suprema de Pintada rellena de foie al vino dulce con arroz cremoso de setas | 26.50 |
| Costillar de cordero asado, en costra de hierbas servido con gratén de patatas | 28.50 |
| Chuleta de Ternera Blanca, con puré de patata, trigueros y salsa de colmenillas | 31.50 |
| Chateaubriand [2 pers.] Salsa Bearnesa, verduras de temporada | 65.00 |
| Pan, Olivas, Alioli y tapita | 3.00 |

LOS POSTRES

| | |
|--|------|
| SORBETES de fruta fresca o HELADOS caseros | 7.50 |
| GRANIZADO DE COCO CON FRUTA DE LA PASION, cacahuets tostados y bizcocho al ron | 9.50 |
| FINA TARTA DE MANZANA TIBIA, canela, helado de vainilla, crema de caramelo | 9.50 |
| COPA MASCARPONE DE FRESAS MARINADAS con almíbar de albahaca | 9.50 |
| TARTA DE QUESO con vainilla, crumble de alfajor y helado de dulce de leche | 9.50 |
| CHOCOLATE Y AVELLANA en diferentes texturas | 9.50 |
| SABLE BRETON DE CACAO con ganache de haba tonka y chocolate con leche, crema helada de avellanas | 9.50 |

MENÚ GOURMET

| |
|--|
| Amuse-bouche – Pan, aioli y aceitunas |
| Foie Gras "mi-cuit" con compota de manzana y cebolla confitada |
| o |
| Ensalada de Quinoa, Aguacate, Mango vinagreta de remolacha |
| *** |
| Papillotes de Gambas fritas, con carpaccio de piña, sorbete de "chili suave" |
| o |
| Raviolis de Bogavante con salsa fina de coco al estilo Thai |
| *** |
| Suprema de Merluza al horno con muselina de patata y guisantes frescos al jerez |
| Magret De Pato Asado, muselina de colinabo, salsa de naranja al balsámico |
| *** |
| Postre de nuestra creación |

49.50 €

**2 entrantes para escoger
+ el plato de pescado o plato de carne
Postre del día**

MENÚ PETIT GOURMET

Amuse-bouche – Pan, aioli y aceitunas

Escoger del menú gourmet:

**1 entrante de los 4
+ el plato de pescado o el plato de carne
Postre del día**

39.50 €

MENÚ DEGUSTACIÓN

Menú compuesto de 6 platos

**Únicamente bajo pedido
con un día de anticipación**

Se servirá exclusivamente para
todos los comensales de la mesa

69.50 €

VINOS DE POSTRE

Servidos en catavino

| | |
|--|-------|
| VERITAS DOLÇ <i>Vino dulce de J. L. Ferrer</i> | 7.00 |
| PEDRO XIMÉNEZ CLASSIC <i>Fernando de Castilla</i> | 7.00 |
| Oporto <i>Reserva 10 años</i> | 9.00 |
| TOKAJ EDES SZAMORODNI <i>Hungría</i> | 9.00 |
| SAUTERNES <i>Bordeaux sweet white wine</i> | 9.00 |
| BRUT NATURE, <i>Copa de Cava</i> | 6.50 |
| CHAMPAGNE, <i>Copa</i> <i>Domaine Jean de Villaré</i> | 10.50 |

SI LO DESEA, EL CHEF TIENE DISPUESTOS UNOS PLATOS VEGETARIANOS

| | |
|---|-------|
| Sopa de verdura del día | 14.50 |
| Ensalada de Quinoa, Avocado y Mango | 16.50 |
| Rollos de primavera de verduras sobre un Carpaccio de piña | 16.50 |
| Risotto cremoso, con setas frescas de temporada y parmesano | 16.50 |
| Pasta Linguini con salsa pesto verde, espárragos y tomates cherry | 17.50 |

La mayoría de los postres y sorbetes son aptos al consumo para vegetarianos según el grado de cada persona



We have a special menu exclusively for children, please ask us.

Prices included 10 % taxes

APPETIZERS

| | |
|--|-------|
| Quinoa, Avocado, Mango salad, beet vinaigrette | 16.50 |
| Vitello Tonnato [white veal with tuna sauce] with orange gremolata | 17.50 |
| Duck foie-gras “Mi-Cuit” , apple compote, onion confit | 19.50 |
| White asparagus , seasonal, hollandaise sauce and crispy serrano ham | 18.50 |
| Scallops sautéed , creamy saffron rice and citrus foam | 21.50 |
| Fried prawns in papillote, pineapple carpaccio, sweet chili sorbet | 19.50 |
| Lobster raviolis , fine Thai coconut sauce | 19.50 |
| Rock fish soup , Marseillaise style bouillabaisse | 19.50 |

FISH

| | |
|---|-------|
| Linguine with prawns sauteed and clams in salicornia pesto | 24.50 |
| Baked hake supreme with potato mousseline and peas with sherry | 28.50 |
| Sea bass fillet , spring vegetable ragout, fennel foam | 32.50 |
| Fresh Lobster sauteed (unshelled), lime butter and creamy risotto | 37.50 |
| Market fish 1 kg for 2 people, baked, served with seasonal vegetables | 62.50 |

MEAT

| | |
|---|-------|
| Roast Duck magret , rutabaga mousseline, balsamic orange sauce | 26.50 |
| Guinea fowl supreme stuffed with foie , in sweet wine with creamy mushroom rice | 26.50 |
| Rack of lamb , roasted in a herb crust, served with potato gratin | 28.50 |
| Grilled Veal chop , with mashed potato green asparagus and morel sauce | 31.50 |
| Chateaubriand (2 Pers.), Béarnaise sauce, served with seasonal vegetables | 65.00 |
| Amuse-bouche, Bread, olives & aioli | 3.00 |

LES DESSERTS

| | |
|---|------|
| SORBETS de fruits ou GLACES maison | 7.50 |
| COCONUT GRANITÉ AUX FRUIT DE LA PASSION , cacahuètes grillées et génoise au rhum | 9.50 |
| FINE TARTE aux POMMES TIÈDE , cannelle, glace vanille, crème caramel | 9.50 |
| COUPE MASCARPONE DE FRAISES MARINÉES et sirop au basilic | 9.50 |
| CHEESE CAKE à la vanille, crumble d'alfajor et glace au caramel | 9.50 |
| SABLÉ BRETON AU CACAO , ganache de fève tonka et chocolat au lait, crème glacée à la noisette | 9.50 |

GOURMET MENU

Amuse bouche – Bread, aioli and olives

Duck foie-gras “Mi-Cuit”
apple compote, onion confit
or

Quinoa, Avocado & Mango salad
citrus vinaigrette

Fried Prawns in papillote,
pineapple Carpaccio, sweet chili sorbet
or

Lobster raviolis,
fine Thai coconut sauce

Baked hake supreme with potato
mousseline and fresh peas with sherryor

Roast Duck Magret,
rutabaga mousseline, balsamic orange sauce

Dessert
of the day from our Pastry Chef

49.50 €

Amuse bouche – Bread, aioli and olives

**choice of two entrance +
the fish plate + the meat plate
and Dessert**

PETIT GOURMET MENU

Amuse bouche – Bread, aioli and olives

from the gourmet menu choose:

**1 choice of entrance,
the fish plate or the meat plate
The Dessert** of the day from our pastry chef

39.50 €

DEGUSTATION MENU

**Six- courses menu
Only on order one day in advance**

All the Menus will be served exclusively
for all the guests of the table

69.50 €

DESSERT WINES

by Glass

| | |
|--|-------|
| VERITAS DOLÇ <i>Sweet wine de J. L. Ferrer</i> | 7.00 |
| PEDRO XIMÉNEZ CLASSIC <i>Fernando de Castilla</i> | 7.00 |
| Oporto <i>Reserva 10 años</i> | 9.00 |
| TOKAJ EDES SZAMORODNI <i>Hungria</i> | 9.00 |
| SAUTERNES <i>Bordeaux sweet white wine</i> | 9.00 |
| BRUT NATURE, <i>Copa de Cava</i> | 6.50 |
| CHAMPAGNE, <i>Copa</i> <i>Domaine Jean de Villaré</i> | 10.50 |

OUR CHEF WOULD BE PLEASED TO MAKE VEGETARIAN DISHES ON DEMAND

| | |
|---|-------|
| Daily vegetarian soup | 14.50 |
| Quinoa, Avocado and Mango salad | 16.50 |
| Vegetarian spring Rolls on Pineapple Carpaccio | 16.50 |
| Italian creamy Risotto with fresh Mushrooms and parmesan | 16.50 |
| Pasta Linguine with Pesto, green asparagus Cherry tomatoes, Kalamata black olives | 17.50 |

Most of the desserts and sorbets are suitable for the consumption of vegetarian according to the degree of each person



VORSPEISEN

| | |
|--|-------|
| Quinoa, Avocado & Mango Salat, Rüben-Vinaigrette | 16.50 |
| Vitello Tonnato (weißes Kalbfleisch mit Thunfischsauce) Orangengremolata | 17.50 |
| Entenstopfleber, Apfelkompott und Zwiebelconfit | 19.50 |
| Weißer Spargel, saisonal, Sauce Hollandaise und Serrano-Schinken-Pulver | 18.50 |
| Jakobsmuscheln, sautiert, , mit cremigem Safranreis und Zitrus Schaum | 21.50 |
| Garnelen in Papillote frittiert, Ananascarpaccio mit milder Chili-Sorbet | 19.50 |
| Hummerravioli, feine thailändische Kokosnusssauce | 18.50 |
| Mittelmeerfischsuppe' „Bouillabaisse“ | 19.50 |

FISCHGERICHTE

| | |
|--|-------|
| Linguine Nudeln mit sautierten Garnelen und Venusmuscheln mit Salicornia-Pesto | 24.50 |
| Gebackener Seehecht Supreme mit Kartoffelmousseline und Sherry-Erbesen | 28.50 |
| Wolfsbarschfilet, Frühlingsgemüseragout und Fenchelschaum | 32.50 |
| Hummer [ohne Schale] sautiert mit Limettenbutter, cremigtes Risotto | 37.50 |
| Gerösteter ganzer Fisch [1 kg, für 2 Personen] mit Gemüse der Saison | 62.50 |

FLEISCHGERICHTE

| | |
|---|-------|
| Gebratene Ente Magret, Steckrübenmousseline, Orangensauce mit Balsamico | 26.50 |
| Supreme Perlhuhn gefüllt mit Foie, in Süßwein mit cremigem Pilzreis | 26.50 |
| Lammrücken gebraten in einer Kräuterkruste, serviert mit Kartoffelgratin | 28.50 |
| Gegrilltes Kalbstotelett, Kartoffelpüree, grüner Spargel und Morchelsauce | 31.50 |
| Chateaubriand [2 Per] Sosse Béarnaise, Gemüse der Saison | 65.00 |
| Brot, Aioli, Oliven und Amuse Bouche | 3.00 |

DIE DESSERTS

| | |
|--|------|
| Hausgemacht FRÜCHTESORBET oder EIS | 7.50 |
| KOKOS GRANITA MIT MARACUJA, gerösteten Erdnüssen und Rumbiskuit | 9.50 |
| LAUWARMER APFELKUCHEN, Zimt, Vanilleeis, Karamellcreme | 9.50 |
| MASCARPONE CUP MIT MARINIERTEN ERDBEEREN und Basilikumsirup | 9.50 |
| KÄSEKUCHEN mit Vanille, Alfajor-Crumble und Karamelleis | 9.50 |
| BRETONISCHES SHORTBREAD MIT KAKAO, Ganache aus Tonkabohne und Milkschokolade, Haselnusseis | 9.50 |

MENÜ GOURMET

| |
|--|
| Amuse Bouche |
| Entenstopfleber, Apfelkompott und Zwiebelconfit oder Quinoa, Avocado & Mango Salat, Rüben-Vinaigrette |
| *** |
| Garnelen in Papillote frittiert, Ananascarpaccio mit mildem Chili-Sorbet oder Hummerravioli, feine thailändische Kokosnusssauce |
| *** |
| Wildbarschfilet, Frühlingsgemüseragout, Fenchelschaum oder Gebratene Ente Magret Steckrübenmousseline, Orangensauce mit Balsamico |
| *** |
| Dessert Kreation unseres Konditoren |
| 49.50 € |
| 2 Vorspeisen Ihrer Wahl, das Fisch-oder Fleischgericht + Dessert |

MENÜ PETIT GOURMET

Brot, Aioli, Oliven und Amuse Bouche

Aus dem Gourmet-Menü wählen:

**Sie eine Vorspeise,
Fischgericht oder Fleischericht
Und Dessert**

39.50 €

MENÜ DEGUSTATION

**Exklusiv auf Bestellung
einen Tag im Voraus**

Alle Menüs werden nur für alle Gäste
des Tisch serviert

69.50 €

DESSERTWEINE

Glasweise serviert

| | |
|--|-------|
| VERITAS DOLÇ <i>Sweet wine de J. L. Ferrer</i> | 7.00 |
| PEDRO XIMÉNEZ CLASSIC <i>Fernando de Castilla</i> | 7.00 |
| Oporto <i>Reserva 10 años</i> | 9.00 |
| TOKAJ EDES SZAMORODNI <i>Hungria</i> | 9.00 |
| SAUTERNES <i>Bordeaux sweet white wine</i> | 9.00 |
| BRUT NATURE, <i>Copa de Cava</i> | 6.50 |
| CHAMPAGNE, <i>Copa</i> <i>Domaine Jean de Villaré</i> | 10.50 |

WIR HABEN EINE AUSWAHL AN VEGETARISCHEN GERICHTEN, WENN SIE ES WÜNSCHEN

| | |
|---|-------|
| Gemüsesuppe des Tages | 14.50 |
| Quinoa, Avocado & Mango Salat | 16.50 |
| Gemüse Frühlingsrollen auf Ananas-Carpaccio | 16.50 |
| Italienisches cremiges Risotto mit Champignons und parmesan | 16.50 |
| Pasta Linguine mit Pesto, grüner Spargel, Kirschtomaten | 17.50 |

Die meisten Dessert und Sorbets sind für den Verzehr von Vegetariern geeignet, je nach dem Grad der Person



ENTRÉES

| | |
|---|-------|
| Salade de Quinoa, Avocat et Mangue, vinaigrette de betterave | 16.50 |
| Vitello Tonnato [Rôti de veau froid sauce aux thon] avec gremolata d'orange | 17.50 |
| Foie Gras mi-cuit, compote de pomme, oignons confits | 19.50 |
| Asperges blanches, de saison, sauce hollandaise et poudre de jambon serrano | 18.50 |
| Coquilles Saint Jacques poêlées, riz crémeux au safran et écume d'agrumes | 21.50 |
| Papillotes de Langoustines frites, carpaccio d'ananas, sorbet de chili doux | 19.50 |
| Raviolis au Homard, fine sauce Thaïlandaise au coco | 19.50 |
| Soupe de poisson, style bouillabaisse | 19.50 |

DE LA MER

| | |
|---|-------|
| Pâtes Linguine, sauté de crevettes et palourdes au pesto de salicorne | 24.50 |
| Pavé de Colin, cuit au four avec mousseline de pommes de terre et petit pois au Jerez | 28.50 |
| Filet de Loup de mer, ragout de légumes de printemps, écume de fenouil | 32.50 |
| Homard (sans carcasse) poêlé au beurre de citron vert, risotto crémeux | 37.50 |
| Poisson Entier de 1kg, rôti au four, légumes de saison, [pour 2 pers]. | 62.50 |

DE LA TERRE

| | |
|---|-------|
| Magret de canard rôti, mousseline de rutabaga, sauce à l'orange et balsamique | 26.50 |
| Suprême de Pintade farcie au foie gras et vin doux, riz cremeux aux champignons | 26.50 |
| Carré d'Agneau rôti en croûte d'herbes servi avec gratin de pommes de terre | 28.50 |
| Côte de Veau grillée, purée de pommes de terre, asperges vertes et sauce aux morilles | 31.50 |
| Chateaubriand Rôti, 2pers. Sauce Béarnaise, légumes de saison | 65.00 |
| Amuses Bouches & Pains, Aïoli, Olives | 3.00 |

LES DESSERTS

| | |
|---|------|
| Homemade FRUIT SORBETS or ICE CREAMS | 7.50 |
| COCONUT GRANITA WITH PASSION FRUIT, roasted peanuts and rum sponge cake | 9.50 |
| LUKEWARM APPLE PIE, cinnamon, vanilla ice cream, caramel sauce | 9.50 |
| MASCARPONE CUP WITH MARINATED STRAWBERRIES and basil syrup | 9.50 |
| CHEESE CAKE with vanilla, alfajor crumble and caramel ice cream | 9.50 |
| BRETON SHORTBREAD WITH COCOA, tonka bean and milk chocolate ganache, hazelnut ice cream | 9.50 |

MENU GOURMET

| |
|--|
| Amuse bouches – Pain, aioli et olives |
| Foie Gras mi-cuit, compote de pomme, oignons confits ou |
| Salade de Quinoa, Avocat et Mango vinaigrette de betterave |
| *** |
| Papillotes de Langoustines frites, carpaccio d'ananas, sorbet de chili doux ou |
| Raviolis au Homard, fine sauce Thaïlandaise au coco |
| *** |
| Pavé de Colin, cuit au four avec mousseline de pommes de terre et petit pois au Jerez ou |
| Magret De Canard Rôti, mousseline de rutabaga, sauce à l'orange et balsamique |
| *** |
| Dessert création de notre pâtissière |
| 49.50 € |

**2 entrée au choix, le plat de poisson
ou le plat de viande
le dessert du jour** de note pâtissière

PETIT MENU GOURMET

Amuse-bouche – Pain, olive et aioli

Choisir dans le menu gourmet:

**1 entrée au choix
+ le plat de poisson ou le plat de viande
le dessert du jour** de note pâtissière

39.50 €

MENU DÉGUSTATION

**Service de six plats
Uniquement sur commande
une journée à l'avance**

Tous les menus se servent exclusivement pour
tous les convives de la table

69.50 €

VINS DE DESSERT

Servis au verre

| | |
|--|-------|
| VERITAS DOLÇ <i>Vino dulce de J. L. Ferrer</i> | 7.00 |
| PEDRO XIMÉNEZ CLASSIC <i>Fernando de Castilla</i> | 7.00 |
| Oporto <i>Reserva 10 años</i> | 9.00 |
| TOKAJ EDES SZAMORODNI <i>Hungria</i> | 9.00 |
| SAUTERNES <i>Bordeaux sweet white wine</i> | 9.00 |
| BRUT NATURE, <i>Copa de Cava</i> | 6.50 |
| CHAMPAGNE, <i>Copa</i> <i>Domaine Jean de Villaré</i> | 10.50 |

NOUS PROPOSONS UNE SÉLECTION DE PLATS VÉGÉTARIENS SI VOUS LE DÉSIREZ

| | |
|--|-------|
| Soupe de légumes du jour | 14.50 |
| Salade de Quinoa, Avocat et Mangue | 16.50 |
| Rouleaux de printemps de légumes sur un carpaccio d'ananas | 16.50 |
| Risotto crémeux aux Champignons de saison au parmesan | 16.50 |
| Pâte Linguine au pesto, asperges vertes, tomates cerises | 17.50 |

La majorité des desserts et sorbets sont aptes à la consommation pour végétariens suivant le goût de chacun

Port Petit

MEDITERRANEAN CUISINE

Vinos Blancos

White Wines, Weissweine, Vins Blancs

Mallorca

| | | |
|--|-----------|-------|
| PETIT BLANC, Viña Querel, Chardonnay y Prensal | Copa 6,50 | 23.50 |
| ACOPINYAT-DALT TURÓ, Blanc de Negre | | 26.50 |
| CAPGIRÓ, CA'N MAJORAL, Giró Blanc 100%, Ecológico | | 31,00 |
| BODEGA CAN PICO, Malvasía | | 37,50 |
| FINCA SON RAVELL – ARMERO I ADROVER, 100% Viognier | | 43,00 |
| MANDIA VELL, Sauvignon Blanc 100%, Ecológico | | 55.00 |
| SOLALBA – CASTELL DEL SUD, chardonnay 100 % | | 59.50 |

Varias Regiones de España

| | | |
|---|------------------|-------|
| HERMANOS LURTON, Verdejo | Copa 6,50 | 26.50 |
| MENADE, Sauvignon 100 %, Ecológico | D.O.Rueda | 29.50 |
| EDUARDO PEÑA -TREIXADURA, Albariño, Godello y Lado | D.O.Ribeiro | 32.50 |
| MAS ESCORPI-GRAMONA, Chardonnay 100%, Demeter | D.O.Penedés | 32.50 |
| ARTIGAS – MAS, Garnacha blanca, Macabeo y Pedro Ximénez | D.O.Priorat | 54.00 |
| LE DOMAINE, Abadía Retuerta, Sauvignon Blanc 70% y Verdejo | D.O.Sardón Duero | 92.50 |

Vinos Rosados

D.O Pla i Llevant y Vi de la Terra Mallorca

| | | |
|--|-----------|-------|
| FLOR de CEREZO de VIÑA QUEREL, Cabernet y Merlot | Copa 6.50 | 24.50 |
| CA'N AXARTELL, método gravedad, Pinot Noir y Callet, Ecológico | | 30.00 |
| CASTELL MIQUEL "Owners Edition", Monastrell, Syrah y Tempranillo | | 39.50 |
| ANAVA, BODEGAS AVA, Mantonegro 100 % | | 41.50 |
| CLOS DE S'ALMUDAINA, GBH Project, Merlot 50% Chardonnay, Demeter | | 45.00 |
| CÔTE DE PROVENCE FIGUIÈRE MAGALI, Famille COMBARD, Cinsault, Garnacha, Cabernet y Syrah | | 38.50 |

Vinos blancos de Francia

French white wines, Französische Weissweine, Vins Français

| | | |
|---|-----------------|-------|
| CHABLIS, Bodega La Chablisienne La Sereine | Borgoña | 76.50 |
| <i>El vino blanco más internacional, de gran calidad, viñas cerca de la Champagne</i> | | |
| SANCERRE, Sauvignon blanc | Loire | 54.50 |
| <i>Vino de la Loire, ligero y fresco muy cotizado en Francia</i> | | |
| SAUTERNES, Château Fontaine, Moscatelle, Sémillon, 3/8 | Burdeos | 55.50 |
| SAUTERNES, Château Fontaine | Catavino, Glass | 9.00 |
| POUILLY FUISSÉ, Bodega Louis Latour 100 % Chardonnay | Borgoña | 76.50 |
| <i>Gran vino de la Bourgogne, clásico, pero siempre de moda</i> | | |

Champagnes

| | | | |
|---|-----------|-------------------|--------|
| DOMAINE JEAN de VILLARÉ, Grande Reserve Brut de Champagne, Meunier 65%, Chardonnay 35% | Champagne | Glass, Copa 10.50 | 67.50 |
| MUMM CORDON ROUGE, Brut | Epernay | | 80.00 |
| VEUVE CLIQUOT, Brut | Epernay | | 125.00 |
| LAURENT PERRIER ROSÉ, 100 % Pinot Noir | Reims | | 150.00 |
| LOUIS DE RODERER "CRISTAL", Chardonnay y Pinot Noir | Reims | | 375.00 |

Cavas & Espumosos de España

Sparkly wines – Sekt – Vins Pétillant

| | | |
|--|-----------|-------|
| SUMARROCA, Brut Reserva, Parellada, Macabeo, Xarel.lo, Chardonnay | Copa 6.50 | 28.50 |
| LA NIT ROSÉ RAVENTOS I BLANC, Parellada, Macabeo, Xarel.lo, Monastrell | | 45.00 |
| JUVE CAMPS, Brut Nature Reserva de Familia, Macabeo, Xarel.lo, Parellada, ECO | | 41.50 |
| GRAMONA IMPERIAL, Gran Reserva, Xarel.lo, Chardonnay, Macabeo ECO | | 51.50 |
| TANTUM ERGO ROSÉ, Bodegas Hispanosuizas, Pinot Noir 100% | | 47.50 |

Vinos Tintos

Red Wines, Rotweine, Vins Rouges

Mallorca

| | | |
|--|----------------------|-------|
| ÀNGEL NEGRE-Bodegas Àngel Multi variedad de uvas | Copa 6.50 | 24.50 |
| COLLITA DE FRUITS, Armero i Adrover, Callet, Merlot, Cabernet | Felanitx | 32.50 |
| MIGUEL GELABERT, Crianza 100% Cabernet Sauvignon | Manacor | 37.50 |
| BINIGRAU "OBAC", Crianza | Biniali | 38.50 |
| SON PRIM, Jaume Labrés, Crianza, Merlot | Sencelles | 43.50 |
| 12 VOLTS, BODEGAS 4 KILOS, Crianza | Felanitx | 39.75 |
| ARMERO y ADROVER, Selección familiar Callet 100%, | Felanitx | 59.00 |
| MANDIAL VELL, Pinot Noir 100 % Ecológico | Manacor | 70.00 |
| SIBILA – CA'N XANET, Gorgolassa 100 % | Sierra de Tramuntana | 72.50 |

Regiones de España

| | | |
|---|----------|-------|
| FINCA LA RANA, Bodega Terra d'Uro, Tinto de Toro 100% | Toro | 27.50 |
| MARTINET BRU, Mas Martinet Viticultors Garnacha, Cariñena, Syrah | Priorato | 54.50 |
| CHIVITE COLECCIÓN 125, Reserva, Tempranillo-Cabernet-Merlot | Navarra | 63.50 |
| BOBOS FINCA CASA LA BORRACHA, 100% Bobal | Valencia | 58.50 |

Ribera del Duero

| | | | |
|--|--------------------|-----------|--------|
| VIÑA SASTRE Roble, seis meses en barrica | La Horra | Copa 6.75 | 25.50 |
| MARQUES DE VELILLA, Crianza, Tinta del País 100 % | La Horra | | 32.50 |
| PAGO DE LOS CAPELLANES, Crianza, Tinta del País 100 % | Pedrosa de Duero | | 55.50 |
| MALLEOLUS, Emilio MORO, Tempranillo 100 % | Ribera del Duero | | 82.50 |
| VEGA SICILIA, Tinto Valbuena 5º | Valbuena del Duero | | 279.00 |

Rioja

| | | | |
|---|------------|-----------|-------|
| PUJANZA HADO, Crianza 2017 Tempranillo 100 % | Rioja | Copa 6.50 | 25.50 |
| VIÑA ALBERDI, Crianza Tempranillo 100 % | Rioja Alta | | 39.50 |
| MUGA, Crianza, Tempranillo-Garnacho-Mazuelo | Haro | | 44.50 |
| CONTINO, Reserva, Tempranillo-Mazuelo-Graciano. | Álava | | 65.50 |
| FINCA de GANUZA, RAMIREZ de GANUZA, Tempranillo 100 %. | Álava | | 79.50 |
| FINCA MARTELO, 94 %Tempranillo, Mazuelo, Garnacha | Roja alta | | 55.00 |

Vinos Tintos de Francia

French Red Wines, Französische Rotweine, Vins rouges

Français

| | | |
|--|----------------|--------|
| MOULIN A VENT Les Michelons | Bourgogne | 49.50 |
| CÔTE DE BEAUNE VILLAGES Bourgogne, Olivier Leflaive, Bourgogne Puligny-Montrachet | Côte de Beaune | 70.50 |
| CHÂTEAU LATOUR de MONS Bordeaux, Margaux, Louis Latour | St. Emilion | 72.50 |
| CHÂTEAU HAUT-BEAUSEJOUR Bordeaux | Saint Estèphe | 65.50 |
| CHÂTEAUNEUF du PAPE Vallée du Rhône Guignol | Côte du Rhône | 99.50 |
| CHÂTEAU CHANTALOUETTE Bordeaux | Pomerol | 79.50 |
| NUITS ST. GEORGES "Les Crots" Louis Latour sélection | Côte de Nuits | 195.00 |