



Tenemos una pequeña carta con platos exclusivamente para niños.

El 10 % del IVA está incluido en los precios

ENTRANTES

Ensalada de Quinoa, Aguacate, Mango, chalotas, cilantro, vinagreta de sésamo	17.50
Foie Gras "mi-cuit", Chutney de melocotón y pan de cristal	21.50
Ceviche de Pescado al puro estilo tradicional peruano	19.50
Rollitos de primavera, ensalada Wakame, salsa agridulce casera	18.50
Papillotes de Langostinos fritos, carpaccio de piña y chile dulce, sorbete de mango-maracuyá	20.50
Raviolis de Bogavante, con bisca con curry rojo y kimchi	20.50
Carpaccio de Vieiras, marinadas, pickles de uvas, ensalada de coliflor y alcaparras fritas	22.50
Tataki de atún, adobo de soja, jengibre y lima, semillas de sésamo, mayonesa de Wasabi	20.50
Crema, Sopa o Cappuccino del día	16.50
Ostras Francesas de la costa de Normandía, fresca garantizada, llegadas regulares servidas con vinagreta de chalota o al estilo Thai con salsa "Nam Chim" (6 piezas)	25.50
Caviar de Granja, Baeri origen Aquitania, Huevas de Esturión (20grs)	75.00

DEL MAR

Pasta Linguini con Calamar, pesto de Salicornia, limón y calabacín	24.50
Filete de Corvina a la plancha, muselina de patata, tempura de brócoli, mantequilla de marisco	29.50
Bacalao confitado, aceitunas Kalamata, puré de patata, gel de limón	29.50
Bogavante entero (sin cáscara, salteado con mantequilla de lima, risotto de miso y espuma de ajo negro)	49.50
Pescado Entero, asado al horno, verduras de temporada, para 2 pers.	69.50

DE LA TIERRA

Risotto de Remolacha, crema de queso de cabra, polvo de aceitunas negras, aceite de hinojo	21.50
Tartar de solomillo de ternera al estilo asiático, chips de tapioca, patatas paja	27.50
Magret de Pato a la miel y jengibre, cromesquis de muslo confitado, ensalada asiática	29.50
Chuleta de ternera blanca a la parrilla, macarrones gratinados con parmesano, jugo de ternera, colmenillas, espárragos trigueros	38.50
Paletilla de Cordero confitada, jugo con dátiles, baba ganoush, ragú de garbanzos, calabacín	29.50
Chateaubriand [2 pers.] Salsa Bearnesa, verduras de temporada	69.50
Pan, Olivas, Alioli y tapita	3.00

LOS POSTRES

TURRÓN turrón helado, sponge cake de pistacho, mermelada de frutos rojos, perlas de lichi, bizcocho de avellana	9.50
MACARON LAVANDA ALBARICOQUE: mermelada de albaricoque, albaricoque asado con romero, nata montada de lavanda, helado de leche de vainilla.	9.50
TARTA DE MANZANA, canela, helado de vainilla, crema de caramelo y una pizca de flor de sal	9.50
ESFERA DE MELOCOTON Y HIERBABUENA: mousse de hierbabuena, melocotón flambeado, Sablé Breton y grosella	9.50
DOMO CHOCOLATES: bizcocho de chocolate con su corazón coulant, glaseado y crema de chocolate blanco	9.50
PRALINÉ DE LIMÓN: Financier, mousse de praliné feuillantine, gel de lima, sorbete de limón, avellanas tostadas	9.50
BOLA DE HELADO O SORBETE de diferentes sabores y galleta	3.00

MENÚ GOURMET

Amuse-bouche – Pan, aioli y aceitunas Foie Gras "mi-cuit" Chutney de melocotón y pan de cristal ○ Ensalada de Quinoa, Aguacate, Mango chalotas, cilantro, vinagreta de sésamo ***
Rollitos de primavera, ensalada Wakame, salsa agridulce casera ○ Papillotes de Langostinos fritos, Carpaccio de piña y chile dulce, sorbete de mango-maracuyá ***
Filete de Corvina a la plancha, muselina de patata, tempura de brócoli, mantequilla de marisco ○ Magret De Pato, a la miel y jengibre, cromesquis de muslo confitado, ensalada asiática ○ Risotto de Remolacha, crema de queso de cabra, polvo de aceitunas negras, aceite de hinojo ***
Postre sugerencia de nuestro Pastelero

57.50 €

2 entrantes a escoger + el plato de pescado, el plato de carne o el plato vegetariano
Postre sugerencia de nuestro Pastelero

MENÚ PETIT GOURMET

Amuse-bouche – Pan, aioli y aceitunas

Escoger del menú gourmet:

1 entrante de los 4 + el plato de pescado, el plato de carne o el plato vegetariano
Postre sugerencia de nuestro Pastelero

47.50 €

MENÚ DEGUSTACIÓN

Menú compuesto de 6 platos

Se servirá exclusivamente para todos los comensales de la mesa

75.50 €

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
Cava, Brut Nature Copa	6.50
Cava Rosé, Brut reserva	7.50
Champagne, Copa <i>Domaine Jean de Villaré</i>	10.50

SI LO DESEA, EL CHEF TIENE DISPUESTOS UNOS PLATOS VEGETARIANOS

Ensalada de Quinoa, Aguacate, Mango, chalotas, cilantro, vinagreta de sésamo	17.50
Risotto de Remolacha, crema de queso de cabra, polvo de aceitunas negras, aceite de hinojo	21.50
Rollitos de primavera, ensalada Wakame, salsa agridulce casera	18.50

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, shallots, coriander, sesame vinaigrette	17.50
Duck foie-gras “Mi-Cuit”, peach chutney and crystal bread	21.50
Traditional Peruvian Fish Ceviche	19.50
Spring rolls, Wakame salad, homemade sweet and our sauce	18.50
Fried prawns , in papillote, pineapple carpaccio, sweet chili & mango-passion fruit sorbet	20.50
Lobster raviolis, bisque with red curry and kimchi	20.50
Scallops’ carpaccio, marinated, pickled grapes, cauliflower salad and fried capers	22.50
Tuna tataki, soy marinade, ginger, lime, sesame seeds, wasabi mayonnaise	20.50
Cream, Soup or Cappuccino of the day	16.50
French OYSTERS from the Normandy coast, guaranteed freshness, regular arrivals served with shallot vinaigrette, or Thai style with “Nam Chim” sauce [6 pieces]	25.50
Caviar de Granja, Baeri, from Aquitaine France [20grs]	75.00

SEAFOOD

Linguini pasta with Squid, Salicornia pesto, lemon and zucchini	24.50
Corvina fillet sautéed, potato mousseline, broccoli tempura, shellfish butter	29.50
Cod confit, Kalamata olives, mashed potatoes, lemon gel	29.50
Fresh Lobster (unshelled), poached in lime butter, Miso risotto, black garlic foam	49.50
Whole Market fish, for 2 people, baked, served with seasonal vegetables	69.50

MEAT

Beet Risotto, goat cheese cream, black olive powder and wild fennel oil	21.50
Tartare of Beef tenderloin Asian-style, tapioca chips, straw potatoes	27.50
Duck Magret with honey and ginger, croustis of confit thigh and fine Asian salad	29.50
Grilled Veal chop macaroni gratin with Parmesan, beef juice, morels, green asparagus	38.50
Lamb Shoulder confit oriental juice with dates, baba ganoush with chickpeas ragout, tomatoes and zucchini	29.50
Chateaubriand [2 pers.] Béarnaise sauce, seasonal vegetables	69.50
<i>Amuse-bouche, Bread, olives & aioli</i>	3.00

LES DESSERTS

NOUGAT nougat glacé, sponge cake pistache, marmelade de fruits rouges, perles de litchi, biscuit noisette	9.50
MACARON LAVANDE ABRICOT : marmelade d’abricot, abricot rôti au romarin, chantilly lavande, glace au lait vanille	9.50
TARTE FINE aux POMMES, cannelle, glace à la vanille, crème au caramel et pincée de fleur de sel	9.50
SPHÈRE PÊCHE VERVEINE : mousse verveine insert pêche flambée, sablé breton et groseille	9.50
DOME CHOCOLAT , entremet et son cœur coulant, glaçage miroir, ganache chocolat blanc.	9.50
CITRON PRALINÉ: Financier, mousse praliné feuillantine, gel de lima, sorbet citron, noisettes grillées	9.50
BOULES DE GLACE OU SORBET de différents parfums et biscuit, la boule	3.00

GOURMET MENU

Amuse bouche – Bread, aioli and olives

Duck foie-gras “Mi-Cuit”, peach chutney and crystal bread

OR

Quinoa, Avocado & Mango salad
shallots, coriander, sesame vinaigrette

Spring rolls, Wakame salad, homemade sweet and sour sauce

OR

Fried prawns , in papillote, pineapple carpaccio, sweet chili & mango-passion fruit sorbet

Corvina fillet sautéed, potato mousseline, broccoli tempura, shellfish butter

OR

Duck magret, with honey and ginger, croustis of confit thigh and fine Asian salad

OR

Beet Risotto, goat cheese cream, black olive powder and wild fennel oil

Dessert

from our **Pastry Chef**

57.50 €

choice of two entrances + the fish plate, the meat plate or the vegetarian plate and Dessert

PETIT GOURMET MENU

Amuse bouche – Bread, aioli and olives

from the gourmet menu choose:

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

47.50 €

DEGUSTATION MENU

Six- courses menu

the Degustation menu will be served exclusively for all the guests of the table

75.50 €

DESSERT WINES

by Glass

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
Cava, Brut Nature Copa	6.50
Cava Rosé, Brut reserva	7.50
Champagne, Copa <i>Domaine Jean de Villaré</i>	10.50

OUR CHEF WOULD BE PLEASED TO MAKE VEGETARIAN DISHES ON DEMAND

Quinoa, Avocado, Mango salad, shallots, coriander, sesame vinaigrette	17.50
Risotto de Remolacha, crema de queso de cabra, polvo de aceitunas negras, aceite de hinojo	21.50
Spring rolls, Wakame salad, homemade sweet and our sauce	18.50

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



Wir haben ein kleines Menü
ausschliesslich für Kinder

10 % MwSt in allen Preisen inbegriffen

VORSPEISEN

Quinoa, Avocado, Mango Salat, Schalotten, Koriander, Sesam-Vinaigrette	17.50
Entenstopfleber, Pfirsich-Chutney, und Kristallbrot	21.50
Fisch-Ceviche traditionelle peruanische	19.50
Frühlingsrollen, Wakame-Salat, hausgemachte Süß-Sauer-Sauce	18.50
Garnelen, in Papillote frittiert, Ananascarpaccio und milder Chili, Mango-Maracuja-Sorbet	20.50
Hummer Ravioli, rote Curry-Bisque und Kimchi	20.50
Jakobsmuschel-Carpaccio, eingelegte Weintrauben, Blumenkohlsalat und gebratene Kapern	22.50
Thunfisch-Tataki, Sojamarinade, Ingwer, Limette, Sesam, Wasabi-Mayonnaise	20.50
Suppe, Cremesuppe oder Cappuccino des Tages	16.50
Französische Austern von der Küste der Normandie, garantierte Frische, regelmäßige Ankunft Serviert mit Schalottenvinaigrette oder nach thai Art mit „Nam Chim“-Sauce (6 Stücke)	25.50
KAVIAR de Granja aus Aquitanien, Frankreich, (20grs)	75.00

FISCHGERICHTE

Linguini-Nudeln mit Tintenfisch, Salicornia-Pesto, Zitrone und Zucchini	24.50
Gebratenes Corvina-Filet Kartoffelmousseline, Brokkoli-Tempura, Muschelbutter	29.50
Kabeljau-Confit Kalamata-Oliven, Kartoffelpüree, Zitronengel	29.50
Hummer (ohne Schale) sautiert in Limettenbutter, Miso-Risotto, schwarzer Knoblauchschaum	49.50
Gerösteter ganzer Fisch, (für 2 Personen) mit Gemüse der Saison	69.50

FLEISCHGERICHTE

Rübenrisotto, Ziegenkäsecreme, schwarzes Olivenpulver, Fenchelöl	21.50
Rinderfilet-Tartar nach exotische Art, Tapiokachips, Strohkartoffeln	27.50
Gebratene Ente Magret mit Honig und Ingwer, Croustis von Entenbein, asiatischer Salat	29.50
Gegrilltes Kalbskotelett Makkaroni-Gratin mit Parmesan, Rinderjus, Morcheln, grüner Spargel	38.50
Lammschulterconfit Saft mit Datteln, Baba Ganoush, Kichererbsenragout, Zucchini	29.50
Chateaubriand (2 pers) mit Béarnaise Gemüse der Saison	69.50
<i>Brot, Aioli, Oliven und Amuse Bouche</i>	3.00

DIE DESSERTS

NOUGAT Nougateis, Pistazien Sponge Cake, Marmelade aus roten Früchten, Litschiperlen, Hasenusskuchen	9.50
MACARON LAVENDEL APRIKOSEN: Aprikosenmarmelade, gerös- tete Aprikose mit Rosmarin, Lavendelschlagsahne, Vanillemilcheis	9.50
APFELTARTE, Zimt, Vanilleeis, Karamellcreme und eine Prise Fleur de Sel	9.50
PFIRSICH-MINZE-KUGEL: Minzemousse, flambierter Pfirsich, Sablé Breton und Johannisbeer	9.50
DOM-SCHOKOLADE, Schokoladenkuchen mit Coulant-Innen- raum, weisse Schokoladenganache	9.50
ZITRONEN-PRALINE: Financier, Feuillantine-Pralinen-Mousse, Lime- tengel, Zitronensorbet, geröstete Haselnüsse	9.50
EIS ODER SORBETKUGEL in verschiedenen Geschmacksrichtungen und Keks, die Kugel	3.00

MENÜ GOURMET

Amuse Bouche
Entenstopfleber, Pfirsich-Chutney, und Kristallbrot oder Quinoa, Avocado, Mango Salat, Schalotten, Koriander, Sesam-Vinaigrette

Frühlingsrollen, Wakame-Salat, hausgemachte Süß-Sauer-Sauce oder Garnelen, in Papillote frittiert, Ananascarpaccio und milder Chili, Mango-Maracuja-Sorbet

Corvina-Filet, gebratenes, Kartoffelmousseline, Brokkoli-Tempura, Muschelbutter oder Gebratene Ente Magret mit Honig und Ingwer, Croustis von Entenbein, asiatischer Salat oder Rübenrisotto, Ziegenkäsecreme, schwarzes Olivenpulver, Fenchelöl

Dessert Kreation unseres Konditoren
57.50 €
2 Vorspeisen Ihrer Wahl, das Fischgericht, Fleisch- gericht oder Vegetarischgericht und Dessert

MENÜ PETIT GOURMET

Brot, Aioli, Oliven und Amuse Bouche
Aus dem Gourmet-Menü wählen:

**Wählen Sie eine Vorspeise, Fischgericht,
Fleischgericht oder Vegetarischgericht
und Dessert**

47.50 €

MENÜ DEGUSTATION

**Das Menü Degustation wird allen Gästen des
Tisch serviert**

Menü mit Allergeninformationen zu ihrer Verfügung

75.50 €

DESSERTWEINE

Glasweise serviert	
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
Cava, Brut Nature Copa	6.50
Cava Rosé, Brut réserve	7.50
Champagne, Copa <i>Domaine Jean de Villaré</i>	10.50

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

Quinoa, Avocado, Mango Salat, Schalotten, Koriander, Sesam-Vinaigrette	17.50
Rübenrisotto, Ziegenkäsecreme, schwarzes Olivenpulver, Fenchelöl	21.50
Frühlingsrollen, Wakame-Salat, hausgemachte Süß-Sauer-Sauce	18.50

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



ENTRÉES

Salade de Quinoa, Avocat, Mangue, échalotes acidulées, coriandre, vinaigrette de sésame	17.50
Foie Gras "mi-cuit", chutney de pêches et pain cristal	21.50
Ceviche de poisson dans le pure style péruvien	19.50
Rouleaux de printemps, Salade Wakame, sauce aigre douce maison	18.50
Papillotes de Langoustines frites, chiffonnade d'ananas au Chili doux, sorbet mangue-passion	20.50
Raviolis de Homard, bisque au curry rouge et kimchi	20.50
Carpaccio de Saint Jacques, marinées, pickles de raisins, salade de choux fleur et câpres frites	22.50
Tataki de thon, marinade de soja, gingembre, lima, graines de sésame, mayonnaise wasabi	20.50
Crème, Soupe ou Capuccino du jour	16.50
Huitres Françaises de la côte de Normandie, garantie fraîcheur, arrivages réguliers Servies avec vinaigrette aux échalotes, ou style Thaï avec « Nam Chim » sauce (6 pièces)	25.50
CAVIAR de Grange, origine Aquitaine Francia, terrines de 20 gr.	75.00

DE LA MER

Pâtes Linguini aux Calamars, pesto de Salicorne, citron et courgettes	24.50
Filet de Corvina poêlée, mousseline de pommes de terre, tempura de brocoli, beurre crustacé	29.50
Pavé de Morue confit, olives Kalamata, écrasé de pommes de terre, gelée de citron	29.50
Homard entier (sans carcasse) poché au beurre de citron vert, risotto Miso, écume d'ail noir	49.50
Poisson Entier, rôti au four, légumes de saison (pour 2 pers)	69.50

DE LA TERRE

Risotto de Betteraves, crème de fromage de chèvre, poudre d'olives noires, huile de fenouil	21.50
Tartare de filet de bœuf condiments exotiques, chips tapioca, pommes paille	27.50
Magret de canard au miel et gingembre, Cromesquis de cuisse confite, fine salade asiatique	29.50
Côte de veau grillée, gratin de macaronis au Parmesan, jus de bœuf, morilles, asperges vertes	38.50
Epaule d'Agneau confite, jus aux dattes, baba ganoush, ragoût de pois chiches, courgettes	29.50
Chateaubriand Rôti (2 pers.) 2pers. Sauce Béarnaise et ses légumes de saison	69.50
Amuses Bouches & Pains, Aïoli, Olives	3.00

LES DESSERTS

NOUGAT nougat glacé, sponge cake pistache, marmelade de fruits rouges, perles de litchi, biscuit noisette	9.50
MACARON LAVANDE ABRICOT: marmelade d'abricot, abricot rôti au romarin, chantilly lavande, glace au lait vanille	9.50
TARTE FINE aux POMMES, cannelle, glace à la vanille, crème au caramel et pincée de fleur de sel	9.50
SPHÈRE PÊCHE VERVEINE: mousse verveine insert pêche flambée, sablé breton et groseille	9.50
DOMÉ CHOCOLAT: entremet et son cœur coulant, glaçage miroir, ganache chocolat blanc	9.50
CITRON PRALINÉ: Financier, mousse praliné feuillantine, gel de lima, sorbet citron, noisettes grillées	9.50
BOULES DE GLACE OU SORBET de différents parfums et biscuit, la boule	3.00

MENU GOURMET

Amuse bouches – Pain, aïoli et olives
Foie Gras mi-cuit , chutney de pêches et pain cristal ou
Salade de Quinoa, Avocat et Mangue échalotes acidulées, coriandre, vinaigrette de sésame

Rouleaux de printemps, salade wakame, ananas et sauce aigre douce maison ou
Papillotes de Langoustines frites, chiffonnade d'ananas au Chili doux, sorbet mangue-passion

Filet de Corvina poêlée mousseline de pommes de terre, tempura de brocoli, beurre crustacé ou
Magret de canard, miel et gingembre, cromesquis de cuisse confite, fine salade asiatique ou
Risotto de Betteraves crème de fromage de chèvre, poudre d'olives noires, huile de fenouil

Dessert création de notre pâtissier
57.50 €

**2 entrées au choix, le plat de poisson,
le plat de viande ou le plat végétarien
le dessert de notre pâtissier**

PETIT MENU GOURMET

Amuse-bouche – Pain, olive et aïoli
Choisir dans le menu gourmet:

**1 entrée au choix
+ le plat de poisson ou le plat de viande ou le plat
végétarien
le dessert du jour** de note pâtissière
47.50 €

MENU DÉGUSTATION

Service de six plats

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

75.50 €

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

Salade de Quinoa, Avocat, Mangue, échalotes acidulées, coriandre, vinaigrette de sésame	17.50
Risotto de Betteraves, crème de fromage de chèvre, poudre d'olives noires, huile de fenouil	21.50
Rouleaux de printemps, Salade Wakame, sauce aigre douce maison	18.50

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, de VIÑA QUEREL, Chardonnay y Prensal	Copa 6,50	26.50
ACOPINYAT-DALT TURÓ, Blanc de Negre		28.50
GIRÒ ROS STA. CATARINA, Monovarietal Girò Ros Son Aloy		32.00
BLANC DE FINCA SON RAVELL – ARMERO I ADROVER, 100% Viognier		43,00
RACO FRED, MORTITX, Malvasía 50 %, Giro Blanc 35 % y Chardonnay		45.00
SOLALBA – CASTELL DEL SUD, chardonnay 100 %		65.00

Varias Regiones de España

4 RAYAS LONGVERDEJO Edición Limitada, Gran vino de Rueda	Copa 7,50	32.50
MENADE, Sauvignon 100 %, Ecológico	D.O.Rueda	32.50
EDUARDO PEÑA -TREIXADURA, Albariño, Godello y Lado	D.O.Ribeiro	32.50
HACIENDA DE ARÍNZANO, Chardonnay 100%, D.O.P. Pago de Arinzano		38.50
DON RICARDO – Lagar de Cachada, Albariño 100 %	D.O. Rías Baixas	46.00
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	25.50
CA'N AXARTELL, método gravedad, Pinot Noir y Callet, Ecológico		35.00
CASTELL MIQUEL "Owners Edition", Monastrell, Syrah y Tempranillo		41.50
CLOS DE S'ALMUDAINA, GBH Project, Merlot 50% Chardonnay, Demeter		52.00

CÔTE DE PROVENCE

FIGUIÈRE MAGALI, Famille COMBARD, Cinsault, Garnacha, Cabernet y Syrah		42.50
---	--	-------

Vinos blancos de Francia

French white wines, Französische Weissweine, Vins Français

SANCERRE LADOUCKETTE COMTE LAFOND, Sauvignon blanc, Loire <i>Vino de la Loire, ligero y fresco muy cotizado en Francia</i>		77.50
CHABLIS WILLIAM LEFEVRE, 100% Chardonnay, Borgoña <i>El vino blanco más internacional, de gran calidad, viñas cerca de la Champagne</i>		76.50
SAUTERNES, Château Violet Lamothe, Moscatelle, Sémillon, Bordeaux		55.50
SAUTERNES, Château Violet Lamothe	Catavino, Glass	9.00
POUILLY FUISSÉ, Bodega Louis Latour 100 % Chardonnay	Borgoña	86.50
<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, Pinot noir, Meunier et Chardonnay	Epernay		90.00
DELAMOTTE	Les Mesnil sur Oger		99.00
VEUVE CLIQUOT, Brut, Yellow Label, Pinot Noir, Meunier, Chardonnay	Epernay		125.00
COUTIER AMBONNAY BRUT ROSÉ, 66% Pinot Noir y Chardonnay	Ambonnay		125.00
LAURENT PERRIER CUVEÉ ROSÉ, 100 % Pinot Noir	Reims		195.00
LOUIS DE RODERER "CRISTAL", Chardonnay y Pinot Noir	Reims		425.00

Cavas & Espumosos de España

Sparkly wines – Sekt – Vins Pétillant

SUMARROCA, Brut Reserva, Parellada, Macabeo, Xarel.lo, Chardonnay	Copa 6.50	32.50
SUMARROCA ROSÉ, brut reserva, Pinot Noir 100 %	Copa 7.50	35.00
JUVE CAMPS, Brut Nature Reserva de Familia, Macabeo, Xarel.lo, Parellada, ECO		47.50
TANTUM ERGO ROSÉ, Bodegas Hispano-suizas, Pinot Noir 100%		47.50
GRAMONA INNOBLE, Brut Nature, Xarel.lo		58.50

Vinos Tintos

Red Wines, Rotweine, Vins Rouges

Mallorca

ÀNGEL NEGRE-Bodegas Àngel Multi variedad de uvas	Copa 6.50	26.50
COLLITA DE FRUITS, Armero i Adrover, Callet, Merlot, Cabernet	Felanitx	37.50
MIGUEL GELABERT, Crianza 100% Cabernet Sauvignon	Manacor	39.50
BINIGRAU "OBAC", Crianza, Mantonegro, Callet, Merlot, Cabernet, Syrah	Biniatx	39.50
12 VOLTS, BODEGAS 4 KILOS, Crianza, Callet, Merlot, Syrah, ECO	Felanitx	42.50
SON PRIM, Jaume Labrés, Crianza, Merlot 100%	Sencelles	48.50
ARMERO y ADROVER, Selección familiar Callet 100%,	Felanitx	69.00
MANDIAL VELL, Pinot Noir 100 % Ecológico	Manacor	70.00
SIBILA – CA'N XANET, Gorgolassa 100 %	Sierra de Tramuntana	79.50

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	59.50
CHIVITE COLECCIÓN 125, Reserva, Tempranillo-Cabernet-Merlot	Navarra	63.50
BOBOS FINCA CASA LA BORRACHA, Hispano-Suiza 100% Bobal	Valencia	58.50

Ribera del Duero

ROBLE DEL CONVENTO, Tempranillo 100 %	Pesquera del Duero	Copa 6.50	26.50
MARQUES DE VELILLA, Crianza, Tinta del País 100 %	La Horra		32.50
PAGO DE LOS CAPELLANES, Crianza, Tinta del País 100 %	Pedrosa de Duero		59.50
MALLEOLUS, Emilio MORO, Tempranillo 100 %	Ribera del Duero		89.50
VEGA SICILIA 2017, Tinto Valbuena 5º Tempranillo y Merlot	Valbuena del Duero		315.00

Rioja

PUJANZA HADO, Crianza Tempranillo 100 %	Rioja	Copa 6.50	26.50
BAIGORRI, Crianza Tempranillo 100 %			32.50
MUGA, Crianza, Tempranillo-Garnacha-Mazuelo	Haro		49.50
FINCA MARTELO, Reserva, Tempranillo, Mazuelo, Garnacha	Roja alta		65.00
CONTINO, Reserva, Tempranillo-Mazuelo-Graciano.	Álava		69.50
LAN (A Mano) - EDICIÓN LIMITADA, Viejas Cepas			72.50

Vinos Tintos de Francia

French Red Wines, Französische Rotweine, Vins rouges

Français

MOULIN A VENT Les Michelons	Bourgogne	49.50
CHÂTEAU HAUT-BEAUSEJOUR Bordeaux	Saint Estèphe	65.50
CÔTE DE BEAUNE VILLAGES Bourgogne, Olivier Leflaive, Bourgogne Puligny-Montrachet	Côte de Beaune	79.50
CHÂTEAU LATOUR de MONS Bordeaux, Margaux, Louis Latour	St. Emilion	79.50
CHÂTEAU CHANTALOUETTE Bordeaux	Pomerol	82.50
CHÂTEAUNEUF du PAPE Vallée du Rhône Guignol	Côte du Rhône	105.50
NUITS ST. GEORGES "Les Crots" Louis Latour sélection	Côte de Nuits	225.00