

EL PETIT BISTRO

Willkommen im "El Petit Bistro" Hier erwartet Sie mediterrane Frische und kreative Küche im Herzen von Sóller. Tauchen Sie ein in eine Welt voller Aromen und Genüsse, während Sie in unserer charmanten Bistro-Atmosphäre verweilen.

Unser BISTRO ist stolz darauf, eine vielfältige Auswahl an frischen mediterranen Gerichten anzubieten, die mit Leidenschaft und Raffinesse zubereitet werden. Unsere Küche zeichnet sich durch die Verwendung von hochwertigen & saisonalen Zutaten aus der Region aus, die mit innovativen Techniken und einem Hauch kreativer Inspiration zu einzigartigen Geschmackserlebnissen verarbeitet werden. Von köstlichen Meeresfrüchten bis hin zu zarten Fleischgerichten und vegetarischen Spezialitäten – bei uns findet jeder Gast etwas nach seinem Geschmack. Ob Sie ein romantisches Abendessen zu zweit, eine gesellige Feier mit Freunden oder eine entspannte Mahlzeit mit der Familie planen – im "El Petit Bistro" erwartet Sie stets eine herzliche Gastfreundschaft. Herzlich Willkommen – Maria (Restaurantleiterin) & Martin (Küchenchef) und unser Team

Welcome to "El Petit Bistro" Here awaits you Mediterranean freshness and creative cuisine in the heart of Sóller. Immerse yourself in a world full of flavors and delights as you linger in our charming bistro atmosphere. Our BISTRO is proud to offer a diverse selection of fresh Mediterranean dishes, prepared with passion and sophistication. Our cuisine is characterized by the use of high-quality, seasonal ingredients from the region, which are processed into unique taste experiences using innovative techniques and a touch of creative inspiration. From delicious seafood to delicate meat dishes and vegetarian specialties – with us every guest will find something to their taste. Whether you are planning a romantic dinner for two, a convivial celebration with friends or a relaxed meal with the family – warm hospitality awaits you at "El Petit Bistro". Welcome – Maria (Restaurant Managerin) & Martin (Headchef) and our team

Bienvenidos a "El Petit Bistro" Aquí la fresca mediterránea y la cocina creativa te esperan en el corazón de Sóller. Sumérgete en un mundo lleno de sabores y delicias mientras disfrutas de nuestro encantador ambiente de bistró. Nuestro BISTRO se enorgullece de ofrecer una variada selección de platos mediterráneos frescos, preparados con pasión y sofisticación. Nuestra cocina se caracteriza por el uso de ingredientes de temporada de alta calidad de la región, que se procesan en experiencias de sabor únicas utilizando técnicas innovadoras y un toque de inspiración creativa. Desde deliciosos mariscos hasta delicados platos de carne y especialidades vegetarianas, con nosotros cada cliente encontrará algo a su gusto. Ya sea que esté planeando una cena romántica para dos, una celebración agradable con amigos o una comida relajada con la familia, en "El Petit Bistro" le espera una cálida hospitalidad. Bienvenidos – Maria (encargada restaurante) & Martin (Jefe cocina) y nuestro equipo

ALLERGENE: 1-GLUTEN, 2-KRUSTENTIERE, 3-EIER, 4-FISCH, 5-ERDNÜSSE, 6-SOJA, 7-MILCH, 8-NÜSSE, 9-SELLERIE
10-SENF, 11-SESAM, 12-SULFITE, 13-LUPINE, 14-WEICHTIERE

!AUCH UNSERE DEKORATION DER TELLER KANN ALLERGENE ENTHALTEN! BEI FRAGEN WENDEN
SIE SICH BITTE AN UNSEREN SERVICE.

ALLERGIES: 1-GLUTEN, 2-CRUSTACEANS, 3-EGGS, 4-FISH, 5-PEANUTS, 6-SOY, 7-MILK, 8-NUTS, 9-CELERY
10-MUSTARD, 11-SESAME, 12-SULFITE, 13-LUPINE, 14-MOLLUSKS

OUR PLATE DECORATIONS CAN ALSO CONTAIN ALLERGENS! FOR QUESTIONS, PLEASE CONTACT OUR SERVICE.

ALÉRGENOS: 1-GLUTEN, 2-CRUSTÁCEOS, 3-HUEVOS, 4-PESCADO, 5-CACAHUETES, 6-SOJA, 7-LECHE, 8-NUECES,
9-APIO, 10-MOSTAZA, 11-SÉSAMO, 12-SULFITO, 13-ALTRAMUZ, 14-MOLUSCOS

¡NUESTRAS DECORACIONES PARA PLATOS TAMBIÉN PUEDEN CONTENER ALÉRGENOS! SI TIENE PREGUNTAS,
COMUNÍQUESE CON NUESTRO SERVICIO.

ENTRANTES

HUMUS DE GUISANTES (VEGETARIANO - POSIBLE OPCIÓN VEGANA)

QUESO FETA / CHERMOULA / TOMATES SECO / NUECES NEGRAS / GRANADA / PAPPADUM / HIERBA BUENA
(7,8,11) 10.90 €

VARIACION DE REMOLACHA Y MANZANA (VEGANA)

REMOLACHA / -CARPACCIO / -FALAFFEL / -SORBETE CON MANZANA / CHUTNEY DE MANZANA-PERA-MOSTAZA /
ALMENDRA / FRAMBUESA
(8,10) 16.90 €

QUESO FETA EN MASA FILO CON CURRY VERDE (VEGETARIANO)

CHUTNEY DE VERDURAS CON LIMONES DE SÓLLER / ALMENDRAS / MIEL
(1,3,7,8,10) 11.50 €

WONTON CRUJIENTE CASERO

ASIÁTICO RELLENO DE PATO / MANGO / COL CHINA / BROTES DE SOJA
(1,3,5,6,8,9,11) 11.90 €

TÁRTARO DE TERNERA

MUFFIN INGLÉS / HELADO DE MOSTAZA DE DIJON / PEPINO / CEBOLLA MARINADA / ALCAPARRONES / CARBÓN
(1,3,7,10) 16.90 €

ZAMBURIÑAS AL HORNO

SALSA PONZU CASERO / ENSALADA DE ALGA-WAKAME / VIRUTAS DE BONITO / CHILI / LIMA
(1,4,6,11,14) 16.50 €

TARTAR DE ATÚN ASIÁTICO

AGUACATE / MANGO / SORBETE DE WASABI-MANZANA-PEPINO
(1,3,4,6,8,9,10,11) 16.90 €

PULPO "ESTILO CAUSA PERUANA"

PULPO A LA SARTÉN / CREMA DE ACEITUNAS / PATATA / CHILE / AGUACATE / CILANTRO
(3,7,14) 16.90 €

GYOZAS DE LANGOSTINOS CRUJIENTE

CON ENSALADA KIM-CHI (PICANTE!!!)
(1,2,6) 12.90 €

CESTA DE PAN / ACEITUNAS Y CREMA DE PIMIENTOS ROJO Y AJO CASERO (1,3) 7.90 €

ENSALADAS

QUESO BURRATA

CON UNA VARIACIÓN DE TOMATE Y ALBAHACA
(1,6) 15.90 €

ENSALADA CÉSAR

CON ADEREZO CASERO / COGOLLO / TOMATES / CEBOLLAS / PICATOSTES / PARMESANO / HUEVO
(1,3,4,7,10) 13.90 € CON POLLO 17.90 €

QUESO DE CABRA CARAMELIZADO

CANÓNICOS / FRUTOS DEL BOSQUE / CROUSTINI / ALMENDRAS SALADAS / SORBETE DE HIGOS Y OPORTO
(1,7,8,10) 14.90 €

PRINCIPALES

CARNE **LECHONA²**

COCHINILLO A LA PLANCHA Y PANCETA GLASEADA
MAÍZ DULCE / CHUCRUT / JUDIAS FINAS VERDES DE KENIA / JUS
(1,6,7,10) 26.90 €

SURF Y PASTO (SURF 'N' TURF)
SOLOMILLO DE TERNERA DE NUEVA ZELANDA / LANGOSTINO / PATATA VIOLETA / COLIFLOR / TIRABEQUES
(2,4,6,7) 30.90 €

"TAGLIATA DI MANZO"
ENTRECOT DE TERNERA (URUGUAY) A LA PLANCHA Y CORTE FINO
EN ENSALADA CON RÚCULA / PESTO DE HIERBAS / TOMATES / ALMENDRAS / PARMESANO
(7,8) 23.90 €

PESCADO
FILETE DE LUBINA A LA PLANCHA
CHIRIVÍA / CALABACÍN / LIMÓN / SALSA DE ALBAHACA / COL VERDE RIZADA CRUJIENTE
(4,7) 26.90 €

FILETE DE RODABALLO A LA PLANCHA Y ALMEJAS MORENO
TOPINAMBUR TRUFADO / SETA PORTOBELLO / GUISANTES / ENELDO / BEURRE BLANC CON NARANJAS DE SÓLLER
(2,4,6,7,14) 26.90 €

SAN PEDRO ESCALFADO EN LECHE DE COCO
ESCALFADO EN LECHE DE COCO / JENGIBRE / LIMONCILLO / FIDEOS DE ARROZ ASIÁTICOS Y ENSALADA / CILANTRO
(1,4,6,8,9,11) 24.90 €

PASTA
ESPAGUETIS CON LANGOSTINOS
SALSA DE LIMONES DE SÓLLER-CAYENA- AJO / PARMESANO
(1,7) 18.90 €

TAGLIATELLE CREMOSA CON TRUFA FRESCA DE LA TEMPORADA
(1,3,7) 17.90 €

GNOCCCHIS MEDITERRÁNEA (VEGETARIANA)
ESPINACAS / TOMATES SECOS / PIÑONES / MENTA / RUCOLA / LIMONES DE SÓLLER / PARMESANO
(1,7,8) 17.00 €

EXTRAS: PATATAS FRITAS CON MAYONESA DE TRUFA Y QUESO PARMESANO (3,7) 7.90 €
ENSALADA MIXTA PEQUENA 4.90 €

POSTRE

CHEESECAKE "DEL DIA" CON HELADO DE VAINILLA
(1,3,7 - MAS ALÉRGENOS DEPENDE DE LA TARTA!) 8.90 €

CREME BRULÉE DE MARACUYÁ CON CRUMBLE Y HELADO DE VAINILLA
(1,3,7) 8.50 €

PANACOTA DE CÍTRICOS CON HELADO DE CHOCOLATE ESTILO DUBÁI
FRESAS & KAVIAR / PISTACHOS / KADAIFI
(1,3,6,7,8) 11.50 €

MANGO & NARANJA SANGUINA
COCO / MANGO SAGO / NARANJA SANGUINA FRESCA / CRUMBLES
(1) 8.50 €

STARTERS

GREEN PEAS HUMMUS (VEGETARIAN - VEGAN OPTION POSSIBLE)

FETA CHEESE / CHERMOULA / DRIED CHERRY TOMATOE / BLACK WALNUTS / POMEGRANATE / MINT / PAPADUM
(7,8,11) 10.90 €

BEETROOT-APPLE VARIATION (VEGAN)

BEETROOT / -CARPACCIO / -FALAFFEL / -APPLE SORBET / APPLE-PEAR-MUSTARD CHUTNEY / RASPBERRY / ALMOND
(8,10) 16.90 €

FETA CHEESE IN FILO DOUGH WITH GREEN CURRY (VEGETARIAN)

VEGETABLE CHUTNEY WITH SÖLLER LEMONS / ALMONDS / HONEY
(1,3,7,8,10) 11.50 €

HOMEMADE CRISPY ASIAN DUCK WONTON`S

SALAD WITH MANGO / CHINESE CABBAGE / SOY SPROUTS
(1,3,5,6,8,9,11) 11.90 €

STEAK TATARE

ENGLISH MUFFIN / DIJON MUSTARD ICE CREAM / CUCUMBER / MARINATED ONIONS / CAPER APPLES / CHARCOAL
(1,3,7,10) 16.90 €

BAKED VARIEGATED SCALLOPS

HOMEMADE PONZU SAUCE / WAKAME SEA WEED SALAD / BONITO FLAKES / CHILI / LIME
(1,4,6,11,14) 16.50 €

ASIAN TUNA TARTARE

AVOCADO / MANGO / SOJA / CUCUMBER-APPLE-WASABI SORBET
(1,3,4,6,8,9,10,11) 16.90 €

OCTOPUS "PERUVIAN CAUSA STYLE"

PAN FRIED OCTOPUS / OLIVE CREAM / POTATOE / CHILI / AVOCADO / CORIANDER
(3,7,14) 16.90 €

CRISPY PRAWN GYOZAS

WITH KIMCHI-SALAD (SPICY!)
(1,2,6) 12.90 €

BREAD BASKET / OLIVES & HOMEMADE RED BELL PEPPER - GARLIC DIP (1,3) 7.90 €

SALADS

BURRATA CHEESE

WITH TOMATO AND BASIL VARIATION
(1,6,9) 15.90 €

CAESAR SALAD

WITH HOMEMADE DRESSING / LETTUCE HEARTS / TOMATOES / ONIONS / CROUTONS / PARMESAN / BOILED EGG
(1,3,4,7,10) 13.90 € WITH CHICKEN 17.90 €

CARAMELIZED GOAT CHEESE

LAMB'S LETTUCE / WILD BERRIES / CROUSTINI / SALTED ALMONDS / PORT WINE FIG SORBET
(1,7,8,10) 14.90 €

MAINS

MEAT

PIG²

FRIED SUCKLING PIG & GLAZED PORC BELLY

SWEETCORN / PICKLED CABBAGE / GREEN KENIA BEANS / JUS

(1,6,7,10) 26.90 €

SURF 'N' TURF

PAN FRIED NEW ZEALAND BEEF FILET / BLACK TIGER PRAWNS / VIOLETTE POTATOE / COLIFLOWER / SUGAR SNAPS

(2,4,6,7) 30.90 €

"TAGLIATA DI MANZO"

SHORT PAN FRIED ENTRECOT FROM BLACK ANGUS BEEF (URUGUAY) THIN SLICED

ON A SALAD WITH ROCKET / HERB PESTO / TOMATOES / ALMONDS / PARMESAN

(7,8) 23.90 €

FISH

PAN FRIED SEA BASS FILET

PARSNIPPUREE / ZUCCHINISPAGETTI / LEMON / BASIL JUS / CRISPY KALE

(4,7) 26.90 €

PAN FRIED TURBOT FILET AND BROWN MUSSELS

WITH TRUFFLED TOPINAMBUR / PORTOBELLO MUSHROOM / PEAS / DILL / BEURRE BLANC WITH SÖLLER ORANGES

(2,4,6,7,14) 26.90 €

JOHN DORY ASIAN STYLE

POACHED IN COCONUT MILK / GINGER / LEMONGRASS / ASIAN RICE NOODLES & SALAD / CORIANDER / SESAM

(1,4,6,8,9,11) 24.90 €

PASTA & VEGETARIAN

SPAGHETTI WITH PAN FRIED KING PRAWNS

LEMONS FROM SÖLLER-CAYENNE-GARLIC SAUCE AND PARMESAN

(1,7) 18.90 €

TAGLIATELLE IN CREAM SAUCE WITH FRESH TRUFFLE OF THE SEASON (VEGETARIAN)

(1,3,7) 17.90 €

MEDITERRANEAN GNOCCHIS (VEGETARIAN)

SPINACH / SUN DRIED TOMATOES / MINT / ROCKET / SÖLLER LEMONS / PINE NUTS / PARMESAN CHEESE

(1,7,8) 17.00 €

SIDES: TRUFFLED FRIES WITH PARMESAN (3,7) 7.90 €

SMALL MIXED SIDE SALAD 4.90 €

DESSERT

CHEESECAKE "OF THE DAY" WITH VANILLA ICE CREAM

(1,3,7 - PLEASE ASK FOR MORE ALLERGIES DEPENDS ON THE CAKE) 8.90 €

PASSION FRUIT CREME BRULEE

WITH CRUMBLE AND VANILLA ICE CREAM

(1,3,7) 8.50 €

CITRUS PANACOTTA WITH DUBAI CHOCOLATE ICE CREAM

STRAWBERRIES & KAVIAR / PISTACHIOS / KADAIFI

(1,3,6,7,8) 11.50 €

MANGO & BLOOD ORANGES

COCONUT / MANGO SAGO / FRESH BLOOD ORANGES / CRUMBLES

(1) 8.50 €

VORSPEISEN

GRÜNES ERBSEN HUMUS (VEGETARISCH - VEGAN MÖGLICH)

FETA / CHERMOULA / GETROCKNETE TOMATEN / SCHWARZE WALLNÜSSE / GRANATAPFEL / MINZE / PAPADUM
(7,8,11) 10.90 €

ROTE BETE - APFEL VARIATION (VEGAN)

ROTE BEETE / -CARPACCIO / -FALAFFEL / -APFEL-SORBET / APFEL-BIRNEN-SENF CHUTNEY / HIMBEERE / SALZMANDELN
(8,10) 16.90 €

FETA KÄSE IM FILO TEIG MIT GRÜNEM CURRY (VEGETARISCH)

GEMÜSECHUTNEY MIT SÖLLER-ZITRONEN / MANDELN / HONIG
(1,3,7,8,10) 11.50 €

HAUSGEMACHTE KNUSPRIGE ENTEN WAN TAN

ASIATISCH GEFÜLLT / SALAT VON MANGO / CHINAKOHL / SOJASPROSSEN
(1,3,5,6,8,9,11) 11.90 €

RINDER TATAR

ENGLISCHER MUFFIN / DIJON SENF EIS CREME / GURKE / MARINIERT ZWIEBELN / KAPERNÄPFEL / HOLZKOHLE
(1,3,7,10) 16.90 €

GEBACKENE KAMMMUSCHELN

HAUSGEMACHTE PONZU SAUCE / WAKAME ALGEN SALAT / BONITO FLOCKEN / CHILIE / LIMETTE
(1,4,6,11,14) 16.50 €

OKTOPUS "CAUSA" PERUANISCHE ART

GEBRATENER OKTOPUS / OLIVENCREME / KARTOFFEL / CHILIE / AVOCADO / KORIANDER
(3,7,14) 16.90 €

THUNFISCHTATAR ASIATISCH

AVOCADO / MANGO / GURKEN-APFEL-WASABI-SORBET
(1,3,4,6,8,9,10,11) 16.90 €

KNUSPRIGE GYOZAS MIT GARNELEN

UND KIMCHI-SALAT (SCHARF!!!)
(1,2,6) 12.90 €

BROTKORB / OLIVEN & UND HAUSGEMACHTE PAPRIKA KNOBLAUCHCREME (1,3) 7.90 €

SALATE

BURRATA KÄSE

MIT EINER TOMATEN & BASILIKUM VARIATION
(1,6) 15.90 €

CAESARSALAT

MIT HAUSGEMACHTEM DRESSING / SALATHERZEN / TOMATEN / ZWIEBELN / CROUTONS / PARMESAN / EI
(1,3,4,7,10) 13.90 € MIT HÜHNCHENSTREIFEN 17.90 €

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE

FELDSALAT / WALDBEEREN / CROUSTINI / SALZMANDELN / PORTWEIN-FEIGEN-SORBET
(1,7,8,10) 14.90 €

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

SPANFERKEL²

GEBRATENES SPANFERKEL UND GLASIERTER SPANFERKELBAUCH

MAIS / SAUERKRAUT / GRÜNE BOHNEN / JUS

(1,6,7,10) 26.90 €

SURF 'N' TURF

GEBRATENES NEUSEELAND RINDERFILET / RIESENGARNELEN / VIOLETTE KARTOFFEL / BLUMENKOHL / KAISERSCHOTEN

(2,4,6,7) 30.90 €

"TAGLIATA DI MANZO"

KURZ GEBRATENES ENTRECOT (URUGUAY) DÜNN AUFGESCHNITTEN

AUF EINEM SALAT MIT RUCOLA / KRÄUTERPESTO / TOMATEN / MANDELN / PARMESAN

(7,8) 23.90 €

FISCH

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET

PETERSILIENWURZEL / ZUCCHINISPAGHETT / ZITRONE / BASILIKUMJUS / KNUSPRIGER GRÜNKOHL

(4,7) 26.90 €

GEBRATENES STEINBUTTFILET UND BRAUNE MUSCHELN

GETRÜFFELTER TOPINAMBUR / PORTOBELLO PILZE / ERBSEN / DILL / ORANGEN BEURRE BLANC

(2,4,6,7,14) 26.90 €

ST. PETERSFISCH IN KOKOSMILCH POCHIERT

ASIATISCH MARINIERT REISNUDELN & SALAT / INGWER / ZITRONENGRAß / KORIANDER / SESAM

(1,4,6,11) 23.90 €

PASTA

SPAGHETTI MIT GEBRATENEN RIESENGARNELEN

ZITRONEN AUS SÖLLER-CAYENNE-KNOBLAUCH SAUCE / PARMESAN

(1,7) 18.90 €

TAGLIATELLE IN CREMESOSSE MIT FRISCHEM TRÜFFEL DER SAISON

(1,3,7) 17.90 €

GNOCCHIS MEDITERRAN

SPINAT / GETROCKNETE TOMATEN / MINZE / RUCOLA / SÖLLER-ZITRONEN / PINIENKERNE / PARMESAN

(1,7,8) 17.00 €

EXTRAS: TRÜFFELPOMMES - POMMES MIT TRÜFFELMAYONNAISE & PARMESAN KÄSE (3,7) 7.90 €

KLEINER GEMISCHTER SALAT 4.90 €

DESSERT

CHEESECAKE DES TAGES - MIT VANILLE EIS

(1,3,7 - WEITERE ALLERGENE ABHÄNGIG VOM CHEESECAKE) 8.90 €

PASSIONSFRUCHT CREME BRULEE MIT CRUMBLE UND VANILLE-EIS

(1,3,7) 8.50 €

ZITRUSPANACOTTA MIT DUBAI-SCHOKOLADENEIS

ERDBEEREN & KAVIAR / PISTAZIEN / KADAIFI

(1,3,6,7,8) 11.50 €

MANGO & BLUTORANGE

KOKOSNUSS / MANGO SAGO / BLUTORANGE / CRUMBLES

(1) 8.50 €

VINO BLANCO / WEISSWEIN / WHITE WINE

DELIZIA VERDEJO	COPA	4.80 €
(RUEDA / ESPANA)	BOTELLA	19.50 €

VELOMAR BLANCO 2023	COPA	5.80 €
(MOSCATEL Y CALLETT / MALLORCA)	BOTELLA	26.50 €

EL COLUMPIO	COPA	5.40 €
(PRENSAL, CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC / MALLORCA)	BOTELLA	23.50 €

15 MIL GOTES PRENSAL BLANC	BOTELLA	28.00 €
(D.O. PLA I LLEVANT / MALLORCA)		

CASTILLO MONJARDIN	BOTELLA	29.00 €
CHARDONNAY BARRICA 2019		
(6 MESES BARRICA FRANCESA / NAVARRA - ESPANA)		

SEÑORIO DE LAZOIRO ALBARINO	BOTELLA	26.00 €
(RIAS BAIXAS / ESPANA)		

PEDALIER SAUVIGNON BLANCO	BOTELLA	24.50 €
(RUEDA / ESPANA)		

LULO 1915	BOTELLA	26.00 €
(GODELLO, TREIXADURA / D.O. RIBEIRO)		

VINO ROSADO / ROSE WEIN / ROSE WINE

VELOMAR ROSADO	COPA	5.80€
(PINOT NOIR, CALLET, MANTO NEGRO, SYRAH / MALLORCA)	BOTELLA	26.50 €

LAUS	COPA	5.40 €
(GARNACHA, SYRAH / D.O. SOMONTANO ARAGON)	BOTELLA	23.50 €

LA VIEILLE FERME ROSÉ	COPA	5.40 €
(CINSAULT, 40% GARNACHA TINTA, 20% SYRAH /	BOTELLA	23.50 €
AOC VENTOUX RÓDANO FRANCIA)		

CAN AXARTELL ROSADO		
(PINOT NOIR, MANTO NEGRO, CALLET / MALLORCA)	BOTELLA	37.50 €

VINO TINTO / ROTWEIN / REDWINE

EL COLUMPIO TINTO	COPA	5.40 €
(MANTO NEGRO, MERLOT, SYRAH, CALLET, CABERNET SAUVIGNON / MALLORCA)	BOTELLA	23.50 €

BRECKIN VALLEY CABERNET SAUVIGNON	COPA	5.70 €
(CASTILLA DE LA MANCHA / ESPANA)	BOTELLA	24.50 €

MALPASTOR	COPA	5.90 €
(TEMPRANILLO, CRIANZA / DOC RIOJA)	BOTELLA	25.50 €

SUPERNOVA MANTONEGRO	BOTELLA	32.50 €
(10 MESES BARRICA / D.O. BINISSALEM MALLORCA)		

OBAC	BOTELLA	35.50 €
(MANTONEGRO,CALLET,MERLOT,CABERNET Y SYRAH 14 MESES BARRICA / ECO V.T. MALLORCA)		

CORTIJO LOS AGUILARES TINTO	BOTELLA	36.50 €
(TEMPRANILLO, GARANACHA, SYRAH / D.O. SIERRAS DE MALAGA, ANDALUCIA)		

SES NINES TINTO	BOTELLA	34.50 €
(CABERNET SOUVIGNON, CALLET, MANTO NEGRO / MALLORCA)		

HABLA DEL SILENCIO	BOTELLA	32.50 €
(SYRAH, CABERNET, TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON / VT EXTREMADURA)		

CAVA / CHAMPAGNE

CAVA BLAU DE MAR (BRUT)	COPA	5.00 €
(ESPANA)	BOTELLA	22.50 €

CHAMPAGNE MONDET (BRUT)	BOTELLA	69.00 €
(FRANCIA)		

CAFES

ESPRESSO	1.80 €
DOUBLE ESPRESSO	2.90 €
AMERICANO	2.30 €
CORTADO	1.90 €
CAFE CON LECHE	2.80 €
CAPPUCCINO ITALIANO (WITH MILK)	3.20 €
CAPPUCCINO VIENNA (WITH CREAM)	3.70 €
LATTE MACCHIATO	4.20 €
ICED LATTE MACCHIATO	4.50 €
IRISH COFFEE	5.50 €
CARAJILLO	3.30 €
TEA – DIFFERENT TYPES	3.00 €
COCOA – HOT OR COLD	3.50 €
COCOA – HOT OR COLD (WITH CREAM)	3.90 €
CAFE BON BON	2.30 €
LECHE DE AVENA / OAT MILK / HAFERMILCH	0.50 €

REFRESCOS / SOFT DRINKS / ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

AQUA SIN / STILL / CON / SPARKLING 0,5L	3.00 €
COCA COLA / ZERO	3.00 €
FANTA / SPRITE	3.00 €
TONICA NORDIC	3.00 €
TONICA FEVER TREE	3.20 €
BITTER KAS	3.00 €
ICE TEA	3.50 €
HOMEMADE LEMONADE	3.80 €
FRESH ORANGE JUICE	3.80 €
ZUMOS / JUICES / SÄFTE	2.80 €
PINEAPPLE / PEACH / MANGO / APPLE	

CERVEZA / BEER / BIER

ROSA BLANCA	0.3 L	3.00 €
	0.5 L	5.50 €
ESTRELLA DAMM	0.3 L	2.80 €
	0.5 L	5.20 €
SHANDY	0.3 L	3.00 €
	0.5 L	5.00 €
ESTRELLA GALICIA 0,0 % TOSTADA BOTELLA	0.33 L	3.00 €
ESTRELLA GALICIA 0,0 % BOTELLA	0.33 L	3.00 €

GIN TONIC`S

CABRABOC DRY GIN MESTRAL (SÓLLER)	9.00 €
CABRABOC DRY GIN TARONJA / ORANGE (SÓLLER)	9.00 €
HENDRIKS	8.50 €
BOMBAY	8.50 €
SEAGRAMS / GORDONS	8.50 €
GIN ANTONIO NADAL (MALLORCA)	8.50 €

COMBINADOS / LONGDRINKS

"EL PETIT SPRITZ" (CANONITA / GRAPEFRUIT)	8.50 €
"SOLLER SPRITZ" (ANGEL D´OR / ORANGE)	8.50 €
APEROL SPRITZ	8.50 €
MALIBU SPRITZ	8.50 €
CAMPARI SPRITZ	8.50 €
CANONITA TONIC	8.50 €
LIMONCELLO SPRITZ	8.50 €
CAMPARI NARANJA / ORANGE	8.00 €
HUGO	8.50 €
NEGRONI	6.50 €
SANGRIA	7.50 €
VODKA & COLA / FANTA / SPRITE	8.00 €
BACARDI & COLA / FANTA / SPRITE	8.00 €
RON & COLA / FANTA / SPRITE	8.00 €
TINTO DE VERANO	5.50 €
ESPRESSO MARTINI	10.90 €
PORNSTAR MARTINI	10.90 €

LICORES & BRANDY

HIERBAS	4.00 €
LLIMONCELLO	4.00 €
CREMA DE LIMON	4.50 €
BAILEY`S	3.50 €
ANGEL D´OR	3.50 €
CAMPARI	4.50 €
VERMUT ROJO MALLORCA	4.50 €
MARTINI BIANCO	3.50 €
BACARDI	3.50 €
RON AMAZONAS	3.50 €
TEQUILA	4.00 €
CACIQUE ANEJO	3.50 €
TERRY	3.00 €
VODKA	3.50 €
JB WHISKEY	3.50 €
BALLENTINES / JACK DANIELS/ JAMESON	5.00 €
CARLOS 1 BRANDY	7.50 €
MALIBU	3.50 €
SUAU (BRANDY MALLORCA)	6.50 €
COINTREAU	4.50 €
CANONITA (LICOR NARANJA)	3.50 €