GIN & TONIC

Gin Mare (Spanien) mit Basilikum und Wacholderbeere 14

Tanqueray SEVILLA (England) mit Orangen und Koriander 13

Bombay Sapphire (England) mit Limette 12

Hendricks (Schottland) mit Gurke 13

Monkey 47 (Deutschland) mit Waldbeeren und Zitronen Twist 15

Tanqueray (England / Schottland) mit Zitronen Twist und Limette 12

Saffron (Frankreich) mit Orangen und Zimt 13

Cabraboc (Sóller) mit Wacholderbeere, Zitronen Twist und Rosmarin 14

Gin des Tages: ???

COCKTAILS

Aperol Spritz 12
Aperol, Cava, Sodawasser

Koriander und Melonen Martini 12
Melonen Likör, Vodka, Limette, Koriander

Gespritzte Orange 10
Frischer Orangensaft, Cava

Heidelbeere Mule 12
Vodka, Ingwerbier, Heidelbeere, Limette

Bloody Maria Española 11
Vodka, Tomatensaft, Olivenwasser, Meersalz, Oliven

Kubanische Limonade 11
Weißer Rum, frische Zitrone und Limette, Zucker, Minze

Grüner Apfel Martini 12
Grüner Apfel Likör, Vodka, Limette

Amaretto Sauer 11
Disaronno, Limette, Zucker

Kingfisher Cocktail 12
Frangelico, Vodka, Cranberrysaft, Limette

Hugo 12
Cava, Holunderblütensirup, Minze, Sodawasser

BIERE

Estrella 4,5 / 5,5 / 6,5
Estrella alkoholfrei 5,5
Coronita 6,5
Kingfisher 6,5
Rosa Blanca 5,5

SANGRIA

Hausgemachte Rote oder
Weiße Sangria

Glas 11
Karaffe 29

LIKÖRE & DIGESTIFS

Standard 7 ++
Premium 8 ++
Extra Premium 9 ++

WARMES

Espresso, Cortado 3
Milchkaffee, Cappuccino,
Tee 4

SOFTDRINKS

Säfte 4,5
Frischer Orangensaft 5,5
Softdrinks 4,5
Wasser 0,5l 4
Wasser 0,7l 5,5

BIO LIMONADEN

Hausgemachte Bio Limonade
(Die Zitronen stammen vom Baum unseres Nachbarn)
Klassisch, **Minze** oder **Grüner Apfel** 5

Limonadencocktail
Mit Vodka, Gin, Tequilla oder Weißwein 9

Wir bereiten Ihnen gerne auch weitere Getränke auf Wunsch zu!

WEIN

WEIß:

			Glas	Flasche
Son Colom	Mallorca	Prensal B, Macabeo, Chardonnay	6,5	21
La Meta	Rueda	Verdejo	6	20
Nieva	Rueda	Sauvignon Blanc		22
Attis	Rias Baixas	Albarino		38
Jose Pariente	Rueda	Verdejo		24
Son Vich	Mallorca	Viognier		37
Supernova	Mallorca	Moll		33
OM	Mallorca	Viognier, Giró, Prensal		35
Paraguas Atlantico	Ribeiro	Treixadura, Godello, Albariño		49
Louro	Valdeorras	Godello		39
Finca La Colina	Rueda	Sauvignon Blanc		40
As Sortes	Valdeorras	Godello		76
D'Amós Blanc 2022	Mallorca	Riesling und Chardonnay		63

ROT:

Sa Rota	Mallorca	Cabernet Sauvignon	6,5	21
Hacienda El Olmo	Rioja	Tempranillo	6	20
Can Axartell	Mallorca	Pinot Noir, Merlot, Syrah, Callet		30
Pago de los Capellanes	Rib.d.Duero	Tempranillo (Crianza)		49
Alto Moncayo	C. de Borja	Garnacha		69
Supernins	Mallorca	Manto Negro		32
Petalos	Bierzo	Mencia		41
Les Crestes	Priorat	Syrah, Garnacha, Cariñena		48
Murua Reserva	Rioja	Tempranillo, Graciano, Mazuelo		38
Cortijo Los Aguilares	Ronda	Pinot Noir		63

ROSÉ:

Kármán	Rioja	Garnacha, Viura	6	20
Can Sumoi	Penedes	Sumol, Parellada, Xarel-lo		30
Son Crespí	Mallorca	Manto Negro		32
Sensual	Mallorca	Manto Negro		42

CAVA / CHAMPAGNER:

Parxet Cuvee 21 (Bio)	Macabeu, Pansa Blanca, Parellada		26
At Roca Rosé	Macabeu, Monastrell		30
Crété Chamberlin Rosé	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		85
Cordiniu Brut 20cl		8	

VORSPEISEN

Oliven, rote Alioli & warmes Brot
5 / Person

„Asiatische“ Thunfisch Ceviche Häppchen
Marinierter roter Thunfisch mit asiatischen Aromen
21

In Panko Brotkrümeln frittierte Tintenfischringe
Mit einer hausgemachten Remouladen-Sauce
17

Rindertartar
Dijonnaise, gepökeltes Eigelb, Papadam und geräucherte Mayo
20

Graved Lachs mit Honig-Dill-Quinoa
Rote Bete, Meerrettich und dehydrierten Cherry Tomaten
20

Zamburiñas auf der halben Schale
Wakame Salat, Ponzu, Katsuobushi und Limette
21

Burrata mit Heirloom Tomaten
Rauchiges Chutney, Basilikumschwamm und eingelegte rote Zwiebeln
20

Kingfisher’s Caesar Salat
Baby-Romana Salat, Caesar - Salatdressing, Croutons,
gereifter Mahon Käse
18
(Plus: 2 Tigergarnelen ... 4)

Gemischter Salat
Gemischter Blattsalat, verschiedenes Gemüse und Citrus-Vinaigrette
14
(Plus: Gereifter Mahon Käse ... 3)

HAUPTSPEISEN

Fischsuppe nach Mittelmeer-Art
Garnelen, Fisch, Tintenfisch, Oktopus, Muscheln in Tomatensauce mit Crostini
30

Gegrillter Fisch des Tages
Ganzer Fisch serviert mit gemischtem Salat
26
(Plus: **Hausgemachte Pommes** 4,5)

Tintenfischtinten-Pasta mit Shrimps
Safrancreme, Schnittlauch, Krabben und Cracker
26

Iberisches Schweinefilet „Birria Style“
Kartoffelpüree, gepökelte Purpurzwiebel, Koriander und Schnittlauch
29

Gegrillter Wolfsbarsch mit Chili-Vanille-Polenta
Tarragon Beurre Blanc, Venusmuscheln und grüne Bohnen
30

Fish & Chips
Kabeljau-Filet, hausgemachte Pommes, Erbsenpüree, Essiggurken und Remoulade
27

Corvina-Filet mit Spinatspätzle
Knollenselleriesahne, gebratener Blumenkohl und Chorizopulver
29

Fragen Sie auch nach unseren lokalen Eissorten!

NACHSPEISEN

Passionsfrucht Crème Brûlée
Hausgemacht und einfach, eines der besten Nachtische der Welt
11

Schokoladen Brownie
Schaum aus weißer Schokolade, knusprige Schokoladen-Peta
11
... Plus: **Vanilleeis** 3

Baskische Käsetorte
Waldfruchtkompott und Coulis
11
... Plus: **Erdbeereis** 3

Tägliche Auswahl an Nachtischen
Fragen Sie unser Servicepersonal nach den Nachtischen
12

3 Kugeln Eis mit Dekoration
13

Darf es zum Nachtisch ein Heißgetränk oder Digestif sein?

Spezielle Kaffees
Internationale Kaffees mit Likören
11

Premium und Standard Brandy, Whiskey, Rum und Liköre
Fragen Sie nach unserer Auswahl oder nennen Sie uns Ihren Liebling
ab 7