

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
Cabraboc Mandarina (Sóller) mit Ingwer und Zimt 13
Cabraboc (Sóller) mit Wacholderbeere, Zitronen Twist und Rosmarin 14
Gin des Tages: ???

COCKTAILS

- | | |
|---|--|
| Aperol Spritz 12
Aperol, Cava, Soda | Berry Soda 13
White Rum, Chambord, Mint, Berry, Soda |
| Rosmarin-Vanille Spritz 12
Vodka, Licor 43, Rosmarin, Soda | Margarita 12
Tequila, Triple Sec, Limette |
| Limoncello Spritz 12
Limoncello, Zitrone, Cava, Soda | Blueberry Mule 12
Vodka, Ingwerbier, Heidelbeere, Limette |
| Mimosa 10
Frischer Orangensaft, Cava | Kentucky Mule 12
Bourbon, Ingwerbier, Minze, Limette, Zucker |
| Hugo 12
Cava, Holunderblütensirup, Minze, Soda | Koriander-Melonen Martini 12
Melon Liqueur, Vodka, Lime, Coriander |
| Kubanische Limonade 12
Weißer Rum, frische Zitrone/Limette, Zucker, Minze | Grüner Apfel Martini 12
Grüner Apfel Likör, Vodka, Limette |
| Amaretto Sauer 12
Disaronno, Limette, Zucker | Spanische Bloody Maria 12
Vodka, Tomatensaft, Olivenwasser, Meersalz, Oliven |
| Kingfisher Cocktail 12
Frangelico, Vodka, Cranberrysaft, Limette | |
- 

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 13
Karaffe 30

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
(Mit Zitronen vom Baum unseres Nachbarn)
Klassisch, Minze oder Grüner Apfel 5

Limonaden-Cocktail
Mit Vodka, Gin, Tequilla oder Weißwein 10

Wild Berry Eistee 5



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		39
Jose Pariente	Rueda	Verdejo		24
Son Vich	Mallorca	Viognier		37
Marges	Mallorca	Manto Negro		32
OM	Mallorca	Viognier, Giró, Prensal		37
Paraguas Atlantico	Ribeiro	Treixadura, Godello, Albariño		50
Louro	Valdeorras	Godello		40
Finca La Colina	Rueda	Sauvignon Blanc		41
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		31
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		43
Les Crestes	Priorat	Syrah, Garnacha, Cariñena		49
Murua Reserva	Rioja	Tempranillo, Graciano, Mazuelo		38
Cortijo Los Aguilares	Ronda	Pinot Noir		64

ROSÉ:

Kármán	Rioja	Garnacha, Viura	6	21
Can Sumoi	Penedes	Sumol, Parellada, Xarel-lo		31
MB	Mallorca	MN, Cabernet Sauvignon, Merlot		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

6 / Person

„Asiatische“ Thunfisch Ceviche Häppchen

Marinierter roter Thunfisch mit asiatischen Aromen

22

In Panko Brotkrümeln frittierte Tintenfischringe

Mit einer hausgemachten Remouladen-Sauce

18

Carpaccio vom Rind

Osmotisierte Radieschen, Parmesan-Chips, Rucola, extra natives Olivenöl und Zitronengel

21

Zamburiñas auf der halben Schale

Wakame Salat, Ponzu, Katsuobushi und Limette

22

Gegrillte Jumbo-Tigergarnelen

4 Garnelen mit Zitrusmayonnaise

22

Oktopus und Garnelen „Ensaladilla“

Kartoffeln, Karotten, geräucherte Paprika-Mayonnaise und schwarzes Oliven Grissini

22

Burrata mit eingelegter Birne

Kandierte Kirschtomaten, geräucherte Sardinen und Basilikum-Dressing

20

HAUPTSPEISEN

Fischsuppe nach mediterraner Art

Garnelen, Fisch, Tintenfisch, Oktopus, Muscheln in
Tomatensauce mit Crostini

31

Gegrillter Fisch des Tages

Ganzer Fisch serviert mit gemischtem Salat

27

(Extra: Hausgemachte Pommes 4,5)

Schwarze Meeresfrüchte-Spaghetti

Tintenfisch-Spaghetti mit gemischten Meeresfrüchten, Safran-Sahne-Sauce und
Koriander

27

Langsam gegarte iberische Schweinerippchen

Sóller-Orangen-BBQ-Soße, kandierte Äpfel, Selleriepüree und Coleslaw

30

Gegrillter Wolfsbarsch mit Blumenkohl und Roter Bete

Blumenkohl-Rote-Bete-Creme, geschmorrtter Lauch
und Meeresalgen „Chimichurri“

31

Fish & Chips

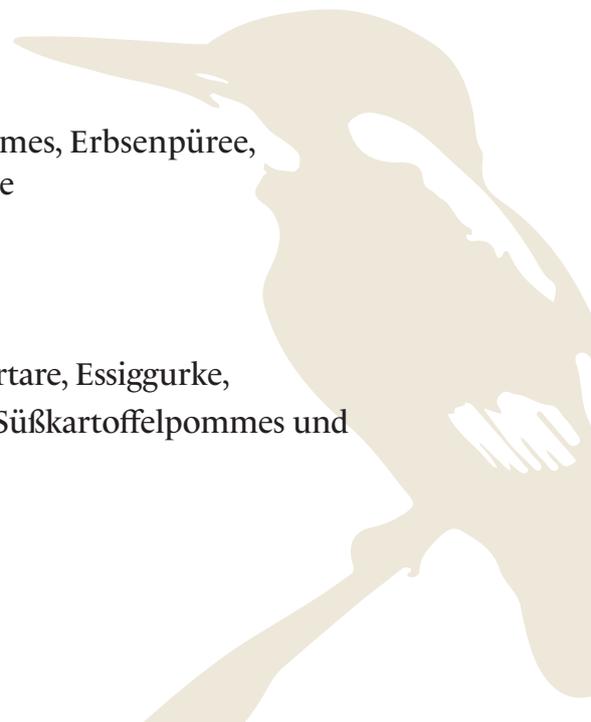
Paniertes Kabeljau-Filet, hausgemachte Pommes, Erbsenpüree,
Essiggurken und Remoulade

29

Kingfisher Burger

Wolfsbarschfilet in Panko paniert, Sauce Tartare, Essiggurke,
frische Tomate, Babyspinat und iberische Pancetta, Süßkartoffelpommes und
Blauschimmelkäse-Sauce

26



Fragen
Sie auch
nach unseren
lokalen
Eissorten!

NACHSPEISEN

Passionsfrucht Crème Brûlée

Hausgemacht und einfach, eines der besten Nachtische der Welt

13,5

Brownana

Brownie, karamellierte Banane und Waldfruchtcreme

13,5

... Plus: Vanilleeis 3

Baskische Käsetorte

Mit Pfifferling-Konfitüre

13,5

Tägliche Auswahl an Nachtischen

Fragen Sie unser Servicepersonal nach den Nachtischen

13,5

3 Kugeln Eis

Mit Sahne, frischen Früchten und Schokoladensauce

14

*Darf es zum Nachtisch ein Heißgetränk
oder Digestif sein?*

Spezielle Kaffees

Internationale Kaffees mit Likören
oder Eiskaffe mit Karamel oder Schokolade

12

Premium und Standard Brandy, Whiskey, Rum und Liköre

Fragen Sie nach unserer Auswahl oder nennen Sie uns Ihren Liebling
ab 7