

GIN & TONIC

- Gin Mare** (España) albahaca y bayas de enebro 14
- Tanqueray SEVILLA** (Inglaterra) naranja y cilantro 13
- Bombay Sapphire** (Inglaterra) lima 12
- Hendricks** (Escocia) pepino 13
- Monkey 47** (Alemania) frutas del bosque y twist de limón 15
- Tanqueray** (Inglaterra / Escocia) twist de limón y Lima 12
- Cabraboc Mandarina** (Sóller) jengibre y canela 13
- Cabraboc** (Sóller) bayas de enebro, twist de limón y romero 14
- Ginebra del Día: ???**

COCKTAILS

Aperol Spritz 12

Aperol, cava, soda

Romero-Vainilla Spritz 12

Vodka, Licor 43, romero, soda

Limoncello Spritz 12

Limoncello, limón, Cava, Soda

Mimosa 10

Zumo de naranja fresca, cava

Hugo 12

Cava, flor de sauco, hierbabuena, soda

Limonada Cubana 12

Ron blanco, lima/limón fresca, azúcar, hierbabuenas

Amaretto Sour 12

Disaronno, lima, azúcarv

Cocktail de Kingfisher 12

Frangelico, vodka, zumo de arándanos, lima

Berry Soda 13

Ron blanco, chambord, menta, bayas, soda

Margarita 12

Tequila, Triple Sec, lima

Mule de Arándanos 12

Vodka, cerveza de jengibre, arándanos, lima

Kentucky Mule 12

Bourbon, cerveza de jengibre, menta, lima, azúcar

Cilantro y Melón Martini 12

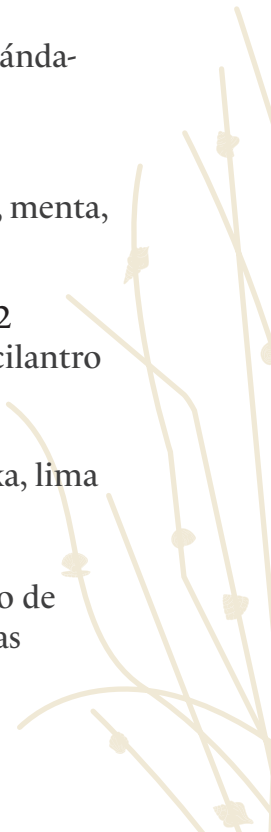
Licor de melón, vodka, lima, cilantro

Manzana Verde Martini 12

Licor de manzana verde, vodka, lima

Bloody María Española 12

Vodka, zumo de tomate, zumo de aceitunas, sal de mar, aceitunas



CERVEZAS

Estrella 4,5 / 5,5 / 6,5
Estrella sin alcohol 5,5
Coronita 6,5
Kingfisher 6,5
Rosa Blanca 5,5

SANGRIA

Tinto o Blanca Sangria de la casa
Copa 13
Jarra 30

LICORES & DIGESTIVOS

Standards 7 ++
Premium 8 ++
Extra Premium 9 ++

BEBIDAS CALIENTES

Espresso, Cortado 3
Café con Leche, Cappuccino, Té 4

REFRESCOS

Zumos 4,5
Zumo de Naranja Fresco 5,5
Refrescos 4,5
Agua 0,5l 4
Agua 0,7l 5,5

LIMONADA

Organica Limonada
(los limones vienen del arbol de nuestro vecino)
Clásica o Hierbabuena o Manzana Verde 5

Cóctel de Limonada
Con vodka, gin, tequila o vino blanco 10

Té Helado de Bayas Silvestres 5

También
preparamos otras
bebidas
a ¡su deseo!

WINE

BLANCOS:

			Copa Botella	
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 y Chardonnay		63

TINTOS::

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

ROSADOS:

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 / CHAMPAGNE:

Parxet Cuvee 21 (Bio)		Macabeu, Pansa Blanca, Parellada		31
At Roca Rosé		Macabeu, Monastrell		36
Crété Chamberlin Rosé		Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		85
Cordiniu Brut 20cl			8	

ENTRANTES

Aceitunas, Alioli Rojo y Pan Caliente

6 / Persona

Ceviche de Atún Rojo „Asiático“

Atún macerado en sabores Asiáticos

22

Calamares Fritos con Pan Rallado „Panko“

Con salsa tártara casera

18

El Carpaccio de Ternera

Rabanitos osmotizados, lascas de parmesano, rúcula, AOVE y gel de limón

21

Zamburiñas en la Concha

Ensalada wakame, ponzu, katsuobushi y lima

22

Langostinos „Tigre“ a la Plancha

4 piezas con mayonesa de cítricos

22

Ensaladilla de Pulpo y Gambas

Patata, zanahoria, mayonesa de pimentón ahumado
con grissini de aceitunas negras

22

Burrata Con Pera Encurtida

Tomates cherrys confitados, sardina ahumada y emulsión de albahaca

20

PLATOS PRINCIPALES

Sopa de Pescado Estilo Mediterraneo

Gambas, pescado, calamares, mejillones, pulpo en salsa de tomate y crostini

31

Pescado a la Plancha

Con ensalada mixta

27

(Extra: patatas fritas caseras 4,5)

Spaghetti Negro con Marisco

Salsa cremosa de azafrán con marisco y cilantro

27

Costillas de Cerdo Ibérico a Fuego Lento

Salsa barbacoa de naranjas de Sóller, manzana confitada, puré de apionabo y coleslaw

30

Lubina a la Plancha con Coliflor y Remolacha

Crema de coliflor y remolacha, puerro a baja temperatura y chimichurri de algas

31

Fish & Chips

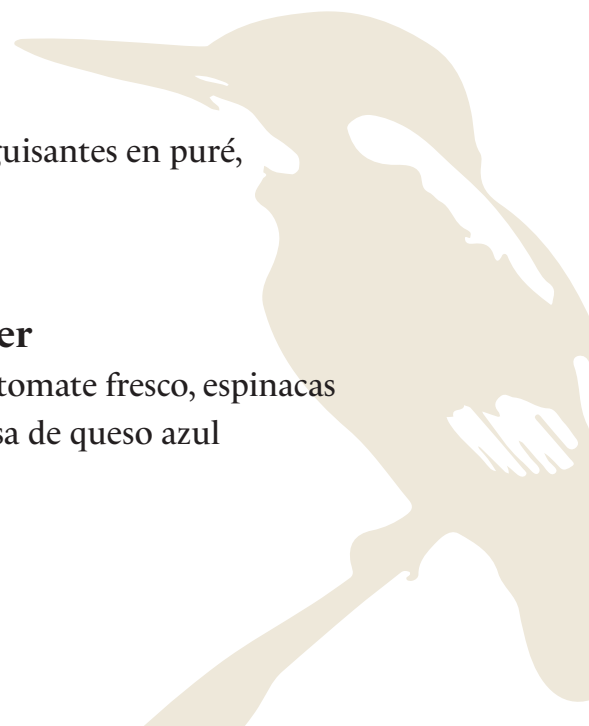
Filete de Bacalao Rebozado, patatas fritas, guisantes en puré, pepinillos y salsa tártara

29

Hamburguesa Kingfisher

Lubina en panko, salsa tártara, pepino encurtido, tomate fresco, espinacas baby y panceta ibérica, boniato frito y salsa de queso azul

26



Consulta
nuestra selección
de helados
locales..

POSTRES

Crème Brûlée de Fruta de la Pasión

Casero y sencillo, uno de los mejores postres del mundo

13,5

Brownana

Brownie, banana caramelizada y crema de frutos del monte

13,5

¿y con una bola de helado de vainilla? 3

Tarta De Queso „Estilo Vasco“

Con mermelada de angulas de monte, Camagroc

13,5

Postre del Día

Pregunte a nuestro personal

13,5

3 Bolas de Helado y Extras

Con nata montada, frutas frescas y salsa de chocolate

14

*y después del Postre, porque no una
Bebida Caliente o un Digestivo...*

Cafés Especiales

Cafés con licores estándar internacional
y café helado con caramelo o chocolate

12

Premium y Estándar Brandy, Whiskey, Ron, Licor

Consulte nuestra selección o tu gfavorito

7+