

# 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 Dia: ???**

# COCKTAILS

---

**Aperol Spritz** 12  
Aperol, cava, soda

**Negroni** 13  
Martini Rosso, Campari, London Gin

**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, azúcar

**Cocktail de Kingfisher** 12  
Frangelico, vodka, zumo de arándanos, lima

**Espresso Martini** 12  
Vodka, Espresso, Tia Maria

**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** 32

## 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!**

# VINO

## BLANCOS:

|                    |             |                                | Copa | Botella |
|--------------------|-------------|--------------------------------|------|---------|
| Son Colom          | Mallorca    | Prensal B, Macabeo, Chardonnay | 6,5  | 21      |
| La Meta            | Rueda       | Verdejo                        | 6,5  | 21      |
| Nieva              | Rueda       | Sauvignon Blanc                |      | 23      |
| Attis              | Rias Baixas | Albarino                       |      | 40      |
| Jose Pariente      | Rueda       | Verdejo                        |      | 25      |
| Son Vich           | Mallorca    | Viognier                       |      | 37      |
| Marges             | Mallorca    | Manto Negro                    |      | 32      |
| OM                 | Mallorca    | Viognier, Giró, Prensal        |      | 39      |
| Paraguas Atlantico | Ribeiro     | Treixadura, Godello, Albariño  |      | 51      |
| Louro              | Valdeorras  | Godello                        |      | 42      |
| Finca La Colina    | Rueda       | Sauvignon Blanc                |      | 42      |
| As Sortes          | Valdeorras  | Godello                        |      | 76      |
| D'Amós Blanc 2022  | Mallorca    | Riesling und 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)             |     | 50 |
| Alto Moncayo           | C. de Borja | Garnacha                          |     | 69 |
| Supernins              | Mallorca    | Manto Negro                       |     | 32 |
| Petalos                | Bierzo      | Mencia                            |     | 44 |
| Les Crestes            | Priorat     | Syrah, Garnacha, Cariñena         |     | 49 |
| Murua Reserva          | Rioja       | Tempranillo, Graciano, Mazuelo    |     | 45 |
| Cortijo Los Aguilares  | Ronda       | Pinot Noir                        |     | 65 |

## ROSADOS:

|              |          |                                |   |    |
|--------------|----------|--------------------------------|---|----|
| Kármán       | Rioja    | Garnacha, Viura                | 6 | 22 |
| Can Sumoi    | Penedes  | Sumol, Parellada, Xarel-lo     |   | 32 |
| MB           | Mallorca | MN, Cabernet Sauvignon, Merlot |   | 33 |
| Sensual      | Mallorca | Manto Negro                    |   | 43 |
| D'Amos Rosat | Mallorca | Cabernet Sauvignon             |   | 56 |

## CAVA / CHAMPAGNE:

|                       |  |                                       |  |    |
|-----------------------|--|---------------------------------------|--|----|
| Parxet Cuvee 21 (Bio) |  | Macabeu, Pansa Blanca, Parellada      |  | 36 |
| At Roca Rosé          |  | Macabeu, Monastrell                   |  | 37 |
| Crété Chamberlin Rosé |  | Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier |  | 85 |
| Cordiniu Brut 20cl    |  |                                       |  | 8  |

# ENTRANTES

---

## **Aceitunas, Alioli Rojo y Pan Caliente**

7 / Persona

## **Ceviche de Atún Rojo „Asiático“**

Atún macerado en sabores Asiáticos

23

## **Calamares Fritos con Pan Rallado „Panko“**

Con salsa tártara casera

19

## **El Carpaccio de Ternera**

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

22

## **Zamburiñas en la Concha**

Ensalada wakame, ponzu, katsuobushi y lima

23

## **Langostinos „Tigre“ a la Plancha**

4 piezas con mayonesa de cítricos

23

## **Ensaladilla de Pulpo y Gambas**

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

23

## **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

29

(Extra: patatas fritas caseras 4,5)

## **Spaghetti Negro con Marisco**

Salsa cremosa de azafrán con marisco y cilantro

28

## **Costillas de Cerdo Ibérico a Fuego Lento**

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

31

## **Lubina a la Plancha con Coliflor y Remolacha**

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

32

## **Fish & Chips**

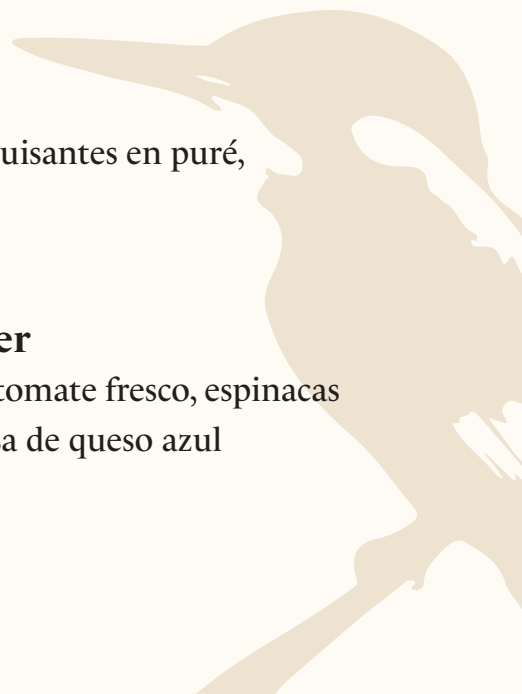
Filete de Bacalao Rebozado, patatas fritas, guisantes en puré,  
pepinillos y salsa tártara

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, Camagrocs

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 favorito

7+