

# GIN & TONIC

---

- Gin Mare** (Spanien) mit Basilikum und Wacholderbeere 15  
**Tanqueray SEVILLA** (England) mit Orangen und Koriander 13  
**Bombay Sapphire** (England) mit Limette 12  
**Hendricks** (Schottland) mit Gurke 14  
**Monkey 47** (Deutschland) mit Waldbeeren und Zitronen Twist 16  
**Tanqueray** (England / Schottland) mit Zitronen Twist und Limette 12  
**Cabraboc Mandarina** (Sóller) mit Ingwer und Zimt 15  
**Cabraboc** (Sóller) mit Wacholderbeere, Zitronen Twist und Rosmarin 14  
**Gin des Tages: ???**

# COCKTAILS

---

- Aperol Spritz** 12  
Aperol, Cava, Soda  
**Negroni** 13  
Martini Rosso, Campari, London Gin  
**Limoncello Spritz** 12  
Limoncello, Zitrone, Cava, Soda  
**Mimosa** 10  
Frischer Orangensaft, Cava  
**Hugo** 12  
Cava, Holunderblütensirup, Minze, Soda  
**Kubanische Limonade** 13  
Weißer Rum, frische Zitrone/Limette, Zucker, Minze  
**Amaretto Sauer** 13  
Disaronno, Limette, Zucker  
**Kingfisher Cocktail** 13  
Frangelico, Vodka, Cranberrysaft, Limette

- Espresso Martini** 12  
Vodka, Espresso, Tia Maria  
**Margarita** 12  
Tequila, Triple Sec, Limette  
**Blueberry Mule** 13  
Vodka, Ingwerbier, Heidelbeere, Limette  
**Kentucky Mule** 13  
Bourbon, Ingwerbier, Minze, Limette, Zucker  
**Koriander-Melonen Martini** 12  
Melonen Likör, Vodka, Limette, Koriander  
**Grüner Apfel Martini** 12  
Grüner Apfel Likör, Vodka, Limette  
**Spanische Bloody Maria** 13  
Vodka, Tomatensaft, Olivenwasser, Meersalz, Oliven
- 

## 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** 32

## 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

**Limonaden-Cocktail**  
Mit Vodka, Gin, Tequila oder Weißwein 10  
**Wild Berry Eistee** 6



**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                        | 6,5  | 21      |
| Nieva              | Rueda       | Sauvignon Blanc                |      | 24      |
| Attis              | Rias Baixas | Albarino                       |      | 40      |
| Jose Pariente      | Rueda       | Verdejo                        |      | 26      |
| Son Vich           | Mallorca    | Viognier                       |      | 37      |
| Marges             | Mallorca    | Manto Negro                    |      | 32      |
| OM                 | Mallorca    | Viognier, Giró, Prensal        |      | 41      |
| Paraguas Atlantico | Ribeiro     | Treixadura, Godello, Albariño  |      | 51      |
| Louro              | Valdeorras  | Godello                        |      | 44      |
| Finca La Colina    | Rueda       | Sauvignon Blanc                |      | 44      |
| 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                       | 6,5 | 21 |
| 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         |     | 51 |
| Murua Reserva          | Rioja       | Tempranillo, Graciano, Mazuelo    |     | 46 |
| Cortijo Los Aguilares  | Ronda       | Pinot Noir                        |     | 70 |

## ROSÉ

|               |          |                                |     |    |
|---------------|----------|--------------------------------|-----|----|
| Kármán        | Rioja    | Garnacha, Viura                | 6,5 | 21 |
| Can Sumoi     | Penedes  | Sumol, Parellada, Xarel-lo     |     | 33 |
| MB            | Mallorca | MN, Cabernet Sauvignon, Merlot |     | 34 |
| Sensual       | Mallorca | Manto Negro                    |     | 44 |
| D'Amós Rosado | Mallorca | Carbernet, Merlot              |     | 56 |

## CAVA / CHAMPAGNER

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

# VORSPEISEN

---

## **Oliven, rote Alioli & warmes Brot**

7 / Person

## **„Asiatische“ Thunfisch Ceviche Häppchen**

Marinierter roter Thunfisch mit asiatischen Aromen

24

## **In Panko Brotkrümeln frittierte Tintenfischringe**

Mit einer hausgemachten Remouladen-Sauce

20

## **Carpaccio vom Rind**

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

23

## **Zamburiñas auf der halben Schale**

Wakame Salat, Ponzu, Katsuobushi und Limette

23

## **Gegrillte Jumbo-Tigergarnelen**

4 Garnelen mit Zitrusmayonnaise

23

## **Oktopus und Garnelen „Ensaladilla“**

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

23

## **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

32

## **Gegrillter Fisch des Tages**

Ganzer Fisch serviert mit gemischtem Salat

30

(Plus: **Hausgemachte Pommes** 5)

## **Schwarze Meeresfrüchte-Spaghetti**

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

30

## **Langsam gegarte iberische Schweinerippchen**

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

32

## **Gegrillter Wolfsbarsch mit Blumenkohl und Roter Bete**

Blumenkohl-Rote-Bete-Creme und Meeresalgen „Chimichurri“

32

## **Fish & Chips**

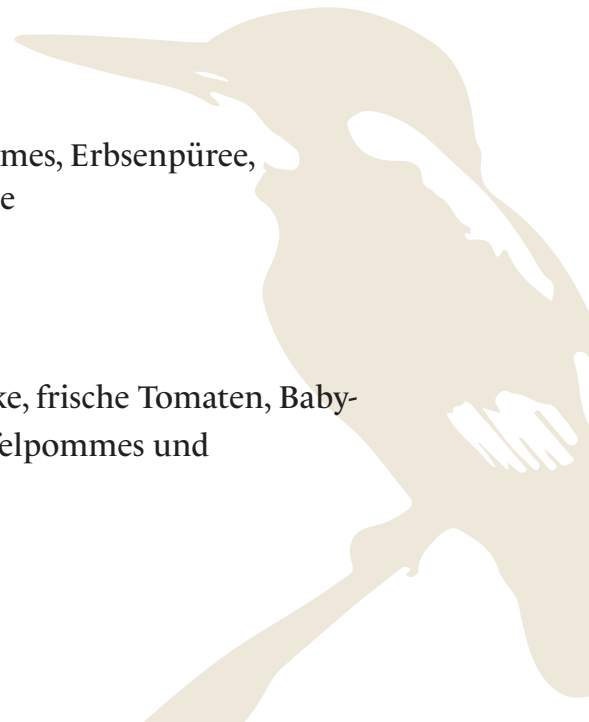
Paniertes Kabeljau-Filet, hausgemachte Pommes, Erbsenpüree,  
Essiggurken und Remoulade

29

## **Kingfisher Burger**

Paniertes Wolfsbarsch-Filet, Sauce Tartare, Essiggurke, frische Tomaten, Baby-  
spinat und iberische Pancetta, Süßkartoffelpommes und  
Blauschimmelkäse-Soße

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, karamellisierte Banane und Waldfruchtcreme

13,5

**... Plus: Vanilleeis 3**

## **Baskische Käsetorte**

Mit Pistazien Garnitur **oder** Pfifferling-Konfitüre

14

## **Tägliche Auswahl an Nachtischen**

Fragen Sie unser Servicepersonal nach den Nachtischen

13,5

## **3 Kugeln Eis**

Mit Sahne, frischen Früchten, Schokoladensauce und Krokant

14

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

## **Spezielle Kaffees**

Internationale Kaffees mit Likören

8/12

## **Premium und Standard Brandy, Whiskey, Rum und Liköre**

Fragen Sie nach unserer Auswahl oder nennen Sie uns

Ihren Liebling

ab 7