

GIN & TONIC

- Gin Mare** (España) albahaca y bayas de enebro 15
- Tanqueray SEVILLA** (Inglaterra) naranja y cilantro 13
- Bombay Sapphire** (Inglaterra) lima 12
- Hendricks** (Escocia) pepino 14
- Monkey 47** (Alemania) frutas del bosque y twist de limón 16
- Tanqueray** (Inglaterra / Escocia) twist de limón y lima 12
- Cabraboc Mandarina** (Sóller) canela y jengibre 15
- Cabraboc** (Sóller) bayas de enebro, twist de limón y romero 14
- Ginebra del Día: ???**

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** 13
Ron blanco, lima/limón fresca, azúcar, hierbabuenas
- Amaretto Sour** 13
Disaronno, lima, azúcar
- Kingfisher Cocktail** 13
Frangelico, vodka, zumo de arándanos, lima

- Espresso Martini** 12
Vodka, Espresso, Tia Maria
- Margarita** 12
Tequila, Triple Sec, lima
- Mule de Arándanos** 13
Vodka, cerveza de jengibre, arándanos, lima
- Kentucky Mule** 13
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** 13
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

Limonada Organica
(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 6

**También
preparamos otras
bebidas
a ¡su deseo!**

VINOS

BLANCOS:

			Copa	Botella
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 y Chardonnay		63

TINTOS:

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

ROSADOS:

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 / CHAMPAGNE:

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

ENTRANTES

Aceitunas, Aioli Rojo y Pan Caliente

7 / Persona

Ceviche de Atún Rojo „Asiático“

Atún macerado en sabores Asiáticos

24

Calamares Fritos con Pan Rallado „Panko“

Con salsa tártara casera

20

El Carpaccio de Ternera

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

23

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

32

Pescado a la Plancha

Con ensalada mixta

30

(Añade: patatas fritas caseras 5)

Spaghetti Negro con Marisco

Salsa cremosa de azafrán con marisco y cilantro

30

Costillas de Cerdo Ibérico a Fuego Lento

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

32

Lubina a la Plancha con Coliflor y Remolacha

Crema de coliflor y remolacha y chimichurri de algas

32

Fish & Chips

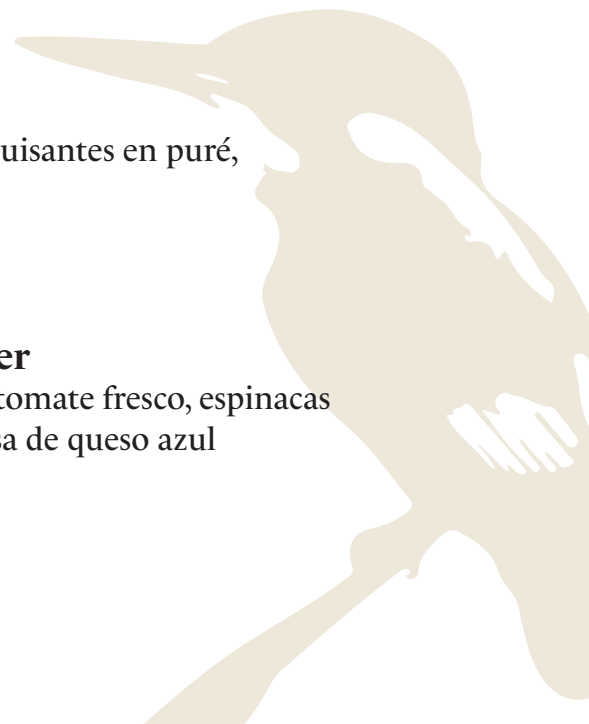
Filete de Bacalao Rebozado, patatas fritas, guisantes en puré,
pepinillos y salsa tártara

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 bosque

13,5

¿y con una bola de helado de vainilla? 3

Tarta De Queso „Estilo Vasco“

Con guarnición de pistachos o mermelada de angulas de monte

14

Postre del Día

Pregunte a nuestro personal

13,5

3 Bolas de Helado y Extras

Con nata montada, frutas frescas, salsa de chocolate y crocante

14

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

Cafés Especiales

Cafés con licores estándar internacional

8/12

Premium y Estándar Brandy, Whiskey, Ron, Licor

Consulte nuestra selección o tu gfavorito

7+