



OLIÚ
RESTAURANTE



ES RIQUERS
HOTEL RURAL

MENU SNACK
(12:00 – 15:00)

| | |
|---|-----|
| Sopa fría de temporada Alérgenos: sulfitos | 7€ |
| Ensalada griega Alérgenos: lácteos, sulfitos, soja | 18€ |
| Ensalada de temporada (atún pollo) Alérgenos: gluten, huevos, pescado, lácteos, sulfitos, soja, frutos secos | 19€ |
| Plato de embutidos Alérgenos: gluten, lácteos, sulfitos, soja | 24€ |
| Plato de quesos Alérgenos: gluten, sulfitos, soja, frutos secos | 22€ |
| Llonguet (queso sobrasada jamón atún) Alérgenos: gluten, pescado, lácteos, sulfitos, soja, frutos secos | 10€ |
| Tarta casera del día Alérgenos: gluten, huevos, lácteos, sulfitos, soja, frutos seco | 9€ |

SNACK MENU
(12:00 – 15:00)

| | |
|---|-----|
| Cold season soup Allergens: sulfites | 7€ |
| Greek salad Allergens: dairy, sulfites, soy | 18€ |
| Seasonal salad (tuna chicken) Allergens: gluten, eggs, fish, dairy, sulfites, soy, nuts | 19€ |
| Cold cut platter Allergens: gluten, dairy, sulfites, soy | 24€ |
| Cold cheese platter Allergens: gluten, sulfites, soy, nuts | 22€ |
| Llonguet (cheese sobrasada ham tuna) Allergens: gluten, fish, dairy, sulfites, soy, nuts | 10€ |
| Homemade cake of the day Allergens: gluten, eggs, dairy, sulfites, soy, nuts | 9€ |



SNACKKARTE (12:00 – 15:00)



| | |
|---|-----|
| Suppe der kalten Jahreszeit Allergene: Sulfite | 7€ |
| Griechischer Salat Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Soja | 18€ |
| Saisonsalat (Thunfisch Huhn) Allergene: Gluten, Eier, Fisch, Milchprodukte, Sulfite, Soja, Nüsse | 19€ |
| Aufschnittplatte Allergene: Gluten, Milchprodukte, Sulfite, Soja | 24€ |
| Kalte Käseplatte Allergene: Gluten, Sulfite, Soja, Nüsse | 22€ |
| Llonguet (Käse Sobrasada Schinken Thunfisch) Allergene: Gluten, Fisch, Milchprodukte, Sulfite, Soja, Nüsse | 10€ |
| Hausgemachter Kuchen des Tages Allergene: Gluten, Eier, Milchprodukte, Sulfite, Soja, Nüsse | 9€ |



CARTE SNACK (12:00 – 15:00)

| | |
|---|-----|
| Soupe de saison froide Allergènes : sulfites | 7€ |
| Salade grecque Allergènes : produits laitiers, sulfites, soja | 18€ |
| Salade de saison (thon poulet) Allergènes : gluten, œufs, poisson, produits laitiers, sulfites, soja, fruits à coque | 19€ |
| Assiette de charcuterie Allergènes : gluten, produits laitiers, sulfites, soja | 24€ |
| Plateau de fromages froids Allergènes : gluten, sulfites, soja, fruits à coque | 22€ |
| Llonguet (fromage sobrasada jambon thon) Allergènes : gluten, poisson, produits laitiers, sulfites, soja, fruits à coque | 10€ |
| Gâteau du jour maison Allergènes : gluten, œufs, produits laitiers, sulfites, soja, fruits à | 9€ |



MENU CENA

19:00 – 21:30

ENTRANTES

| | |
|--|-----|
| Crema de temporada Alérgenos: lácteos, sulfitos, soja | 12€ |
| Pulpo a la mallorquina Alérgenos: crustáceos, pescado, sulfitos, moluscos | 23€ |
| Croquetas (cocido, setas, jamón) 6 unidades Alérgenos: gluten, huevos, cacahuets, lácteos, sulfitos, soja, frutos secos | 16€ |
| Tumbet mallorquín Alérgenos: apio, sulfitos, soja, frutos secos | 15€ |
| Calamares a la andaluza con alioli negro y lima Alérgenos: crustáceos, huevos, pescado, lácteos, sulfitos, moluscos, soja, frutos secos | 18€ |
| Hummus de remolacha con bocaditos de soja Alérgenos: gluten, huevos, apio, sulfitos, soja, frutos secos | 12€ |

PLATO PRINCIPAL

| | |
|---|-----|
| Dorada Alérgenos: crustáceos, pescado, sulfitos, frutos secos | 22€ |
| Salmon Alérgenos: crustáceos, pescado, sulfitos, frutos secos | 26€ |
| Corvina Alérgenos: crustáceos, pescado, sulfitos, frutos secos | 25€ |
| Entrecote Alérgenos: sulfitos, frutos secos | 25€ |
| Pechuga de pollo corral Alérgenos: sulfitos, frutos secos | 16€ |
| Carrillera de ternera confitada Alérgenos: gluten, apio, sulfitos, frutos secos | 23€ |
| Presa ibérica Alérgenos: sulfitos, frutos secos | 24€ |
| Faláfel con salsa de yogurt Alérgenos: gluten, huevos, lácteos, sulfitos, soja, frutos secos | 18€ |

GUARNICIONES

| | |
|---|----|
| Patata asada | 3€ |
| Alérgenos: sulfitos, soja, frutos secos | |
| Parrillada de verdura | 4€ |
| Alérgenos: sulfitos, soja, frutos secos | |
| Ensalada de la casa | 3€ |
| Alérgenos: huevos, sulfitos, soja, frutos secos | |

ARROCES

(min. 2 pax)

| | |
|--|---------|
| Arroz negro con pulpo a la brasa | 25€/pax |
| Alérgenos: crustáceos, pescado, lácteos, apio, sulfitos, soja, frutos secos | |
| Arroz caldoso de marisco | 25€/pax |
| Alérgenos: crustáceos, pescado, apio, sulfitos, moluscos, soja, frutos secos | |
| Arroz de verdura de temporada | 22€/pax |
| Alérgenos: apio, sulfitos, soja, frutos secos | |
| Arroz de caza de temporada | 25€/pax |
| Alérgenos: apio, sulfitos, soja, frutos secos | |

ENSALADAS

| | |
|--|-----|
| Ensalada de pollo confitado | 19€ |
| Alérgenos: gluten, huevos, lácteos, sulfitos, soja, frutos secos | |
| Ensalada de atún con espárragos blancos y verduras | 22€ |
| Alérgenos: huevos, pescado, sulfitos, soja, frutos secos | |
| Ensalada de soja verde, aguacate, granada, cilantro y lima | 18€ |
| Alérgenos: sulfitos, soja, frutos secos | |
| Tartar de tomate, aguacate, queso feta y salsa de hierbas aromáticas | 18€ |
| Alérgenos: lácteos, apio, sulfitos, soja, frutos secos | |
| Trampó de garbanzos | 12€ |
| Alérgenos: sulfitos, soja, frutos secos | |



MENU INFANTIL

(hasta los 16 años)

| | |
|---|-----|
| Crema casera | 12€ |
| Alérgenos: lácteos, sulfitos, soja, frutos secos | |
| Pasta con tomate | 12€ |
| Alérgenos: gluten, lácteos, sulfitos, soja, frutos secos | |
| Fingers de pollo con patatas fritas caseras | 12€ |
| Alérgenos: gluten, huevos, lácteos, sulfitos, soja, frutos secos | |
| Fisch&Chips caseros | 14€ |
| Alérgenos: gluten, huevos, pescado, lácteos, sulfitos, soja, frutos secos | |

POSTRES

| | |
|--|-----|
| Coulant de chocolate con helado | 8€ |
| Alérgenos: gluten, huevos, lácteos, sulfitos, soja | |
| Surtido de sorbetes | 8€ |
| Alérgenos: sulfitos | |
| Fruta de temporada | 9€ |
| Alérgenos: sulfitos | |
| Tabla de quesos | 25€ |
| Alérgenos: gluten, lácteos, sulfitos, soja, frutos secos | |
| Tarta casera del día | 10€ |
| Alérgenos: gluten, lácteos, sulfitos, soja, frutos secos | |

Servicio de pan con alioli 3€/pax
Alérgenos: gluten, huevos, lácteos, sulfitos, soja, fruto secos





DINNER MENU

19:00 – 21:30

STARTERS

| | |
|--|-----|
| Seasonal vegetables cream Allergens: dairy, sulfites, soy | 12€ |
| Mallorcan-style octopus Allergens: crustaceans, fish, sulfites, mollusks | 23€ |
| Croquettes (stew, mushrooms, ham) 6 units Allergens: gluten, eggs, peanuts, dairy, sulfites, soy, nuts | 16€ |
| Mallorcan Tumbet Allergens: celery, sulfites, soy, nuts | 15€ |
| Andalusian-style squid with black and lime aioli Allergens: crustaceans, eggs, fish, dairy, sulfites, mollusks, soy, nuts | 18€ |
| Beet hummus with soy bites Allergens: gluten, eggs, celery, sulfites, soy, nuts | 12€ |

MAIN COURSES

| | |
|--|-----|
| Sea Bream Allergens: crustaceans, fish, sulfites, nuts | 22€ |
| Salmon Allergens: crustaceans, fish, sulfites, nuts | 26€ |
| Croaker fish Allergens: crustaceans, fish, sulfites, nuts | 25€ |
| Entrecote Allergens: sulfites, nuts | 25€ |
| Free-range chicken breast Allergens: sulfites, nuts | 16€ |
| Confit beef cheek Allergens: gluten, celery, sulfites, nuts | 23€ |
| Iberian prey Allergens: sulfites, nuts | 24€ |
| Falafel with yogurt sauce Allergens: gluten, eggs, dairy, sulfites, soy, nuts | 18€ |

SIDE DISHES

| | |
|--|----|
| Roasted potatoes Allergens: sulfites, soy, nuts | 3€ |
| Grilled vegetables Allergens: sulfites, soy, nuts | 4€ |
| House salad Allergens: eggs, sulfites, soy, nuts | 3€ |

RICES

(min. 2 pax)

| | |
|---|---------|
| Black rice with grilled octopus Allergens: crustaceans, fish, dairy, celery, sulfites, soy, nuts | 25€/pax |
| Seafood rice Allergens: crustaceans, fish, celery, sulfites, mollusks, soy, nuts | 25€/pax |
| Seasonal vegetables rice Allergens: celery, sulfites, soy, nuts | 22€/pax |
| Seasonal hunt meat rice Allergens: celery, sulfites, soy, nuts | 25€/pax |

SALADS

| | |
|--|-----|
| Confit chicken salad Allergens: gluten, eggs, dairy, sulfites, soy, nuts | 19€ |
| Tuna salad with white asparagus and vegetables Allergens: eggs, fish, sulfites, soy, nuts | 22€ |
| Green soy, avocado, pomegranate, cilantro and lime salad Allergens: sulfites, soy, nuts | 18€ |
| Tomato tartar, avocado, feta cheese and aromatic herb sauce Allergens: dairy, celery, sulfites, soy, nuts | 18€ |
| Chickpeas salad Allergens: sulfites, soy, nuts | 12€ |



CHILDRENS MENU (until 16 years old)

| | |
|---|-----|
| Seasonal home made vegetable cream Allergens: dairy, sulfites, soy, nuts | 12€ |
| Pasta with tomato Allergens: gluten, dairy, sulfites, soy, nuts | 12€ |
| Chicken fingers with home-made fries Allergens: gluten, eggs, dairy, sulfites, soy, nuts | 12€ |
| Home-made Fisch&Chips Allergens: gluten, eggs, fish, dairy, sulfites, soy, nuts | 14€ |

DESSERTS

| | |
|---|-----|
| Chocolate coulant with ice cream Allergens: gluten, eggs, dairy, sulfites, soy | 8€ |
| Assortment of sorbets Allergens: sulfites | 8€ |
| Seasonal fruits Allergens: sulfites | 9€ |
| Cheese board Allergens: gluten, dairy, sulfites, soy, nuts | 25€ |
| Homemade cake Allergens: gluten, dairy, sulfites, soy, nuts | 10€ |



Bread service with aioli 3€/pax
Allergens: gluten, eggs, dairy, sulfites, soy, nuts

ABENDESSEN SPEISEKARTE
19:00 – 21:30



VORSPEISEN

| | |
|--|-----|
| Cremige Gemüsesuppe der Saison Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Soja | 12€ |
| Oktopus nach mallorquinischer Art Allergene: Krebstiere, Fische, Sulfite, Weichtiere | 23€ |
| Kroketten: Eintopf, Champignons und Schinken (6 stücke) Allergene: Gluten, Eier, Erdnüsse, Milchprodukte, Sulfite, Soja, Nüsse | 16€ |
| Mallorquinisches Tumbet Allergene: Sellerie, Sulfite, Soja, Nüsse | 15€ |
| Tintenfisch nach andalusischer Art mit schwarzer und Limetten-Aioli Allergene: Krebstiere, Eier, Fisch, Milchprodukte, Sulfite, Weichtiere, Soja, Nüsse | 18€ |
| Rübenhummus mit Sojahäppchen Allergene: Gluten, Eier, Sellerie, Sulfite, Soja, Nüsse | 12€ |

HAUPTGERICHTE

| | |
|--|-----|
| Goldbrasse Allergene: Krebstiere, Fisch, Sulfite, Nüsse | 22€ |
| Lachs Allergene: Krebstiere, Fisch, Sulfite, Nüsse | 26€ |
| Wolfsbarsch Allergene: Krebstiere, Fisch, Sulfite, Nüsse | 25€ |
| Entrecote Allergene: Sulfite, Nüsse | 25€ |
| Hähnchenbrust aus Freilandhaltung Allergene: Sulfite, Nüsse | 16€ |
| Rinderbacke konfektionieren Allergene: Gluten, Sellerie, Sulfite, Nüsse | 23€ |
| Iberisches Schweinefleisch Allergene: Sulfite, Nüsse | 24€ |
| Falafel mit Joghurtsauce Allergene: Gluten, Eier, Milchprodukte, Sulfite, Soja, Nüsse | 18€ |



BEILAGEN

| | |
|---------------------------------------|----|
| Bratkartoffeln | 3€ |
| Allergene: Sulfite, Soja, Nüsse | |
| Gegrilltes Gemüse | 4€ |
| Allergene: Sulfite, Soja, Nüsse | |
| Haussalat | 3€ |
| Allergene: Eier, Sulfite, Soja, Nüsse | |



REIS (min. 2 pax)

| | |
|---|---------|
| Schwarzer Reis mit gegrilltem Oktopus | 25€/pax |
| Allergene: Krebstiere, Fisch, Milchprodukte, Sellerie, Sulfite, Soja, Nüsse | |
| Reis mit Meeresfrüchten | 25€/pax |
| Allergene: Krebstiere, Fisch, Sellerie, Sulfite, Weichtiere, Soja, Nüsse | |
| Gemüsereis der Saison | 22€/pax |
| Allergene: Sellerie, Sulfite, Soja, Nüsse | |
| Wildreis der Saison | 25€/pax |
| Allergene: Sellerie, Sulfite, Soja, Nüsse | |

SALATE

| | |
|--|-----|
| Confit-Hühnersalat | 19€ |
| Allergene: Gluten, Eier, Milchprodukte, Sulfite, Soja, Nüsse | |
| Thunfischsalat mit weißem Spargel und Gemüse | 22€ |
| Allergene: Eier, Fisch, Sulfite, Soja, Nüsse | |
| Grüner Soja-, Avocado-, Granatapfel-, Koriander- und Limettensalat | 18€ |
| Allergene: Sulfite, Soja, Nüsse | |
| Tomatentatar, Avocado, Fetakäse und aromatische Kräutersauce | 18€ |
| Allergene: Milchprodukte, Sellerie, Sulfite, Soja, Nüsse | |
| Kichererbsensalat | 12€ |
| Allergene: Sulfite, Soja, Nüsse | |





KINDERMENU (bis 16 Jahre)

| | |
|--|-----|
| Gemüsecreme Allergene: Milchprodukte, Sulfite, Soja, Nüsse | 12€ |
| Pasta mit Tomate Allergene: Gluten, Milchprodukte, Sulfite, Soja, Nüsse | 12€ |
| Chicken Fingers mit Bratkartoffeln Allergene: Gluten, Eier, Milchprodukte, Sulfite, Soja, Nüsse | 12€ |
| Hausgemachte Fish&Chips Allergene: Gluten, Eier, Fisch, Milchprodukte, Sulfite, Soja, Nüsse | 14€ |

DESSERTS

| | |
|---|-----|
| Schokoladen-Coulant mit Eiscreme Allergene: Gluten, Eier, Milchprodukte, Sulfite, Soja | 8€ |
| Sorbetsortiment Allergene: Sulfite | 8€ |
| Obst der Saison Allergene: Sulfite | 9€ |
| Käsebrett Allergene: Gluten, Milchprodukte, Sulfite, Soja, Nüsse | 25€ |
| Hausgemachter Kuchen Allergene: Gluten, Milchprodukte, Sulfite, Soja, Nüsse | 10€ |



Brötchenservice mit Aioli 3€/pax
Allergene: Gluten, Eier, Milchprodukte, Sulfite, Soja, Nüsse

M E N U D I N E R

19:00 – 21:30

E N T R É E S

| | |
|---|-----|
| Crème de saison Allergènes : produits laitiers, sulfites, soja | 12€ |
| Poulpe à la majorquine Allergènes : crustacés, poissons, sulfites, mollusques | 23€ |
| Croquettes (cuites, champignons, jambon) 6 unités Allergènes : gluten, œufs, arachides, produits laitiers, sulfites, soja, fruits à coque | 16€ |
| Tumbet Majorquin Allergènes : céleri, sulfites, soja, fruits à coque | 15€ |
| Calamars à l'andalouse avec aïoli noir et citron vert Allergènes : crustacés, œufs, poisson, produits laitiers, sulfites, mollusques, soja, fruits à coque | 18€ |
| Houmous de betterave aux bouchées de soja Allergènes : gluten, œufs, céleri, sulfites, soja, fruits à coque | 12€ |



C O U R S P R I N C I P A U X

| | |
|--|-----|
| Daurade Allergènes : crustacés, poissons, sulfites, fruits à coque | 22€ |
| Saumon Allergènes : crustacés, poissons, sulfites, fruits à coque | 26€ |
| Courbine Allergènes : crustacés, poissons, sulfites, fruits à coque | 25€ |
| Entrecote Allergènes : sulfites, fruits à coque | 25€ |
| Blanc de poulet fermier Allergènes : sulfites, fruits à coque | 16€ |
| Joue de bœuf confite Allergènes : gluten, céleri, sulfites, fruits à coque | 23€ |
| Porque ibérique Allergènes : sulfites, fruits à coque | 24€ |
| Falafel avec sauce au yaourt Allergènes : gluten, œufs, produits laitiers, sulfites, soja, fruits à coque | 18€ |



GUARNICIONES

| | |
|---|----|
| Pomme de terre rôtie Allergènes : sulfites, soja, fruits à coque | 3€ |
| Légumes grillés Allergènes : sulfites, soja, fruits à coque | 4€ |
| Salade du maison Allergènes : œufs, sulfites, soja, fruits à coque | 3€ |

RIZ (min. 2 pax)

| | |
|---|---------|
| Riz noir au poulpe grillé Allergènes : crustacés, poisson, produits laitiers, céleri, sulfites, soja, fruits à coque | 25€/pax |
| Riz moelleux aux fruits de mer Allergènes : crustacés, poissons, céleri, sulfites, mollusques, soja, fruits à coque | 25€/pax |
| Riz aux légumes de saison Allergènes : céleri, sulfites, soja, fruits à coque | 22€/pax |
| Riz à la viande de chasse de saison Allergènes: apio, sulfites, soja, fruits secs | 25€/pax |



SALADES

| | |
|--|-----|
| Salade de poulet confit Allergènes : gluten, œufs, produits laitiers, sulfites, soja, fruits à coque | 19€ |
| Salade de thon aux asperges blanches et légumes Allergènes : œufs, poisson, sulfites, soja, fruits à coque | 22€ |
| Salade verte de soja, avocat, grenade, coriandre et citron vert Allergènes : sulfites, soja, fruits à coque | 18€ |
| Tartare de tomates, avocat, feta et sauce aux herbes aromatiques Allergènes : produits laitiers, céleri, sulfites, soja, fruits à coque | 18€ |
| Salade de pois chiches Allergènes : sulfites, soja, fruits à coque | 12€ |

MENU ENFANTS (jusqu'à 16 ans)

| | |
|---|-----|
| Crema casera Alérgenos: lácteos, sulfitos, soja, frutos secos | 12€ |
| Pasta con tomate Alérgenos: gluten, lácteos, sulfitos, soja, frutos secos | 12€ |
| Fingers de pollo con patatas fritas caseras Alérgenos: gluten, huevos, lácteos, sulfitos, soja, frutos secos | 12€ |
| Fisch&Chips caseros Alérgenos: gluten, huevos, pescado, lácteos, sulfitos, soja, frutos secos | 14€ |



DESSERTS

| | |
|--|-----|
| Coulant au chocolat avec glace Allergènes : gluten, œufs, produits laitiers, sulfites, soja | 8€ |
| Assortiment de sorbets Allergènes : sulfites | 8€ |
| Fruits de saison Allergènes : sulfites | 9€ |
| Plateau de fromages Allergènes : gluten, produits laitiers, sulfites, soja, fruits à coque | 25€ |
| Gâteau du maison Allergènes : gluten, produits laitiers, sulfites, soja, fruits à coque | 10€ |



Service de pain avec aioli 3€/pax
Allergènes : gluten, œufs, produits laitiers, sulfites, soja, fruits à coque

WATER, SOFT DRINKS AND BEER
(WASSER, ERFRISCHUNGSGETRÄNK UND BIERE)



| | |
|--|-------|
| Agua (natural con gas) 500 ml Water (still sparkling) Stilles Wasser Sprudelwasser | 2.5€ |
| Agua (natural con gas) Water (still sparkling) Stilles Wasser Sprudelwasser | 5€ |
| Refrescos Soft drinks Erfrischungsgetränke | 3€ |
| Zumo de frutas Fruit juices Obstsäfte | 2.5€ |
| Cerveza Estrella Galicia / Presión 30 cl. Small beer draught Kleines Bier vom Fass | 2.75€ |
| Cerveza Estrella Galicia / botella Beer Estrella Galicia /bottle Bier Estrella Galicia /Flasche | 3€ |
| Cerveza sin alcohol Alcohol free beer alkoholfreies | 3€ |
| Tonica Bitter kas Ginger Ale | 4€ |
| Martini Rosso / Bianco | 4€ |
| Vermut Negro / Blanco | 4€ |
| Vermouth Black / White Wermut Schwarz / Weiß | |
| Campari | 5€ |
| Aperol Spritz | 8€ |
| Oporto | 3.5€ |

LIQUEURS / LIKÖRE

| | |
|--|------|
| Carlos III | 3.5€ |
| Carlos I | 6.5€ |
| Hierbas secas / mixtas / dulces Dry / Mixed / Sweet herb liqueur Kräuterlikör trocken / gemischt / süß | 3.5€ |
| Baileys | 3.5€ |
| Grappa | 3.5€ |
| Orujo | 3.5€ |
| Suau 15 años | 5.5€ |



LONG DRINKS

| | |
|--------------------|-----|
| Vodka | 8€ |
| Ron añejo | 8€ |
| Whiskey | 8€ |
| Ginebra | 8€ |
| Brandy | 8€ |
| Combinados Premium | 11€ |



COMBINADOS

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Mojito | 9.95€ |
| Ron, azúcar, limón y hierbabuena | |
| Rum, sugar, lemon and mint | |
| Rum, Zucker, Zitrone und Minze | |
| Margarita | 9.95€ |
| Tequila, triple seco y jugo de lima | |
| Tequila, triple sec and lime juice | |
| Tequila, triple sec und Limettensaft | |
| Caipirinha | 9.95€ |
| Cachaça, lima y azúcar | |
| Cachaça, lime and sugar | |
| Cachaça, Limette und Zucker | |
| Piña Colada | 9.95€ |
| Crema coco, Ron y Zumo piña | |
| Cocktails sin alcohol | 9.95€ |
| Virgin cocktails | |
| Alkoholfreie Cocktails | |
| Sangria Rita (Negra y Blanca) | 6€ 20€ |





VINOS Wines / Weine

Tintos / Red wines / Rotweine

| | |
|--|--------|
| Whisba Bodega Rodriguez & Sanzo , D.O Vi de la Terra de Castilla y Leon (Tempranillo) | 42€ |
| Sa Talaia Bodega Cap Andritxol, Vi de la Terra Mallorca (Callet, Merlot, Cabernet, Syrah, Gorgollassa, Manto negro) | 29€ |
| Projecte Terra Bodega Projecte Terra, D.O Pla Llevant (Callet) | 24€ |
| Blai Bonet Bodega Son Alegre, Vi de la Terra de Mallorca (Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah) Ecológico | 5€ 21€ |
| Erial Bodega Epifanio Rivera D.O Rivera del Duero (Tinta Fina) | 29€ |
| San Cebrín Crianza Bodega San Cebrín D.O Rioja (Tempranillo) | 5€ 22€ |
| Pago de los Capellanes Crianza 2021 Pago de los Capellanes D.O Ribera del Duero (Tempranillo) | 39 € |

Blancos/ White wines / Rotweine

| | |
|---|--------|
| Segrel Bodega Pablo Padín, D.O. Rias Baixas (Albariño) | 25€ |
| Vidwoman Bodega Tres Pilares, D.O Rueda (Verdejo) | 4€ 22€ |
| Pedrazáis Godello Bodega Alan de Val, D.O Valdeorras (Godello sobre Lías) | 26€ |
| Son Vich Bodega Son Vich, D.O. IGP Serra de Tramuntana Costa Nord (Viognier) | 25€ |
| San Miguel Blanc 19 Bodega Son Alegre, Vi de la Terra de Mallorca (Giró, Chardonnay, Malvasía, Viognier) Ecológico | 4€ 20€ |
| Abadia Retuerta le Domaine Abadía Retuerta D.O Castilla y León (Sauvignon blanc, Verdejo) | 42€ |



Rosados / Rosé wines / Roséweine

| | |
|--|--------|
| Rosat Xaloc Son Alegre Bodega Son Alegre, Vi de la Terra de Mallorca (Syrah, Cabernet Sauvignon) Ecológico | 4€ 20€ |
| Ava Bodegas Ava, D.o Binissalem (Callet, Mantonegro) | 24€ |



CAVA & CHAMPAGNE

| | |
|---|--------|
| Moët & Chandon Brut (Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier) | 65€ |
| Freixenet Brut (Macabeo, Parellada, Xarel·lo) | 5€ 20€ |
| Taittinger Brut Reserva (Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier) | 76€ |

HOT DRINKS / HEISSE GETRÄNKE

| | |
|---|-------|
| Espresso | 2€ |
| Café cortado Coffee with a dash of milk Espresso mit einem Schuss Milch | 2,1€ |
| Café Americano Americano coffee Amerikanischer Kaffee | 2,5€ |
| Café con leche Coffee with milk Milchkaffee | 2,75€ |
| Capuccino | 3,5€ |
| Carajillo | 3,5€ |
| Té e infusiones Tea & infusions | 2,5€ |

