



BOCCOI
portocolom

Som de Portocolom, d'aquí davant la mar, contagiats de l'essència marinera i de la història d'aquest poble. La nostra oferta gastronòmica es basa en peixos de la llotja, hortalisses de s'Horta i carns de primera qualitat. Producte Mallorquí, a Mallorca, recuperant la nostra manera de cuinar.

Als anys 60, època en què més vi s'elaborava a Mallorca, Bocoli formava part de l'antic sindicat de Vi de Felanitx, un dels més importants de l'època. En aquest mateix lloc es guardava el vi que posteriorment en grans botes de 500 i 1000 litres anomenades Bocoyes es transportaven fins a França.

Empesos pel nostre passat, us oferim una carta a l'alçada formada per una gran varietat de vins mallorquins. Esperem que assaboreixin i gaudeixin tant com nosaltres.

Somos de Portocolom, de aquí, frente el mar, contagiados de la esencia marinera y de la historia de este pueblo. Nuestra oferta gastronómica se basa en pescados de la lonja, hortalizas de s'Horta y carnes de primera calidad. Producto Mallorquín, en Mallorca, recuperando nuestra manera de cocinar.

En los años 60, época en la que más vino se elaboraba en Mallorca, Bocoli formaba parte del antiguo sindicato de Vino de Felanitx, uno de los más importantes de la época. En este mismo lugar se guardaba el vino que posteriormente en grandes botas de 500 y 1000 litros llamadas "Bocoyes" se transportaban hasta Francia.

Empujados por nuestro pasado, les ofrecemos una carta a la altura formada por una gran variedad de vinos mallorquines.

Esperamos que saboreen y disfruten tanto como nosotros.

We are from Portocolom, from here, in front of the sea, with the maritime essence and the history of this town. Our gastronomic is based on fish from the market, vegetables from s'Horta and top quality meat. Mallorcan product, in Mallorca, recovering our way of cooking.

In the 1960s, a time when most wine was made in Mallorca, Bocoli was part of the old Felanitx Wine Union, one of the most important at the time. In this same place the wine was stored, which was later transported to France in large 500 and 1000 liter casks called "Bocoyes".

Driven by our past, we offer you a top list made up of Mallorcan wines and a wide variety of Majorcan wines.

We hope you savor and enjoy as much as we do.

Wir sind aus Portocolom, direkt am Meer, mit der mallorquinischen Essenz und der Geschichte des Dorfes. Unser gastronomisches Angebot basiert auf frischen Fisch vom Markt, Gemüse und Öl aus s'Horta und Fleisch von höchster Qualität. Mallorquinische Produkte auf Mallorca, mit der wir unsere Art des Kochens wiederbeleben.

In den 1960er Jahren, als grosse Mengen von Wein auf Mallorca produziert wurden, war das BOCOI Teil der damaligen Felanitxer Weingenossenschaft, einer der wichtigsten seiner Zeit. In diesem Gebäude wurde der Wein gelagert, der später in grossen 500- und 1000 Liter-Fässern, den sogenannten "Bocoyes" nach Frankreich transportiert wurden.

Angetrieben von der unmittelbaren Nähe zur Historie des Weines von Felanitx und Mallorcas, bieten wir Ihnen eine Top-Weinkarte mit einheimischen Weinen und einer grossen Auswahl an weiteren Mallorquinischer Wein.

Wir hoffen, dass Sie Ihnen genauso schmecken und Sie sie genauso geniessen können, wie wir es tun.

Pop en tempura amb crema de patata de s'Horta i sobrasada

Pulpo en tempura con crema de patata de s'Horta y sobrasada

Octopus in tempura, s'Horta potatoe cream and "sobrasada"

Oktopus in Tempura mit Kartoffelemulsion und "Sobrasada"

23,90€

Tàrtar de tonyina vermella salvatge "Balfegó" amb all blanc, adobats, tàperes fregides i maionesa d'all negre

Tartar de atún rojo salvaje "Balfegó" con ajo blanco, encurtidos, alcaparras fritas y mayonesa de ajo negro

Wild bluefin tuna tartar "Balfegó" with white garlic, pickles, fried capers and black garlic mayonnaise

Tartar vom wilden, roten Thunfisch „Balfegó“ mit weißem Knoblauch, eingemachten Zwiebel-Rettich-Mix, frittierten

Kapern und schwarzer Knoblauchmayonnaise

28,90€

Ous trencats amb carxofes, parmesà i toc de tòfona

Huevos rotos con alcachofas, parmesano y toque de trufa

Fried eggs over fried artichokes with parmesan and a touch of truffle

Getrübete Artischocke frittiert und mit zerpfücktem Spiegelei und Parmesankäse serviert

15,50€

Burrata arrebossada i fregida amb salsa de tomàquet sec i pebrots a la brasa amb toc de pesto

Burrata rebozada y frita con salsa de tomate seco y pimientos a la brasa con toque de pesto

Breaded and fried burrata with sun-dried tomato and grilled peppers sauce with a touch of pesto

Panierte und frittierte Burrata mit Sauce von getrockneter Tomaten und gegrillten Paprikaschoten

mit einem Hauch Pesto

17,90€

Xips de morena amb salsa de prebes torrats

Chips de morena con salsa de pimientos asados

Moray Eel chips and red paprika "dip"

Chips von der Muräne mit rotem Paprika-Dip

15,90€

Escabetx suau de filet de vedella amb verdures a la juliana marinades

Escabeche suave de solomillo de ternera con verduras a la juliana marinadas

Mild escabeche of beef tenderloin with marinated julienned vegetables

Milde Escabeche vom Rinderfilet mit mariniertem Gemüse Julienne

23,50€

Torrada de pa de vidre amb foie, pernil ibèric i toc de vi dolç

Tosta de pan cristal con foie, jamón ibérico y toque de vino dulce

Toasted cristal bread with foie gras, Iberian ham and touch of sweet wine

Geröstetes Kristallbrot mit gebratener Entenstopfleber, iberischem Schinken und einem Hauch Süsswein

17,90€

Sopa del dia

Sopa del día

Soup of the day

Tagessuppe

9,50€

Gilda

Gilda skewers

Gilda-Oliven-Spiesschen

mit Sardelle und Peperoni

2,95€ (u)

Pa amb allioli, olives i una mica més

Pan con alioli, aceitunas y algo más

Bread with aioli, olives and something else

Brot mit Aioli, Oliven und etwas mehr

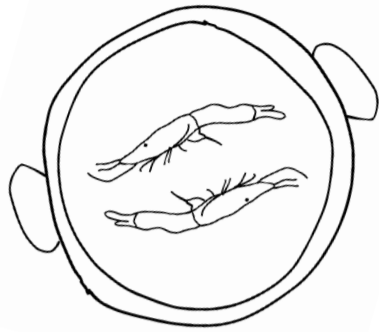
2,50€/p.p



ENTRANTS
ENTRANTES
STARTERS
VORSPEISEN

ARROSSOS
ARROCES
RICE
REIS

(p.p - min 2 pax)



Paella o fideuà marinera

Paella o fideuà marinera
Seafood paella or fideua
Meeresfrüchte-Paella oder fideua
19,90€

Paella o fideuà negra amb sípies i gambes

Paella o fideuà negra con sepia y gambas
Black paella or fideua with cuttlefish and shrimp
Schwarze Paella oder fideua
mit Tintenfisch und Garnelen
21,50€

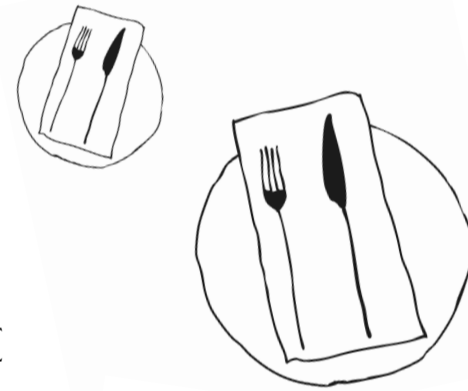
Arròs a la llauna de verdures

Arroz "a la llauna" de verduras
Vegetable "a la llauna" rice
Reis "a la llauna" mit Gemüse
17,50€

Arròs a la llauna de secret ibèric, escaramarlans, carxofa i espàrrecs

Arroz "a la llauna" de secreto ibérico, cigalas, alcachofa y espárragos
Iberian pork, langoustines, artichoke and sparagus
"a la llauna" rice
Reiss "a la llauna" mit iberischem Schweinefleisch, Kaisergranat, Artischocken und grünem Spargel
26.50€

PASTES CASOLANES I AMANIDES
PASTAS CASERAS Y ENSALADAS
HOME-MADE PASTAS AND SALADS
HAUSGEMACHTE PASTA UND SALATE



Pasta en roda de parmesà i salsa de trufa

Pasta en rueda de parmesano y salsa de trufa
Truffle sauce pasta in a parmesan wheel
Pasta mit Trüffelsauce aus dem Parmesanlaib
19,50€

Graellada de verdures a la brasa amb salsa de prebes torrats

Parrillada de verduras a la brasa con salsa de pimientos asados
Grilled vegetables with red paprika sauce
Gegrilltes Gemüse mit Sauce vom der roter Paprika
16,90€

Amanida de s'hort

Ensalada de la huerta
Garden salad
Gartensalat
11,90€

Amanida de formatge de cabra amb vinagreta de fruits vermells, ceba caramel·litzada, crostons, nous i bacó cruixent

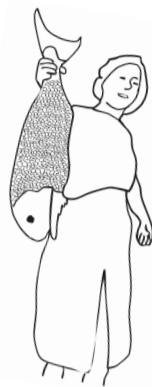
Ensalada de queso de cabra con vinagreta de frutos rojos, cebolla caramelizada, picatostes, nueces y beicon crujiente
Goat cheese salad with red Berry vinaigrette, caramelized onion, croutons, walnuts and crispy bacon
Salat mit Ziegenkäse und Vinaigrette von roten Beeren, karamellisierten Zwiebeln, Croutons, Walnüssen und knusprigem Speck
16.90€

Amanida Mediterrània amb tomàtiga, ceba, olives negres i tàperes

Ensalada Mediterránea con tomate, cebolla, aceitunas negras y alcaparras
Mediterranean salad with tomato, onion, black olives and capers
Mediterraner Salat mit Tomaten, Zwiebeln, schwarzen Oliven und Kapern
12.50€

***Amb extra d'anxoves / Con extra de anchoas / With extra anchovies / Mit extra Sardellen**
6.90€/4u.

PEIX
PESCADO
FISH
FISCH



Filet de rèmol en salsa de cava amb patata a nes forn

Filete de rodaballo en salsa de cava con patata al horno

Turbot fillet in cava sauce with baked potato

Steinbuttfilet in spritziger Cavasauce mit Ofenkartoffeln

24,50€

Bacallà gratinat amb allioli i sobrassada amb patates al forn

Bacalao gratinado con alioli y sobrasada con patatas al horno

Cod au gratin with aioli and "sobrassada" with baked potatoes

Kabeljau gratiniert mit Aioli und "Sobrassada" mit gebackenen Kartoffeln

23,50€

Llom de tonyina vermella salvatge "Balfego" marinat i servit amb verduretes saltejades i patata palla

Lomo de atún rojo salvaje "Balfego" marinado y servido con verduritas salteadas y patata paja

Wild "Balfego" bluefin tuna loin marinated and served with sautéed vegetables and straw potato

Filet vom wilden, roten „Balfego“ Thunfisch mariniert und serviert mit sautiertem Gemüse und Kartoffelstroh

31,50€

Llobarro en crosta de sal amb patató al forn i amanida verda* (2pers, 35 min)

Lubina en crosta de sal con "patató" al horno y ensalada verde* (2pers, 35 min)

Sea bass in salt crust with baked baby potatoes and green salad* (2pers, 35 min)

Wolfsbarsch in der Salzkruste mit gebackenen Babykartoffeln und grünen Salat* (2pers, 35 min)

62,00€

***Possibilitat de cuinar-lo a la bilbaina acabat en brasa /** Posibilidad de cocinarlo a la bilbaina acabado en brasa / Possibility of cooking it Bilbao style, finished on the grill / Möglichkeit der Zubereitung nach Bilbao-Art (schmackhafte Knoblauch Variante), Fertigstellung auf dem Grill

Calamar brut a la plancha amb torrades de pà de vidre i escalivada

Calamar sucio a la plancha con tostadas de pan de cristal y escalivada

Grilled squid in his ink with crystal bread toast and "escalivada"

Gegrillter Tintenfisch in seiner Tinte, mit "Escalivada"-Gemüse auf Kristallbrot

24,50€

Peix de la Llotja de Portocolom. La nostra màitre els informarà. Especialitats per encàrrec

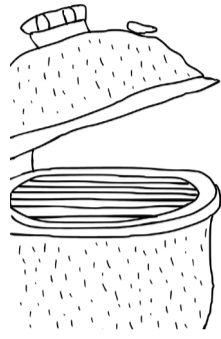
Pescado de lonja de Portocolom. Nuestra màitre les informará. Especialidades por encargo

Portocolom fish market. Our màitre will inform you. Specialities by demand

Fisch vom Markt von Portocolom. Unsere Màitre informiert Sie. Weitere Spezialitäten nach Vorbestellung

Preu segons mercat - Precio según mercado - Market price - Marktpreis

CARNS
CARNES
MEAT
FLEISCH



Costelletes de porcella i de xai lletó fregides amb alls acompanyades de patates fregides i pebrot

Chuletitas de lechona y de cordero lechal fritas con ajos acompañadas de patatas fritas y pimienta

Fired suckling pig and milk-fed lamb chops with garlic, served with chips and peppers

Milchlamm- und Spanferkelkoteletts mit Knoblauch gebraten und serviert mit Pommes frites und Paprika.

28.50€

Timbal de confit d'ànec amb gratin de patata i poma, ceba caramel·litzada, reducció de fruits vermells i salsa de bolets amb foie

Timbal de confit de pato con gratin de patata y manzana, cebolla caramelizada, reducció de fruits vermells i salsa de bolets amb foie

Duck confit timbale with potato and apple gratin, caramelized onion, red fruit reduction and mushroom sauce with foie gras

Timbale vom Entenconfit mit Kartoffel-Apfel-Gratin, karamellisierten Zwiebeln, roter Fruchtreduktion und Sauce mit Pilzen und Foie gras

26.00€

Mitjana a la brasa amb patates fregides de s'Horta i pebrots

Chuletón a la brasa con patatas fritas de s'Horta y pimientos

Grilled steak with homemade fries and peppers

Ochsenkotlett mit hausgem. Pommes Frites und Paprika

69,00€/KG

Ploma Ibèrica brasa amb patates fregides de s'Horta i pebrots

Pluma Ibèrica brasa con patatas fritas de s'Horta y pimientos

Grilled Iberian pork fillet with s'Horta fries and peppers

"Pluma" vom Iberischen Schwein mit hausgem. Pommes Frites und Paprika

25,90€

Porcella rostida a l'estil Biel Divertit, amb patates al forn

Lechona asada al estilo tradicional con patatas al horno

Traditional roasted suckling pig with baked potatoes

Spanferkel, traditionell im Ofen zubereitet mit Ofenkartoffeln

24,50€

Fillet de vedella a la brasa amb base de fruits vermells i reducció de Pedro Ximénez, servit amb un gratinat de patata*

Solomillo de ternera a la brasa con base de frutos rojos y reducció de Pedro Ximénez, servido con un gratinado de patata*

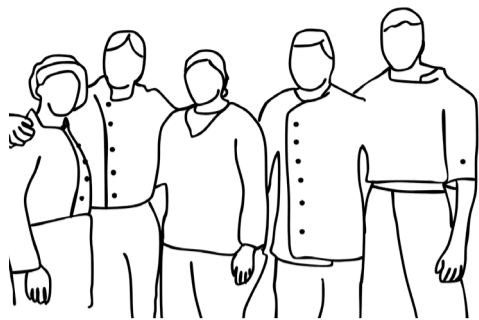
Grilled beef sirloin on red fruits and Sherry sauce with a potato gratin*

Rindersteak mit Kartoffelgratin und Sherrysauce und Sauce von roten Früchten*

29,00€

***Es pot afegir extra de foie / Se puede añadir extra de foie / Extra foie can be added / Plus Entenstopfleber +5,00€**

NINS
NIÑOS
KIDS
KINDER



**Pasta casolana amb salsa de tomàtiga
i/o formatge parmesà**

Pasta casera con salsa de tomate
y/o queso parmesano
Homemade pasta with tomato sauce
and/or parmesan cheese
*Hausgemachte Pasta mit Tomatensauce
und/oder Parmesankäse*

9,50€

Delícies de pollastre amb patates fregides

Delicias de pollo con patatas fritas
Chicken delights with homemade fries
Hähnchen-Köstlichkeiten mit Pommes

9,50€

DOLÇOS
POSTRES
DESSERTS



Tartaleta de figues amb gelat de formatge de cabra

Tartaleta de higos con helado de queso de cabra
Fig tartlet with goat cheese ice cream
Feigen-Törtchen mit Ziegenkäse-Eis

8,50€

***Combina bien** con Sandeman 10 años 8,50€

**Ensaïmada a la brasa amb poma caramel·litzada
al rom i gelat de vainilla**

Ensaïmada a la brasa con manzana caramelizada
al ron y helado de vainilla
Grilled Ensaïmada with apple compote
with rum and vainila ice cream
*Gegrillte Ensaïmada mit Apfelkompott
von grünen Äpfeln mit Rum und Vanilleeis*

8,50€

***Combina bien** con Osborne Ruby 5,00€

Pastís de xocolata amb flor de sal i gelat de caramel

Tarta de chocolate con flor de sal y helado de caramelo
Chocolate cake with salt and caramel ice cream
Schokoladentarte mit gesalzenem Karamell-Eis

8,50€

***Combina bien** con Messias 20 años 9,00€

**"Fish and chips" Bacallà tempuritzat
amb patates fregides**

"Fish and chips" Bacalao tempurizado con patatas fritas
Fish and chips - Tempurised cod with homemade fries
*„Fish and Chips“ – Kabeljau in Tempura
mit Pommes frites*

12,50€

Patates fregides

Patatas fritas
Homemade fries
Hausgemachte Pommes Frites

7,00€

Escuma de "Crème Brûlée"

Espuma de "Crème Brûlée"
"Crème Brûlée" foam
Schaum von der Crème-brûlée

8,50€

***Combina bien** con dulce de invierno de Javier Sanz 7.50€

**Pastís de brossat amb confitura de cítrics
i sorbet de mango**

Pastel de requesón con mermelada de cítrics
y sorbete de mango
Cottage cheese cake with citrus marmalade
and mango sorbet
*Hüttenkäsekuchen mit Zitrusmarmelade
und Mangosorbet*

8,50€

***Combina bien** con Veritas Dolç de Bota 6.50€

Bolla de gelat o sorbet:

Llimona, mango, gerds, xocolata, vainilla

Bola de helado o sorbete:

Limón, mango, frambuesa, chocolate, vainilla

Scoop or sluh:

Lemon, mango, raspberry, chocolate, vanilla

Kugel Eiscreme oder Sorbet:

Zitrone, Mango, Himbeere, Schokolade, Vanille

3,50€

CARTA DE VINS
CARTA DE VINOS
WINE LIST
WEINKARTE

BLANC - BLANCO - WHITE - WEISSWEIN

Projecte Terra – Karretània

Ecológico

Prensal blanc. Vi de la terra de Mallorca, Consell
25,00€ - 5,50€ (copa)

Llampuga – 4Kilos

Ecológico

Prensal blanc y malvasia.
Vi de la terra de Mallorca, Felanitx
31,90€

Maria Serra – Vidal Serra

Prensal, chardonnay, sauvignon blanc y moscatell
Vi de la terra de Mallorca, Santa Eugènia
28,00€

Owner's Edition – Castell Miquel

Ecológico

Sauvignon blanc. Vi de la terra de Mallorca, Alaró
34,90€

Giró Negre – Can Axartell

Giró negre. Vi de la terra de Mallorca, Pollença
33,90€

E – Binigrau

Ecológico

Riesling y sauvignon blanc.
Vi de la terra de Mallorca, Biniali
33,50€

Ribas

Ecológico

Prensal y giró ros. Vi de la terra de Mallorca, Consell
29,40€

Racó Fred – Mortitx

Giró Ros. Vi de la Terra de Mallorca, Escorca
36,90€

Mollet – Ca sa Padrina

Chardonnay y prensal.
Vi de la Terra de Mallorca, Sencelles
29,90€

Toni Gelabert

Ecológico, 4 meses barrica

Chardonnay. D.O. Pla i Llevant
44,90€

Blanc de Boet – Tianna

Ecológico

Prensal blanc i giró ros. Vi de la terra de Mallorca
29,50€

Organza – Sierra Cantabria

Viura, malvasía y garnacha blanca. D.O. Ca. Rioja
41,50€

Naia

4 meses barrica 10%

Verdejo. D.O. Rueda, Valladolid
28,00€

Tamaral

Verdejo. D.O. Rueda, Valladolid
26,50€ - 6,00€ (copa)

Ramón do Casar

Treixadura, albariño y godello. D.O. Ribeiro, Galicia
28,50€

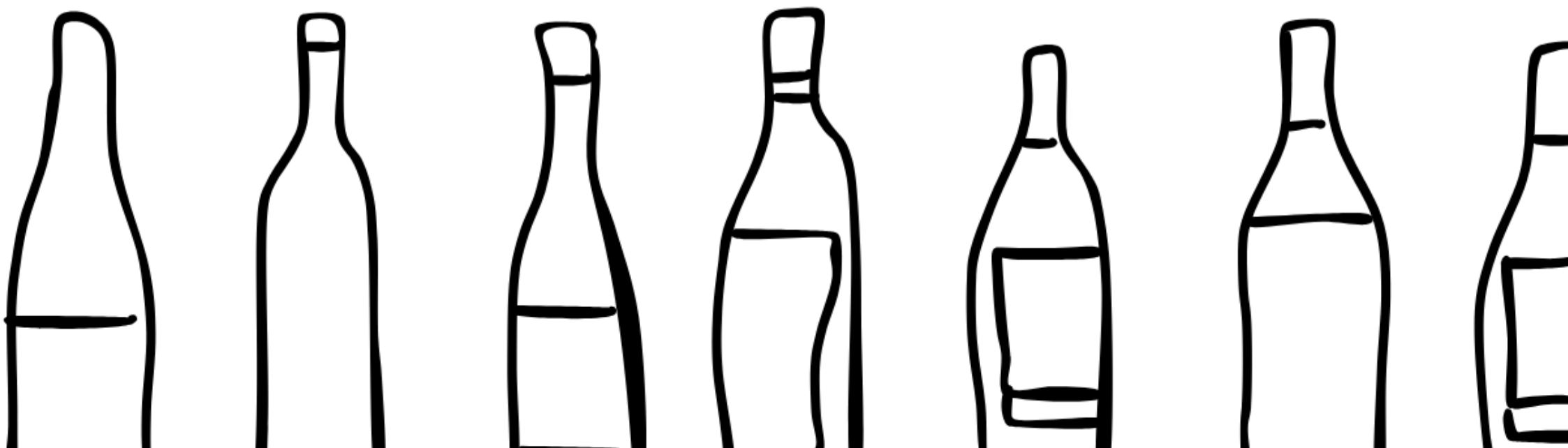
Lías Finas – Attis

6 meses barrica

Albariño. D.O Rías Baixas, Val do Salnés, Galicia
34,80€ - 66,00€ (magnum)

Mara – Martin Codax

Godello. D.O. Monterrei, Galicia
28,30€ - 6,95€ (copa)



TINT - TINTO - RED - ROTWEIN

Projecte Terra – Karretànea

Ecológico

Mantonegro.

Vi de la terra de Mallorca, Consell

27,00€ - 6,00€ (copa)

Grimalt & Caballero – 4 Kilos

Ecológico, 14 meses barrica

Callet de vinyes velles y fogoneu

Vi de la terra de Mallorca, Felanitx

152,00€

The Island Syndicate – 4 Kilos

Ecológico, 12 meses barrica

Callet, mantonegro y fogoneu

Vi de la Terra de Mallorca, Felanitx

32,00€

4 Kilos

Ecológico, 12 meses barrica

Callet. Vi de la Terra de Mallorca, Felanitx

52,00€

Sió – Ribas

Ecológico, 12 meses barrica

Mantonegro y syrah.

Vi de la Terra de Mallorca, Consell

36,00€ - 72,00€ (magnum)

Talvin – Ses Talaioles

12 meses barrica

Merlot, tempranillo, syrah,

callet y cabernet sauvignon

Vi de la terra de Mallorca, Manacor

31,00€

Negre Anyada – Sebastià Pastor

Mantonegro y syrah

Vi de la terra de Mallorca, Binissalem

26,40€ - 6,95€ (copa)

Rodal Plà – Mortix

12 meses barrica

Merlot, cabernet Sauvignon, callet y syrah

Vi de la Terra de Mallorca, Escorca

34,50€

AN – Ànima Negra

17 meses barrica

Callet de vinyes velles, mantonegro y fogoneu

D.O. Vi de la terra de les Illes Balears

64,50€

Angel

Ecológico

Cabernet Sauvignon.

Vi de la terra de Mallorca, Santa Maria

32,50€

PM1 – Tianna

Syrah. Vi de la terra de Mallorca

31,00€

7 Metros – LAN

16 meses barrica

Tempranillo. D.O. Ca. Rioja

31,00€

Viña Zaco – Bodegas Bilbainas

20 meses barrica

Tempranillo. D.O. Ca Rioja

79,00€

El Puntido – Viñedos de Párganos

18 meses barrica

Tempranillo. D.O. Ca Rioja

61,50€

Viña Pomal Selección 500 – Bodegas Bilbaínas

Tempranillo, garnacha tinta. D.O. Ca Rioja

26,00€ - 6,50€ (copa)

Mauro

16 meses barrica

Tempranillo, cabernet sauvignon, syrah y graciano

Vino de la tierra de Castilla y León, Valladolid

62,00€

El Recio – Matsu

Tinta de Toro. D.O. Toro, Castilla y León

34,30€

Selección Especial – Abadía Retuerta

12 meses barrica

Tempranillo, cabernet Sauvignon, syrah,

merlot, petit verdot y graciano

Abadía Retuerta D.O. Protegida, Valladolid

49,00€

Lara O – Territorio Luthier

12 meses barrica

Tempranillo, garnacha y albillo

D.O. Ribera del Duero, Burgos

35,30€

Pomar de Burgos – Pomar Viñedos

Ecológico, 6 meses barrica

Tempranillo. D.O. Ribera del Duero, Burgos

26,40€ - 6,50€ (copa)

Flor de Pingus

18 meses barrica

Tinto fino y garnacha.

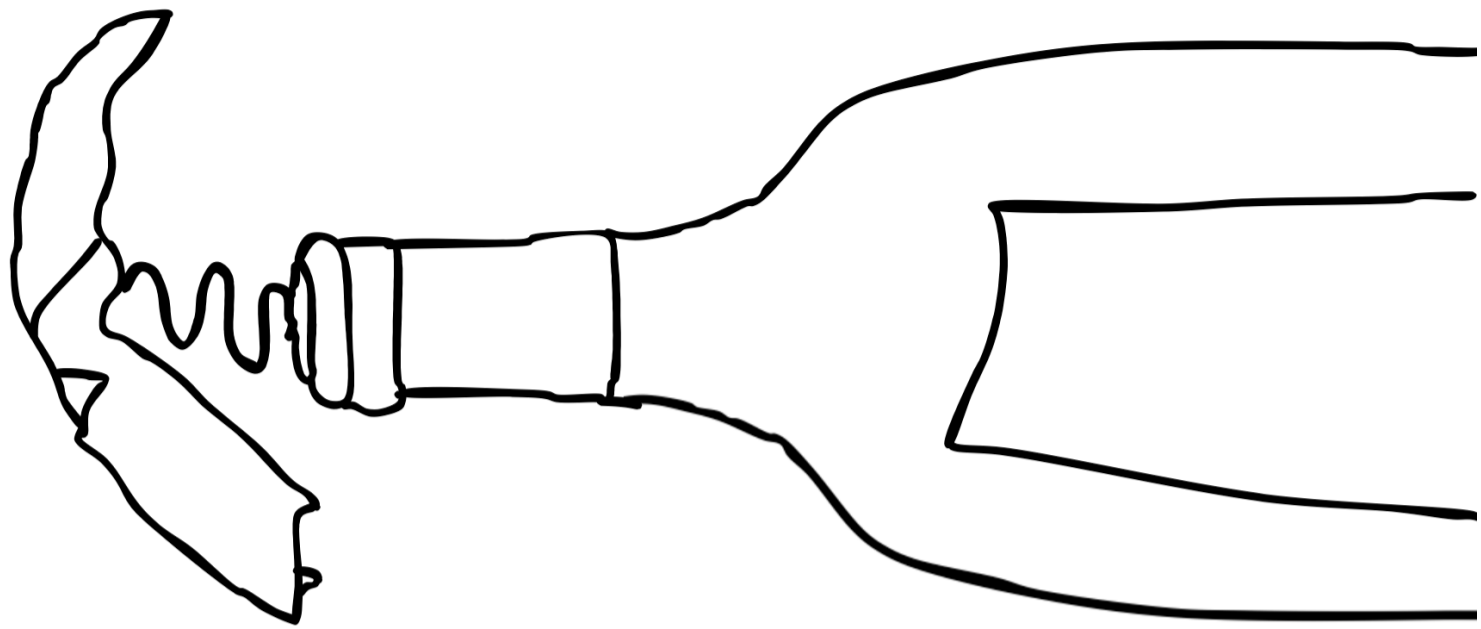
D.O. Ribera del Duero, Burgos

230,00€

La petite Ágnes – Bodega y Viñedos de Cal Grau

Garnacha y samsó. D.O.Q. Priorat, El molar

32,00€



ROSAT - ROSADO - ROSÉ - ROSÉWEIN

Suara – Karretànea

Ecológico

Syrah, mantonegro y merlot
Vi de la terra de Mallorca, Consell
24,50€ - 5,40€ (copa)

Veritas Roig – Jose L. Ferrer

Mantonegro, callet y syrah. D.O. Binissalem
31,00€ - 62,00€ (magnum)

Xanet – Can Xanet

Mantonegro, callet, syrah, merlot y gorgollassa
Vi de la terra de Mallorca, Pollença
32,00€

Flaires – Mortitx

Merlot, cabernet sauvignon, monastrell,
pinot noir, chardonnay y muscat
Vi de la Terra de Mallorca, Escorca
32,50€

Cap de busso – 4 kilos

Ecológico

Vi de la terra de Mallorca, Felanitx
30,00€

Pla del Àngels – Scala Dei

Garnacha tinta. D.O.Q. Priorat, Catalunya
52,00€

XF – Sierra Cantabria

Garnacha Tinta, Sauvignon blanc, viura,
maturana y tempranillo. D.O.Ca. Rioja
39,00€

Cuatro Pasos – Martin Codax

Mencía. D.O. Bierzo, Castilla y León
25,50€

Principe de Viana

Garnacha. D.O. Navarra
26,50€ - 6,20€ (copa)

ESPUMOSOS

Tradició – Codorniu

Macabeu parellada y Xarel·lo. D.O. Cava, Catalunya
26,00€ - 6,50€ (copa)

Cuvée Rosé – Codorniu

Ecológico

Garnacha tinta, monastrell y trepat.
D.O. Cava, Catalunya
27,00€ - 6,90€ (copa)

ARS Collecta Blancs de Blancs – Codorniu

Ecológico

Chardonnay, parellada y xarel·lo. D.O. Cava, Catalunya
39,90€

ARS Collecta Grand Rosé Reserva – Codorniu

Ecológico

Pinot noir, trepat y xarel·lo. D.O. Cava, Catalunya
39,90€

Imperial – Gramona

Ecológico

Xarel·lo, macabeu, parellada y chardonnay
D.O. Corpinat, Catalunya
45,00€

Bollinger

Pinot meunier, chardonnay y pinot noir
D.O. Champagne, Francia
95,00€

Veuve Cliquot Rosé

Ecológico

Pinot noir, meunier y chardonnay.
D.O. Champagne, Francia
91,00€

CAFETERÍA

Espresso / Espresso doble
2,00€ / 3,00€

Cortado
2,20€

Café con leche
2,80€

Americano
2,50€

Capuccino
3,50€

Latte macchiato
4,50€

Iced coffee / Iced latte
3,00€ / 4,50€

Affogato a la vainilla
6,00€

Irish coffee
7,00€

Carajillo
3,60€

Chocolate frío / caliente
4,50€

English breakfast
2,80€

Té verde
2,80€

Roibos digest
2,80€

Menta poleo
2,80€

Manzanilla dulce flor
2,80€

Frutas del bosque
2,80€

***Opció amb llet de soja/avena**

*Opción con leche de soja/avena

*Option with soy milk/oatmeal

*Option mit Sojamilch/ Haferflocken

REFRESCOS

Coca Cola - 20CL
2,80€

Coca Cola Zero - 20CL
2,80€

Sprite - 20CL
2,80€

Fanta limón - 20CL
2,80€

Fanta naranja - 20CL
2,80€

Schweppes tónica - 20CL
2,80€

Fever tree tónica - 20CL
3,50€

Schweppes de pomelo - 20CL
2,80€

Apfelschorle
3,00€

Ginger ale - 20CL
3,00€

Ginger beer - 20CL
3,50€

Mondariz con gas 0,33L - 0,75L
2,80€ - 4,20€

Mondariz 0,33L - 0,75L
2,80€ - 4,00€

CERVEZAS

Caña Alhambra - 0,33CL
3,50€

Caña Alhambra 0,50CL
5,00€

Radler
3,80€

Alhambra sin alcohol
3,20€

Mahou tostada 0,0%
3,20€

1925 Alhambra
4,50€

Mahou reserva
4,50€

SANGRÍA

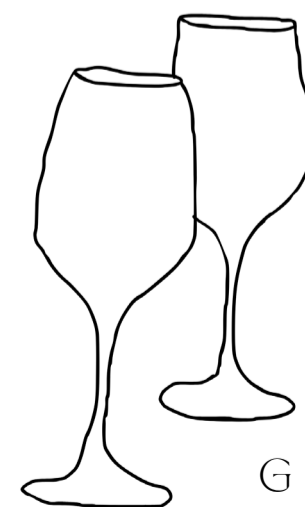
Vino tinto copa - 1L
7,50€ - 26,00€

Cava copa - 1L
7,90€ - 27,90€

Tinto de verano copa - 1L
5,70€ - 21,50€

ZUMOS

Tomate, manzana, naranja,
piña, melocotón - 20CL
3,20€



BEGUDES
BEBIDAS
DRINKS
GETRÄNKE

COCKTAILS



Pornstar Martini

Vodka, suc de llimona, clara d'ou, vainilla, licor de fruita de la passió i maracujà

Vodka, zumo de limón, clara de huevo, vainilla, licor de fruta de la pasión y maracuyá
Vodka, lemon juice, egg white, vanilla, passion fruit liqueur and passion fruit

Wodka, Zitronensaft, Eiweiß, Vanille, Passionsfruchtlikör und Maracuja

10,00€

Pisco Sour

Pisco, suc de llima, sucre i clara d'ou

Pisco, zumo de lima, azúcar y clara de huevo
Pisco, lime juice, sugar and egg white

Pisco, Limettensaft, Zucker und Eiweiß

9,50€

Amaretto Sour

Amaretto, Cointreau, clara d'ou i suc de llimona

Amaretto, Cointreau, clara de huevo y zumo de limón
Amaretto, Cointreau, egg white and lemon juice

Amaretto, Cointreau, Eiweiß und Zitronensaft

9,50€

Daiquiri de maracuyá

Rom blanc, maracujà, suc de llimona i sucre

Ron blanco, maracuyá, zumo de limón y azúcar
White rum, passion fruit, lemon juice and sugar

Weißer Rum, Maracuja, Zitronensaft und Zucker

10,00€

Paloma

Tequila, aranja, llima i tònica d'aranja

Tequila, pomelo, lima y tónica de pomelo

Tequila, grapefruit, lime and grapefruit tonic

Tequila, Grapefruit, Limette und Grapefruit-Tonic

9,50€

Espresso martini

Vodka, Kahlúa, cafè i vainilla

Vodka, kahlua, café y vainilla

Vodka, Kahlúa, coffee and vanilla

Wodka, Kahlúa, Kaffee und Vanille

11,00€

Caipirinha

Cachaça, llima i sucre

Cachaça, lima y azúcar

Cachaça, lime and sugar

Cachaça, Limette und Zucker

9,00€

Moscow mule

Vodka, ginger beer i llima

Vodka, ginger beer y lima

Vodka, ginger beer and lime

Wodka, Ginger Beer und Limette

11,00€

Tommy margarita on the rocks

Tequila, llima i xarop d'atzavara

Tequila, lima y sirope de agave

Tequila, lime and agave syrup

Tequila, Limette und Agavensirup

9,50€

Mojito - Mojito de fresa

Rom blanc, llima, sucre, herba-sana i soda

Ron blanco, lima, azúcar, hierbabuena y soda

White rum, lime, sugar, mint and soda

Weißer Rum, Limette, Zucker, Minze und Soda

9,00€

Frozen daiquiri de fresa

Rom blanc, suc de llima, sucre i maduixa

Ron blanco, zumo de lima, azúcar y fresa

White rum, lime juice, sugar and strawberry

Weißer Rum, Limettensaft, Zucker und Erdbeere

11,00€

Piña colada

Rom blanc, rom envellit, pinya, coco i llet

Ron blanco, ron añejo, piña, coco y leche

White rum, aged rum, pineapple, coconut and milk

Weißer Rum, gereifter Rum, Ananas, Kokos und Milch

12,00€

Mai tai

Rom blanc, rom envellit, Cointreau,

orxata d'ametlla, llima i taronja

Ron blanco, ron añejo, cointreau, orgeat, lima y naranja

White rum, aged rum, Cointreau, orgeat, lime

and orange

Weißer Rum, gereifter Rum, Cointreau, Orgeat,

Limette und Orange

11,50€

MOCKTAILS

San Francisco

Taronja, pinya, préssec i granadina

Naranja, piña, melocotón y granadina
Orange, pineapple, peach and grenadine
Orange, Ananas, Pfirsich und Grenadine

8,00€

Detox

Nabiu, llimona, alfàbrega i aranja

Arándano, limón, albahaca y pomelo
Blueberry, lemon, basil and grapefruit
Blaubeere, Zitrone, Basilikum und Grapefruit

8,00€

Mojito fresa 0,0%

Llima, sucre, herba-sana i soda

Lima, azúcar, hierbabuena y soda
Lime, sugar, mint and soda
Limette, Zucker, Minze und Soda

8,00€

Piña colada 0,0%

Pinya, coco i llet

Piña, coco y leche
Pineapple, coconut and milk
Ananas, Kokos und Milch

8,00€

Hugo 0,0%

Flor de saüc, suc de llima, herba-sana i soda

Flor de saüco, zumo de lima, hierbabuena y soda
Elderflower, lime juice, mint and soda
Holunderblüte, Limettensaft, Minze und Soda

8,50€

Cucumber mint gin fizz 0,0%

Tanqueray 0.0, llimona, cogombre, menta i tònica

Tanqueray 0.0, limón, pepino, menta y tónica
Tanqueray 0.0, lemon, cucumber, mint and tonic
Tanqueray 0.0, Zitrone, Gurke, Minze und Tonic

8,50€

Gin basil smash 0,0%

Tanqueray 0.0, llimona, alfàbrega i sucre

Tanqueray 0.0, limón, albahaca y azúcar
Tanqueray 0.0, lemon, basil and sugar
Tanqueray 0.0, Zitrone, Basilikum und Zucker

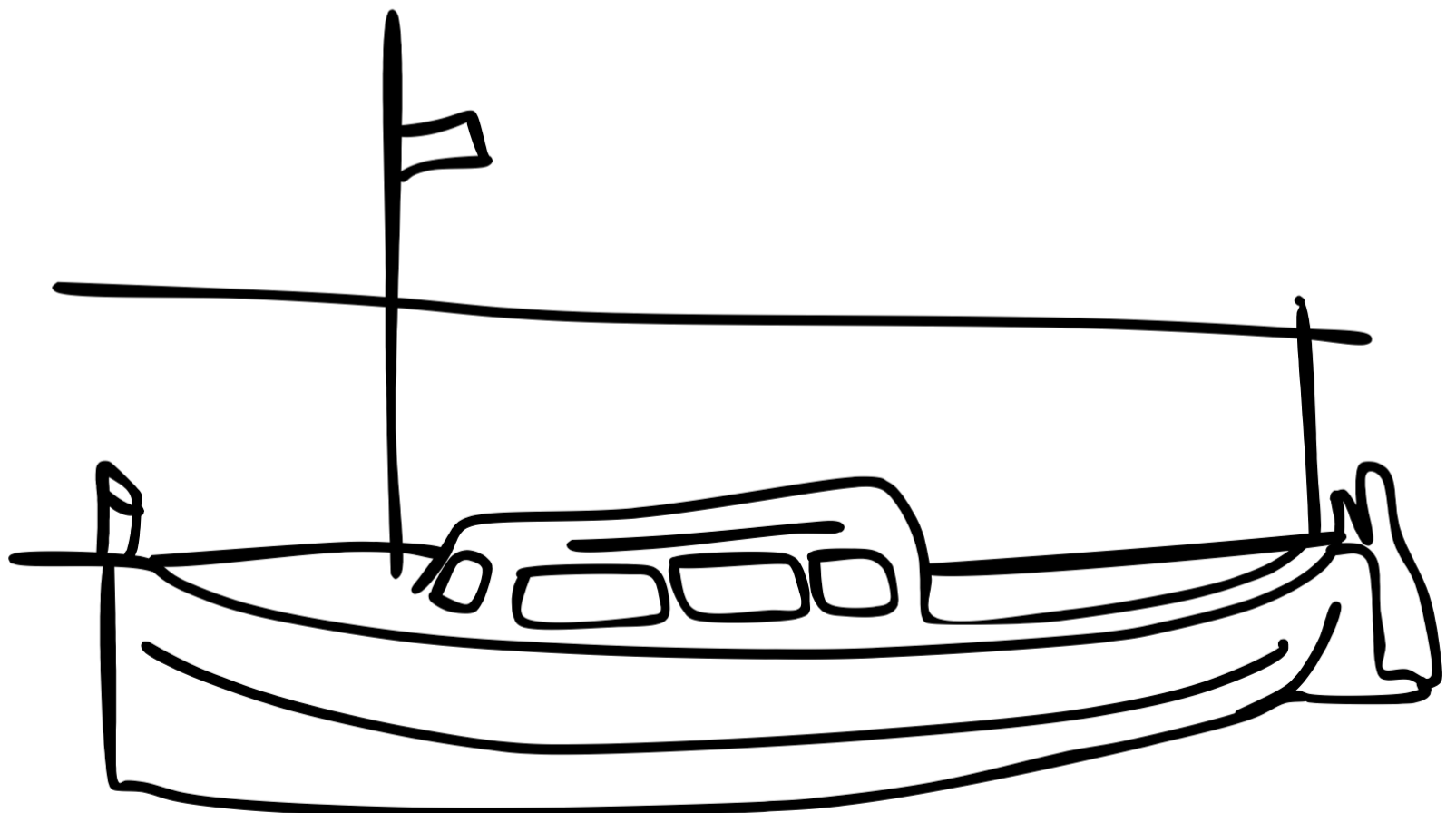
8,50€

Daiquiri de maracuyá 0,0%

Maracujà, suc de llima i sucre

Maracuyá, zumo de lima y azúcar
Passion fruit, lime juice and sugar
Maracuja, Limettensaft und Zucker

8,50€



APERITIUS
APERITIVOS
APERITIFS

Aperol Spritz
8,50€

Hugo
9,50€

Campari soda
6,50€

Campari Spritz
8,50€

Campari naranja
7,50€

Negroni
*Ginebra, vermut rojo
y campari*
9,50€

Gin basil smash
*Ginebra, zumo de limón,
albahaca y azúcar*
9,00€

Cucumber mint gin fizz
*Ginebra, limón, pepino,
menta y tónica*
9,50€

Vermut rojo o blanco "Muntaner"
6,50€

Vermut rojo o blanco "Petroni"
5,50€

Limoncello Spritz
Limoncello, cava y soda
7,50€

Martina Spritz
*Canonita, tonica de pomelo
y soda*
9,50€

Canonita Tonic
Canonita y tónica
8,50€

Palo
6,50€

DIGESTIUS
DIGESTIVOS
DIGESTIFS

Orujo Blanco / Hierbas
6,00€

Grappa
6,00€

Pacharan
6,00€

Limoncello
6,00€

Hierbas dulces/mixtas/secas
6,00€

Jägermeister
6,00€

Baileys
6,00€

Ramazzoti
6,00€

Cointreau
6,00€

Dissaronno
6,00€

Licor 43
6,00€

Amazonas
6,00€

Caña Valls
6,00€

Anís Tres Caires
6,00€

Anís del mono
6,00€

Hierbas Tunel 0,0%
6,00€

LICORS
LICORES
LIQUEURS
LIKÖRE

GIN

Gin Mare
8,50€

Monkey 47
10,50€

Hendricks
7,50€

Bombay Sapphire
7,00€

Xoriguer
9,00€

Seagram's
6,50€

Tanqueray
6,50€

Tanqueray 0,0%
6,00€

Master's
6,50€

VODKA

Belvedere
9,50€

Grey Goose
10,50€

Absolut
6,00€

Moskovskaya
6,00€

Refresco +2,50€
+Tónica Premium 3,00€

WHISKY

Jack Daniel's n°7
7,00€

Johnnie Walker Red Label
6,50€

Chivas Regal 12
9,50€

Macallan 12
13,50€

Ballantine's
6,00€

J&B
6,00€

Jameson
6,00€

Jim Beam
6,00€

Cutty Sark
8,50€

BRANDY

Carlos I
6,50€

Hennessy
13,00€

Suau 15
6,50€

Soberano
5,00€

RON

Zacapa
12,50€

Havana 7
7,50€

Barceló Añejo
6,50€

Barceló Platinum
6,50€

AL·LÈRGENS
ALÉRGENOS
ALLERGENS
ALLERGENE

***Ens podeu demanar qualsevol modificació en cas d'al·lèrgia o intolerància.**






***Pueden solicitarnos cualquier modificación en caso de alergia o intolerancia.**

***You can request any modifications in case of allergies or intolerances.**

***Sie können uns bei Allergien oder Unverträglichkeiten jederzeit nach Anpassungen fragen.**


Escabeche de solomillo - Marinated pork tenderloin 

Tosta de foie y ibérico - Foie and Iberian ham toast   | **Trazas**    

Pulpo en tempura - Octopus in tempura    | **Trazas**  








Tartar de atún - Tuna tartar    | **Trazas**   

Huevos rotos con alcachofas - Scrambled eggs with artichokes  

Burrata rebozada - Breaded and fried burrata     




Chips de morena y mojo rojo - Moray Eel chips and red mojo  




Gilda  



Pan con alioli, aceitunas - Bread with aioli, olives    | **Trazas**    

Paella marinera - Seafood paella   


Fideuá marinera - Seafood fideua   




Paella negra - "Black" paella   

Fideuá negra - "Black" fideua   

Arroz "a la llauna" de verduras - Vegetable "a la llauna" rice  

Arroz "a la llauna" de secreto y cigala - "Llauna" rice with Iberian pork secreto and langoustine    | **Trazas** 




Ensalada mediterránea - Mediterranean salad 

Pasta en rueda de parmesano y salsa trufa - Truffle sauce pasta in a parmesan wheel   

Ensalada de la huerta - Garden salad  

Parrillada de verduras - Grilled vegetables 

Ensalada de queso de cabra - Goat cheese salad    

Filete de rodaballo - Turbot fillet   

Bacalao gratinado con alioli y sobrasada - Cod au gratin with aioli and "sobrasada"  

Lomo de atún - Wild bluefin  



Lubina en costra de sal - Sea bass in salt crust     

Calamar sucio a la plancha - Grilled squid in his ink    | **Trazas**     

Chuletas de lechona y de cordero - Suckling pig chops and lamb chops

Solomillo de ternera con gratinado de patata - Grilled beef sirloin with potato gratin  

Lechona - Traditional roasted suckling pig  

Timbal de pato - Duck timbale  







Spaghetis con salsa de tomate - Spaghetti with tomato sauce  





Spaghetis con queso - Spaghetti with cheese   


"Fish and chips"   | **Trazas**  



Delicias de pollo con patatas fritas de s'Horta - Chicken delights with homemade fries    | **Trazas**   

Tartaleta de higos con helado de queso de cabra - Fig tartlet with goat cheese ice cream     | **Trazas**   






Tarta de chocolate - Chocolate cake    | **Trazas**   






Ensaïmada con manzana - Ensaïmada with caramelized apple    | **Trazas**  





Bola de helado o sorbete - Ice cream or sorbet scoop    

Espuma de "Crème Brûlée" - "Crème Brûlée" foam  

Pastel de requesón - Cottage cheese  

Lacteos, milk 
Sulfitos, sulphite 
Gluten, gluten 
Moluscos, molluscs 
Huevos, eggs 

Crustaceos, crustacean 
Mostaza, mustard 
Pescado, fish 
Soja, soy 
Sésamo, sesame 

Cacahuete, peanuts 
Frutos secos, nuts 
Altramuces, lupins 
Apio, celery 





BOCOI
portocolom