

Pienso que un sueño parecido no volverá más
Y me pintaba las manos, la cara de azul
Y de improviso en el viento la vida me llevo
Y me hizo a volar en el cielo infinito

Volare, oh-oh
Cantare, oh-oh, oh-oh
Nel blu dipinto di blu
Felice di stare lassù

VO	LA	RE
-----------	-----------	-----------

PORTOCOLOM

LA VERMU

Aceituna Gordal

Gordal olive
Olive Gordal

2,50€

Queso marinado en aceite de oliva

Cheese marinated in olive oil
Käse mariniert in Olivenöl

3,50€

Boquerones

Pickled Anchovy
Eingelegten Sardellen

7,50€

Gilda de anchoas

Anchovy Gilda
Sardelle Gilda

3,50€ (u)

Gilda de boquerón

Pickled Anchovy Gilda
Gilda mit eingelegten Sardellen

3,50€ (u)

Matrimonio en el mar

Anchovy and pickled anchovy tapa
Sardelle und eingelegte Sardelle in Essig

4,50€ (u)

Ensaladilla casera

Typical spanish tapa made of potato with vegetables
and mayonnaise

Typisch spanische Tapa aus Kartoffeln mit
Gemüse und Mayonnaise

4,75€ - 9,00€

-Marinera o bicicleta (anchoa o boquerón)

with anchovy or Pickled Anchovy - mit Sardelle or Pickled Anchovy

4,50€ (u)

Tortilla vaga de patata

Lazy potato omelette - Faule Kartoffel-Tortilla

-Con txistorra - with txistorra- mit Txistorra

-Con alcachofa - with artichoke - mit Artischocke

7,50€

9,50€

9,00€

Pintxo de tortilla melosa

Spanish omelette pintxo
Tortilla-Spieß

4,50€ (u)

Huevos rotos con jamón o txistorra

Scrambled eggs with ham or txistorra
Zerbrochene Eier mit Schinken oder Txistorra

9,50€

Anchoas

Anchovy
Sardellen

11,00€

SELECCIÓN DE VERMUTS DE LA CASA

Canonita
Petroni
Muntaner
Yzaguirre
Martini
Polvorín

4,50€



COMPARTIR ES VIVIR



Pan, alioli y aceitunas Bread and aioli and olives Brot und Aioli und Oliven	4,00€
Pan de cristal con tomate de ramallet y AOVE Crystal bread with ramallet tomato and AOVE Kristallbrot mit Ramallet-Tomaten und AOVE	6,50€
Pimientos tipo Padrón Padron peppers Padron-paprikapatata	9,00€
Patatas bravas Patatas bravas Patatas bravas	9,00€
Patatas fritas Chips Pommes	7,00€
Pan de cristal con berenjena, queso de cabra y miel Crystal bread with eggplant toast, goat cheese and honey Kristallbrot mit Aubergine, Ziegenkäse und Schatz	11,50€
Dúo de croquetas - Boletus, jamón ibérico (6u) Duo of croquettes of boletus and iberic ham (6 units) Kroketten-Duo Steinpilze und iberischer Schinken (6 Stück)	11,00€
Pan bao de pato (2u) Duck bao (2 units) Bao mit Entenbrot (2 Stück)	12,00€
Nachos con guacamole y chili con carne picada Nachos with guacamole, chilli and meat Nachos mit Guacamole und Chili mit Hackfleisch	12,50€
Flor de alcachofas con aceite de trufa, parmesano y rúcula (2u) Grilled artichokes in bloom with cheese, arugula (2 units) Gegrillte blühende Artischocken mit Käse, Rucola (2 Stück)	14,50€
Quesadilla de jamón y queso Ham and cheese quesadilla Quesadilla mit Schinken und Käse	12,00€
Huevos "Sa Padrina" (Huevos estrellados con cremoso de patata, solomillo salteado y patata paja) Eggs "Sa Padrina" Fried eggs with creamy potato, sautéed sirloin and straw potatoes Eier "Sa Padrina" Spiegeleier mit Kartoffelcremesuppe, gebratenes Lendensteak und Kartoffelstroh	15,00€
Rabas de calamar con mayonesa de lima Squid rabas with lime mayonnaise Tintenfisch-Rabas mit Limettenmayonnaise	13,00€

Margarita (mozzarella, tomate)

Tomato and mozzarella

Tomate und Mozzarella

9,50€

Pepperoni (mozzarella, tomate, pepperoni)

Tomato, mozzarella and peperonni

Tomate und Mozzarella und Peperonni

12,90€

La huerta (Berenjena, pimiento, champiñones, alcachofas, olivas)

Eggplant, pepper, mushrooms, artichokes, olives

Auberginen, Paprika, Champignons, Artischocken, Oliven

12,80€

4 Estaciones (champiñones, jamón york, alcachofas, pimiento piquillo)

Mushrooms, ham, artichokes, piquillo pepper

Pilze, Schinken, Artischocken, Piquillo-Pfeffer

13,80€

Caprese (cherry, mozzarella de búfala, albahaca y pesto de pistacho)

Cherry, buffalo mozzarella, basil and pistachio pesto

Kirsche, Büffelmozzarella, Basilikum und Pistazienpesto

13,90€

Caprichosa (guanciale, champiñones, cebolla, nata y salsa demi-glace)

Guanciale, artichoke, mushrooms, onion, cream, and demi-glace sauce

Guanciale, Artischocke, Champignons, Zwiebel, Sahne und Demi-Glace-Sauce

14,90€

Tartufo (nata, salsa tartufo, champiñones, rúcula, parmesano)

Cream, truffle sauce, mushroom, arugula, and Parmesan

Sahne, Trüffelsauce, Champignon, Rucola und Parmesan

15,90€

Fugazzeta (mozzarella, cebolla, aceituna negra y orégano)

Mozzarella, lots of onion, black olive, and oregano

Mozzarella, viel Zwiebel, schwarze Olive und Oregano

13,90€

4 quesos (mozzarella, gorgonzola, parmesano, queso de cabra)

Mozzarella, gorgonzola, parmesan, goat cheese

Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Ziegenkäse

14,90€

Diávola (pepperoni, guindilla, cebolla, albahaca)

Pepperoni, chilli, onion and basil

Pepperoni, Chili, Zwiebel und Basilikum

14,50€

Parma (jamón serrano, cherry, parmesano, rúcula)

Serrano ham, Cherry, arugula and Parmesan

Serrano-Schinken, Kirsch Tomaten, Rucola und Parmesankäse

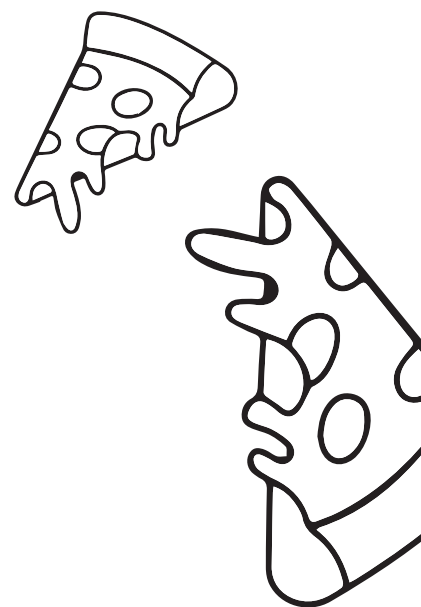
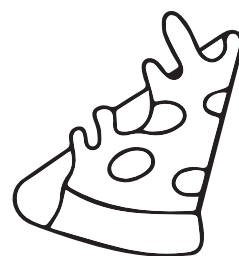
14,60€

Volare (carne picada, huevo, alcachofa y queso gorgonzola)

Minced meat, egg, artichoke and gorgonzola cheese

Hackfleisch, Ei, Artischocke und Gorgonzola-Käse

15,90€

IT'S
**PIZZA**Masa pinsa +1,50€
Caja para llevar 0,75€**TIME**

ENSALADA

Queso de cabra (lechuga, queso de cabra, láminas de manzana verde, cebolla caramelizada, tomate cherry y jamón de pato laminado) 15,50€

Lettuce, goat cheese, green apple slices, caramelized onion, cherry tomato and sliced duck ham
Salat, Ziegenkäse, grüne Apfelscheiben, karamellisierte Zwiebeln, Kirschtomaten und Entens-
chinken in Scheiben

César (pollo crujiente, anchoas, picatostes, parmesano, tomate cherry y salsa César) 15,90€

Crispy chicken, anchovies, crunchies, parmesan, cherry tomato and Caesar sauce
Crispy chicken, Sardellen, Anchois, Parmesan, Kirschtomate und Caesarsauce

Mixta verde (lechuga, tomate cherry, cebolla, pepino y maíz) 11,00€

Lettuce, cherry tomato, onion, cucumber and corn
Salat, Kirschtomate, Zwiebel, Gurke und Mais

Caprese (tomate, albahaca, burrata, aguacate) 15,30€

Caprese (tomato, basil, burrata, aguacate)
Caprese (Tomate, Basilikum, Burrata, Aguacate)

Pasta fresca con guanciale, salsa de trufa y yema de huevo 16,10€

Fresh pasta with guanciale, truffle sauce and egg yolk
Frische Pasta mit Guanciale, Trüffelsauce und Eigelb

Lasaña de carne casera con bechamel 15,90€

Homemade meat lasagna with béchamel sauce
Hausgemachte Fleisch Lasagne mit Bechamel

Penne rigatte boloñesa con stracciatella de búfala 15,70€

Penne rigate Bolognese with buffalo stracciatella
Penne Rigate Bolognese mit Büffel-Stracciatella

Frutti di mare 15,80€

Frutti di mare
Frutti di mare

PASTA

*opción sin gluten (20min)
*Gluten-free option (20min)
*Glutenfreie Option (20min)

CARNE

Pato crujiente al estilo Pekín 22,00€

Crispy Peking-style duck with wheat
Knusprige Ente nach Pekinger Art mit Weizenpfannkuchen

Entrecot de lomo 300gr con patatas fritas y pimientos Padrón 25,00€

Entrecôte of loin 300gr with fries and Padrón peppers
Entrecote vom Lendenstück 300gr mit pommes und Padrón-Paprika



Pulpo a la plancha con patata chafada y pimentón 24,80€

Octopus with potato and paprika

Oktopus mit Kartoffel und Paprika

Filetes de lubina con cremoso de patata 24,50€

Sea bass fillets with creamy potato

Wolfsbarschfilets mit cremiger Kartoffel

PESCADO

HAMBURGUESAS

*Todas las hamburguesas se sirven con patatas fritas

*All burgers are served with fries

*Alle Burger werden mit Pommes serviert

Hamburguesa Wagyu con cebolla frita, tomate seco, queso cheddar y salsa tonkatsu 17,50€

Wagyu burger with fried onion, dried tomato, cheddar cheese, tonkatsu sauce

Wagyu-Burger mit gebratene Zwiebel, sonnengetrockneten Tomaten, Cheddar und Tonkatsu-Sauce

Hamburguesa 100% ternera con queso de cabra, cebolla caramelizada, confitura de tomate y rúcula 16,50€

100% beef burger with goat cheese, caramelized onion, tomato mermelade and arugula

Burger aus 100% Rindfleisch mit Ziegenkäse, karamellisierten Zwiebeln, Tomatenmarmelade und Rucola

Doble smash burger, queso cheddar, huevo, bacon, cebolla frita, pepinillo y más cheddar 16,50€

Double smash burger, cheddar cheese, egg, bacon, fried onion, pickle, and more cheddar

Doppelte Smash-Burger, Cheddarkäse, Ei, Bacon, Röstzwiebeln, Gewürzgurke und mehr Cheddar

Hamburguesa de pollo con queso edam, cebolla encurtida, lechuga, tomate y salsa Hanibal 15,50€

Chicken burger with edam cheese, pickled onion, lettuce, tomato and Hanibal sauce

Hähnchen-Burger mit Edamer-Käse, eingelegten Zwiebeln, Salat, Tomaten und Hanibal-Sauce

KIDS CORNER

*niños de hasta 12 años

*kids since 12 years

*Kinder bis 12 Jahre



Pizza margarita 9,50€

Pizza margherita

Pizza Margherita

Pasta con boloñesa 9,00€

Bolognese pasta

Pasta mit Bolognese

Nuggets con patatas fritas 8,00€

Nuggets with fries

Nuggets mit Pommes

ALGO DULCE

Tarta de queso de la abuela Grandma's cheesecake Omas Käsekuchen	7,50€
Coulant de chocolate Chocolate Coulant Schokolade Coulant	7,50€
Tiramisú	7,50€
Cheese cake de Lotus	7,50€
Lemon Pie	7,50€
Tarta de zanahoria de Can "Toni Mel" Carrot cake Can "Toni Mel" Can "Toni Mel" Karottenkuchen	8,00€
Fruta de temporada Seasonal fruit Obst der Saison	7,50€
Bola de helado (chocolate, fresa o vainilla) Scoop of ice cream: chocolate, strawberry, or vanilla(1 scoop/3 scoops) Kugel Eis: Schokolade, Erdbeere oder Vanille (1 Kugel/3 Kugeln)	1 bola - 2,90€ 3 bolas - 7,50€

BLANCO

Clamor

Albariño, Chardonnay, Sauvignon Blanco.
D.O. Costers del Segre

4,20€ / 22,00€

Pazo Cilleiro

Albariño. D.O. Rías Baixas

5,00€ / 25,00€

Vega Reina

Verdejo. D.O. Rueda

4,50€ / 22,50€

S'Escala

Sauvignon. V.T. Mallorca

6,00€ / 24,00€

Mara Martín

Godello. Monterrei

26,90€

TINTO

Diéresi

Merlot, Mantonegro. I.G.P Mallorca

31,00€

Legaris Roble

Tinta fina. D.O Ribera del Duero

4,50€ / 23,50€

Viña Alcorta

Tempranillo. D.O Rioja

4,40€ / 23,00€

Anyada José L. Ferrer

Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Callet, Sirah, Merlot
D.O. Binissalem

4,50€ / 22,50€

ROSADO

Gris Blanc

Callet, Merlot, Pinot Noir, Syrah. Vi de la Terra Mallorca

6,50€ / 31,00€

Can Axartell Ecológico

Callet, Merlot, Pinot Noir, Syrah. Vi de la Terra Mallorca

29,50€

Aradon

Garnacha. D.O. Rioja

4,50€ / 24,00€

Veritas Roig

Mantonegro. D.O. Binissalem

29,00€

ESPUMOSOS

Prima Vides Brut

Macabeo, Parellada, Xarel·lo. D.O. Cava

6,00€ / 24,00€

Ars Collecta Blanc de Blancs

Chardonnay, Parellada, Xarel·lo. D.O. Cava

39,00€



CAFETERÍA

Espresso	1,60€
Café con hielo	1,70€
Cortado	1,80€
Café con leche	2,20€
Americano	2,00€
Doble espresso	2,80€
Capuccino	3,80€
Latte Macchiato	4,50€
Café Bombón	2,50€
Irish	6,50€
Afogatto	5,00€
Carajillo	2,80€
Ice Coffee	6,00€
Infusiones	2,30€

SMOOTHIES

Strawberry Fantasy (fresa y plátano) 8,00€

Strawberry and banana
Erdbeere und Banane

Açaí Kick (Bayas de açaí, fresa, mango y arándanos) 8,00€

Açaí berries, strawberry, mango and blueberry
Açaí-Beeren, Erdbeere, Mango und Blaubeere

Matcha Power (Piña, espinacas, plátano, manzana y matcha en polvo) 8,00€

Pineapple, spinach, banana, apple and matcha powder
Ananas, Spinat, Banane, Apfel und Matcha-Pulver

Tropical Carrot (Mango, zanahoria, kiwi, platano y guayaba) 8,00€

Mango, carrot, kiwi, banana and guava puree
Mango, Karotten, Kiwi, Bananen und Guave

SOFT DRINKS

Agua sin gas km0 50cl	2,50€
Agua con gas km0 50cl	2,50€
Coca Cola	2,60€
Coca Cola Zero	2,60€
Fanta naranja	2,60€
Fanta limón	2,60€
Nestea	2,60€
Aquarius	2,60€
Laccao	2,60€
Tónica	2,60€
Zumo natural de naranja	5,00€

Fresh pressed orange juice

Frisch gepresster Orangensaft

Zumos (naranja, piña, manzana o melocotón) 2,60€

Juices (orange, pineapple, apple or peach)

Säfte (Orange, Ananas, Apfel oder Pfirsich)

CERVEZAS

Caña	2,50€
Jarra 0,50cl	4,50€
Cerveza 0.0%	3,40€
Cerveza sin gluten	3,00€
Corona	5,00€
Alhambra Reserva 1956	3,50€
Mahou 5 Estrellas	2,80€

APÉRITIF

Aperol Spritz	7,50€
Martina Spritz	7,50€
Hugo	7,50€
Negroni	8,00€
Campari naranja	11,00€

SANGRÍAS

Vino tinto	Vino blanco	Cava
Red wine	White wine	Cava
Rotwein	Weißwein	Cava
7,00€ / 23,50€	7,00€ / 23,50€	7,50€ / 24,50€

THE BAR IS OPEN

COCKTAILS

Mojito	8,50€
Mojito de fresa	9,00€
Frozen daiquiri de fresa	9,00€
Piña colada	9,00€
Moscow mule	9,00€
Porn star martini	10,00€
Espresso martini	10,00€

GIN

Master's	6,00€
Seagrams	6,50€
Hendricks	9,50€
Beefeater	6,00€
Puerto de Indias	6,50€
Macaronesian	6,50€
Tanqueray 0.0	6,00€

VODKA

Beluga	8,50€
Absolut	6,50€

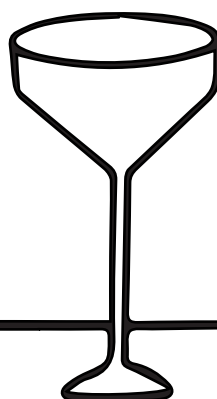
WHISKY

Jack Daniels	7,50€
JB	6,00€
Ballantines	6,50€
Grants	6,00€
Johnnie Walker Negro	8,50€
Maccallan	10,50€

RON

Barceló Añejo	6,50€
Brugal	6,50€
Captain Morgan	6,50€
Zaccapa 23	10,50€

*COMBÍNALO CON REFRESCO +2,50€



ALÉRGENOS

Pan, alioli y aceitunas, Bread and aioli and olives      

Pimientos tipo Padrón, Padron peppers 

Patatas bravas, Patatas bravas     

Patatas fritas, Chips 

Pan de cristal con berenjena, queso, Crystal bread with Eggplant toast with cheese      

Pan de cristal con tomate y AOVE, Crystal bread with tomato and AOVE     

Surtido de croquetas, Assorted of croquettes           

Pan bao de pato, Duck bao         

Nachos con guacamole y chili con carne, Nachos with guacamole, chilli and meat      

Flor de alcachofa, Artichokes flower  

Quesadilla de jamón y queso, Ham and cheese quesadilla     

Huevos "Sa Padrina", Eggs "Sa Padrina"     

Rabas de calamar con salsa tártara, Squid Rabas with Tartar Sauce     

Queso marinado, cheese marinated 

Boquerones, pickeld anchovy 

Gilda de anchoas, anchovy gilda  

Gilda de boquerón, pickled anchovy gilda  

Matrimonio en el mar, anchovy and pickeld anchovy      

Ensaladilla casera         

Tortilla vaga de patata   

-con txistorra   

-con alcachofa   

Pintxo de tortilla, spanish omelette pintxo  

Huevos rotos con jamón o txistorra, scrambled eggs with ham or txistorra  

Margarita     

Peperonni     

La Huerta     

4 Estaciones     

Caprese       

Caprichosa     

Parma     

Tartufo     

4 quesos      

Diávola     

Fugazzeta     

Volare      

Queso de cabra, Goat cheese   

César, Caesar            

Mixta verde, Mixed green 

Caprese, Caprese      

Pasta con guanciale, trufa y yema de huevo, Pasta with guanciale, truffle and egg yolk      

Lasaña de carne con bechamel, Meat lasagna with béchamel      

Penne rigatte         

Frutti di mare        

Pato al estilo Pekín, Peking-style duck     

Entrecot con patatas fritas, Entrecote with chips 

Pulpo con patata, Octopus with potato        

Filetes de lubina, Sea bass fillets  

Pizza margarita, Pizza margherita  

Pasta con boloñesa, Bolognese pasta 

Nuggets con patatas fritas, Nuggets with fries      

Hamburguesa Wagyu, Wagyu burger             

Hamburguesa 100% ternera, 100% beef burger         

Doble smash      

Hamburguesa de pollo, Chicken burger        

Tarta de queso, cheesecake       

Coulant de chocolate, Chocolate Coulant     

Tiramisu     

Tarta de zanahoria, Carrot cake    

Lemon Pie    

Cheesecake de Lotus    

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 