



BOCOI
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.

Anxoves de Santoña amb pa de vidre i tomàtiga triturada acompanyades de pebrots de "piquillo"

Anchoas de Santoña con pan de cristal y tomate triturado acompañadas de pimientos de piquillo
Cantabrian anchovies with crystal bread and crushed tomatoes accompanied by piquillo peppers
Kantabrische Sardellen mit Kristallbrot und geriebener Tomate mit Piquillo-Paprika

19,90€

Foie mi-cuit casolà amb pa de de vidre, fruita de la passió i mascarpone a la llima

Foie mi-cuit casero con pan de cristal, fruta de la pasión y mascarpone a la lima
Homemade foie mi-cuit with cristal bread, passion fruit jam and lime mascarpone
Foie "mi-cuit" mit Kristallbrot, Limetten-Mascarpone und Sauce von der Passionsfrucht

18,40€

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"

22,50€

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
Getrübte 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€

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

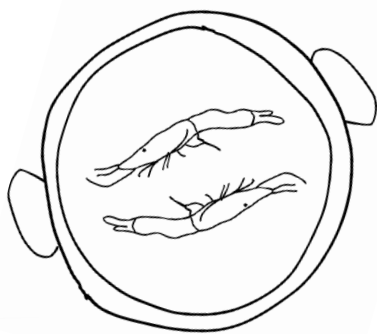
2,50€ p.p



ENTRANTS
ENTRANTES
STARTERS
VORSPEISEN

ARROSSOS
ARROCES
RICE
REIS

(p.p - min 2 pax)



Paella o fideuà marinera

Paella o fideuá marinera

Seafood paella or fideua

Meeresfrüchte-Paella oder fideua

19,90€

Paella o fideuà negra amb sípies i gambes

Paella o fideuá 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 de peix

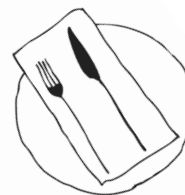
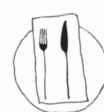
Arroz caldoso de pescado

Fisherman's brothy rice

Reissuppe nach Fischersmanns Art mit Meeresfrüchten

19,90€

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€

Trampó d'hivern

Tomàtiga en conserva, carxofa crua i grell

Trampó de invierno

Típica ensalada de invierno con tomates en conserva, alcachofa fresca y sofrito

Typical winter salad from Mallorca

Canned tomatoes, fresh artichoke and sautéed vegetables

Typischer Wintersalat aus Mallorca

Tomaten aus der Dose, frische Artischocken und sautiertes Gemüse

11,00€

Amanida de s'hort

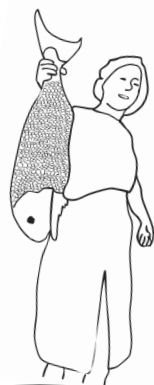
Ensalada de la huerta

Garden salad

Gartensalat

11,90€

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 Cava sauce 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

19,80€

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)

52,00€

***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



Galta de vedella amb puré de patata

Carrillera de ternera con puré de patata

Beef cheek with mashed potatoes

Geschmorte Ochsenbäckchen auf Kartoffelpüree

23,90€

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

Ochsenkoteltt mit hausgem. Pommes Frites und Paprika

69,00€ / KG

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

Pluma Ibérica 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

24,50€

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 reducción de Pedro Ximénez, servido con un gratinado de patata

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

**Rindersteak mit Karto elgratin und Sherrysauce und Sauce von roten Früchten*

29,00€

***Es pot afegir extra de foie**

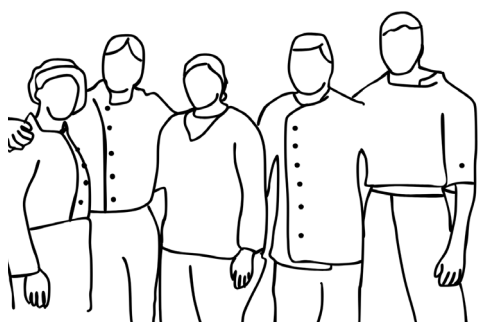
*Se puede añadir extra de foie

**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€

"Fish and chips" Bacallà tempuritzat amb patates fregides
"Fish and chips" Bacalao tempurizado con patatas fritas
Fish and chips - Tempurised cod with homemade fries
Gebackener Kabeljau im Tempurateig mit hausgem. Pommes Frites
11,00€

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€

Coca de garrova amb maduixes i mascarpone
Bizcocho de algarroba con fresas y mascarpone
Carob cake with strawberries and mascarpone
Biskuit vom Johannisbrotmehl mit Erdbeeren und Mascarpone
8,50€

Combina bien con Veritas Dolç 6,50€

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 vanilla ice cream
Gegrillte Ensaïmada mit Apfelkompott von grünen Äpfeln mit Rum und Vanilleeis
8,50€

Combina bien con Osborne Ruby 5,00€

Delícies de pollastre amb patates fregides
Delicias de pollo con patatas fritas
Chicken delights with homemade fries
Fritierte Hähnchenstreifen mit hausgem. Pommes Frites
9,50€

Patates fregides
Patatas fritas
Homemade fries
Hausgemachte Pommes Frites
7,00€

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€

Pastís cremós de formatge manxec
Tarta cremosa de queso manchego
Creamy Manchego cheesecake
Cremiger Manchego-Käsekuchen
8,50€

Combina bien con Dulce de Invierno de Javier Sanz 7,50€

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€ - copa 5,50€

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

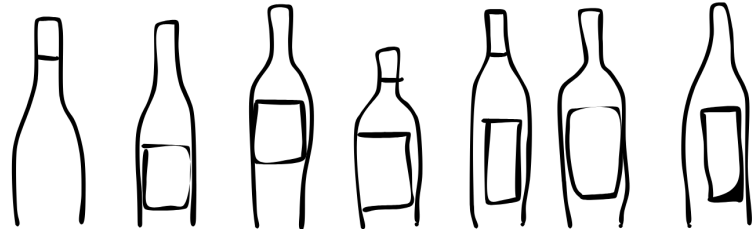
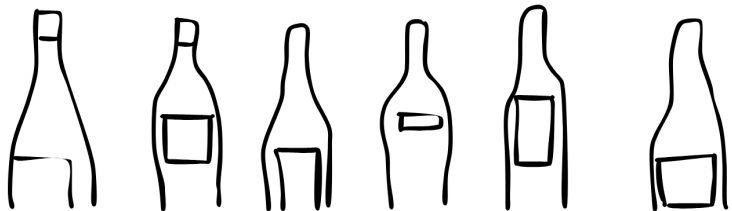
29,90€

Toni Gelabert

Ecológico, 4 meses barrica

Chardonnay. D.O. Pla i Llevant

44,90€



Habla de ti – Habla

Ecológico

Sauvignon blanc. D.O. Vino de la tierra de Extremadura

29,90€

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€ - copa 6,00€

Ramón do Casar

Treixadura, albariño y godello. D.O. Ribeiro, Galicia

28,50€

Lías Finas – Attis

6 meses barrica

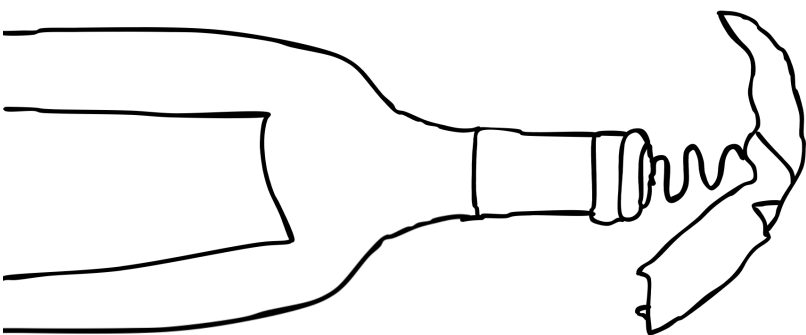
Albariño. D.O Rías Baixas, Val do Salnés, Galicia

34,80€ - magnum 66,00€

Mara – Martin Codax

Godello. D.O. Monterrei, Galicia

28,30€ - copa 6,95€



TINT - TINTO - RED - ROTWEIN

Projecte Terra – Karretànea

Ecológico

Mantonegro. Vi de la terra de Mallorca, Consell

27,00€ - copa 6,00€

Grimalt & Caballero – 4 Kilos

Ecológico, 14 meses barrica

Callet de vinyes velles y fogoneu

Vi de la terra de Mallorca, Felanitx

152,00€

Gorgollassa – Can Axartell

Ecológico

Gorgollassa. Vi de la terra de Mallorca, Pollença

35,90€

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

34,20€

Sió – Ribas

Ecológico, 12 meses barrica

Mantonegro y syrah. Vi de la Terra de Mallorca, Consell

36,00€ - magnum 72,00€

Talvin – Ses Talaioles

12 meses barrica

Merlot, tempranillo, syrah, callet y cabernet sauvignon

Vi de la terra de Mallorca, Manacor

31,00€

Vell Marí – Can Xanet

12 meses barrica

Syrah, merlot, mantonegro y gorgollassa

Vi de la terra de Mallorca, Pollença

27,00€

Negre Anyada – Sebastià Pastor

Mantonegro y syrah

Vi de la terra de Mallorca, Binissalem

26,40€ - copa 6,95€

Rodal Plà – Mortix

12 meses barrica

Merlot, cabernet Sauvignon, callet y syrah

Vi de la Terra de Mallorca, Escorca

34,50€

Supernova – Ca’n Verdura

13 meses barrica

Mantonegro. D.O. Binissalem, Mallorca

34,60€

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€

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 Páganos

18 meses barrica

Tempranillo. D.O. Ca Rioja

61,50€

Viña Pomal Crianza – Bodegas Bilbaínas

12 meses barrica

Tempranillo. D.O.Ca Rioja

24,80€ - copa 5,50€

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€ - copa 6,50€

Flor de Pingus 2020

18 meses barrica

Tinto fino y garnacha

D.O. Ribera del Duero, Burgos

230,00€

ROSAT - ROSADO - ROSÉ - ROSÉWEIN

Suara – Karretànea
Ecológico
Syrah, mantonegro y merlot
Vi de la terra de Mallorca, Consell
24,50€ - copa 5,40€

Na Corme – 4 Kilos
Ecológico
Mantonegro y callet
Vi de la Terra de Mallorca, Felanitx
30,00€

Veritas Roig – Jose L. Ferrer
Mantonegro, callet y syrah. D.O. Binissalem
31,00€ - magnum 62,00€

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

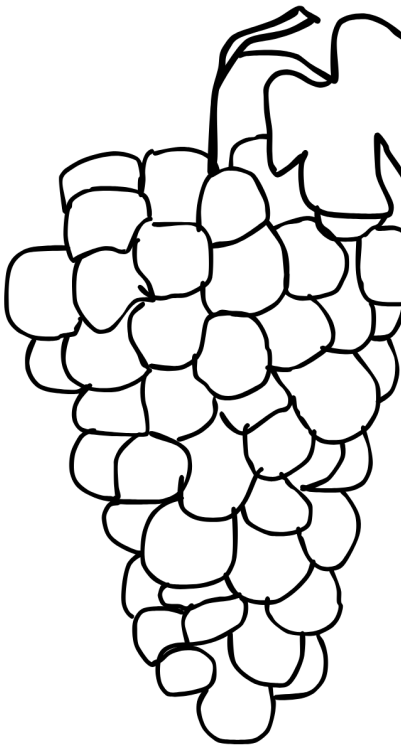
Flaires – Mortitx
Merlot, cabernet sauvignon, monastrell, pinot noir, chardonnay y muscat
Vi de la Terra de Mallorca, Escorca
32,50€

Pla del Àngels – Scala Dei
Garnacha tinta. D.O.Q. Priorat, Catalunya
52,00€

XF – Sierra Cantabria
Garnacha Tinta, Sauvignon blanc, viura, matorana 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€ - copa 6,20€



ESPUMOSOS

Primavides – Codorniu
Ecológico
Macabeo, parellada y Xarel·lo. D.O. Cava, Catalunya
26,00€ - copa 6,50€

Cuvée Rosé – Codorniu
Ecológico
Garnacha tinta, monastrell y trepat. D.O. Cava, Catalunya
27,00€ - copa 6,90€

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€

Mocca latte
5,00€

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 Gunpowder
2,80€

Roibos digest
2,80€

Menta poleo
2,80€

Manzanilla dulce flor
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€

Agua KM0 - 0,5L
2,50€

Agua con gas KM0 - 0,5L
2,80€

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

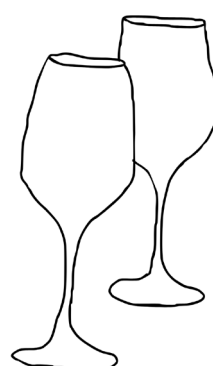
Vino tinto copa - 1L
7,50€ - 26,00€

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

Espresso martini
Vodka, kahlua, café y vainilla
11,00€

Caipirinha
Cachaça, lima y azúcar
9,00€

Moscow mule
Vodka, ginger beer y lima
11,00€

Tommy margarita on the rocks
Tequila, lima y sirope de agave
9,50€

Mojito - Mojito de fresa
Ron blanco, lima, azúcar, hierbabuena y soda
9,00€

Frozen daiquiri de fresa
Ron blanco, zumo de lima, azúcar y fresa
11,00€

Piña colada
Ron blanco, ron añejo, piña, coco y leche
12,00€

Mai tai
Ron blanco, ron añejo, cointreau, orgeat, lima y naranja
11,50€

MOCKTAILS

San Francisco
Naranja, piña, melocotón y granadina
8,00€

Detox
Arándano, limón, albahaca y pomelo
8,00€

Mojito - fresa 0,0%
Lima, azúcar, hierbabuena y soda
8,00€

Piña colada 0,0%
Piña, coco y leche
8,00€

COCKTAILS



Pornstar Martini
Vodka, zumo de limón, clara de huevo, vainilla,
licor de fruta de la pasión y maracuyá
10,00€

Pisco Sour
Pisco, zumo de lima, azúcar y clara de huevo
9,50€

Amaretto Sour
Amaretto, Cointreau, clara de huevo y zumo de
limón
9,50€

Daiquiri de maracuyá
Ron blanco, maracuyá, zumo de limón y azúcar
10,00€

Paloma
Tequila, pomelo, lima y tónica de pomelo
9,50€

Hugo 0,0%
Flor de sauco, zumo de lima, hierbabuena, soda
8,50€

Cucumber mint gin fizz 0,0%
Tanqueray 0.0, limón, pepino, menta y tónica
8,50€

Gin basil smash 0,0%
Tanqueray 0.0, limón, albahaca y azúcar
8,50€

Daiquiri de maracuyá 0,0%
Maracuyá, zumo de lima y azúcar
8,50€

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€

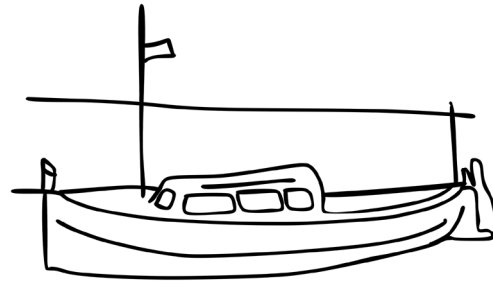
Limoncello Spritz
Limoncello, cava y soda
7,50€

Martina Spritz
Canonita, tónica de pomelo y soda
9,50€

Canonita Tonic
Canonita y tónica
8,50€

Palo
6,50€

APERITIVOS



DIGESTIVOS

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€

GIN

Gin Mare
8,50€

Monkey/47
10,50€

Hendricks
7,50€

Bombay Sapphire
7,00€

Xoriguer
9,00€

Seagrams
6,50€

Tanqueray
6,50€

Tanqueray 0,0%
6,00€

VODKA

Belvedere
9,50€

Grey goose
10,50€

Absolut
6,00€

Moskovskaya
6,00€

RON

Zacapa
12,50€

Havana 7
7,50€

Barceló Añejo
6,50€

Barceló Platinum
6,50€

WHISKY

Jack Daniel's n°7
7,00€

Red Label Johnie Walker
6,50€

Chivas Regal 12
9,50€

Macallan 12
13,50€

Ballantines
6,00€

J&B
6,00€

Jameson
6,00€

Jim Beam
6,00€

BRANDY

Carlos I
6,50€

Hennessy
13,00€

Suau 15
6,50€

Soberano
5,00€

+ Refresco 2,50€ o
Tónica Premium 3,00€

LICORES

BOCOI
portocolom

ALÉRGENOS

- Anchoas de Santoña y pan de cristal** - *Cantabrian anchovies and crystal bread* 🌾🐟 | **Trazas** 🥚🥛🥜
- Foie mi-cuit casero** - *Homemade foie mi-cuit* 🌾🥛 | **Trazas** 🥚🥛🥜
- Pulpo en tempura** - *Octopus in tempura* 🌾🥛🥚 | **Trazas** 🍌🥚🥛
- Tartar de atún** - *Tuna tartar* 🐟🥛🌾🥜🧪🥚🥛
- 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 o fideuá marinera** - *Seafood paella or fideua* 🍴🥚🧪🐟🌾
- Paella o fideuá negra** - *“Black” paella or fideua* 🥛🧪🌾
- Arroz de pescado** - *Fisherman’s brothy rice* 🍴🥚🧪🐟
- Arroz “a la llauna” de verduras** - *Vegetable “a la llauna” rice* 🧪

- Trampó de invierno** - *Typical winter salad from Mallorca* 🧪
- Pasta en rueda de parmesano y salsa trufa** - *Truffle sauce pasta in a parmesan wheel* 🌾🍌🧪🥛 | **Trazas** 🥚🥛
- Ensalada de la huerta** - *Garden salad* 🧪🥛🥛
- Parrillada de verduras** - *Grilled vegetables*

- Filete de rodaballo** - *Turbot fillet* 🐟🧪🥛
- Bacalao gratinado con alioli y sobrasada** - *Cod au gratin with aioli and “sobrassada”* 🐟🥛
- 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** 🥚🥚🥛🥜🍴🥛

- Carrillera de ternera con puré de patata** - *Beef cheek with mashed potatoes* 🌾🧪🥛
- Solomillo de ternera con gratinado de patata** - *Grilled beef sirloin with potato gratin* 🥛🧪
- Lechona** - *Traditional roasted suckling pig* 🧪🌾

- Spaghetitis con salsa de tomate o queso** - *Spaghetti with tomato sauce or cheese* 🌾🍌🥛 | **Trazas** 🥚🥛
- “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** 🐟🥚🌾🍌🍌🥚
- Bizcocho de algarroba con fresas y mascarpone** - *Carob cake with strawberries and mascarpone* 🥛🥚🍌
- Tarta de chocolate con flor de sal y helado de caramelo** - *Chocolate cake with salt and caramel ice cream* 🌾🥛🥚 | **Trazas** 🥛🌾🍌🍌🥚
- Ensaïmada con manzana caramelizada y helado de vainilla** - *Ensaïmada with caramelized apple and vanilla ice cream* 🌾🍌🥛 | **Trazas** 🥚🥚
- Bola de helado o sorbete** 🥛🌾🍌🥚🥚
- Tarta cremosa de queso manchego** - *Creamy Manchego cheesecake* 🥛🌾🍌🥚

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 🍴