

GINEBRA

Raffles, Seagram's, Bombay Sapphire, Tanqueray	6,00€
Hendrick's, London Gin, Martin Miller's, Beefeater 24, Bulldog	7,00€
William Chase, Blue Ribbon, Voortrekker, Mombasa, Bulldog	8,00€
G'Vine Floraison, Brookmans, 209 - Gin Mare	10,00€
Monkey 47	14,00€

VODKA Y GRAPPA

Smirnoff, Absolut Azul, Stolichnaya, Eristoff	6,00€
Belvedere, William Chase	9,00€
Grey Goose	11,00€
Nonino	7,50€
Nonino Reserva	15,00€
Tignanello	15,00€

RON

Brugal, Bacardí Blanco	6,00€
Matusalem, Havana 7	7,00€
Barceló Imperial	9,00€
Zacapa 15 años, Plantación (Santa Lucía), Santa Teresa 1798	15,00€

WHISKY

Johnie Walker Rojo, Ballantine's, JB, William Lawson's	5,00€
Jameson, Famous Grouse, White Label	5,00€
Markers Mark, Cardhu, Jack Daniels	8,00€
Macallan 12 años, Caol Ila	15,00€

COGNAC Y BRANDY

Hennessy Fine Cognac	20,00€
Armagnac 1975	25,00€
Hennessy XO	40,00€
Hennessy Paradis 5 cl.	135,00€
Carlos III, Veterano	4,00€
Duque de Alba, Carlos I	8,00€
Suau 15 años	12,00€
1866	18,00€

COCKTAILS CLÁSICOS 10,00€

Bloody Mary, Margarita, Mojito, Caipiriña, Daikiri, Piña Colada, Americano, Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Ginfizz, Dry Martini, Kir Royale, Belini, Black and White Russian, Hugo cocktail, Whisky Sour, Manhattan	
Champagne Ice Cocktail	15,00€

COCKTAILS DE LA CASA /HOUSE COCKTAILS 10,00€

Ice Cava: <i>Azúcar, menta, piel de naranja y limón</i>	
Margarita de Fresa: <i>Tequila y fresa</i>	
Daiquiri de Mango: <i>Bacardí y mango</i>	
Twins: <i>Sorbete de limón, vodka Eristoff y cava</i>	
Cappuccino 2.0: <i>Ron Amazona, café, zumo arándano, Frangelico</i>	
Botanic Garden: <i>Saint Germain, gin, lima, zumo de manzana</i>	12,00€

COCKTAILS SIN ALCOHOL

El Tándem: <i>Leche de coco y plátano</i>	7,00€
Water Melón Juice: <i>Sandía fresca</i>	6,00€
Fusión: <i>Menta con un toque de limón</i>	6,00€
San Francisco: <i>Zumo de melocotón, piña, naranja y granadina</i>	6,00€
Vitaminas: <i>Fresas, plátano y zumo de naranja</i>	6,00€

APERITIVOS

Martini Blanco, Martini Rojo, Manzanilla, Fino (<i>Lustau</i>), Campari, Fernet Branca, Fernet Branca menta, Ramazzoti, Ricard	5,00€
--	-------

VINOS

	<i>por copa/glass of wine</i>	
Copa Rueda (Blanco)		4,00€
Copa Albariño (Blanco)		5,00€
Copa El Niño de Campillo (Tinto)		4,00€
Copa de Rosado		4,00€
Copa de Cotes de Provence (Rosado) Francia		9,00€
Copa de Champagne (Maillart)		13,00€
Copa de Champagne Rosé (Maillart)		17,00€
Copa de Cava		6,00€
Copa de Sangría o tinto de verano		6,00€
Sangría vino	1/2 l. 11,00€	19,00€
Sangría de cava	1/2 l. 13,00€	24,00€
Moët & Chandon Ice 75 cl.		120,00€

TEQUILA

José Cuervo	6,00€
Patrón	14,00€
Patrón café	16,00€
Mescal - Amores Espaoлин Joven	14,00€

CAFES ESPECIALES

Cappuccino (<i>nata</i>), latte marciato	3,50€
Cappuccino italiano	3,00€
Frapuccino (<i>Café con leche y hielo</i>)	4,50€
Café Zakerato (<i>Café americano con hielo</i>)	3,50€
Ice Coffee (<i>Café, helado de vainilla, nata</i>)	4,50€
Café Moka (<i>Café americano, helado de chocolate</i>)	4,50€
Café Tandem (<i>Café americano, helado de café</i>)	4,50€
Almond (<i>Latte macchiato y almendra</i>)	4,50€
Toffe latte (<i>Latte macchiato y caramelo</i>)	4,50€

TÉS / INFUSIONES Dammann Frères

3,50€

Té de frutos rojos - Té negro con fruta
Gumpowder - Té Verde
Breakfast - Té Negro
Rooibos
Manzanillas, Tila, Menta, Verveina

BATIDOS Milkshake

6,50€

Mango y Vainilla / <i>Mango and Vainilla</i>
Vainilla y café / <i>Vainilla and Coffee</i>
Chocolate y café / <i>Chocolate and Coffee</i>
Fresa y Frutos Rojos / <i>Strawberry and Berries</i>
Plátano, leche y miel / <i>Banana, milk and honey</i>

Bruno

CERVEZAS

Barril

Estrella Galicia 0,50 cl. 5,00€ 0,30 cl. 3,00€

Botella

Estrella Galicia 0.0% 3,50€
 Estrella Galicia 3,50€
 Estrella Galicia 1906 3,50€
 Erdinger (Weiss Beer) 6,00€
 Coronita 4,00€
 Grols H. 6,50€
 Brugse-zot 6,50€
 Heineken 4,00€
 Grolsh Radler 6,50€

Sidra

Maeloc (Seca - Galicia) 3,50€



COMIDA / FOOD / ESSEN

Tapenade / Olive pate / Olivenpastete	3,00€
Nachos con queso <i>Cheese nachos</i>	9,00€
Croquetas / Croquets / Kroketten	10,00€
Tortilla Española <i>Spanish Omelette / Spanisches Omelett</i>	8,00€
Tabla de quesos / Cheese selection / Käse selection	9,00€
Jamón Ibérico <i>Spanish cured Ham / Iberischen Schinken</i>	16,00€
Pan de Cristal / Cristal bread	4,50€
Ensalada César / Caesar Salad	12,00€
Tomate con mozzarella de Búffala <i>Tomato with mozzarella Búffala</i>	14,00€
Hamburguesa de ternera con patatas <i>Beef burger with chips</i>	19,00€
Pollo al curry con arroz blanco <i>Chicken curry with white rice</i>	12,00€
Calamares fritos y alioli / Fried squid and aioli	14,00€
Pimientos de padrón / Green peppers)	10,00€
Patatas fritas / French fries / Pommes Frites	3,00€
Llonguet	
De atún / Tuna / Thunfisch	7,50€
De sobrasada	6,00€
Jamón Serrano <i>Spanish ham / Iberischen schinken</i>	5,50€
Queso Mahonés / Mahonés cheese / Käse	5,00€
Jamón Ibérico y Queso Mahonés <i>Ham and Mahonés cheese / Schinken und Käse</i>	5,50€
Sandwich	
Sandwich Club con patatas fritas <i>Club Sandwich with french fries</i>	12,00€
Sandwich de Jamón York y Queso Mahonés <i>Ham and Mahonés cheese Sandwich</i>	5,00€
Tartas / Kuchen	
Tarta de chocolate (Brownie) <i>Chocolat cake / Schokoladenkuchen</i>	6,00€
Tarta de zanahoria / Carrot cake / Karottenkuchen	6,00€
Tarta de manzana / Apple cake / Apfelkuchen	6,00€
Ice-Cream	
Fresa, Vainilla, Chocolate, Café, 2,50€	●
Frambuesa, Limón, Pistacho 4,50€	●●
Strawberry, Vanilla, Chocolat, Coffee, 5,50€	●●●
Raspberry, Lemon, Pistache	

Bruno



Food at any time!

Restaurante Bruno

Port Adriano

Urbanización El Toro

07180 Calvià

www.restaurantebruno.com