

PARA COMPARTIR

Jamón ibérico "Joselito".	26,50 €
Pan de cristal con tomate ✓ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	4,50 €
Croquetas de jamón o sepia 🍷 🍷 🍷 🍷	10,00 €
Pimiento de Padrón ✓	10,00 €
Tortilla Española.	8,00 €
Finger de bogavante 🍷 🍷	22,00 €
Calamar crujiente con alioli 🍷 🍷 🍷	14,00 €
Pulpo plancha con puré de patata al curry 🍷 🍷	19,50 €
Nachos con queso y guacamole	11,00 €
Tumbet mallorquín con huevo 🍷	13,00 €

ENTRADAS

Gazpacho andaluz ✓	9,00 €
Tartaro de Tomate y Aguacate ✓ 🍷	14,00 €
Ensalada de Tomate y Mozzarella (Buffala) 🍷	14,00 €
Ensalada del Puerto (lechuga, cebolleta, tomate, atún, huevo duro y aceitunas) 🍷 🍷 🍷 🍷	14,00 €
El Trío: Alcachofas con Jamón ibérico y huevo poché ✓ 🍷 🍷 🍷	17,00 €
Carpaccio de gambas mallorquinas y aceite de trufa 🍷	23,00 €

ARROCES Y PASTA

(min 2 pax) (Precio por Persona)

Paella de pato y alcachofas 🍷	18,00 €
Paella de pescado y marisco 🍷 🍷 🍷 🍷	20,00 €
Paella de bogavante 🍷 🍷	32,50 €
Tagliatelle de ANDREAS con estofado de buey 🍷 🍷	18,00 €

CARNES

Picantón al horno con patatas asadas 🍷 🍷	21,00 €
Solomillo a la plancha con gratín de patatas 🍷	26,50 €
Hamburguesa casera 100% vacuna con patatas fritas 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	19,50 €
Ribs con coleslaw y patatas fritas 🍷 🍷 🍷	19,50 €
Steak tartar con tostadas 🍷	24,00 €

PESCADOS

Fish & chips de bacalao 🍷 🍷	19,00 €
Tartar de salmón, guacamole y nachos 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	22,00 €
Rodaballo con arroz basmati de verduras 🍷 🍷	25,00 €
Lomo de lubina con tabulé y ratatouille 🍷 🍷	25,00 €
Lubina a la sal con verduras al wok 🍷 (min 2 pers)	59€/kg
Bogavante con patatas y huevos fritos 🍷 🍷	S.P.M.

Guarniciones

Espinacas al vapor ✓	4,00 €
Patatas Fritas caseras ✓	3,00 €
Puré de patata ✓ 🍷	3,00 €

MENÚ NIÑOS

Pregunte al camarero

POSTRE

Tabla de queso (azul, mahones, manchego)	10,00 €
Tarta fina de manzana con helado de vainilla.	10,00 €
Fruta salteada con helado	8,00 €
Tarta de queso y caramelo.	8,00 €
Fondant de chocolate con helado	10,00 €

HELADOS Y SORBETES

○ 3,00 € ○○ 5,50 € ○○○ 6,50 €

Fresa, Vainilla, Chocolate, Café, Frambuesa, Limón, Pistacho



✓ Plato vegetariano

🍷 Plato sin gluten

Todos nuestros pescados crudos han sido congelados previamente 24h.

Tenemos pan para celíacos (3€)

TO SHARE

Spanish cured Ham (Joselito)	26,50 €
Cristal tomato bread ✓ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	4,50 €
Ham or squid Croquets 🍷 🍷 🍷 🍷	10,00 €
Green Pepper ✓	10,00 €
Spanish Omelette	8,00 €
Lobster Finger 🍷 🍷	22,00 €
Crispy squid with alioli 🍷 🍷 🍷	14,00 €
Octopus with curry mashed potatoes 🍷 🍷	19,50 €
Nachos with cheese and guacamole	11,00 €
Vegetable pastry with egg (tumbet) ^{new!}	13,00 €

STARTERS

Gazpacho soup ✓	9,00 €
Tomato and Avocado tartar ✓ 🍷	14,00 €
Tomatoes and Buffalo Salad 🍷	14,00 €
Port salad (lettuce, chives, tomato, tuna, hard-boiled egg and olives) ^{new!} 🍷 🍷 🍷	14,00 €
El Trío: Artichoke with ham and eggs ✓ 🍷 🍷 🍷	17,00 €
Mallorquin prawns carpaccio 🍷	23,00 €

RICE & PASTA

(min 2 pax) (Price per Person)

Duck and artichokes paella 🍷	18,00 €
Fish and seafood Paella 🍷 🍷 🍷 🍷	20,00 €
Lobster paella 🍷 🍷	32,50 €
Ox stew Tagliatele 🍷 🍷	18,00 €

MEATS

Baby chicken with baked potatoes 🍷 🍷	21,00 €
Filet of beef with gratin potatoes 🍷	26,50 €
Homemade 100% beef burger & chips 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	19,50 €
Spareribs with coleslaw and french fries 🍷 🍷 🍷	19,50 €
Beef Tartar with toast 🍷	24,00 €

FISH

Fish & Chips (codfish) 🍷 🍷	19,00 €
Salmon tartar, guacamole and nachos ^{new!} 🍷 🍷 🍷 🍷	22,00 €
Turbot with vegetables basmati rice ^{new!} 🍷	25,00 €
Seabass Filet and ratatouille 🍷 🍷	25,00 €
Seabass in salt with wok vegetables 🍷 (min. 2 pax)	59€/kg
Lobster with potatoes and fried eggs 🍷 🍷	S.P.M.

Side Orders

Steamed spinach ✓	4,00 €
Home made French fries ✓	3,00 €
Mashed Potatoes ✓ 🍷	3,00 €

KIDS MENU

Ask the waiter

DESSERT

Cheese (Blue cheese, mahon, manchego)	10,00 €
Thin apple pie with vanilla ice cream	10,00 €
Fruits sauteed with ice cream	8,00 €
Caramel cheesecake	8,00 €
Chocolat fondant with ice cream	10,00 €

ICE CREAM AND SORBETS

○ 3,00 € ○○ 5,50 € ○○○ 6,50 €

Strawberry, Vanilla, Chocolat, Coffee, Raspberry, Lemon, Pistachio



✓ Vegetarian dish
🍷 Gluten Free dish

All our raw fish have been previously frozen 24 hours.
We have gluten free bread (3€)

TO SHARE

Iberischer Schinken (Joselito)	26,50 €
"Cristal" Brot mit Tomaten ✓ 🍅 🌱 🥚 🍷 🍷	4,50 €
Schinken oder Tintenfisch Krokette	10,00 €
Grüne Paprika ✓	10,00 €
Spanische Omelette	8,00 €
Hummer Beine 🦞 🍷	22,00 €
Frittierte Tintenfisch mit Aioli 🐙 🍷 🍷	14,00 €
Krake mit Curry Kartoffelpüree 🦑 🍷	19,50 €
Nachos mit Käse und Guacamole	11,00 €
Mallorquinischer Tumbet mit Ei 🍳	12,00 €

STARTERS

Gazpacho suppe ✓	9,00 €
Tomatentartar mit avocado ✓ 🥑	14,00 €
Salat mit Tomaten und Buffalo 🍷	14,00 €
Portsalat (Salat, Schnittlauch, Tomaten, Thunfisch, hartgekochtes Ei und Oliven) 🍳 🍷 🍷 🍷	14,00 €
El Trío: Artischocken mit Iberischer Schinken und ei ✓ 🍷 🍷 🍷	17,00 €
Mallorquinische Carpaccio von Gambas 🦞	23,00 €

REIS & PASTA

(min 2 pax) (Preis pro Person)

Paella mit Ente und Artischoke 🍷	18,00 €
Paella mit Fisch und Meeresfrucht 🐙 🍷 🍷 🍷	20,00 €
Hummer-Paella 🦞 🍷	32,50 €
Tagliatelle mit Kalbsragut 🍷 🍷	18,00 €

FLEISCH

Hähnchen mit gebratenen Kartoffeln 🍷 🍷	21,00 €
Rinderfilet mit Kartoffeln gratin 🍷	26,50 €
Hausgemachte 100% Rindfleisch Burger mit Pommes frites 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	19,50 €
Rippchen mit Krautsalat und Pommes frites 🍷 🍷 🍷	19,50 €
Rindertartar mit Toast 🍷	24,00 €

FISCH

Fish & Chips (Kabeljau) 🍷 🍷	19,00 €
Lachstatar, Guacamole und Nachos 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	22,00 €
Steinbutt mit basmati rice und gemüse 🍷 🍷	25,00 €
Wolfbarschfilet mit ratatouille 🍷 🍷	25,00 €
Wolfbarsch in Salz mit Wokgemüse 🍷 (min. 2 pax)	59€/kg
Hummer mit Kartoffeln und Ei 🦞 🍷	S.P.M.

Beilagen

Gedämpfter Spinat ✓	4,00 €
Pommes ✓	3,00 €
Kartoffelpüree ✓ 🍷	3,00 €

KINDERMENU

frage den Kellner

DESSERT

Käse (Blauer Käse, mahones, manchego)	10,00 €
Apfelkuchen mit vanilla Eis	10,00 €
Frucht sautiert mit Eis	8,00 €
Karamell-Käsekuchen	8,00 €
Schokoladenfondant mit Eis	10,00 €

EIS UND SORBETS

○ 3,00 € ○○ 5,50 € ○○○ 6,50 €

Erdbeere, Vanille, Schokolade, Kaffee, Himbeere, Zitrone, Pistazie



✓ Vegetarisches Gericht

🍷 Glutenfrei Gericht

Alle unsere rohen Fische wurden zuvor 24 Stunden gefroren.

Wir haben glutenfreies Brot (3€)

POUR PARTAGER

Jamón ibérico "Joselito".	26,50 €
Pain à la tomate "Cristal" ✓ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	4,50 €
Croquettes de jambon ou de seiche 🍷 🍷 🍷 🍷	10,00 €
Piments verts de padrón ✓	10,00 €
Tortilla Española.	8,00 €
Doigts de homard frits 🍷 🍷	22,00 €
Calamars croustillants y alioli 🍷 🍷 🍷	14,00 €
Pulpe avec puree de pommes de terre au curry 🍷 🍷	19,50 €
Nachos avec fromage gratine et wakamol.	11,00 €
Tumbet majorquin avec oeuf 🍷	13,00 €

NOS ENTREES

Gazpacho andaluz ✓	9,00 €
Tartare de tomate et avocat ✓ 🍷	14,00 €
Salade tomate et mozzarella (buffala) 🍷	14,00 €
Salade du port (laitue, oignon de printemps, tomate, oeuf dur et Olives) 🍷 🍷 🍷 🍷	14,00 €
Le trio: Artichaud, jambon iberique et oeuf poche ✓ 🍷 🍷 🍷	17,00 €
Carpacció de crevettes mallorquines et huile de truffe 🍷	23,00 €

NOS RIZ ET PATES

(min 2 pax, prix par personne)

Paella de canard et d'artichaut 🍷	18,00 €
Paella de poisson et fruits de mer 🍷 🍷 🍷 🍷	20,00 €
Paella au homard 🍷 🍷	32,50 €
Tagliatelle Andreas avec un ragout de boeuf 🍷 🍷	18,00 €

NOS VIANDAS

Coquelet au Four et pommes de terre 🍷 🍷	21,00 €
Filet de boeuf grille avec son gratin de pommes de terre 🍷	26,50 €
Hamburger maison avec frites 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	19,50 €
Travers de porc, choux rouge et frites 🍷 🍷 🍷	19,50 €
Steak tartare et frites maison 🍷	24,00 €

NOS POISCAILLES

Fish & chips (Morue) 🍷 🍷	19,00 €
Tartare de saumon, wakamole et nachos 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	22,00 €
Turbot avec et riz aux legumes 🍷 🍷	25,00 €
Loup de Mer 🍷 🍷	25,00 €
Loup de Mer en croute de sel avec légumes au wok 🍷 (min 2 pers)	59€/kg
Homard avec pommes de terre et oeuf frit 🍷 🍷	S.P.M.

Nos garnitures

Épinards vapeur ✓	4,00 €
Frites maison ✓	3,00 €
Purée de pommes de terre ✓ 🍷	3,00 €

MENU ENFANT

Demandez au serveur

NOS DESSERTS

Fromage (Bleu, mahon, manchego).	10,00 €
Tarte fine aux pommes et glace vanille	10,00 €
Fruits sautés avec de la crème glacée	8,00 €
Cheese cake au caramel	8,00 €
Fondant au chocolat et glace vanille	10,00 €

GLACES ET SORBETES

○ 3,00 € ○○ 5,50 € ○○○ 6,50 €

Fraise, vanille, chocolat, café, framboise, citron et pistache

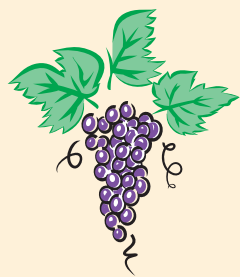


✓ Plat vegetarian

🍷 Plat sans gluten

Tous nos poissons crus sont congeles 24 heures afin d'éviter l' anisaki.

Tenemos pan para celíacos (3€)



BAR · RESTAURANTE Bruno



TINTOS / RED / ROTWEIN / ROUGE

LA SELECCIÓN DE BRUNO

El Niño de Campillo 2016 - Rioja (vino de la casa)	.20 €
Dofi 2015 - Palacios - Priorat 2015	149 €
Corullons 2015 Mencia - Bierzo - A. Palacios	.79 €
Los Pétalos del Bierzo 2017	35 €
Clío 2015 - Jumilla	.79 €
Gratallops 2016 - Priorat - A. Palacios	.89 €

RIBERA DEL DUERO

Bicicletas y Demonios 2018	24 €
Emilio Moro 2016 - Ribera del Duero	.39 €
Arzuaga 2014	45 €
Corimbo 2014 - Bod. Roda	.44 €
Malleolus 2016	65 €
A Alto 2016	69 €
PSI 2016 - Bod. Pingus	.75 €
Flor de Pingus 2015 - Bod. Pingus	189 €
A Alto Ps - 2016 - Tinto fino.	145 €
Pingus - 2014	1.690 €
Vega-Sicilia UNICO 2005	479 €

MALLORCA

Rodal Pla 2016 - Bodegas Mortix (Alcúdia)	.31 €
AVA Negre 2016	33 €
Velo Negre - Binissalen 2018 - V.T. Mallorca	.25 €
12 Volts 2018 - Felanitx - V.T. Mallorca	.35 €
Indiot 2017 - Felanitx - V.T. Mallorca	.39 €
Anima Negra 2016 - Felanitx - V.T. Mallorca	.76 €
Son Mayol Premier vin 2015	.89 €
El Galgo 2018 - Olivier Moragues - Callet	.33 €
Son Mayol Grand vin 2015	145 €
Son Negre 2011 - Bod. Anima Negra (Felanitx)	245 €

FRANCIA

Chateau Le Grand Verdus 2014	55 €
Chateau Haut-Bailly 2011 - Pessac-Leognan	230 €
Chateau Lynch-Bages 2011 - Pauillac	395 €
Chateau Valandraud 2000 - St. Emilion	975 €
Clos Vougeot Gran Cru 2012 - Laurent Roumier - Borgoña	299 €
La Landonne 2013 - Côte-Rotie JM Gerin - Ródano	349 €
Les Grandes Places 2013 - Côte-Rotie JM Gerin - Ródano	309 €

RIOJA

Orube 2017 - La Guardia	.22 €
Allende 2012	.39 €
Imperial 2015 - Bodegas Cune	.45 €
Valderines 2016 - Bodegas Artadi	.69 €
Muga Prado Enea - 2011	.89 €
Roda I 2014 - Bodega Roda	.85 €
Remirez de Ganuza - 2011	110 €
La Nieta 2015 - La Guardia	179 €
Quiñón de Valmira 2016 - A. Palacios	695 €

ITALIA

Le Difese 2016 Toscana - Bod. Sassicaia	.65 €
Sassicaia 2014	299 €
Ornellaia 2014 - Toscana	349 €
Massetto 2015 - Bod. Ornellaia - Toscana	1.990 €

1/2 BOTELLA

Muga Crianza 0,37Cl - 2015	.19 €
Roda 0,50Cl - 2013 - Bodega Roda	.29 €

MAGNUMS TINTO

A Alto 2014 - Ribera del Duero	149 €
Victorino 2016 - Toro - Bod. Teso La Monja	149 €
A Alto PS 2015 - Ribera del Duero	310 €
Roda I 2011 - Rioja	175 €
Barón de Chirel 2002 - El Ciego (Rioja)	299 €
Vega Sicilia Único 1998	1.895 €

VINO POR COPA ** CORAVIN **

El Niño de Campillo 2016 - vino de la casa	4,50 €
Son Mayol Premier vin 2014	19 €
Remirez de Ganuza 2008.	23 €
Flor de Pingus 2015 - Bod. Pingus	.44 €

☉ Vinos Ecológicos

BLANCOS / WHITE / WEISSWEIN / BLANC

LA SELECCIÓN DE BRUNO

Quintaluna 2017 - Bod. Ossian (Rueda)	.28 €
Abadía de Retuerta 2017 - Sauvignon blanc - VT Castilla y León.	.65 €
Remirez de Ganuza 2015 - La Rioja	.49 €
Capitel 2016 - Bod. ossian - Verdejo	.99 €

MALLORCA

Susana 2018 - V.T. Mallorca	.27 €
Sa Cussa Antònia 2018 - V.T. Mallorca	.29 €
Llum 2018 - Macià Batle - V.T. Mallorca	.29 €
Son Bordils b. blancs 2018 - V.T. Mallorca	.27 €
Es Blanc Chardonnay 2019 - V.T. Mallorca	.28 €
Tianna Giro 2017 - V.T. Mallorca	.59 €
Nounat 2019 - V.T. Mallorca	.31 €
Castell Miquel 2018 - Sauvignon - V.T. Mallorca	.36 €
Miguel Gelabert 2018 - (Roure) - D.O.	.65 €

GALICIA

Vionta 2018 - Albariño	.26 €
Martín Codax - Albariño	.24 €
Eduardo Peña 2018 - Ribeiro	.35 €
Pedralonga 2017 - Albariño	.46 €
La Mar 2017 - Caiño Blanco - Terras Gauda	.54 €
As Sortes 2017 - Godello	.67 €
O Soro 2015 - Godello - Rafael Palacio	255 €

RUEDA

Hermanos Lurthon 2018 - Sauvignon blanc	.23 €
José Pariente 2019 - Verdejo	.24 €
Belondrade y Lurton 2017 - Verdejo	.69 €

ITALIA

Bramito de la Sala 2019 - Chardonnay	.45 €
Luminoso 2019 - Podere San cristoforo - Maremma - Toscana	.35 €

NUEVA ZELANDA

Cloudy Bay 2018 - Sauvignon blanc	.60 €
-----------------------------------	-------

FRANCIA

Heavenly 2018 - Sauvignon Blanc - C. de Gascogne	.23 €
Muscadet 2012 - Chateau-Thebaud	.39 €
Sancerre 2018 - Domaine Carrou	.49 €
Vieilles Vignes 2013 - Hautes côtes de beaune Fichet	.69 €
Chablis St Pierre 2016 - Dauvissat	.49 €
Corton Charlemagne 2014 - Vicent Rapet	295 €
Batard Montrachet 2011 - Morey-Blanc	539 €

MAGNUMS BLANCO

Jose Pariente - Verdejo	.48 €
Ossian 2015 - Rueda	120 €
Miquel Gelabert 2015 (Roure)	129 €

MAGNUMS ROSADO

Grand Boise 2018 - (Cote de Provence)	.75 €
Domaine OTT 2018 - Chateau de Selle	145 €

ROSADOS / ROSÉ / ROSÉWEIN

AVA Rosat 2018 - V.T. Mallorca	.30 €
Vélorosé 2019 - V.T. Mallorca	.26 €
Castell Miquel 2018 - V.T. Mallorca	.29 €
Ibizkus 2019 - Ibiza	.39 €
Segura Viudas 2019 - Penedés (vino de la casa)	.18 €
Domaine Ventenac 2018	24 €
Grand Boise 2018 - (Cote de Provence)	.34 €
Domaine OTT 2018 - Chateau de Selle	.69 €
Domaine Tempier 2017 - Bandol	.75 €

CHAMPAGNE FRANCÉS

Charpentier (desde 1885)	65 €
Moët & Chandon	79 €
Veuve Clicquot	85 €
Dom Pérignon - 2006	249 €
Roederer Cristal blancs de blanc - 2009	359 €
Bollinger Special Cuvee	110 €
Krug Grand Cuvee	255 €
Dom Pérignon P2 - 1998	795 €
Salon 2006	895 €
Moët & Chandon Ice	120 €
Charpentier rose	89 €
Moët Chandon rosé	119 €
Ruinard rosé	135 €
Laurent Perrier rosé	149 €
Roederer Cristal rosé - 2004	790 €

MAGNUMS CHAMPAGNE

Dom Pérignon 2009 1,5L.	969 €
-------------------------	-------

CAVAS Y ESPUMOSOS

Raventos (La Finca) 2014	39 €
Juve Camps - 2013	.33 €
Agustín Torello Brut - 2013	.29 €
AT ROCA Esparter - 2014 A. Torrello	.45 €
Gramona Pinot Noir (Rose)	39 €

• Vinos Ecológicos

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