

La Placeta

Restaurant

POLLENÇA



DESCARGA LA CARTA EN TU MÓVIL.
CUIDAMOS DE TU SALUD!
DOWNLOAD THE MENU ON YOUR MOBILE.
WE TAKE CARE OF YOUR HEALTH!
LADEN SIE DAS MENÜ AUF IHR HANDY HERUNTER.
WIR KÜMMERN UNS UM IHRE GESUNDHEIT!

Entrantes

Pan, olivas y ali oli (precio por persona) / pan sin gluten	2,50/3,50
Sopas, Cremas, Gazpachos	7,00
Jamón ibérico con higos turcos y queso manchego, mahonés o mallorquín	19,90
Carpaccio de solomillo de ternera Gallega Cubierto de aceite de oliva (Solivellas) D.O. Oli de Mallorca, limón, rúcula y finas láminas de Parmesano, hecho al momento.	18,90
Ternera en escabeche	16,90
Ensalada de mozzarella Galbani de bufala campana Tomates, mozzarella, albahaca fresca y tapenade de olivas frescas.	13,50
Ensalada "La Placeta" Ensalada verde de tomates cherry, cebolla, pimientos, queso de cabra gratinado, miel, nueces y vinagreta.	14,90
Ensalada de Salmón Salmón ahumado, brotes de ensalada, rúcula, tomates cherry, lima, cebollino.	12,90
Gambas a la plancha (6 unidades)	23,00
Gambas al ajillo	15,80
Pimientos de Padrón	9,90
Ensalada de tomate y anchoas del Cantabrico	13,50
Mejillones al estilo del Chef	15,90
Chorizo Criollo Casero, receta argentina, con patatas y ensalada	15,00
Empanada típica argentina	5,00

Tortillas y Pastas*

Tortilla española Hecha al momento.	11,50
Tagliatelle al Pesto Aceite extra virgen de oliva (Solivellas) D.O. Oli de Mallorca, albahaca fresca, nueces y Parmesano.	12,50
Espaguettis salteados en una crema de rochefort	12,50
Raviolis de espinacas con queso Grana Padano	14,50

* Tenemos a su disposición pasta sin gluten

Platos por encargo

Mín. 2 pers. (precio por persona)	
Caldereta de Langosta o de Bogavante	S.P.M.
Mariscadas (Bogavante, Gambas, Cigala, Gambón, Almejas, Mejillones, Navajas, Berberechos)	S.P.M.
Bogavante a la plancha (100 gr)	S.P.M.

Platos Típicos Mallorquines

Lechona	CONSULTAR A NUESTRO EQUIPO PARA MÁS INFORMACIÓN
Paletilla al horno con romero	
Lomo con col	

Carnes

Entrecot a la brasa servido con patatas gratinadas	23,90
Solomillo de ternera servido con pasta fresca y verduras	26,90
Chuletón con guarnición de patatas y pimientos de padrón	27,90
Pechugas de pollo a la plancha con guarnición de ensalada de rúcula, queso parmesano tomates cherry y vinagreta	15,90

Solomillo de cerdo con puré de manzanas y patatas	18,90
Chuletas de cordero de la coop. de Pollença con patatas y pimientos de Padrón	22,90

Nuestras carnes pueden ir acompañadas de: salsa roquefort, pimienta verde o oporto (precio por salsa 3,50 €).

Pescados

Rodaballo, Gallo de San Pedro, Cap Roig, Mero, Merluza, Dentón, Besugo, Pargo, Rape	S.P.M.
Salmón al pesto con tomates cherry	S.P.M.
Dorada o Lubina servidas con espárragos, tomate al grill y patata hervida con pimentón de la Vera	S.P.M.
Dorada o Lubina a la sal	S.P.M.

Dejese aconsejar por nuestros profesionales la mejor opción para cada producto. (a la plancha, a la espalda).

Risottos y Paellas

Mín. 2 pers. (precio por persona)	
Paella mixta	17,90
Paella de bacalao y verduras	16,90
Paella de pescado y marisco	20,90
Paella de pescado y marisco (ciega)	20,90
Paella de arroz negro con sépia, almejas y gambas	22,90
Paella de carne	17,00
Paella de verduras	15,50
Fideuà de carne	17,00
Fideuà de pescado y marisco	20,90
Fideuà de pescado y marisco (ciega)	20,90
Arroz de bogavante	35,00
Risotto Grana padano	16,00

Menú niños

Children's menu / Kinder Menu / Menu enfant

"Pasta" Bolognesa "Pasta" con carne picada en una salsa de tomate / Pasta with minced meat in a tomato sauce / Pasta mit Hackfleisch und Tomatensoße / « Pâtes » avec de la viande hachée dans une sauce tomate.	7,50	Escalope "Di Maiale" Escalope de cerdo empanado, servido con patatas hervidas / Breaded pork escalope, served with boiled potatoes / Paniertes Schweineschnitzel serviert mit Salzkartoffeln / Escalope de porc panée, servie avec des pommes de terre bouillies.	7,50
Tortilla Española (hecha al momento) Spanish omelette (made to order) / Spanisches Kartoffelomelett (frisch zubereitet) / Omelette espagnole (de pommes de terre) (faite sur le moment)	7,50	Plato variado Mixed dish / Gemischter Teller / Assiette variée Pollo, patatas fritas servido con tomates cherry / Chicken, chips served with cherry tomatoes / Hähnchen, Pommes Frites, serviert mit Cherry-Tomaten / Poulet, frites et tomates cerise.	8,50

Postres

Nachspeisen / Desserts

Don Pedro Helado con whisky y nueces / Ice cream with whisky and walnuts / Eis mit Whisky und Walnüssen / Glace au whisky et aux noix.	8,50
Don Juan Helado de chocolate whisky y almendras / Chocolate, whisky and almond ice cream / Schokoladeneis, Whisky und Mandeln / Glace au chocolat, au whisky et aux amandes.	8,50
Degustación de quesos Selection of cheeses / Käseteller / Dégustation de fromages.	11,90
Coulant de chocolate con helado, nueces y menta Chocolate coulant with ice cream, walnuts and mint / Schokoladencoulant mit Eis, Walnüssen und Minze / Coulant au chocolat, glace, noix et menthe.	7,50
Crêpes con dulce de leche y nuez, flambeados con ron Crêpes with dulce de leche and walnuts, flambéed with rum / Crêpes mit Milchkaramell, Walnüssen, flambiert mit Rum / Crêpes à la confiture de lait et aux noix, flambées au rhum.	5,50
Crêpes con dulce de leche y chocolate caliente, servido con helado de vainilla Crêpes with dulce de leche and warm chocolate, served with vanilla ice cream / Crêpes mit Milchkaramell und warmer Schokolade, serviert mit Vanilleeis / Crêpes à la confiture de lait et au chocolat chaud, accompagnées de glace à la vanille.	5,50
Crêpes de dulce de leche y nuez, servido con helado de dulce de leche Crêpes with dulce de leche and walnuts, served with dulce de leche ice cream / Crêpes mit Milchkaramell und Walnüssen, serviert mit Milchkaramelleis / Crêpes à la confiture de lait et aux noix, accompagnées de glace à la confiture de lait.	6,50
Brownie Chocolate brownie / Schokolade brownie / Brownie.	6,50
Flan con dulce de leche nueces y crema chantilly Flan with caramel nuts and Chantilly cream / Flan mit Karamell-Nüssen und Schlagsahne / Flan à la confiture de lait et aux noix accompagné de crème chantilly.	5,50
Helados 1 bola 1 scoop ice cream / 1 Kugel Eis / Glaces 1 boule	3,50
Helados 2 bolas 2 scoops ice cream / 2 Kugeln Eis / Glaces 2 boules	5,50
Sorbetes Sorbetes	6,50
Tartas Caseras Homemade cakes / Hausgemachte Kuchen / Gâteaux faits maison	8,50
Copa Mortitx dolç de gel Glass / Glas / Coupe	5,00
Copa de Oporto Glass / Glas / Coupe	5,00

GB

Starters

Bread, olives and "ali oli" 🍷🍷🍷 <small>(price per person) / Bread without gluten</small>	2,50/3,50
Soups, Cream soups, Gazpacho 🍷🍷	7,00
Iberico ham with Turkish figs and Manchego, Mahón or Mallorquín cheese 🍷	19,90
Galician beef sirloin carpaccio 🍷 <small>Covered with Majorcan Designation of Origin olive oil (Solivellas), Lemon, rocket and Parmesan.</small>	18,90
Marinated beef 🍷	16,90
Galbani mozzarella di bufala salad 🍷🍷 <small>Homemade sun-dried tomatoes, mozzarella, fresh basil and fresh olive tapenade.</small>	13,50
"La Placeta" salad 🍷🍷 <small>Green salad with cherry tomatoes, onion, pepper, grilled goats' cheese, honey, walnuts and vinaigrette.</small>	14,90
Salmon Salad 🍷 <small>Smoked salmon, salad shoots, rocket, cherry tomatoes, lime, spring onion.</small>	12,90
Grilled Prawns (6 pieces) 🍷	23,00
Prawns in garlic sauce 🍷	15,80
Peppers "Padrón"	9,90
Tomato salad and Cantabrian anchovies 🍷	13,50
Chef style mussels 🍷🍷	15,90
Homemade chorizo criollo, argentinian recipe with chips and salad	15,00
Traditional argentinian "empanada" pie 🍷🍷	5,00

Traditional Mallorcan Dishes

Suckling pig	JUST ASK A MEMBER OF OUR TEAM FOR MORE INFORMATION
Oven roasted shoulder of lamb with rosemary	
Pork loin with cabbage 🍷	

Omelettes and Pasta*

Spanish omelette 🍷 <small>Freshly made.</small>	11,50
Pesto tagliatelle 🍷🍷🍷 <small>Majorcan Designation of Origin extra virgin olive oil (Solivellas), fresh basil, walnuts and Parmesan.</small>	12,50
Spaghetti sautéed in a Roquefort cream 🍷🍷🍷	12,50
Spinach ravioli with Grana Padano cheese 🍷🍷🍷	14,50

* We have gluten-free pasta available

Risottos y Paellas

Min 2 people (price per person)

Mixed paella 🍷🍷	17,90
Cod and vegetable paella 🍷	16,90
Fish and seafood paella 🍷🍷🍷	20,90
Fish and seafood blind paella (with no bones or shells) 🍷🍷🍷	20,90
Black paella with cuttle fish, clams and prawns 🍷🍷	22,90
Meat paella	17,00
Vegetable paella 🍷	15,50
Meat Fideuà 🍷	17,00
Fish and seafood Fideuà 🍷🍷🍷🍷	20,90
Fish and seafood blind Fideuà (with no bones or shells) 🍷🍷🍷🍷	20,90
Lobster rice 🍷🍷	35,00
Risotto with granna padano cheese 🍷	16,00



Meat

Galician beef



Grilled Veal entrecote steak served with potatoes gratin 🍷	23,90
Grilled Veal sirloin steak served with fresh pasta and vegetables 🍷	26,90
Grilled rib steak with potatoes and peppers "Padrón"	27,90
Grilled chicken breasts served with a rocket salad, parmesan cheese and cherry tomatoes in a vinaigrette 🍷	15,90
Pork tenderloin with apple sauce 🍷	18,90
Lamb chops from Pollença coop with potatoes and peppers "Padrón"	22,90

Our meat dishes can be served with the following sauces: Roquefort, green pepper, Port, (price per sauce 3,50 €).

Fish

Pescado Fresh fish of the fish market

Turbot, John Dory, scorpionfish, Grouper, Hake, Dentex, Sea bream, Snapper, Monkfish 🍷	S.P.M.
Salmon with pesto and cherry tomatoes 🍷	S.P.M.
Sea bream or sea bass served with asparagus, grilled tomato and boiled potato with paprika from La Vera 🍷	S.P.M.
Sea bream or sea bass In salt crust 🍷	S.P.M.

Our professionals will suggest the best option for each dish: grilled, butterflyed or cooked in salt

Dishes for ordering in advance

Min. 2 people (price per person)

Lobster or spiny lobster stew 🍷🍷🍷	S.P.M.
Seafood platter 🍷🍷 <small>(Lobster, prawns, langoustines, king prawns, clams, mussels, razor clams and cockles)</small>	S.P.M.
Grilled Lobster (100 g) 🍷	S.P.M.

D

Vorspeisen

Brot Oliven und ali oli 🍷🍷🍷 <small>(Preis pro Person) / Brot ohne Gluten</small>	2,50/3,50
Suppen, Cremesuppen, Gazpacho 🍷🍷	7,00
Iberischer Schinken mit türkischen Feigen und Manchego -Mahon- oder mallorquinischem Käse 🍷	19,90
Galizisches Rinderlenden Carpaccio 🍷 <small>Bedeckt mit Olivenöl (Solivellas) aus Mallorca, mit Zitrone, Ruccula und frisch gehobeltem Parmesan in dünnen Scheiben.</small>	18,90
Sauer eingelegtes Rindfleisch 🍷	16,90
Salat mit Galbani-Mozzarella di Bufala Campana 🍷🍷 <small>Hausgemachte Trockentomaten, Mozzarella, frisches Basilikum und Tapenade aus frischen Oliven.</small>	13,50
Salat "La Placeta" 🍷🍷 <small>Grüner Salat mit Cherry-Tomaten, Zwiebeln, Paprika, überbackenem Ziegenkäse, Honig aus Mallorca, Walnüssen und Vinaigrette.</small>	14,90
Lachssalat 🍷 <small>Räucherlachs, Salatsprossen, Ruccula, Cherry-Tomaten, Limette, Schnittlauch.</small>	12,90
Gegrillte Garnelen (6 Stück) 🍷	23,00
Garnelen in Knoblauchöl 🍷	15,80
Grüne Paprika "Padrón" (scharf)	9,90
Tomatensalat und Cantabrian anchovies 🍷	13,50
Chef Stil Miesmuscheln 🍷🍷	15,90
Hausgemachte, nach argentinischem Rezept hergestellte Chorizo-Wurst mit Pommes frites und Salat	15,00
Typisch argentinische gefüllte Teigpastete 🍷🍷	5,00

Typisch Mallorquinische Gerichte

Spanferkel	FÜR WEITERE INFORMATIONEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE MITARBEITER
Ofengebratene Lammschulter mit Rosmarin	
Lende mit Kohl 🍷	

Omeletts und Pasta*

Spanisches Kartoffelomelett 🍷 <small>Frisch zubereitet.</small>	11,50
Tagliatelle mit Pesto 🍷🍷🍷 <small>Olivenöl extra (Solivellas) nativ aus Mallorca, frisches Basilikum, Walnüsse und Parmesan.</small>	12,50
Gebratene Spaghetti mit Roquefortcreme 🍷🍷🍷	12,50
Spinat-Ravioli mit käse "Granna Padano" 🍷🍷🍷	14,50

* Wir haben glutenfreie Teigwaren

Risottos und Paellas

Mind. 2 Pers. (Preis pro Person)

Gemischte Paella 🍷🍷	17,90
Kabeljau und Gemüse Paella 🍷	16,90
Paella mit Fisch und Meeresfrüchten 🍷🍷🍷	20,90
Paella mit Fisch und Meeresfrüchten "Ciega" (ohne Knochen und Gräten) 🍷🍷🍷	20,90
Schwarze Paella mit Tintenfisch, Venusmuscheln und Krevetten 🍷🍷	22,90
Paella mit Fleisch	17,00
Paella mit Gemüse 🍷	15,50
Fideuà mit Fleisch 🍷	17,00
Fideuà mit Fisch und Meeresfrüchten 🍷🍷🍷	20,90
Fideuà mit Fisch und Meeresfrüchten "Ciega" (ohne Knochen und Gräten) 🍷🍷🍷	20,90
Hummer Reis 🍷🍷	35,00
Risotto mit käse "Granna Padano" 🍷	16,00

Gerichte auf Bestellung

Min. 2 Pers. (Preis pro Person)

Langusten- oder Hummereintopf 🍷🍷🍷	S.P.M.
Meeresfrüchteplatte 🍷🍷 <small>(Hummer, Garnelen, Scampi, Riesengarnelen, Venusmuscheln, Miesmuscheln, Schwertmuscheln und Herzmuscheln)</small>	S.P.M.
Gegrillter Hummer (100 gr) 🍷	S.P.M.

Fleisch

Galizisches Rindfleisch



Gegrilltes Entrecôte serviert mit Kartoffelgratin 🍷	23,90
Rinder Filet serviert mit frischer Pasta und Gemüse 🍷	26,90
Rinderkotelett mit Kartoffeln und Grüne Paprika "Padrón"	27,90
Hähnchenbrust gegrillt mit einer Beilage aus Ruccula-Salat und Cherrytomaten mit Vinaigrette 🍷	15,90
Schweinelende mit Apfelpüree und Kartoffeln 🍷	18,90
Lammkoteletts vom Pollença Coop. mit Kartoffeln und Grüne Paprika "Padrón"	22,90

Mit unseren Fleischgerichten können wir folgende Soßen anbieten: Roquefort, grüner Pfeffer, Portwein, (Preis pro Sauce 3,50 €).

Fisch

Frischer Fisch des Fischmarkt

Steinbutt, St. Petersfisch, Großer Drachkopf, Zackenbarsch, Seehecht, Zahnbrasse, Meerbrasse, Rotbrasse und Seeteufel 🍷	S.P.M.
Lachs mit Pesto und Cherry-Tomaten 🍷	S.P.M.
Dorade oder Wolfsbarsch, serviert mit Spargel, gegrillten Tomaten und gekochte Kartoffeln mit Paprika von La Vera 🍷	S.P.M.
Seebrassen oder Wolfsbarsch in Salzkruste 🍷	S.P.M.

Lassen Sie sich von unseren Fachleuten die beste Zubereitungsart für jedes Produkt empfehlen: gegrillt, offen gebraten oder in der Salzkruste.



Entrees

- Pain olives et ali oli (prix par personne) / pain sans gluten 2,50/3,50
- Soupes, Crèmes, Gaspachos 7,00
- Jambon ibérique, figues sèches et fromage manchego, de Mahon ou de Majorque 19,90
- Carpaccio de filet de veau galicien 18,90
Nappé d'huile d'olive (Solivellas) AOC Majorque, citron, roquette et fines lamelles de parmesan, fait sur le moment.
- Veau en escabèche 16,90
- Salade de mozzarella Galbani de bufflonne campane 13,50
Tomates séchées maison, mozzarella, basilic frais et tapenade d'olives fraîches.
- Salade « La Placeta » 14,90
Salade verte, tomates cerise, oignon, poivrons, fromage de chèvre gratiné, miel, noix et vinaigrette.
- Salade de Saumon 12,90
Saumon fumé, pousses de salade, roquette, tomates cerise, lime, ciboulette.
- Gambas à la plancha (6 unités) 23,00
- Gambas à l'ail 15,80
- Poivrons de Padrón 9,90
- Salade tomate et Anchois du golfe de Gascogne 13,50
- Moules de style chef 15,90
- Chorizo criollo maison, recette argentine, pommes frites et salade 15,00
- Empanada (chausson) typique argentine 5,00

Plats Majorquins Typiques

- Cochon de lait CONSULTER NOTRE PERSONNEL POUR TOUT RENSEIGNEMENT
- Épaule d'agneau au four au romarin
- Filet de porc au chou



Omelettes et Pâtes*

- Omelette espagnole 11,50
Faite sur le moment.
- Tagliatelles au Pesto 12,50
Huile d'olive (Solivellas) vierge extra AOC Majorque, basilic frais, noix et parmesan.
- Spaghettis sautées dans une crème au roquefort 12,50
- Raviolis aux épinards et fromage Grana Padano 14,50

* Nous avons à votre disposition des pâtes sans gluten

Risottos et Paellas

- Min. 2 pers. (prix par personne)
- Paella mixte 17,90
- Paella à la morue et aux légumes 16,90
- Paella au poisson et aux fruits de mer 20,90
- Paella au poisson et aux fruits de mer, aveugle (sans os ni coquille) 20,90
- Paella de riz noir à la seiche, aux palourdes et aux gambas 22,90
- Paella à la viande 17,00
- Paella de légumes 15,50
- Fideuà à la viande 17,00
- Fideuà au poisson et aux fruits de mer 20,90
- Fideuà au poisson et aux fruits de mer, aveugle (sans os ni coquille) 20,90
- Riz au homard 35,00
- Risotto Grana padano 16,00

Viandes

Veau Galicien

- Entrecôte braisée accompagnée de gratin de pommes de terre 23,90
- Filet mignon de veau accompagné de pâtes fraîches et de légumes 26,90
- Côte de bœuf avec sa garniture de pommes de terre et de poivrons de Padrón 27,90
- Blancs de poulet à la plancha avec leur garniture de salade de roquette et tomates cerise à la vinaigrette 15,90
- Filet mignon de porc à la purée de pommes et pommes de terre frites 18,90
- Côtelettes d'agneau de la coop. de Pollença avec sa garniture de pommes de terre frites et de poivrons de Padrón 22,90

Nos viandes peuvent être accompagnées de : sauce au roquefort, au poivre vert, au porto, (prix par sauce 3,50 €).

Poissons

Poisson frais de la marché aux poissons

- Turbot, Saint-Pierre, Rascasse rouge, Mérou, Colin, Denti, Dorade, Vivaneau, Baudroie S.P.M.
- Saumon au pesto et tomates cerise S.P.M.
- Dorade ou Loup de mer accompagné de légumes grillés S.P.M.
- Dorade ou Loup de mer dans croûte de sel S.P.M.

Laissez nos professionnels vous conseiller sur la meilleure option pour chaque produit : à la plancha, dos ou au sel.

Plats sur commande

- Min. 2 pers. (prix par personne)
- Cassolette de langouste ou de homard S.P.M.
- Plateau de fruits de mer (Homard, gambas, langoustines, grosses gambas, palourdes, moules, couteaux et coques) S.P.M.
- Homard grillé (100 g) S.P.M.



 CONTIENE GLUTEN CONTAINING GLUTEN	 CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS (SHELLFISCH)	 HUEVOS EGGS	 PESCADO FISH	 CACAHUETES PEANUTS	 SOJA SOYA	 LACTEOS MILK
 FRUTOS DE CÁSCARA FRUITS OF SHELL	 APIO CELERY	 MOSTAZA MUSTARD	 GRANOS DE SÉSAMO SESAME SEEDS	 DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS SULPHUR DIOXIDE	 MOLUSCOS MOLLUSCS (SHELLFISH)	 ALTRAMUCES LUPIN

Carta de Vinos

Tintos

Mallorca

- **Tianna Bocchoris Negre** (Mallorca) 25,90
Mantonegro, Syrah, Merlot y Callet.
- **Ses Nines Negre Tianna Negre** (Mallorca) 23,90
Manto negro, Syrah, Callet, Merlot, Cabernet Sauvignon
- **Velónegre Tianna Negre** (Mallorca) 25,90
Manto Negro
- **Gran Padrina Ca sa Padrina** (Binissalem) 24,90
Mantonegro, Merlot
- **Montnegre Ca sa Padrina** (Binissalem) 21,90
Mantonegro, Merlot, Cabernet, Sauvignon y Syrah
- **Mortitx Añada** (Mallorca) 21,90
Syrah, Cabernet sauvignon y Merlot
- **Butxet** (Pla i LLevant) 21,90
Syrah
- **Butxet** (Pla i LLevant) 21,90
Cabernet y Sauvignon
- **Merlot de son Claret Butxet** (Pla i LLevant) 21,90
Merlot
- **So del Xiprer Ca'n Vidalet** (Mallorca) 23,90
Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah
- **Terra Fusca Ca'n Vidalet** (Mallorca) 30,90
Syrah
- **Crianza Macià Batle** (Mallorca) 20,90
Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah
- **AN/2, Ànima Negra** (Mallorca) 25,90
Callet, Mantonegro-Fogoneu y Syrah.)
- **AN/2, 1/2L. Ànima Negra** (Mallorca) 18,50
Callet, Mantonegro-Fogoneu y Syrah.)
- **Sió Bodegas Ribas** (Mallorca) 25,90
Mantonegro, Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon
- **Veritas Vinyes Velles José L. Ferrer** (Binissalem) 25,90
Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Syrah y Callet

La Rioja

- **Viña Pomal Crianza** (Rioja) 20,90
Tempranillo
- **Viña Pomal Reserva Centenario** (Rioja) 24,90
Tempranillo
- **Finca Valdepoleo Pujanza** (Rioja) 22,90
Tempranillo
- **Pujanza Cosecha** (Rioja) 25,90
Tempranillo

Ribera del Duero

- **Legaris Crianza** (Ribera del Duero) 22,90
Tinto Fino y Cabernet Sauvignon
- **Páramos de Legaris** (Ribera del Duero) 26,90
Tempranillo
- **Tamaral Reserva** (Ribera del Duero) 28,90
Tinto Fino
- **Conde de San Cristóbal Crianza** (Ribera del Duero) 24,90
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot

Mendoza (Argentina)

- **Septima** (Mendoza) 24,90
Malbec

Rosados

Mallorca

- **Macia Batle Rosado** (Mallorca) 21,90
Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah
- **Flaires de Mortitx** (Mallorca) 24,90
Monastrell, Syrah, Cabernet
- **Blanc de Negres Ca'n Vidalet** (Mallorca) 22,90
Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
- **Veritas Roig José L. Ferrer** (Binissalem) 23,90
Mantonegro, Callet y Syrah
- **Ca sa Padrina Rosat** (Binissalem) 22,90
Mantonegro y Merlot
- **Daima Butxet** (Pla i LLevant) 19,90
Manto Negro
- **Km 1 Rosat Tianna Negre** (Mallorca) 19,90
Callet
- **Ses Nines Rosat Tianna Negre** (Mallorca) 22,90
Manto Negro, Syrah, Callet y Gorgollassa
- **Velórosé Tianna Negre** (Mallorca) 23,90
Manto Negro

Penedés

- **Aurora d'Espiells** (Penedés) 22,90
Pinot Noir, Xarel-lo y Syrah

Blancos

Mallorca

- **Blanc de Blancs Ca'n Vidalet** (Mallorca) 23,90
Prensal, Moscatel, Chardonnay, Sauvignon Blanc
- **Quibia Ànima Negra** (Mallorca) 24,90
Callet, Prensal
- **Tianna Bocchoris Blanc** (Mallorca) 25,90
Prensal blanc, Sauvignon blanc, Giró ros
- **Km 1 Tianna Negre** (Mallorca) 19,90
Prensal Blanc
- **Ses Nines Blanc Tianna Negre** (Mallorca) 22,90
Prensal blanc, Chardonnay, Moscatel
- **Velóblanc Tianna Negre** (Mallorca) 23,90
Prensal blanc y Manto negro
- **Mollet Ca sa Padrina** (Binissalem) 22,90
Chardonnay y Prensal
- **Butxet** (Pla i LLevant) 22,90
Prensal, Giro Blanc y Chardonnay
- **Mortitx Malvasia** (Mallorca) 23,90
Malvasia, Chardonnay
- **Ribas Blanc Bodegas Ribas** (Mallorca) 22,90
Prensal y Viognier
- **Castell Miquel (Owner's Edition)** (Mallorca) 29,90
Sauvignon Blanc
- **Veritas Blanc José L. Ferrer** (Binissalem) 23,90
Moll y Chardonnay
- **Macia Batle Prensal Blanc** (Mallorca) 21,90
Prensal Blanc

Rueda

- **Menade** (Rueda) 22,90
Verdejo
- **Castelo de Medina** (Rueda) 19,20
Verdejo

Galicia

- **La Carmina** (Rias Baixas) 20,90
Albariño
- **Do Ferreiro** (Rias Baixas) 23,90
Albariño

Cava, & Champagne

Cava

- **Benjamin** (Cava) 6,50
Xarel-lo, Macabeo, Parellada
- **Anna de Codorniu Blanc de Blancs** (Cava) 22,90
Chardonnay, Parellada y Xarel-lo-Macabeo
- **Anna de Codorniu Rose** (Cava) 22,90
Pinot Noir y Chardonnay
- **Juve & Camps Reserva de la familia** (Cava) 27,90
Xarel-lo, Macabeo, Parellada

Champagne

- **Moët & Chandon** (Champagne) 49,50
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
- **Louis Roederer** (Champagne) 49,50
Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier
- **Veuve Clicquot** (Champagne) 59,50
Pinot Noir, Meunier, Chardonnay
- **Veuve Clicquot Rosé** (Champagne) 62,50
Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

Vinos Espumosos

- **Veritas Brut Nature José L. Ferrer** (Binissalem) 22,90
Moll

La Casa recomienda

- Tinto Sió
- Blanco Mollet
- Rosado Veritas Roig

