

pino ibiza

BIENVENIDOS

WELCOME

BENVENUTO

HERZLICH WILLKOMMEN

Menu

SABORES PARA EMPEZAR

QUESO DE CABRA SOBRE BROTES VERDES SELECTOS, PERA CARAMELIZADA Y VINAGRETA LIGERA DE FRAMBUESA	18,00
LÁMINAS DE MELÓN FRESCO CON BURRATA CREMOSA Y PISTACHOS CRUJIENTES	20,00
TARTAR DE SALMÓN CORTADO A CUCHILLO, CREMA DE AGUACATE Y PAN DE CRISTAL RECIEN TOSTADO	22,00
CARPACCIO DE TERNERA PREMIUM, PARMESANO EN ESCAMAS CON DELICADO ACEITE DE TRUFA Y PAN DE CRISTAL	25,00
"PALOMITAS" DE GAMBAS CON SALSA DE YOGURT Y JALAPEÑOS FRESCOS	25,00
PULPO BRASEADO, ACEITE AHUMADO DE PIMENTÓN SOBRE PURÉ DE BONIATO	29,00
CALAMARES CRUJIENTES CON MAYONESA DE SOJA Y SRIRACHA	26,00
JAMÓN IBERICO CON PAN DE CRISTAL CRUJIENTE Y TOMATE NATURAL	29,00
CARPACCIO DE GAMBA ROJA CON VINAGRETA DE MANGO Y TÓQUE DE LIMA	28,00
STEAK TARTAR CORTADO A CUCHILLO CON PATATAS FRITAS Y PAN DE CRISTAL CRUJIENTE	28,00
FRESCO CEVICHE DE LUBINA Y GAMBA ROJA CON LECHE DE TIGRE CÍTRICA Y AGUACATE	27,00

OPCIONES VEGETARIANAS

COLORIDAS BROCHETAS DE VERDURAS CON CREMOSO HUMMUS DE REMOLACHA	17,00
HAMBURGUESA VEGGIE CON LECHUGA CRUJIENTE, TOMATE Y PATATAS FRITAS	19,00
SPAGUETTIS SALTEADOS CON VERDURAS Y AROMÁTICO TOFU AHUMADO (OPCIÓN SIN GLUTEN + 3 €)	21,00

PASTAS & ARROZ

ARROZ DEL MEDITERRANEO CON MARISCOS	29,00
LASAGNA DE CARNE GRATINADA AL HORNO	22,00
TAGLIATELLI CON RAGU A LA BOLOGNESE COCINADO A FUEGO LENTO (OPCIÓN SIN GLUTEN + 3 €)	22,00
RAVIOLI CREMOSO A LA GORGONZOLA CON PERA CARAMELIZADA	24,00
RAVIOLI DE TRUFA CON FINA CREMA TRUFADA	28,00
FUSILONI CON GAMBAS SALTEADAS, SALSA DE TOMATE FRESCO Y CREMOSO DE BURRATA (OPCIÓN SIN GLUTEN + 3 €)	27,00

PAN, ACEITUNAS Y ALIOLI	P/PAX 3,00
PAN SIN GLUTEN	P/PAX 4,00

CARNES DE LA CASA

JUGOSA HAMBURGUESA CON TOMATE, LECHUGA, CHEDDAR, BACÓN Y PATATAS FRITAS	20,00
PLUMA IBÉRICA A LA PARRILLA CON SALSA DE MOSTAZA Y MIEL SOBRE CREMOSO PURE DE PATATAS	28,00
TIERNO CODILLO DE CORDERO CON PURÉ DE MANZANA CARAMELIZADA	31,00
JUGOSO MUSLO DE POLLO PAYES A BAJA TEMPERATURA CON PATATAS, PIMIENTOS Y CEBOLLA	26,00
SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA, FOIE Y SALSA DE OPORTO CON VERDURAS DE TEMPORADA	36,00
RIB EYE DE ANGUS (300GR) CON CRUJIENTES PATATAS FRITAS, PIMIENTOS Y AROMÁTICO CHIMICHURRI	39,00

SABORES DEL MAR

GAMBAS ROJAS A LA PLANCHA CON ACEITE DE AJO Y PEREJIL SOBRE ARROZ AL LIMÓN	29,00
SALMÓN AL HORNO ESTILO MEDITERRÁNEO CON TOMATE CHERRIS, ACEITUNAS NEGRAS Y PATATAS AL ORÉGANO	27,00
DELICADA LUBINA ASADA SOBRE AROMÁTICO ARROZ BASMATI CON VERDURAS AL SÉSAMO Y ALBAHACA	28,00
FISH AND CHIPS "BACALAO" CON MUSHY PEAS Y SALSA TÁRTARA CASERA	24,00
TATAKI DE ATÚN CON SALSA DE YOGURT Y JENGIBRE	29,00

MOMENTO DULCE

TIRAMISÚ CASERO AL ESTILO ITALIANO	10,00
BANOFFEE POTS CASERO DE PLÁTANO Y DULCE DE LECHE CON BOLA DE HELADO	11,00
FRUTA FRESCA CORTADA AL MOMENTO	12,00
CREMOSA TARTA DE QUESO CON SALSA DE MANGO	10,00
CUOLANT DE CHOCOLATE CON CORAZÓN FUNDENTE DE PISTACHO Y HELADO	12,00

SOLO UNA CUENTA Y PAGO POR MESA, DISCULPE LAS MOLESTIAS.

REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011 ESTE ESTABLECIMIENTO DISPONE DE INFORMACIÓN EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS, SOLICITEN INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL, MUCHAS GRACIAS

TO BEGIN...

GOAT CHEESE ON MIXED BABY GREENS, CARAMELIZED PEAR, AND A LIGHT RASPBERRY VINAIGRETTE.	18,00
SLICES OF FRESH MELON WITH CREAMY BURRATA AND CRUNCHY PISTACHIOS.	20,00
HAND-CUT SALMON TARTARE WITH AVOCADO CREAM AND TOASTED CRYSTAL BREAD.	22,00
PREMIUM BEEF CARPACCIO WITH SHAVED PARMESAN CHEESE, DELICATE TRUFFLE OIL, AND CRYSTAL BREAD.	25,00
POPCORN PRAWNS WITH YOGURT SAUCE AND FRESH JALAPEÑOS.	25,00
CHARGRILLED OCTOPUS WITH SMOKED PAPRIKA OIL ON SWEET POTATO PURÉE.	29,00
CRISPY CALAMARI WITH SOY MAYONNAISE AND SRIRACHA.	26,00
IBERIAN HAM WITH TOASTED CRYSTAL BREAD AND FRESH TOMATO.	29,00
RED PRAWN CARPACCIO WITH MANGO VINAIGRETTE AND A TOUCH OF LIME.	28,00
HAND-CUT STEAK TARTARE WITH FRENCH FRIES AND CRISPY CRYSTAL BREAD.	28,00
FRESH SEA BASS AND RED PRAWN CEVICHE WITH CITRUS TIGER MILK AND AVOCADO.	27,00

VEGETARIAN OPTIONS

COLORFUL VEGETABLE SKEWERS WITH CREAMY BEETROOT HUMMUS.	17,00
VEGGIE BURGER WITH CRISP LETTUCE, TOMATO, AND FRIES.	19,00
SAUTÉED SPAGHETTI WITH VEGETABLES AND AROMATIC SMOKED TOFU. (GLUTEN-FREE OPTION + €3)	21,00

PASTA & RICE

MEDITERRANEAN RICE WITH SEAFOOD.	29,00
MEAT LASAGNA AU GRATIN.	22,00
TAGLIATELLI WITH SLOW-COOKED BOLOGNESE RAGU. (GLUTEN-FREE OPTION + €3)	22,00
CREAMY GORGONZOLA RAVIOLI WITH CARAMELIZED PEAR.	24,00
TRUFFLE RAVIOLI WITH A DELICATE TRUFFLE CREAM.	28,00
FUSILLONI WITH SAUTÉED PRAWNS, FRESH TOMATO SAUCE, AND CREAMY BURRATA. (GLUTEN-FREE OPTION + €3)	27,00

BREAD, OLIVES AND AIOLI	P/PAX 3,00
GLUTEN-FREE BREAD	P/PAX 4,00

HOUSE MEATS

JUICY HAMBURGER WITH TOMATO, LETTUCE, CHEDDAR CHEESE, BACON, AND FRIES.	20,00
GRILLED IBERIAN PORK "PLUMA" WITH HONEY MUSTARD SAUCE AND CREAMY MASHED POTATOES.	28,00
SLOW-COOKED LAMB KNUCKLE WITH CARAMELIZED APPLE PURÉE.	31,00
JUICY SLOW-COOKED FREE-RANGE CHICKEN THIGH WITH POTATOES, PEPPERS, AND ONIONS.	26,00
GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH FOIE GRAS AND PORT WINE SAUCE, SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES.	36,00
ANGUS RIBEYE (300G) WITH CRISPY FRIES, PEPPERS, AND AROMATIC CHIMICHURRI SAUCE.	39,00

SEAFOOD

GRILLED RED PRAWNS WITH GARLIC AND PARSLEY OIL ON LEMON RICE.	29,00
MEDITERRANEAN-STYLE BAKED SALMON WITH CHERRY TOMATOES, BLACK OLIVES, AND OREGANO POTATOES.	27,00
DELICATE ROASTED SEA BASS ON AROMATIC BASMATI RICE WITH SESAME AND BASIL VEGETABLES.	28,00
FISH AND CHIPS (COD) WITH MUSHY PEAS AND HOMEMADE TARTAR SAUCE.	24,00
TUNA TATAKI WITH YOGURT AND GINGER SAUCE.	29,00

SWEET MOMENT

HOMEMADE ITALIAN-STYLE TIRAMISU.	10,00
HOMEMADE BANOFFEE WITH BANANA AND DULCE DE LECHE, SERVED WITH ICE CREAM.	11,00
FRESHLY CUT FRUIT.	12,00
CREAMY CHEESECAKE WITH MANGO SAUCE.	10,00
CHOCOLATE COULANT WITH A MOLTEN PISTACHIO CENTER AND ICE CREAM.	12,00

ONE BILL PER TABLE. THANK YOU FOR YOUR UNDERSTANDING.

REGULATION (EU) N° 1169/2011 THIS ESTABLISHMENT HAS INFORMATION ON FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES, REQUEST INFORMATION FROM OUR STAFF,
THANK YOU VERY MUCH

SAPORI PER INIZIARE...

FORMAGGIO DI CAPRA SU GERMOGLI SELEZIONATI, PERA CARAMELLATA E UNA LEGGERA VINAIGRETTE AL LAMPONE.	18,00
FETTE DI MELONE FRESCO CON BURRATA CREMOSA E PISTACCHI CROCCANTI.	20,00
TARTARE DI SALMONE TAGLIATA A MANO CON CREMA DI AVOÇADO E PANE CROCCANTE TIPO "PAN CRISTAL"	22,00
CARPACCIO DI MANZO DI PRIMA QUALITÀ CON SCAGLIE DI PARMIGIANO, DELICATO OLIO AL TARTUFO E PANE DI CRISTALLO.	25,00
GAMBERI FRITTI "POPCORN" CON SALSA ALLO YOGURT E JALAPEÑO FRESCI.	25,00
POLPO SCOTTATO ALLA GRIGLIA CON OLIO ALLA PAPRIKA AFFUMICATA SU PURÈ DI PATATE DOLCI.	29,00
CALAMARI CROCCANTI CON MAIONESE DI SOIA E SRIRACHA.	26,00
PROSCIUTTO IBERICO CON PANE CROCCANTE TIPO "PAN CRISTAL" E POMODORO FRESCO.	29,00
CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI CON VINAIGRETTE AL MANGO E UN TOCCO DI LIME.	28,00
TARTARE DI MANZO TAGLIATA A MANO CON PATATINE FRITTE E PANE CROCCANTE TIPO "PAN CRISTAL"	28,00
CEVICHE FRESCO DI BRANZINO E GAMBERI ROSSI CON LATTE DI TIGRE AGLI AGRUMI E AVOCADO.	27,00

OPZIONI VEGETARIANE

SPIEDINI DI VERDURE COLORATI CON CREMOSO HUMMUS DI BARBABIETOLA.	17,00
HAMBURGER VEGETARIANO CON LATTUGA CROCCANTE, POMODORO E PATATINE FRITTE.	19,00
SPAGHETTI SALTATI CON VERDURE E TOFU AFFUMICATO AROMATICO. (OPZIONE SENZA GLUTINE + 3 €)	21,00

PASTA E RISO

RISO MEDITERRANEO CON FRUTTI DI MARE.	29,00
LASAGNA DI CARNE GRATINATA.	22,00
TAGLIATELLI AL RAGÙ BOLOGNESE A COTTURA LENTA. (OPZIONE SENZA GLUTINE + 3 €)	22,00
RAVIOLI CREMOSI AL GORGONZOLA CON PERA CARAMELLATA.	24,00
RAVIOLI AL TARTUFO CON DELICATA CREMA AL TARTUFO.	28,00
FUSILLONI CON GAMBERI SALTATI, SALSA DI POMODORO FRESCO E BURRATA CREMOSA. (OPZIONE SENZA GLUTINE+ 3 €)	27,00

PANÈ, OLIVE E AIOLI	P/PAX 3,00
PANE SENZA GLUTINE	P/PAX 4,00

CARNI DELLA CASA

HAMBURGER SUCCOSO CON POMODORO, LATTUGA, FORMAGGIO CHEDDAR, PANCETTA E PATATINE FRITTE.	20,00
SPALLA DI MAIALE IBERICO GRIGLIATA CON SALSA AL MIELE E SENAPE SU PURÈ DI PATATE CREMOSO. TENERO	28,00
STINCO D'AGNELLO TENERO CON PUREA DI MELE CARAMELLATE.	31,00
SUCCOSA COSCIA DI POLLO RUSPANTE COTTA A FUOCO LENTO CON PATATE, PEPERONI E CIPOLLE.	26,00
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON FOIE GRAS E SALSA AL PORTO, SERVITO CON VERDURE DI STAGIONE.	36,00
COSTATA DI ANGUS (300 G) CON PATATINE FRITTE CROCCANTI, PEPERONI E SALSA CHIMICHURRI AROMATICA.	39,00

FRUTTICOLI DI MARE

GAMBERI ROSSI ALLA GRIGLIA CON OLIO ALL'AGLIO E PREZZEMOLO SU RISO AL LIMONE.	29,00
SALMONE AL FORNO IN STILE MEDITERRANEO CON POMODORINI, OLIVE NERE E PATATE ALL'OREGANO.	27,00
DELICATO BRANZINO ARROSTO SU RISO BASMATI AROMATICO CON VERDURE AL SESAMO E BASILICO.	28,00
FISH AND CHIPS (MERLUZZO) CON PURÈ DI PISELLI E SALSA TARTARA FATTA IN CASA.	24,00
TATAKI DI TONNO CON SALSA ALLO YOGURT E ZENZERO.	29,00

MOMENTO DOLCE

TIRAMISÙ ALL'ITALIANA FATTO IN CASA.	10,00
VASCHETTE DI BANANA E DULCE DE LECHE FATTE IN CASA CON UNA PALLINA DI GELATO.	11,00
FRUTTA FRESCA TAGLIATA AL MOMENTO.	12,00
CHEESECAKE CREMOSA CON SALSA AL MANGO.	10,00
COULANT AL CIOCCOLATO CON CUORE DI PISTACCHIO FUSO E GELATO.	12,00

CI SCUSIAMO PER L'INCONVENIENTE: È PREVISTO UN SOLO ASSEGNO E PAGAMENTO PER TAVOLO.

REGOLAMENTO (EU) N° 1169/2011 QUESTO RISTORANTE DISPONE DI INFORMAZIONI SU ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI, CHIEDI INFORMAZIONI AL NOSTRO PERSONALE, GRAZIE MILLE

VORSPEISEN...

ZIEGENKÄSE AUF GEMISCHTEM BLATTSALAT, KARAMELLISierter BIRNE UND EINER LEICHTEN HIMBEERVINAIGRETTE.	18,00
SCHEIBEN FRISCHER MELONE MIT CREMIGER BURRATA UND KNACKIGEN PISTAZIEN.	20,00
HANDGESCHNITTENES LACHSTATAR MIT AVOCADOCREME UND FRISCH GERÖSTETEM KRISTALLBROT.	22,00
PREMIUM-RINDERCARPACCIO MIT GEHOBELTEM PARMESAN, FEINEM TRÜFFELÖL UND KRISTALLBROT.	25,00
GARNELEN-POPCORN MIT JOGHURTSAUCE UND FRISCHEN JALAPEÑOS.	25,00
GEGRILLTER OKTOPUS MIT GERÄUCHERTEM PAPRIKAÖL AUF SÜSSKARTOFFELPÜREE.	29,00
KNUSPRIGE CALAMARI MIT SOJAMAYONNAISE UND SRIRACHA.	26,00
IBERISCHER SCHINKEN MIT KNUSPRIGEM KRISTALLBROT UND FRISCHER TOMATE.	29,00
CARPACCIO VON ROTEN GARNELEN MIT MANGO-VINAIGRETTE UND LIMETTE.	28,00
HANDGESCHNITTENES STEAK TATAR MIT POMMES FRITES UND KNUSPRIGEM KRISTALLBROT.	28,00
FRISCHES CEVICHE VOM WOLFSBARSCH UND DER ROTGARNELE MIT ZITRUS-TIGERMILCH UND AVOCADO.	27,00

VEGETARISCHE GERICHTE

BUNTE GEMÜSESPIESSE MIT CREMIGEM ROTE-BETE-HUMMUS.	17,00
VEGGIE-BURGER MIT KNACKIGEM SALAT, TOMATE UND POMMES FRITES.	19,00
GEBRATENE SPAGHETTI MIT GEMÜSE UND AROMATISCHEM RÄUCHERTOFU. (GLUTENFREIE OPTION + 3 €)	21,00

PASTA & REIS

MEDITERRANER REIS MIT MEERESFRÜCHTEN.	29,00
FLEISCHLASAGNE-GRATIN.	22,00
TAGLIATELLE MIT LANGSAM GESCHMORTEM BOLOGNESE-RAGOUT. (GLUTENFREIE OPTION + 3 €)	22,00
CREMIGE GORGONZOLA-RAVIOLI MIT KARAMELLISierter BIRNE.	24,00
TRÜFFEL-RAVIOLI MIT FEINER TRÜFFELCREME.	28,00
FUSILLONI MIT SAUTIERTEN GARNELEN, FRISCHER TOMATENSauce UND CREMIGER BURRATA. (GLUTENFREIE OPTION + 3 €)	27,00

BROT, OLIVEN UND AIOLI	P/PAX 3,00
GLUTENFREIES BROT	P/PAX 4,00

FLEISCHGERICHTE

SAFTIGER HAMBURGER MIT TOMATEN, SALAT, CHEDDAR, SPECK UND POMMES FRITES.	20,00
GEGRILLTE IBERISCHE SCHWEINESCHULTER MIT HONIG-SENF-SAUCE AUF CREMIGEM KARTOFFELPÜREE.	28,00
ZÄRTE LAMMHAXE MIT KARAMELLISIERTEM APFELPÜREE.	31,00
SAFTIGE, LANGSAM GEGARTE HÄHNCHENKEULE AUS FREILANDHALTUNG MIT KARTOFFELN, PAPRIKA UND ZWIEBELN.	26,00
GEGRILLTES RINDERFILET MIT FOIE GRAS UND PORTWEINSAUCE, SERVIERT MIT SAISONALEM GEMÜSE.	36,00
ANGUS-RIBEYE (300 G) MIT KNUSPRIGEN POMMES FRITES, PAPRIKA UND AROMATISCHER CHIMICHURRI- SAUCE.	39,00

FISCH & MEERESFRÜCHTE

GEGRILLTE ROTE GARNELEN MIT KNOBLAUCH-PETERSILIEN-ÖL AUF ZITRONENREIS.	29,00
GEBACKENER LACHS NACH MEDITERRANER ART MIT KIRSCHTOMATEN, SCHWARZEN OLIVEN UND AREGANO KARTOFFELN.	27,00
ZART GEBRATENER WOLFSBARSCH AUF AROMATISCHEM BASMATIREIS MIT SESAM-BASILIKUM-GEMÜSE.	28,00
FISH AND CHIPS (KABELJAU) MIT ERBSENPÜREE UND HAUSGEMACHTER REMOULADE.	24,00
THUNFISCH-TATAKI MIT JOGHURT-INGWER-SAUCE.	29,00

SÜSSE MOMENTE

HAUSGEMACHTES TIRAMISU NACH ITALIENISCHER ART.	10,00
HAUSGEMACHTE BANOFFEE-TÖRTCHEN MIT BANANE UND DULCE DE LECHE, SERVIERT MIT EINER KUGEL EIS.	11,00
FRISCHES OBST.	12,00
CREMIGER KÄSEKUCHEN MIT MANGOSAUCE.	10,00
SCHOKOLADEN-COULANT MIT FLÜSSIGEM PISTAZIENKERN UND EIS.	12,00

NUR EINE RECHNUNG UND ZAHLUNG PRO TISCH. WIR ENTSCULDIGEN UNS FÜR DIE UNANNEHMlichkeiten.

VERORDNUNG (EU) N° 1169/2011 DIESE EINRICHTUNG HAT INFORMATIONEN ÜBER NAHRUNGSMITTELALLERGIEN UND INTOLERANZEN, FORDERN SIE INFORMATIONEN VON UNSEREN MITARBEITERN, VIELEN DANK



CAVA

7,00 / 29,00 **TERRER DE LA CREU** · *Macabeo, Xarel·lo, Parellada*

31,00 **STAR BRUT PERELADA** · *DO CAVA. 42% xarel·lo, 31% parellada, 27% macabeo.*

47,00 **CUVÉE DEI FRATI ROSE EXTRA BRUT** · *LOMBRADIA. san giovese, barbera, marzemino, dropello, gentile.*

CHAMPAGNE

15,0 / 65,00 **CANARD DUCHÊNE CUVÉE LÉONIE BRUT** · *AOC CHAMPAGNE. 20% chardonnay, 30% pinot meunier, 50% pinot noir.*

118,00 **DELAMOTTE BLANC DE BLANC** · *AOC CHAMPAGNE. 100% chardonnay.*

97,00 **TAITTINGER BRUT RESERVE CHAMPAGNE** · *AOC CHAMPAGNE. 40% chardonnay, 25% pinot meunier, 35% pinot noir.*

SANGRIA

12,00 / 34,00 **SANGRÍA DE CAVA**

10,00 / 30,00 **SANGRÍA DE VINO TINTO**

VINOS BLANCOS - ESPAÑA

6,00 / 29,00 **MENADE VERDEJO ORGANICO** · *Rueda. 100% verdejo*

7,00 / 33,00 **CHIVITE GARNATXA BLANCA, VIURA** · *Navarra. garnatxa blanca, viura*

8,00 / 35,00 **JÉAN LEON CHARDONNAY ORGÁNICO** · *Penedes. 100% chardonnay,*

32,00 **MENADE ORGÁNICO** · *Rueda. 100% sauvignon blanc.*

33,00 **EXCELLENCES** · *Rueda. 100% sauvignon blanc.*

47,00 **LOURO, GODELLO** · *Valdeorras. 100% Godello.*

35,00 **PACO Y LOLA** · *Rias baixas. 100% albariño.*

39,00 **CASTILLO DE MONJARDIN** · *Navarra. 100% chardonnay.*

VINOS BLANCOS - ITALIA

7,00 / 32,00 **CORVEZZO** · *Veneto. 100% Pinot grigio.*

39,00 **SANTA MARGARITA** · *Trentino alto Adige. 100% Pinot Grigio.*

34,00 **PLANETA LA SEGRETA** · *Sicilia. 50% Grecanico dorato, 30% chardonnay, 10% Fiano, 10% Viognier.*

VINOS BLANCOS - FRANCIA

6,00 / 28,00 **MOULIN DE GASSAC** · *Vin de pais. 100% chardonnay.*

59,00 **TINEL BLONDELET SANCERRE FREDOY** · *Valle de Loira. 100% sauvignon blanc.*



VINOS ROSADOS - ESPAÑA

6,00 / 28,00 EXCELLENCES ROSSE · Rioja, tempranillo, garnacha.

7,50 / 34,00 CHIVITE LAS FINCAS · 3 riberas. 65% garnacha, 35% tempranillo.

32,00 JEAN LEON ORGÁNICO · Penedes. 75% pinot noir, 25% garnacha tinta.

VINOS ROSADOS - FRANCIA

8,00 / 37,00 STUDIO MIRAVAL · Côtes de provence. cinsaut, garnacha tinta, rolle, tibouren.

55,00 MIRAVAL ROSÉ · Cotes de provence AOC. Cinsault, Garnacha, Syrah, Rolle.

VINOS TINTOS - ESPAÑA

7,00 / 28,00 TORRES MALPASTOR · Rioja. Tempranillo.

7,50 / 29,00 TORRES CELESTE · Ribera del duero. 100% tempranillo.

29,00 BANCAL DEL BOSC TINTO JOVEN · DO Monsant. Cabernet suavignon,
cariñena, garnacha tinta, syrah.

38,00 EXCELLENCE RESERVA · Rioja, Tempranillo.

59,00 VALDUERO UNA CEPA TINTO FINO · DO Ribera. 100% tempranillo.

76,00 PAGO CARROVEJAS · Ribera, 92% tempranillo, 5% cabernet suavignon, 3% merlot.

82,00 SAN ROMAN · Toro. 100% garnacha tinta.

169,00 MACAN · DO Ca RIOJA. 100% tempranillo.

252,00 FLOR DE PINGUS · DO RIBERA. 100% tempranillo.

VINOS TINTOS - ITALIA

8,00 / 33,00 PLANETA LA SEGRETA ROSSO · DOC SICILIA. Nero d'abola, merlot, syrah, cabernet franc.

69,00 PLANETA, SANTA CECILIA · DOC Sicilia. 100% Nero D'abola.

95,00 AMARONE PIETRO DAL CERO · AMARONE DELLA VALPOLICELLA. Corvina, Rondinella.

VINOS TINTOS DEL MUNDO ARGENTINA

49,00 LURTON PIEDRA NEGRA RESERVA · Mendoza. 100% malbec.

32,00 SANTA JULIA ZUCCARDI · Mendoza. 100% malbec.

EEUU

39,00 CYCLES GLADIATOR PETITE · California. 100% Petit syrah.

NUEVA ZELANDA

39,00 TIKI · DO MALBOROUGH - NUEVA ZELANDA. Suavignon blanc.

CAFE

2,50 | CAFE SOLO

BEBIDAS

3,70 | AGUA

5,00 | ZUMOS

3,60 | REFRESCOS

5,00 | NESTEA

6,00 | RED BULL

8,00 | TINTO DE VERANO

VERMOUTH PADRÓ & C^o

6,00 | BLANCO RESERVA

5,50 | ROJO CLASICO

7,00 | RESERVA ESPECIAL

6,00 | DORADO AMARGO SUAVE

8,00 | ROJO AMARGO

CERVEZAS

4,00 | CAÑA PEQUEÑA

6,00 | CAÑA GRANDE

6,00 | ALHAMBRA 1925

6,00 | STELLA ARTOIS

5,00 | ALHAMBRA SIN ALCOHOL

5,00 | SAN MIGUEL SIN GLUTEN



DIGESTIVOS

4,00 7,00 | HIERBAS IBICENCAS

4,00 7,00 | LEMONCELO

4,00 7,00 | MELONCELO

4,00 7,00 | JAGERMEISTER

4,00 7,00 | FERNET

7,00 10,00 | GRAPPA POLI BARRICA



GINS

8,00 12,00 | TANQUERAY

9,00 13,00 | PUERTO DE INDIAS

10,00 16,00 | HENDRIX

10,00 16,00 | GIN MARE

10,00 16,00 | MARTIN MILLER

RON

8,00 14,00 | HAVANNA CLUB (5 AÑOS)

10,00 15,00 | BACCARDI

12,00 15,00 | BRUGAL AÑEJO

13,00 17,00 | MATUZALEM (15 AÑOS)

TEQUILA

8,00 11,00 | CUERVO SILVER

10,00 14,00 | ARETTE

14,00 18,00 | PATRON SILVER

18,00 24,00 | CASA AMIGOS AÑEJO

VODKA

10,00 14,00 | ABSOLUT

15,00 20,00 | GRAY GOOSE

WHISKY / BOURBON

9,00 14,00 | JACK DANIELS

16,00 25,00 | MACALLAN (12 AÑOS)

12,00 19,00 | CHIVAS (12 AÑOS)

8,00 12,00 | BALLANTINE

COGNAC

10,00 | MARTELL VSOP

12,00 | HENNESSY VS