



eu.for.ia

TAPAS CONCEPT & COCKTAILS



Ice Tea

0% alcohol
0.4L | 4,50



Lillet

LILLET ROSÉ

CON TÓNICA DE HIBISCUS, FRESAS Y MENTA
Lillet Rosé mit Hibiscus Tonic, Erdbeeren und Minze
Lillet Rosé with hibiscus tonic, strawberry and mint
6,90



Tropical Gin Spritz

ginebra infusionada con mango, piña y plátano, agua tónica
Gin infundiert mit Mango, Ananas und Banane, Tonic Water
gin infused with mango, pineapple and banana, tonic water
7,90



Cucumber Spritz

PROSECCO CON PEPINO Y JENGIBRE
Prosecco mit Gurke und Ingwer
prosecco with cucumber and ginger
6,90



Sangria de cava

0.4L | 6,90



Vermouth Euforia

vermouth casero
Hausgemachter Wermut
homemade vermouth
7,90



Sangria

0.4L | 5,90

Aperitifs

VERMOUTH YZAGUIRRE	8,90
HUGO	6,90
HUGO DE FRESA <i>Erdbeer-Hugo strawberry Hugo</i>	7,90
APEROL SPRITZ	7,90
MARTINI BIANCO, ROSSO, DRY, ROSATO	7,50
CAMPARI SODA	6,90
CAMPARI ORANGE	8,90
con zumo natural mit frischem Saft with fresh juice	





1



Tartar de atún con aguacate
Thunfisch-Tartar mit Avocado
Tuna tartar with avocado
Tartare de thon avec avocat
5,90



2



Patatas fritas
Pommes frites
Potato chips
Les frites
3,40



3



Patatas bravas
Kartoffeln mit feuriger Sauce
Spicy potatoes
Pommes de terre pimentées
4,50

7



Dátiles envueltos en bacón
Datteln im Speckmantel
Dates wrapped in bacon
Dattes enrobées au bacon
5,00



8



Huevos estrellados con jamón ibérico y patata
Spiegelei mit iberischem Schinken und Kartoffeln
Fried egg with Iberian ham and potatoes
Œufs frits avec jambon ibérique et pomme de terre
5,90



9



Arroz con espárragos y trufa
Reis mit Spargel und Trüffel
Rice with asparagus and truffle
Riz aux asperges et truffe
5,90



13



Gambas al ajillo
Garnelen mit Knoblauch in Olivenöl
Garlic prawns in olive oil
Crevettes à l'ail
6,40



14



Atún a la plancha con vinagreta de ajo negro
Gegrillter Thunfisch mit schwarzer-Knoblauch-Vinaigrette
Grilled tuna with black garlic vinaigrette
Thon grillé avec vinaigrette à l'ail noir
5,80



15



Rollitos de gamba agri dulce
Süss-saure Garnelenröllchen
Sweet and sour prawn rolls
Rouleaux de crevettes aigre-doux
5,50

19



Calamares a la andaluza
Tintenfischringe auf andalusische Art
Squid rings Andalusian Style
Anneaux de calamars à l'andalouse
4,90



20



Salmón con salsa de naranja
Lachs mit Orangensauce
Salmon with orange sauce
Saumon avec sauce à l'orange
5,20

21



Trio de hamburguesitas
Drei Mini-Burger
Trio of mini burgers
Trio de mini-hamburgers
5,90



25



Chips de alcachofas con miel de caña
Artischockenchips mit Rohrhonig
Artichoke chips with cane honey
Chips d'artichauts au miel de canne
4,90



26



Tortitas de calabacín con salsa de yogur
Zucchini-Rösti mit Joghurtsauce
Courgette hash browns with yogurt sauce
Röstis de courgettes avec sauce au yaourt
4,90



27



Puerros asados con vinagreta verde y nueces
Gebratener Lauch mit grüner Vinaigrette und Nüssen
Roasted leeks with green vinaigrette and nuts
Poireaux rôtis à la vinaigrette verte aux noix
4,90



31



Pimientos de Padrón
Gebratene Paprikaschoten
Padrón green peppers
Piments de Padrón
4,70



32



Crujientes de pollo
Knusprige Hähnchen-Nuggets
Crispy chicken nuggets
Nuggets de poulet croustillantes
5,20



33



Chipirones
Baby Tintenfische
Baby squids
Petits calamars
4,90



34



Mejillones en salsa picante
Muscheln in scharfer Soße
Mussels in hot sauce
Moules aux sauce piquante
5,20



39



Sandía con queso feta
Wassermelone mit Feta-Käse
Watermelon with feta cheese
Pastèque avec feta
5,90



40



Carpaccio de pera y queso azul
Birnen-Blauschimmelkäse-Carpaccio mit Mandeln
Pear-blue cheese carpaccio with almonds
Carpaccio de poire-fromage bleu, amandes
4,90

41



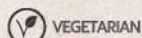
Choricitos
Chorizo-Würstchen
Chorizo sausages
Saucisses chorizo
5,20



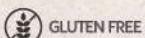
42



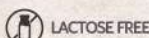
Costillas de cerdo con pure de boniato
Schweinerippchen, Süßkartoffelpüree
Pork ribs with sweet potato puree
Côtes de porc, purée de patates douces
5,90



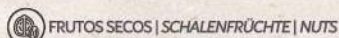
VEGETARIAN



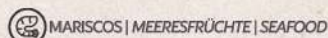
GLUTEN FREE



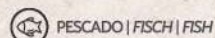
LACTOSE FREE



FRUTOS SECOS | SCHALENFRÜCHTE | NUTS



MARISCOS | MEERESFRÜCHTE | SEAFOOD



PESCADO | FISCH | FISH

TODOS LOS PRECIOS EN EUROS (€), IVA INCO

ALLE PREISE IN EURO (€), INKLUSIVE MWST.

ALL PRICES IN EURO (€), VAT INCLUDED



4



Camembert crujiente
Knusper-Camembert
Fried Camembert
Camembert frit
5,40



5



Champiñones al ajillo
Champignons mit Knoblauch
Garlic mushrooms
Champignons à l'ail
4,70

6



Croquetas de jamón ibérico
Iberische Schinken-Kroketten
Iberian ham croquettes
Croquettes de jambon
5,10



10



Tortilla de patata y cebolla
Kartoffeln-Zwiebeln Tortilla
Potato and onion tortilla
Tortilla aux oignons
5,20



11



Queso de cabra a la miel
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig
Honey goat cheese
Fromage de chèvre au miel
5,70



12



Magret de pato con pera
Entenbrust mit Birne
Duck breast with pear
Magret de canard avec poire
5,90



16



Tempura de verduras con salsa de soja
Gemüse-Tempura mit Sojasauce
Vegetable tempura with soy sauce
Tempura de légumes avec sauce de soja
4,90



17



Secreto ibérico con escamas de sal
Iberisches Schwein mit Salzflöcken
Iberian pork with sea salt
Porc ibérique avec sel de mer
5,90



18



Patatas con alioli
Kartoffeln mit Alioli
Potatoes with alioli
Pommes de terre à l'ail
4,90



22



Langostinos en bacón con alioli
Garnelen im Speckmantel mit Aioli
Prawns in bacon with alioli
Crevettes au bacon avec à l'ail
5,70

23



Alitas de pollo
Chicken Wings
Chicken wings
Ailes de poulet
5,20

24



Pescadito frito
Kleine frittierte Sardinen
Fried sardines
Sardines frites
4,70



28



Entrecot con chimichurri
Entrecôte mit Chimichurri
Entrecôte with chimichurri
Entrecôte avec chimichurri
5,90

29



Brochetas de pollo con sésamo
Hähnchenspieße mit Sesam
Chicken skewers with sesame
Brochettes de poulet au sésame
4,90

30



Albóndigas en salsa de tomate
Hackfleischbällchen in Tomatensauce
Meat balls in tomato sauce
Boulettes de viande à la sauce tomate
4,90



35



Langostinos en tempura
Garnelen im Tempura
Prawns in tempura
Crevettes en tempura
5,90



36



Batatas fritas crujientes
Knusprige Süßkartoffel-Pommes
Crispy sweet potato fries
Frites croustillantes de patates douces
4,50



37



Pollo al ajillo
Huhn mit Knoblauch
Garlic chicken
Poulet à l'ail
5,40



38



Carpaccio de portobello y trufa
Portobello-Trüffel-Carpaccio
Portobello and truffle carpaccio
Carpaccio de portobello et de truffe
4,90

Postres

DESSERTS



43



Helado frito con nueces
Frittiertes Eis mit Nüssen
Fried ice cream with nuts
Crème glacée frite avec noix
5,20



44



Brownie con helado de vainilla
Brownie mit Vanilleeis
Brownie with vanilla ice cream
Brownie avec la glace à la vanille
5,20



45



Ganache de chocolate blanco y passion fruit
Weiße Schokolade-Passionsfrucht-Ganache
White chocolate and passion fruit ganache
Ganache au chocolat blanc et fruits de la passion
5,20



VEGETARIAN



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE



FRUTOS SECOS | SCHALENFRÜCHTE | NUTS



MARISCOS | MEERESFRÜCHTE | SEAFOOD



PESCADO | FISCH | FISH

TODOS LOS PRECIOS EN EUROS (€), IVA INCO

ALLE PREISE IN EURO (€), INKLUSIVE MWST.

ALL PRICES IN EURO (€), VAT INCLUDED

Desayunos

9:00 - 12:45

FRÜHSTÜCK | BREAKFAST

Euforia

1 PERSONA | 1 PERSON 11,90
2 PERSONAS | 2 PERSONS 21,50

variado de quesos, lomo Sajonia, salami, york braseado, paté de finas hierbas, yogur con cereales y frutas, croissant y surtido de pan

verschiedene Käsesorten, Kasseler, Salami, Kochschinken, Feine Kräuterpastete, Joghurt mit Müsli und Früchten, Croissant und verschiedene Backwaren

assorted cheeses, smoked pork loin, salami, cooked ham, fine herbs pâté, yogurt with cereal and fruits, croissant and assorted bread

Pa amb oli

1 PERSONA | 1 PERSON 13,90
2 PERSONAS | 2 PERSONS 21,90

pan tostado con aceite y tomate, jamón ibérico y queso mallorquín, acompañado con delicias de la tierra

geröstetes Brot mit Olivenöl und Tomaten, Iberischer Schinken und mallorquinischem Käse, serviert mit Delikatessen von der Insel
toasted bread with olive oil and tomato, Iberian Ham and Majorcan cheese, accompanied with delicacies from the island

Pancakes

PANCAKE CON BACÓN 12,90

bacón, aguacate, huevo benedictino y salsa holandesa
Speck, Avocado, Ei Benedict mit Sauce Hollandaise
bacon, avocado, egg Benedict with hollandaise sauce

PANCAKE CON SALMÓN 13,90

salmón, burrata, rúcula, huevo benedictino y salsa holandesa
Lachs, Burrata, Rucola, Ei Benedict und Sauce Hollandaise
salmon, burrata, arugula, egg Benedict and hollandaise sauce

CREPE CON NUTELLA 11,90

nutella, salsa de vainilla y frutas
Nutella, Vanillesauce und Früchte
nutella, vanilla sauce and fruits

CREPE CON DULCE DE LECHE 11,90

dulce de leche y frutas
Dulce de Leche und Früchte
dulce de leche and fruits

Huevos

HUEVOS REVUELTOS | RÜHREI | SCRAMBLED EGGS 8,50

con champiñones | queso | cebolla +1,50
mit Champignons | Käse | Zwiebeln
with mushrooms | cheese | onion

con jamón York | bacón +1,90
mit Kochschinken | Speck
with cooked ham | bacon

con gambas +3,50
mit Garnelen
with prawns

HUEVOS FRITOS 7,90

con jamón Serrano y verduras salteadas
Spiegeleier mit Serrano-Schinken und gebratenem Gemüse
Fried eggs with serrano ham and sauted vegetables

De Lux

2 PERSONAS | 2 PERSONS 26,90

salmón ahumado con queso fresco y cebollino, lomo Sajonia, salami de trufas, salami finas hierbas, jamón ahumado, york braseado, variado de quesos gourmet, brocheta caprese, yogur con cereales y frutas, croissant y surtido de pan, zumo de naranja natural y copa de prosecco

geräucherter Lachs mit Frischkäse und Schnittlauch, Kasseler, Trüffelsalami, Kräutersalami, Kochschinken, geräucherter Kochschinken, Gourmet-Käsesorten, Capresespies, Joghurt mit Müsli und Früchten, Croissant und Backwaren, Orangensaft und ein Glas Prosecco

smoked salmon with cream cheese and chives, smoked pork loin, truffle salami, herb salami, cooked ham, smoked cooked ham, gourmet cheese variety, caprese skewer, yogurt with cereal and fruits, croissant and bread, orange juice and a glass of prosecco

Tostada

TOSTADA CON BURRATA Y AGUACATE 13,90

aliñado con ajo, orégano, albahaca y vinagre balsámico con semillas de girasol

Toast mit Burrata und Avocado, Knoblauch-Oregano-Basilikum-Balsamico-Dressing mit Sonnenblumenkernen

toast with burrata and avocado dressed with garlic, oregano, basil, and balsamic vinegar with sunflower seeds

Sandwich

CON SALMÓN AHUMADO 11,90

crema de queso, mayonesa, eneldo, huevo, lechuga, cebollino

MIT GERÄUCHERTEM LACHS

Friskkäse mit Mayonnaise, Dill, Ei, Salat, Schnittlauch

WITH SMOKED SALMON

cream cheese with mayonnaise, dill, egg, lettuce, chives

CON POLLO 11,90

bacón, queso, lechuga y tomate

MIT HÄHNCHEN

Speck, Käse, Salat und Tomaten

WITH CHICKEN

bacon, cheese, lettuce and tomato

Bowl

BOL DE FRUTAS DE LA TEMPORADA 9,90

Früchten der Saison
bowl of fruits of the season

BOL DE YOGUR, CEREALES, FRUTA FRESCA Y MIEL 11,90

Schüssel mit Joghurt, Müsli, frischem Obst und Honig
bowl of yogurt, cereal, fresh fruit and honey

Ensaladas

SALATE | SALADS

ENSALADA CON ATÚN | 17,90

Atún marinado en vinagreta de ajo negro y salsa teriyaki, aguacate, aceitunas negras, tomates cherry, sésamo negro y lechugas

Thunfisch mariniert in schwarzer Knoblauchvinaigrette und Teriyakisauce, Avocado, schwarzen Oliven, Cherrytomaten, schwarzem Sesam und Grüner Salat

Tuna marinated in black garlic vinaigrette and teriyaki sauce, avocado, black olives, cherry tomatoes, black sesame and lettuce

Thon mariné à la vinaigrette à l'ail noir et sauce teriyaki, avec avocat, olives noires, tomates cerises, sésame noir et laitue

ENSALADA CÉSAR | 16,90

Pollo, bacón, parmesano, picatostes, lechuga romana, aliñada con salsa César

Caesar Salat mit Hähnchen, Speck, Parmesan, Croutons, Römersalat, mit Caesar-Sauce gewürzt

Caesar salad with chicken, bacon, parmesan, croutons, romaine lettuce, dressed with Caesar sauce

Salade César avec poulet, bacon, parmesan, croûtons, laitue romaine, assaisonnée de sauce César



Café

100 € ARÁBICA

KAFFEE | COFFEE

SOLO Espresso	2,20
CORTADO Espresso mit Milch <i>espresso with milk</i>	2,40
ESPRESSO DOBLE doppelter Espresso <i>double espresso</i>	3,20
AMERICANO Schwarzer Kaffee <i>black coffee</i>	2,40
CAFÉ CON LECHE Milchkaffee <i>white coffee</i>	2,90
CAPPUCCINO	3,20
CARAJILLO Espresso mit Schnaps <i>espresso with liqueur</i>	4,50
LATTE MACCHIATO	4,30
IRISH COFFEE	7,90
TOPPINGS	1,50
vainilla caramelo chocolate	
Vanille Karamell Schokolade	
vanilla caramel chocolate	
LACCAO Kakao <i>cocoa</i>	2,70
VASO DE LECHE Milch <i>milk</i>	2,00
ICE COFFEE	7,90
con helado de vainilla	
mit Vanilleeis	
with vanilla ice cream	
ICE CHOCOLATE	
con helado de vainilla	
mit Vanilleeis	
with vanilla ice cream	



Todos los cafés se podrán pedir descafeinados
Jeder Kaffee auf Wunsch auch entkoffeniert erhältlich
Each coffee can be made as decaffeinated

Te

TEE | TEA

NEGRO schwarzer <i>black</i>	3,80
VERDE grüner <i>green</i>	3,80
ROJO roter <i>red</i>	3,80
ROOIBOS	3,80
BLANCO weisser <i>white</i>	3,80
EARL GREY	3,80
TÉ CHAI Chai-Tee <i>tea chai</i>	4,50
INFUSIONES infusions	3,80
frutas del bosque manzanilla menta poleo	
Waldbeeren Kamille Pfefferminze	
wild berries chamomille peppermint	

Milkshakes

HASTA 18:00 | BIS 18:00 | TILL 6 PM

VAINILLA Vanille <i>vanilla</i>	6,90
CHOCOLATE Schokolade <i>chocolate</i>	6,90

Refrescos

ERFRISCHUNGEN | REFRESHMENTS

AGUA 0.5 L	3,60
con/sin gas mit/ohne Gas still/sparkling	
COCA COLA / COCA COLA ZERO 0.2 L	3,20
FANTA NARANJA / LIMÓN 0.2 L orange / lemon	3,20
SPRITE 0.2 L	3,20
APFELSCHORLE 0.4 L	3,90
KIRSCHSCHORLE 0.4 L	4,90
SPEZI 0.4 L	4,20
BITTER LEMON	2,90
BITTER KAS	2,90
GINGER ALE	2,90
RED BULL	4,90

Zumos

SÄFTE | JUICE

ZUMO DE NARANJA NATURAL	3,90
frisch gepresster Orangensaft	
freshly squeezed orange juice	
ZUMO de piña manzana melocotón tomate	2,70
Ananassaft Apfelsaft Pfirsichsaft Tomatensaft	
pineapple apple peach tomato juice	



Cerveza

BIER | BEER

KROMBACHER 0.2 L	3,00
KROMBACHER 0.4 L	5,00
SAN MIGUEL 0.3 L	3,30
SAN MIGUEL 0,0% 0.25 L	2,80
ESTRELLA GALICIA 0.3 L	3,50
CORONITA 0.35 L	4,30
KROMBACHER WEIZEN 0.5 L	5,00
KROMBACHER WEIZEN ALCOHOL-FREE 0.5 L	5,00

Vinos Blancos

WEISSWEIN | WHITE WINE 150 ML

VINO DE LA CASA HAUSWEIN | HOME WINE

ARNEGUI 4,50 21,00

DOC Rioja - España

Viura

BLANC DE BLANCS J.L. FERRER 5,50 26,00

Mallorca - D.O. Binissalem

Moll, Chardonnay, Moscatel

ANALIVIA 5,50 26,00

D.O. Rueda - España

Verdejo, Viura

MACIÀ BATLE 5,90 28,00

Mallorca

Moll, Chardonnay, Moscatel

VALLEJO AVENAS 5,90 28,00

D.O. Utiel-Requena - España

Chardonnay



TERRAS GAUDA 32,00

D.O. Rias Baixas - España

Albariño

JOSÉ PARIENTE 5,70 27,00

D.O. Rueda - España

Sauvignon

PULPO 5,70 27,00

D.O. Rias Baixas - España

Albariño

GARGALO 5,90 28,00

D.O. Monterrei - España

Godello

BICOS 5,70 27,00

D.O. Rias Baixas - España

Albariño

Vinos Tintos

ROTWEIN | RED WINE 150 ML

VINO DE LA CASA HAUSWEIN | HOME WINE

ARNEGUI 4,50 21,00

DOC Rioja - España

Tempranillo

DUES J. L. FERRER 5,50 26,00

Mallorca - D.O. Binissalem

Cabernet Sauvignon

MACIÀ BATLE CRIANZA 1856 5,90 28,00

Mallorca

Mantonegro, Merlot, Syrah, Cabernet Sauv.

ÁNIMA NEGRA AN2 30,00

Mallorca

Mantonegro, Callet, Merlot, Syrah



FARIÑA LÁGRIMA 5,70 27,00

D.O. Toro - España

Tinta de Toro

PINNA FIDELIS ROBLE 5,70 27,00

D.O. Ribera del Duero - España

Tempranillo

VIÑA ARNÁIZ TINTO ROBLE 5,70 27,00

D.O. Ribera del Duero - España

Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon

VIVANCO CRIANZA 5,70 27,00

D.O. Rioja - España

Tempranillo y otros

VALDELOSFRAILES 5,70 27,00

D.O. Cigales - España

Tempranillo

Vinos Rosados

ROSÉWEIN | ROSÉ WINE 150 ML

VINO DE LA CASA HAUSWEIN | HOME WINE

DUES J.L. FERRER 5,50 26,00

Mallorca - D.O. Binissalem

Callet, Syrah

BORN ROSÉ 5,50 26,00

D.O. Penedés - España

Garnacha negra, Tempranillo



MANON 33,00

A.O.C Côtes de Provence - France

Garnacha, Cinsault, Syrah

MACIÀ BATLE 5,90 28,00

Mallorca

Mantonegro, Callet

ARNEGUI 5,50 26,00

DOC Rioja - España

Tempranillo, Garnacha

Champagne



Cava

ANNA DE CODORNÍU BRUT NATURE
ANNA DE CODORNÍU BRUT ROSÉ

150 ML 5,50 25,00



Prosecco



MIONETTO 150 ML 5,50 25,00
D.O.C. Treviso - Italia
Glera

Cocktails

MOJITO 10,90
MOJITO DE FRESA | DE FRUTA DE LA PASIÓN | DE MANGO 10,90
ERDBEEREN | PASSIONSFRUCHT | MANGO
STRAWBERRIES | PASSION FRUIT | MANGO
DAIQUIRI DE FRESA | DE FRUTA DE LA PASIÓN | DE MANGO 10,90
ERDBEEREN | PASSIONSFRUCHT | MANGO
STRAWBERRIES | PASSION FRUIT | MANGO
OLD FASHIONED 10,90

CAIPIRIÑA 10,90
PIÑA COLADA 10,90
BLOODY MARY 10,90
MARGARITA 10,90
NEGRONI 10,90
MOSCOW MULE 10,90

Cocktails 0% alcohol

VIRGIN MOJITO 9,90
lima, azúcar, hierbabuena, ginger ale
Limette, Zucker, Minze, Ginger Ale
lime, sugar, mint, ginger ale
VIRGIN MOJITO DE FRESA | DE FRUTA DE LA PASIÓN | DE MANGO 9,90
lima, azúcar, hierbabuena, soda, fruta
Limette, Zucker, Minze, Limonade, Erdbeere | Passionsfrucht | Mango
lime, sugar, mint, soda, strawberry | passion fruit | mango

PASSION SUNSET 9,90
fruta de la pasión, naranja, menta, vainilla
Passionfrucht, Orange, Minze, Vanille
passion fruit, orange, mint, vanilla
COCONUT KISS 9,90
leche de coco, puré de coco, piña, zumo de piña, fresas
Kokosmilch, Kokospüree, Ananas, Ananassaft, Erdbeeren
coconut milk, coconut puree, pineapple, pineapple juice, strawberries

Cocktails de Autor

DESDE LAS 18:00 H | AB 18:00 UHR | FROM 6:00 P.M.

GREEN APPLE MULE | 12,90

vodka Finlandia, pure de manzana verde, zumo de lima, angostura, ginger beer,
sirope de caramelo, espuma de caramelo y bolitas de manzana

Wodka Finlandia, grünes Apfelpüree, Limettensaft, Angostura, Ginger Beer,
Karamellsirup, Karamellschaum und Apfelbällchen

vodka Finlandia, green apple puree, lime juice, Angostura, ginger beer, caramel syrup, caramel foam and apple balls

COCO MELL | 11,90

cachaça Capucana, leche de coco, tintura de pimienta de Jamaica, sirope de coco, trozos de lima, miel y panal de abeja

Cachaça Capucana, Kokosmilch, Piment-Tinktur, Kokossirup, Limettenspalten, Honig und Honigwabe

cachaça Capucana, coconut milk, allspice tincture, coconut syrup, lime wedges, honey, and honeycomb

FAST STAR | 13,90

vodka infusionado con vainilla, zumo de maracuyá, sirope de caramelo salado, zumo de lima,
tartaleta dulce con espumo de caramelo salado

Wodka infundiert mit Vanille, Passionsfruchtsaft, gesalzener Karamellsirup, Limettensaft,
süßes Törtchen mit gesalzener Karamellschaum

vanilla-infused vodka, passion fruit juice, salted caramel syrup, lime juice, sweet tartlet with salted caramel foam

ORANGE SMOKE | 12,90

bourbon infusionado con nueces, gajos de lima, brandy Suau Orange, angostura de chocolate,
mermelada de naranja amarga, ginger beer

Bourbon infundiert mit Walnüssen, Limettenspalten, Brandy Suau Orange,
Angostura-Schokolade, Bitterorangenmarmelade, Ginger Beer

walnut-infused bourbon, lime wedges, brandy Suau Orange, Angostura chocolate, bitter orange marmalade, ginger beer

ESPRESSO MARTINI 2.0 | 12,90

café espresso, vodka infusionado con vainilla, licor chocolate blanco, sirope de vainilla,
chocolate blanco rallado, copos de chocolate

Espressokaffee, Wodka infundiert mit Vanille, weißer Schokoladenlikör, Vanillesirup,
geriebene weiße Schokolade, Schokoladenflocken

espresso coffee, vanilla-infused vodka, white chocolate liqueur, vanilla syrup, grated white chocolate, chocolate flakes

SOUR KEY | 12,90

gin infusionado con té blanco y cereza, sirope de llave ácida, zumo de lima, licor Italicus, ginger ale, candy

Gin mit weißem Tee und Kirsche, Sour Key Sirup, Limettensaft, Likör Italicus, Ginger Ale, Candy

gin infused with white tea and cherry, sour key syrup, lime juice, liqueur Italicus, ginger ale, candy

MEZCALITA HERBAL | 12,90

tequila reposado, mezcal Ojo de Tigre, triple sec, tintura de hinojo, zumo de lima, sirope de higo, tónica 1724

Tequila Reposado, Mezcal Ojo de Tigre, Triple Sec, Fencheltinktur, Limettensaft, Feigensirup, 1724 Tonic

tequila reposado, mezcal Ojo de Tigre, triple sec, fennel tincture, lime juice, fig syrup, 1724 tonic

PIRATAS | 12,90

mix de ron oscuro y espaciado infusionado con piña, tintura de curry, puré de guayaba,
zumo de lima, zumo de naranja, triple sec y aire de mango

Mix aus dunklem und raumfüllendem Rum, infundiert mit Ananas, Currypulver, Guavenpüree,
Limettensaft, Orangensaft, Triple Sec und Mangoduft.

mix of dark and spaced rum infused with pineapple, curry powder, guava puree, lime juice, orange juice, triple sec and mango air

ALOE BREEZE | 10,90

puré de mango, trozos de lima, azúcar, sirope de coco, aloe vera de mango, toque de soda, menta

Mangopüree, Limettenspalten, Zucker, Kokossirup, Mango-Aloe Vera, ein Hauch Soda, Minze

mango puree, lime wedges, sugar, coconut syrup, mango aloe vera, touch of soda, mint

ONE KEY | 10,90 | 0% ALCOHOL

sirope de llave ácida, zumo de lima, puré de fresa, terminado con ginger ale y candy

Sour Key Sirup, Limettensaft, Erdbeerpüree, abgerundet mit Ginger Ale und Candy

sour key syrup, lime juice, strawberry puree, finished with ginger ale and candy

Gin Loves Tonic

INFUSIONES CASERAS
HAUSGEMACHTE INFUSIEN
HOMEMADE INFUSIONS

DAMI TONIC NOTAS FRESCAS Y CÍTRICAS 11,90

gin Sears infundado con eucalipto y pomelo, tónica Schweppes

FRISCH MIT ZITRUSNOTE

Gin Sears infundiert mit Eukalyptus und Grapefruit, Schweppes T.

FRESH WITH CITRUS NOTES

gin Sears infused with eucalyptus and grapefruit, Schweppes tonic

RHUBARB TONIC NOTAS AFRUTADAS Y EXÓTICAS 11,90

gin Sears infundado con ruibarbo y grosellas, tónica Schweppes

FRUCHTIG MIT EXOTISCHER NOTE

Sears Gin infundiert mit Rhabarber und Johannisbeeren, Schweppes T.

FRUITY AND EXOTIC NOTES

gin Sears infused with rhubarb and currants, Schweppes tonic

CHILI TONIC PICANTE CON NOTAS ESPECIADAS 11,90

gin Sears infundado con pimienta rosa, tónica Schweppes

WÜRZIG MIT EINEM HAUCH PIKANT

Gin Sears infundiert mit Rosa Pfeffer, Schweppes Tonic

SPICY WITH A PIQUANT TOUCH

gin Sears infused with pink peppercorns, Schweppes tonic

TROPICAL TONIC NOTAS AFRUTADAS Y TROPICALES 11,90

gin Sears infundado con mango, plátano y piña, tónica Schweppes

FRUCHTIG MIT TROPISCHE NOTE

Gin Sears infundiert mit Mango, Banane und Ananas, Schweppes T.

WITH FRUITY AND TROPICAL NOTES

gin Sears infused with mango, banana & pineapple, Schweppes tonic

TONI TONIC NOTAS SUAVES Y FLORALES 11,90

gin Sears infundado con manzana y hibiscos, tónica Schweppes

WEICH MIT BLUMIGER NOTE

Gin Sears infundiert mit Apfel und Hibiskus, Schweppes Tonic

SOFT AND FLORAL NOTES

gin Sears infused with apple and hibiscus, Schweppes tonic

CITRIC TREE NOTAS CÍTRICAS Y HERBALES 11,90

gin Sears infundado con hojas de lima kaffir, tónica Schweppes

ZITRUS- UND KRÄUTERNOTE

Gin Sears infundiert mit Kaffir-Limettenblätter, Schweppes Tonic

WITH CITRUS AND HERBAL NOTES

gin Sears infused with leaves of kaffir lime, Schweppes tonic

SUNSET ROSE NOTAS FLORALES Y DULCES 11,90

gin Sears infundado con fresas y rosas, tónica Schweppes

BLUMIGES AROMA MIT SÜSSER NOTE

Gin Sears infundiert mit Erdbeeren und Rosen, Schweppes Tonic

FLORAL AND SWEET NOTES

gin Sears infused with strawberries and roses, Schweppes tonic

Gin

NOTAS CLÁSICAS | KLASSISCHE NOTE | CLASSIC NOTES

BULLDOG 40° 9,90

OXLEY 47° 9,90

NOTAS CÍTRICAS | KLASSISCHE NOTE | CITRUS NOTES

SUAU 43° 9,90

ROKU 43° 9,90

TANQUERAY No TEN 47,3° 9,90

TANQUERAY RANGPUR 47,3° 9,90

TANQUERAY FLOR DE SEVILLA 41,3° 9,90

NOTAS ESPECIADAS | KLASSISCHE NOTE | SPICY NOTES

MOMBASA CLUB 41,5° 9,90

MONKEY 47 47° 9,90

NOTAS FLORALES | BLUMIGER NOTE | FLORAL NOTES

HENDRICKS 44° 9,90

BROCKMANS 40° 9,90

NORDÉS 40° 9,90

GIN MARE 42,7° 9,90

G'VINE 40° 9,90

GINEBRA CLÁSICA | KLASSISCHER GIN | CLASSIC GIN

BOMBAY SAPPHIRE 43° 8,50

BEEFEATER 47° 8,50

TANQUERAY 43,1° 8,50

XORIGUER 38° 8,50

SEAGRAMS 40° 8,50

SEARS 44° 8,50

Tonic

SCHWEPES ORIGINAL 3,20

SCHWEPES PREMIUM 3,20

SCHWEPES HIBISCUS 3,20

FEVER-TREE 3,20

1724 3,20

Whisky

ESCOCÉS | SCHOTTISCHER | SCOTCH

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL 40°	19,90
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 40°	11,90
JOHNNIE WALKER RED LABEL 40°	9,90
ARBEG TEN YO 46°	16,90
CARDHU 12 YO 40°	16,90
GLENFIDDICH 12 YO 40°	16,90
J&B 40°	9,90
BALLANTINE'S 40°	9,90

ESTADOUNIDENSE | AMERIKANISCH | AMERICAN

WOODFORD RESERVE 43,2°	14,90
BUFFALO TRACE BOURBON 45°	11,90
JACK DANIEL'S 40°	9,90
JACK DANIEL'S HONEY 35°	9,90
JIM BEAM 40,3°	9,90

JAPONÉS | JAPANISCHER | JAPANESE

NIKKA DAYS 40°	14,90
----------------	-------

Ron

GUATEMALTECO | GUATEMALTEKISCHER | GUATEMALAN

ZACAPA 23 40°	12,90
ZACAPA 25 CENTENARIO XO 40°	14,90

VENEZOLANO | VENEZOLANISCHER | VENEZUELAN

DIPLOMÁTICO RESERVA 40°	11,90
SANTA TERESA 1796 40°	11,90

BRASILEÑO | BRASILIANISCHER | BRAZILIAN

CACHAÇA SAGATIBA 38°	10,90
----------------------	-------

MALLORQUÍN | MALLORQUINISCHER | MAJORCAN

JUNGLA 40°	10,90
------------	-------

CUBANO | KUBANISCHER | CUBAN

HAVANA CLUB 7 AÑOS 40°	10,90
HAVANA CLUB 3 AÑOS 40°	9,90
BACARDI 37,5°	9,90

DOMINICANO | DOMINIKANISCHER | DOMINICAN

BRUGAL 38°	8,90
BARCELÓ 37,5°	8,90

Brandy

COGNAC

COURVOISIER 40°	11,90
-----------------	-------

BRANDY MALLORQUÍN

SUAU 25 AÑOS 40°	11,90
SUAU 15 AÑOS 37°	9,90

BRANDY ESPAÑOL

GRAN DUQUE DE ALBA 40°	10,90
CARLOS I 40°	9,90
CARDENAL MENDOZA 42°	9,90

BRANDY CLÁSICO | KLASSISCHER BRANDY | CLASSIC BRANDY

VETERANO 30°	8,90
103 36°	8,90

Licores mallorquines

MALLORQUINISCHE LIKÖRE | MAJORCAN LIQUEURS

HIERBAS MOYÀ	5,90
MESCLAT	5,90
PALO	5,90
ANIS	5,90
CREMA DE ALMENDRAS	5,90
LICOR DE ALMENDRAS	5,90

Licores

LIKÖRE | LIQUEURS

JÄGERMEISTER	5,50
BAILEYS	5,50
CREMA CATALANA	5,50
LICOR 43	5,50
MARIE BRIZARD	5,50
PERNOD	5,50
RAMAZZOTTI	5,50
AVERNA	5,50
FERNET	5,50
GRAPPA BIANCA	5,50
GRAPPA DORO	5,50
SAMBUCA	5,50
AMARETTO	5,50

Vodka

FRANCÉS | FRANZÖSISCHER | FRENCH

GREY GOOSE 40°	9,90
CÍROC 40°	9,90

POLACO | POLNISCHER | POLISH

BELVEDERE 40°	9,90
---------------	------

CANADIENSE | KANADISCHER | CANADIAN

CRYSTAL HEAD 40°	9,90
------------------	------

FINLANDÉS | FINNISCHER | FINNISH

FINLANDIA 40°	8,50
---------------	------

SUECO | SCHWEDISCHER | SWEDISH

ABSOLUT 40°	8,50
-------------	------

Tequila

BLUE AGAVE TEQUILANA

ESPOLÓN REPOSADO 40°	7,50
HERRADURA BLANCO 40°	9,90
HERRADURA REPOSADO 40°	11,90

AGAVE ESPADÍN

MEZCAL LOS DANZANTES 43°	12,90
OJO DE TIGRE 37°	12,90

TEQUILA CLÁSICO | KLASSISCHER TEQUILA | CLASSIC TEQUILA

JOSE CUERVO BLANCO 38°	7,50
JOSE CUERVO REPOSADO 38°	7,50
MEZCAL GUSANO ROJO 38°	8,90