

# ENTRANTES · STARTERS · VORSPEISEN

**Jamón ibérico de Bellota. Ración de Jabugo** \_\_\_\_\_ **29,00 €**

Iberian Acorn-fed ham.

*Iberischer Eichel-Schinken.*

**Ostras “Special”**  **Gillardeau**  \_\_\_\_\_ **S/M**

Oyster M/P.

Austern N/M.

**Carpaccio de pulpo**    \_\_\_\_\_ **23,00 €**

con crema de rabano picante, aceite al limon, espuma de aguacate y wasabi.

Octopus carpaccio with horseradishcream, lemonoil and foam of avocado and wasabi.

*Tintenfisch Carpaccio mit Meerrettichcreme, Zitronenöl und Avocado Wasabischaum.*

**Carpaccio de solomillo de buey**  \_\_\_\_\_ **21,50 €**

con champiñones y parmesano.

Beef Carpaccio with mushrooms and Parmesan cheese.

*Rinder-Carpaccio mit Champignons und Parmesanscheiben.*

**Foie gras**   \_\_\_\_\_ **24,00€**

con Ensalada tropical, mostaza de higos, manzana verde y brioche.

Foie gras with tropical salad, fig mustard, green apple and brioche.

*Foie Gras mit Tropischem Salat, Feigensenf, grüner Apfel und Brioche.*

**Vieira al grill**     \_\_\_\_\_ **24,00 €**

a la mantequilla salada y almendra, emulsion de coral y col lombarda crujiente.

Grilled Scallop with saltbuttered almonds, emulsion of coral and crunchy red cabbage.

*Jacobsmuschel gegrillt in salziger Butter mit Mandeln, Korallen emulsion dazu knuspriger Rotkohl.*

**Selección Mar de Nudos**      \_\_\_\_\_ **23,50 €**

Tapas Mar de Nudos.

Mar de Nudos Tapas Variation.

**Pescado frito con verduritas y alioli de azafrán**     \_\_\_\_\_ **22,50 €**

Mixed fried fish with vegetables and saffron alioli.

*Frittierte Meeresfrüchte, Fisch und Gemüse dazu Safran alioli.*

**Ensalada de queso de cabra**   \_\_\_\_\_ **21,00 €**

Queso de cabra a la plancha con ensalada de melón, miel y crema balsámica.

Goat cheese salad (grilled goat cheese with melon, honey and balsamic cream salad).

*Ziegenkäse-Salat (Gebackener Ziegenkäse mit Honigmelone, Honig, Balsamico-Crème).*

**Ensalada de salpicón de marisco**     \_\_\_\_\_ **22,50 €**

“Salpicón” seafood salad.

*“Salpicón” Meeresfrüchte-salat.*

**Burrata Mallorca Km0**  \_\_\_\_\_ **19,50 €**

con tomate fresco y confitado, pesto pan de Cerdeña y Parmesano.

Majorca’s Burrata with tomato fresh and confit, pesto on Sardinian bread and Parmesan cheese.

*Mallorquinischer Burrata mit zweierlei Tomate (frisch, konfit) und pesto auf Sardinisches Brot und Parmesan.*

**Parmegiana de berenjenas**    \_\_\_\_\_ **19,50 €**

Parmigiana of aubergine.

*Parmigiana von Auberginen.*



CRUSTÁCEOS  
CRUSTACEAN



SÉSAMO  
SESAME



FRUTOS DE  
CÁSCARA  
NUTS



GLUTEN  
GLUTEN



HUEVO  
EGG



PESCADO  
FISH



MOLUSCOS  
SHELLFISH



MOSTAZA  
MUSTARD



APIO  
CELERY



CACAHUETES  
PEANUTS



LÁCTEOS  
MILK



SULFITO  
SULPHITE



SOJA  
SOYA





ALTRAMUCES  
LUPINS

# PASTA & RISOTTO · RICE & PASTA REIS UND PASTAGERICHTE

- Linguine al pesto rosso**    26,00 €  
con burrata haumada y tomate confitado.  
Linguine pesto rosso with smoked burrata and tomato confit.  
*Linguine pesto rosso mit geräucherter Burrata und Tomatenconfit.*
- Ravioli de lubina**      26,00 €  
con azafran, gamba roja y emulsion de erizo de mar.  
Seabassravioli with saffron, red prawn and emulsion of sea urchin.  
*Wolfsbarschravioli mit Safran, rote Gamba und Seeigelemulsion.*
- Risotto de azafrán y bogavante**   38,00 €  
Lobster risotto. / Hummer- Risotto.
- Risotto con vieira salteada**    31,00 €  
con lima, hierbas silvestre y crema de mozzarella di bufala.  
Scallop risotto , lime, herbs and cream of mozzarella di bufala.  
*Jakobsmuschelrisotto, Limette, Kräuter und creme aus Mozzarella di bufala.*
- Penne “al pizzico” con salsa de tomate, ajo y guindilla**    16,50 €  
Penne with tomato sauce and hot chili.  
*Pikante Penne mit Tomatensauce, Knoblauch und Chili.*
- Tagliatella a la Trufa.**   34,00 €  
Preparado en pieza de queso parmesano. (min 2 per. / precio x person.)  
Tagliatelle with truffle made in the table over parmesan cheese.  
*(Min. two person, Price per person)*  
*Tagliatelle mit Trüffel aus dem Parmesan Leib. (Min. 2 Personen, Preis pro Person)*
- Spaghetti “aglio olio”**    27,50 €  
Preparado en tierra volcánica con Botarga de atún.  
Spaghetti aglio olio with chili pepper, vulcanic crunch and tuna Bottarga.  
*Spaghetti aglio olio mit chilis, Vulkanische erde und Thunfisch Bottarga.*
- Gnocchi de patata con espárragos y gambas**    29,00 €  
Potato gnocchi with asparagus and prawns.  
*Gnocchi aus Kartoffeln mit Spargel und Garnelen.*

# CARNES · MEAT DISHES · FLEISCHGERICHTE

## PREGUNTAR POR... / ASK FOR...

- Carne al corte** \_\_\_\_\_ Precio según Mercado  
**Cut of the day** \_\_\_\_\_ Market Price
- Tartar de solomillo de ternera**    29,00 €  
Beef steak tartar. / Tartar vom Rinderfilet.
- Solomillo con parmesano gratinado**   39,00 €  
Con setas, cebolla agri-dulce y emulsion de tomillo.  
Grilled beef sirloin with parmesan gratin mushrooms, sweet & sour onion and thyme emulsion.  
*Rinderfilet gegrillt mit parmesan kruste Pilzen und süß-saure Zwiebel dazu Thymian emulsion.*
- Entrecot Black Angus 320 g.**   38,00 €  
a la parrilla con Café de Paris y parillada verduras.  
Black Angus Ribeye steak 320 gr. grilled with café de Paris butter and grilled vegetables.  
*Black Angus Rindersteak 320 g. vom Grill, Café de Paris-Butter mit Grillgemüse.*
- Carré de cordero en crosta de hierbas finas**   39,00 €  
Con reducción de vino Oporto, patata y verduras sobre crema de chirivilla a la brasa.  
Carre of lamb with fine herb crust, portwine reduccion, potatoes, vegetables and roasted parsnip cream.  
*Lammcarré mit feiner Kräuterkruste, Portwein Reduktion, Kartoffeln und Gemüse dazu geröstete Pastinakencreme.*
- Chuleta de ternera blanca a la Milanesa**    31,00 €  
Con rucula y tomate cherry.  
Vealchop a la Milanesa with rucula and cherry tomatoes.  
*Kalbskotlett a la Milanesa mit Rucula und Cherrytomaten.*



CRUSTÁCEOS  
CRUSTACEAN



SÉSAMO  
SESAME



FRUTOS DE  
CÁSCARA  
NUTS



GLUTEN  
GLUTEN



HUEVO  
EGG



PESCADO  
FISH



MOLUSCOS  
SHELLFISH



MOSTAZA  
MUSTARD



APIO  
CELERY



CACAHUETES  
PEANUTS



LÁCTEOS  
MILK



SULFITO  
SULPHITE



SOJA  
SOYA



ALTRAMUCES  
LUPINS

## EXTRAS


**Salsa de trufa**   4,50 €  
Truffle sauce.  
*Trüffel-Sauce.*


**Patatas fritas** 5,00 €  
French freid potatoes.  
*Pommes Frites.*


**Boniato frito con Parmesao y Trufa**   8,00 €  
Sweet potato with Parmesan and Truffle  
Süßkartoffel mit Parmisan Truffel.


## PESCADOS · FISH DISHES · FISCHGERICHTE PREGURTAR POR... / ASK FOR...



**Pescado de la lonja**  Precio según Mercado  
Fresh fish from the fish market Market Price.

**Lubina a la sal**  38,00 €  
(min 2 per. / precio x person.)  
Wild sea bass in salt crust. (Min. 2 people. Price per person)  
*Wilder Wolfsbarsch in Salzkruste. (Min. 2 Personen, Preis pro Person)*

**Lenguado a la plancha entero (500 grs.)**  39,00 €  
Con guarnición.  
Grilled sole with garnish.  
*Seezunge vom grill mit einer Beilage.*




**Calamar a la plancha**  26,00 €  
Con ensalada de patatas y aceitunas.  
Grilled squid with potato salad and olives.  
*Tintenfisch vom Grill mit Kartoffelsalat und Oliven.*

**Filete de Cap Roig y salmón**  31,00 €  
Envuelto en berenjena, albahaca, espárragos y boniato.  
Fillet of Scorpion fish and salmon wrapped in aubergines with basil, asparagus and sweet potato.  
*Skorpionfisch und Lachsfilet, eingewickelt in Auberginenstreifen mit Basilikum dazu Spargel und Süßkartoffeln.*

**Rodaballo en costra de patata**   33,00 €  
Con consomé de pescado al coco y limón.  
Grilled turbotfilet with potato crust and coconut-lemon consommé.  
*Steinbuttfilet gegrillt mit Kartoffelkruste dazu Fischconsommé aus Kokosnuss und Zitrone.*

**Carabineros a la plancha**  42,00 €  
Grilled King Prawns.  
*Gegrillte Rote Riesengarnelen.*

**Sopa de pescado a la bouillabaisse**     31,00 €  
Fishsoup a la bouillabaisse.  
*Fischsuppe a la bouillabaisse.*

**Parrillada de pescado y marisco**    46,00 €  
(Min 2 per. Precio x persona)  
Mixed special fish and shellfish with garnish.  
(Min. 2 people. Price per person)  
*Gemischte Fischplatte und Meeresfrüchte mit Beilage.  
(Min. 2 Personen, Preis pro Person)*



CRUSTÁCEOS  
CRUSTACEAN



SÉSAMO  
SESAME



FRUTOS DE  
CÁSCARA  
NUTS



GLUTEN  
GLUTEN



HUEVO  
EGG



PESCADO  
FISH



MOLUSCOS  
SHELLFISH



MOSTAZA  
MUSTARD



APIO  
CELERY



CACAHUETES  
PEANUTS



LÁCTEOS  
MILK



SULFITO  
SULPHITE



SOJA  
SOYA



ALTRAMUCES  
LUPINS

## CLÁSICOS ROLL (8 Piezas/Pieces/Stück)

### YASAI ROLL 14,00 €

Aguacate, esparrago, y daikon takuan cubierto de sésamo mixto.  
Avocado, green asparagus, daikon takuan covered with mixed sesame.  
*Avocado, grünem Spargel, Daikon Takuan bedeckt mit gemischtem Sesam.*

### CALIFORNIA ROLL 16,00 €

Surimi, aguacate, pepino, cubierto con tobiko y salsa spicy mayo.  
Surimi, avocado, cucumber, tobiko and spicy mayonnaise.  
*Surimi, Avocado, Gurke, Tobiko und Chilli Mayonaise.*

### NEW YORK ROLL 17,00 €

Salmón, aguacate, cubierto de sésamo blanco.  
Salmon, avocado covered with white sesame.  
*Lachs, Avocado mit Sesam bedeckt.*

### PHILADELFA ROLL 18,00 €

Salmón, aguacate, cubierto de sésamo.  
Salmon, avocado, covered with black sesame.  
*Lachs, Avocado, bedeckt mit schwarzem Sesam.*

### TUNA ROLL PICANTE 20,00 €

Atún, aguacate, cubierto con chichimi y salsa spicy mayo.  
Spicy Tuna roll, avocado, covered with chichimi and spicy mayonnaise.  
*Spicy Tuna roll, Avocado bedeckt mit chichimi und Chili Mayonaise.*

## NUDOS ROLL ESPECIALES (8 Piezas / Pieces / Stück)

### DRAGÓN ROLL 26,00 €

Esparrago cubierto con atún y salmón en salsa picante mayo teriyak.  
Green asparagus covered with tuna, salmon and spicy mayonnaise.  
*Grüner Spargel bedeckt mit Thunfisch, Lachs und Chilli Mayonaise.*

### ROLL DE BOGAVANTE 35,00 €

Aguacate, cubierto de salmón, goma de wakame, salsa draising y teriyaki.  
Lobster roll, avocado, covered with salmon, goma de wakame, draising and teriyaki sauce.  
*Hummer roll, Avocado, bedeckt mit Lachs, goma de Wakame, Draising und Teriyaki sauce.*

### EBI TEM ROLL 24,00 €

Langostino, en panko, aguacate cubierto con sésamo blanco y salsa picante suave.  
Black tiger prawn in panko, avocado covered with white sesame and sweet chili.  
*Black Tiger Garnele in Panko, Avocado bedeckt mit Sesam und Sweet Chili sauce.*

## SUSHI TEMPURIZADO EN PANKO (8 Piezas / Pieces / Stücke)

### CRISPY ROLL 25,00 €

Pollo en panko peras al vino tinto, esparrago con salsa teriyaki.  
Chicken in panko, pears marinated in red wine, green asparagus with teriyaki.  
*Hänchen in Panko, Brine in Rotwein mariniert, grüner Spargel dazu Teriyaki.*

### CRISPY ROLL DE SALMÓN 26,00 €

Aguacate salsa picante suave.  
Salmon, avocado and sweet chili sauce.  
*Lachs, Avocado und Sweet Chili sauce.*

### MAGURO DE ATÚN 27,00 €

Con mango y salsa Teriyaki.  
Tuna, mango and teriyaki sauce.  
*Thunfisch, Mango und Teriyaki sauce.*

### NUDOS ROLL 28,00 €

Queso Philadelphia, langostino, anguila, aguacate con salsa Teriyaki y sweet chili.  
Philadelphia cheese, black tiger prawn, eel, avocado with sweet chili and teriyaki sauce.  
*Philadelphia Käse, Black Tiger Garnele, Aal, Avocado dazu Sweet Chili und Teriyaki.*



CRUSTÁCEOS  
CRUSTACEAN



SÉSAMO  
SESAME



FRUTOS DE  
CÁSCARA  
NUTS



GLUTEN  
GLUTEN



HUEVO  
EGG



PESCADO  
FISH



MOLUSCOS  
SHELLFISH



MOSTAZA  
MUSTARD



APIO  
CELERY



CACAHUETES  
PEANUTS



LÁCTEOS  
MILK



SULFITO  
SULPHITE



SOJA  
SOYA



ALTRAMUCES  
LUPINS






## MAKIS (8 Piezas / Pieces / Stücke)

PEPINO / Cucumber / Gurke	10,00 €
AGUACATE / Avocado / Avocado	11,00 €
SALMÓN / Salmon / Lachs 	12,00 €
ATÚN / Tuna / Thunfisch 	13,00 €
SALMÓN, AGUACATE Y QUESO PHILADELPHIA   	16,00 €







Salmon, avocado and cheese Philadelphia.

Lachs, avocado und käse Philadelphia.

## NIGIRIS (2 Piezas / Pieces / Stücke)

SALMÓN / Salmon / Lachs 	5,00 €
LUBINA / Sea bass / Wolfsbarsch 	5,50 €
LANGOSTINO / King Prawn / Black Tiger Garnele 	6,00 €
ATÚN / Tuna / Thunfisch 	6,00 €
ANGUILA / Eel / Aal 	6,00 €

## SASHIMI (5 Piezas / Pieces / Stücke)

LUBINA / Sea bass / Wolfsbarsch 	11,00 €
SALMÓN / Salmon / Lachs 	10,00 €
LANGOSTINO / King Prawn / Black Tiger Garnele 	12,00 €
ATÚN / Tuna / Thunfisch 	12,50 €
ANGUILA "UNAGI" Eel / Aal 	13,00 €
SASHIMI (10 Piezas / Pieces / Stücke) 	20,00 €

Atún y salmón

Tuna and salmon

Thunfisch und lachs.

SASHIMI (20 Piezas / Pieces / Stücke)  	40,00 €
---	---------

Atún, salmón, lubina y langostino

Tuna, salmon, sea bass and King Prawn.

Thunfisch, lachs, wolfsbarsch und Black Tiger Garnele.

## MORIAWASE

12 Piezas / Pieces / Stücke	25,00 €
Roll, Nigiri y Sashimi.	
16 Piezas / Pieces / Stücke	30,00 €
Roll, Nigiri, Sashimi y Makis	
24 Piezas / Pieces / Stücke	50,00 €
Roll en tempura, Nigiri, Sashimi y Makis	
30 Piezas / Pieces / Stücke	60,00 €
Roll, nigiris, sashimi, makis.	
40 Piezas / Pieces / Stücke	77,00 €
Roll en panko, roll clásico, nigiris, sashimi, makis.	
6 personas · people · personen 	260,00 €
Roll, makis, nigiris, sashimi, ceviche de atún, ceviche de lubina, tataki de atún y tataki de salmón y sushi en panko.	




## TÁRTAROS

Tártaro de atún   	28,00 €
---	---------

Sésamo, aguacate, daikon y zanahoria con salsa ponzu.

Tuna tartar with sesame, avocado, daikon, carrots and ponzu sauce.

Thunfisch Tartar, Avocado, Daikon, Karotten und Ponzu sauce.

Tártaro de Salmón   	27,00 €
---	---------

Sésamo, aguacate, daikon y zanahoria con salsa ponzu.

Salmon tartar with sesame, avocado, daikon, carrots and ponzu sauce.

Lachs Tartar, Avocado, Daikon, Karotten und Ponzu sauce.



CRUSTÁCEOS  
CRUSTACEAN



SÉSAMO  
SESAME



FRUTOS DE  
CÁSCARA  
NUTS



GLUTEN  
GLUTEN



HUEVO  
EGG



PESCADO  
FISH



MOLUSCOS  
SHELLFISH



MOSTAZA  
MUSTARD



APIO  
CELERY



CACAHUETES  
PEANUTS



LÁCTEOS  
MILK



SULFITO  
SULPHITE



SOJA  
SOYA



ALTRAMUCES  
LUPINS

## CALIENTE JAPONÉS

**SOPA MISO TOFU, alga wuakame y cebollino** \_\_\_\_\_ 15,00 €

Miso tofu soup, and wakame seaweed and chive.

*MisoSuppe und Tofu, wakame Alge und Samenzwiebel.*

**GYOSAS de pollo y verdura**    \_\_\_\_\_ 14,00 €

Con salsa ponzu (5 Piezas)

Chicken gyosas and vegetables with ponzu sauce. (5 Pieces)

*Gyosas von Hähnchen und Gemüse mit Ponzu Sauce. (5 Stücke)*

**GYOSAS DE LANGOSTINO (5 Piezas) sweet chili**  \_\_\_\_\_ 16,00 €

Prawn Gyosas. (5 Pieces)

*Tiger Garnele Gyosas. (5 Stücke)*

**EDAMAME**   \_\_\_\_\_ 14,00 €

En aceite de sésamo, soja y sésamo mixto

Edamame in sesame and soya sauce with mixed sesame

*Edamame in Sesam und Soja sauce mit mix aus Sesam*

**ENSALADA de goma de wakame**    \_\_\_\_\_ 18,00 €

Con daikon, zanahoria, aguacate, salsa ponzu y goma draising.

Wakame seaweed salad with daikon, carrots, avocado, ponzu and goma draising sauce

*Wakame Algen Salat mit Daikon, Karottenstreifen, avocado, Ponzu und Goma Draising sauce.*

## CEVICHES Y BARRA DE CRUDOS / RAW BAR

**Ceviche de Atún**   \_\_\_\_\_ 25,00 €

cebolla, pimientos, aguacate, cilantro, sésamo, lima y crujiente de plátano macho.

with onion, paprika, avocado, coriander, sesame, lime and crunchy latin banana.

*mit Zwiebel, Paprika, Avocado, Koriander, Sesam, Limette und knusprige Banane.*

**Ceviche de Lubina**   \_\_\_\_\_ 26,00 €

Cebolla, pimientos, cilantro, lima, maíz dulce con crujiente de plátano macho.

Onion, paprika, coriander, lime, sweet corn and crunchy latin banana.

*Zwiebel, Paprika, Koriander, Limette, Mais und knusprige Banane.*

**Ceviche de Gambas**   \_\_\_\_\_ 30,00 €

Cebolla roja, lima, Shichimi (picante).

Red onion, lime, Shichimi (spicy).

*Rote Zwiebel, Limette, Shichimi (scharf).*

**Ceviche de Vieiras**   \_\_\_\_\_ 28,00 €

Veiras, cebolla, mais, aguacate, tomate cherry, ajo, cilantro, lima

Scallop with onion, mais, avocado, cherry tomato, garlic, coriander, lime

*Jacobsmuschel mit Zwiebel, Mais, Avocado, Koriander, , Limette, Knoblauch und Kirschtomate.*

**Tataky de atún**     \_\_\_\_\_ 30,00 €

Marinado con wakame, mango, pomelo y daikon.

Marinated with wakame, mango, grapefruit and daikon.

*Mariniert mit Wakame, Mango, Grapefruit und Daikon.*

## POSTRES · DESSERTS · DESSERTS

Postre casero de la semana. / Weekly dessert, do not hesitate to ask the waiter.

*Dessert der Woche, zögern Sie nicht unsere Kellner zu fragen.*

**Variación de quesos**  \_\_\_\_\_ 18,00 €

Cheese board

*Käse-Variation.*

**Coulant de chocolate con helado de pistacho**     \_\_\_\_\_ 12,00 €

Chocolate coulant with pistachio ice cream.

*Schokoladen-Coulant mit Pistazien-Eis.*

**Crème brûlée con helado de avellana**   \_\_\_\_\_ 12,00 €

Crème brûlée with hazelnut ice cream.

*Crème brûlée mit Haselnußeis.*

**Carpaccio de piña con fresas y sorbete de albahaca** \_\_\_\_\_ 12,00 €

Pineapple carpaccio with strawberry and basil sorbet.

*Ananas-carpaccio mit Erdbeeren und Basilikum-Sorbet.*

**Ensalada de fruta** \_\_\_\_\_ 12,00 €

Fruit salad / *Fruchtsalat.*

**Banoffee Mar de Nudos**   \_\_\_\_\_ 12,00 €

**Tiramisú Mar de Nudos**    \_\_\_\_\_ 12,00 €



CRUSTÁCEOS  
CRUSTACEAN



SÉSAMO  
SESAME



FRUTOS DE  
CÁSCARA  
NUTS



GLUTEN  
GLUTEN



HUEVO  
EGG



PESCADO  
FISH



MOLUSCOS  
SHELLFISH



MOSTAZA  
MUSTARD



APIO  
CELERY



CACAHUETES  
PEANUTS



LÁCTEOS  
MILK



SULFITO  
SULPHITE



SOJA  
SOYA



ALTRAMUCES  
LUPINS

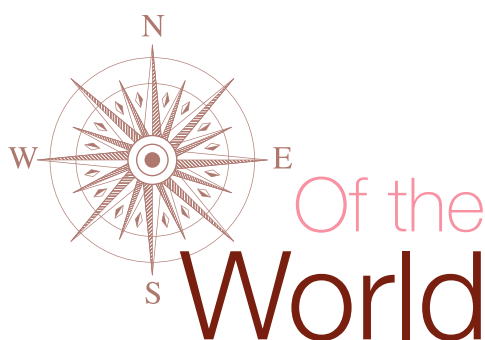
# VINOS ROSADOS · ROSE WINES · ROSE WEINE

## ESPAÑA //

Perelada Collection Rosé	38.00
<i>(D.O. Empordà)</i>	
<i>Cabernet Sauvignon, Garnacha, Syrah</i>	
Pla dels Àngels   Scala Dei	58.00
<i>(D.O. Ca Priorat)</i>	
100% Garnacha	<b>MAGNUM &gt;</b> 140.00
Obalo	28.00
<i>(D.O. Ca. Rioja)</i>	
100% Tempranillo	

## ESPUMOSOS ESPAÑA //

Titiana Brut Rosé	56.00
<i>(D.O. Cava, Catalunya)</i>	
<i>Pinot Noir</i>	
Privat Brut Rosé <b>BIO</b>	56.00
<i>(D.O. Cava, Catalunya)</i>	
<i>Monastrell</i>	



## ITALIA //

Lugana Cà dei Frati	56.00
<i>Riviera del Garda Classico (Lombardia, Italia)</i>	
<i>Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera</i>	

## ESPUMOSOS ITALIA //

Berlucchi "61 Brut Rosé"	78.00
<i>(Franciacorta)</i>	
<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	
Ca del Bosco Cuvée	98.00
<i>Prestige Rosé (Franciacorta)</i>	
<i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	

## FRANCIA //

La Vieille Ferme	36.00
<i>Famille Perrin</i>	
<i>(A.O.C. Luberon, Ródano)</i>	
<i>Cinsault, Grenache, Syrah</i>	
Miraval	62.00
<i>(Côtes de Provence)</i>	
<i>Cinsault, Grenache,</i>	<b>MAGNUM &gt;</b> 148.00
<i>Rolle, Syrah</i>	
Château de l'Escarelle	44.00
<i>Les Deux Anges ECO</i>	
<i>(Coteaux Varois en Provence)</i>	
<i>Grenache, Syrah, Mourvèdre</i>	

# A.O.C

## CHAMPAGNE

### Rosé

Taittinger Prestige Rosé	145.00
<i>Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir</i>	
Taittinger "Comtes de Champagne"	380.00
<i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	
Laurent Perrier Rosé	155.00
<i>Pinot Noir</i>	<b>MAGNUM &gt;</b> 360.00
Bollinger Brut Rosé	150.00
<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier.</i>	
Dom Perignon Rosé	680.00
<i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	
Louis Roederer Cristal Rosé	880.00
<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	
Moët & Chandon	185.00
Ice Impérial Rosé	
<i>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>	

# VINOS BLANCOS · WHITE WINES · WEISSWEINE



## MALLORCA //

Tianna Blanc <b>BIO</b> 10 meses en huevo de hormigón <i>Giró Ros</i>	64.00
Ses Nines "Selecció 07/9" <i>Prensal Blanc, Chardonnay, Muscat</i>	36.00
TN5.3 "Muscat Boutique wine by Tianna Negre" <i>Muscat de Frontignan</i>	48.00

## ESPAÑA //

Attis Lías finas (D.O. Rías Baixas) <i>Albariño</i>	34.00 <b>MAGNUM &gt; 85.00</b>
Attis Mar de Nudos (D.O. Rías Baixas) 6 meses en el mar. <i>Albariño</i>	110.00
Gran Vino Pazo Barrantes (D.O. Rías Baixas) <i>Albariño</i>	78.00
Pazo de Monterrey (D.O. Monterrei) <i>Godello</i>	28.00
Javier Sanz (D.O. Rueda) <i>Sauvignon Blanc</i>	32.00
Finca Montico "Marqués de Riscal" (D.O. Rueda) <i>Verdejo</i>	35.00
Shaya Habis (D.O. Rueda) <i>Verdejo fermentado en barrica</i>	55.00
Taleia "Castell d'Encús" (D.O. Costers del Segre) <i>Sauvignon Blanc, Sémillon</i>	52.00
Les Brugueres (D.O. Ca. Priorat) <i>Garnacha Blanca</i>	42.00
Finca la Garriga (D.O. Empordà) <i>Chardonnay, Cariñena blanca</i>	52.00
Massipa de "Scala Dei" (D.O. Ca. Priorat) <i>Garnacha Blanca, Chenin</i>	79.00
Chivite Colección 125 (D.O. Navarra) <i>Chardonnay fermentado en barrica</i>	125.00
Perelada Collection (D.O. Empordà) <i>Chardonnay, Sauvignon Blanc</i>	36.00

## FRANCIA //

"La Sereine" <i>La Chablisienne</i> (A.O.C. Chablis) <i>Chardonnay</i>	56.00
"Gran Regnard" (A.O.C. Chablis) <i>Chardonnay</i>	84.00
"La Moynerie" de Michel Redde (A.O.C. Pouilly Fumé) <i>Sauvignon Blanc</i>	58.00
Barón de "L" de "La Doucette" (A.O.C. Pouilly Fumé) <i>Sauvignon Blanc</i>	190.00
Les Fumées Blanches (Languedoc, France) <i>Sauvignon Blanc</i>	38.00
Albert Bichot (Chassagne Montrachet, Borgoña) <i>Chardonnay</i>	120.00

## ITALIA //

Tormaresca Antinori (Puglia I.G.T.) <i>Chardonnay</i>	36.00
Jermann (Venezia Giulia I.G.T.) <i>Chardonnay</i>	62.00
Jermann (Venezia Giulia I.G.T.) <i>Pinot Grigio</i>	62.00
Jermann (Venezia Giulia I.G.T.) <i>Sauvignon Blanc</i>	62.00
Lugana Ca dei Frati <i>Trebbiano di Lugana</i>	48.00
Cervaro della Sala Antinori <i>Chardonnay, Grechetto</i>	120.00
La Scolca Gavi Black Label <i>Cortese, Alessandria</i>	63.00 <b>MAGNUM &gt; 136.00</b>
La Scolca Gavi Blue Label <i>Cortese, Alessandria</i>	128.00
Alois Lageder Löwengang <b>BIO</b> <i>Chardonnay</i>	125.00
Poggio Alle Gazze, Ornellaia (Toscana Bianco I.G.T.) <i>Sauvignon Blanc, Vermentino, Viognier, Verdicchio</i>	120.00

## NUEVA ZELANDA //

Cloudy Bay Tekoko <i>Sauvignon Blanc</i>	125.00
Cloudy Bay Sauvignon <i>Sauvignon Blanc</i>	85.00



# A.O.C CHAMPAGNE

Laurent Perrier Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	85.00 <b>MAGNUM &gt; 195.00</b>
Taittinger Brut Réserve <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	105.00
Comtes de Champagne "Taittinger Brut Blanc de Blancs" <i>Chardonnay</i>	380.00
Bollinger Speciale Cuvée Brut <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	110.00
Bollinger Cuvée R.D. 2002 <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	290.00
Louis Roederer Brut Premier <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	145.00
Cristal Roederer Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	480.00
Möet & Chandon "Ice" <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	145.00
Dom Pérignon Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	420.00

## ESPUMOSOS ITALIA //

Berlucchi 61 Brut ( Franciacorta ) <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	58.00
---	-------

## ESPUMOSOS ESPAÑA //

Viña Pomal Blanc de Noir ( Rioja ) <i>Garnacha</i>	43.00
Privat Brut Nature Rva. <b>BIO</b> ( D.O. Cava ) <i>Chardonnay, Macabeo, Parellada, Xarel·lo</i>	43.00

# POR COPAS

## SWEET & SPARKLING GLASS

Champagne "Somelier Selection" ( A.O.C Champagne - Francia )	18.00
Berlucchi 61 Brut ( Franciacorta - Italia ) <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	12.50
Privat Brut Nature Reserva ( D.O. Cava - España ) <i>Chardonnay, Macabeo, Parellada, Xarel·lo</i>	9.00

## DULCES // SWEET

Main Divide, Pokiri Reserve ( Waipara Valley - Nueva Zelanda ) <i>Pinot Gris "Late Picked, Botritis"</i>	15.00
Tokaji ( Hungría ) <i>Furmint, Hárslevelu, Sárgamuskotály</i>	15.00
Sitta Dulce Nana by "Attis" ( España ) <i>Albariño</i>	15.00

# VINOS TINTOS • RED WINES ROTWEINE

## MALLORCA //

Ses Nines "Selecció 07/9" ( V.T. de Mallorca ) <i>Manto negro, Syrah, Merlot, Callet, Cabernet</i>	38.00
Tianna Negre ( V.T. de Mallorca ) <i>Manto negro, Callet, Cabernet, Syrah</i>	45.00
Ava Selecció ( V.T. Mallorca ) <i>Manto negro, Cabernet, Callet</i>	42.00
AN2 ( Felanitx ) <i>Callet, Manto negro, Fogoneu</i>	55.00
AN ( Felanitx ) <i>Callet</i>	110.00
12 Volts ( Felanitx ) <i>Callet, Fogoneu, Syrah, Cabernet, Merlot</i>	45.00
Tianna Negre "1" Sommelier Collection ( V.T. Mallorca ) <i>Callet</i>	72.00
Tianna Negre "2" Sommelier Collection ( V.T. Mallorca ) <i>Manto negro</i>	72.00

## Marco's SUGGESTION



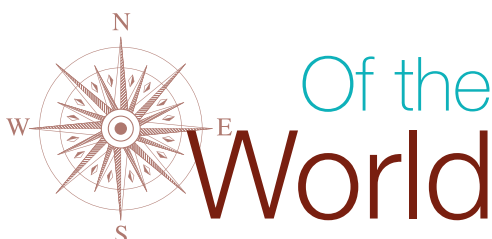
El Nido ( D.O. Jumilla ) <i>Cabernet Sauvignon, Monastrell</i>	240.00
Alto de la Caseta de Viña Pomal ( D.O. Ca Rioja ) <i>Tempranillo</i>	150.00
Pérez Pascuas Gran Reserva ( D.O. Ribera del Duero ) <i>Tinta Fina</i>	250.00
Clio ( D.O. Jumilla ) <i>Cabernet Sauvignon, Monastrell</i>	115.00

# VINOS TINTOS • RED WINES • ROTWEINE

## ESPAÑA //

Vega Sicilia Único (D.O. Ribera del Duero) <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon</i>	580.00
Vega Sicilia Valbuena 5º año (D.O. Ribera del Duero) <i>Merlot, Tempranillo</i>	260.00
Alion 2013 (D.O. Ribera del Duero) <i>Tinto fino</i>	170.00
Alion 2014 (D.O. Ribera del Duero) <i>Tinto fino</i>	177.00
Alion 2015 (D.O. Ribera del Duero) <i>Tinto fino</i>	172.00
Alion 2016 (D.O. Ribera del Duero) <i>Tinto fino</i>	175.00
Alión 2017 (D.O. Ribera del Duero) <i>Tinta fina</i>	155.00
Aalto Ps (D.O. Ribera del Duero) <i>Tinta Fina</i>	150.00
Viña Pedrosa Crianza (D.O. Ribera del Duero) <b>MAGNUM &gt;</b> <i>Tinta Fina</i>	38.00 82.00
Dominio de Atauta (D.O. Ribera del Duero) <i>Tinta Fina</i>	52.00
Hacienda Monasterio (D.O. Ribera del Duero) <i>Tinta Fina</i>	84.00
Ausás (D.O. Ribera del Duero) <i>Tempranillo</i>	135.00
P.S.I (D.O. Ribera del Duero) <i>Tempranillo</i>	90.00
Contino Reserva (D.O. Ca. Rioja) <i>Tempranillo, Graciano, Mazuelo</i>	61.00
Viña Pomal 106 Barricas (D.O. Ca. Rioja) <i>Tempranillo</i>	29.00
Macán <i>By Benjamin Rothschild &amp; Vega Sicilia</i> (D.O. Ca. Rioja) <i>Tempranillo</i>	145.00
Finca Malaveïna (D.O. Empordà) <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, GarnatxaNegre</i>	48.00
Mas Deu "Scala Dei" (D.O. Ca. Priorat) <i>Garnacha tinta</i>	155.00
Juan Gil 12 meses (D.O. Jumilla) <i>Monastrell</i>	35.00
Juan Gil 18 meses (D.O. Jumilla) <i>Monastrell</i>	58.00
Corteo (D.O. Jumilla) <i>Syrah</i>	280.00
Atteca (D.O. Calatayud) <i>Garnacha</i>	42.00
Alto Moncayo (D.O. Campo de Borja) <i>Garnacha</i>	98.00
Aquilón (D.O. Campo de Borja) <i>Garnacha</i>	210.00

Numanthia (D.O. Toro) <i>Tinta de Toro</i>	90.00
Termes (D.O. Toro) <i>Tinta de Toro</i>	45.00
Pintia (D.O. Toro) <i>Tinta de Toro</i>	115.00



## ITALIA //

Brunello di Montalcino (Toscana) <i>Sangiovese</i>	110.00
Tignanello de Antinori (Toscana) <i>Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i>	M.P
Le Volte dell' Ornellaia (Toscana) <i>Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>	56.00
La Serre Nuove dell' Ornellaia (Toscana I.G.T) <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	2015 > M.P 2016 > M.P
Ornellaia (Bolgheri D.O.C. Superiore) <i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i>	2015 > M.P 2016 > M.P
Sassicaia Tenuta di San Guido (T.D.O.C Bolgheri Sassicaia) <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	M.P

## NUEVA ZELANDA //

Palliser Estate (Marlborough, Nueva Zelanda) <i>Pinot Noir</i>	58.00
--	-------

## SUDÁFRICA //

The Chocolat Block de "Boekenhoutskloof" (Franschhoek) <i>Syrah, Cabernet, Grenache, Cinsault, Viognier</i>	72.00
---	-------

## FRANCIA //

Guigal Châteauneuf du Pape (Ródano) <i>Garnacha, Syrah, Mourvèdre</i>	125.00
--	--------

## AUSTRALIA //

Penfolds Max's a tribute to Max Schubert (South Australia) <i>Syrah, Cabernet</i>	68.00
---	-------