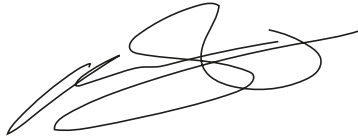




by óscar molina



THE KAISEKI

Sake junmai / vodka de quinoa / uvas / flor de saúco /
zumo de pera / especias aromáticas
Junmai sake / quinoa vodka / grapes/ elderflower /
pear juice / flavored spices

UME CITRUS SAKURA

Ginebra Jinzu infusionada con té verde / umeshu / pistacho /
pomelo / clara de huevo / bitters
Japanese Jinzu gin infused with green tea / umeshu /
pistaccio / grapefruit / egg white / bitters

PISCO GINGER SOUR

Pisco peruano 1615 / lima / jengibre / miel de romero /
clara de huevo / azúcar
1615 Peruvian Pisco / lime / ginger / rosemary honey /
egg white / sugar

YUCAMANI

Mezcal Amores / ají rocoto / lima / kumquat /
naranja sanguina
Amores mezcal / ají rocoto / lime / kumquat / blood orange

WASABI MARTINI

Vodka Ketel One / zumo de lima / wasabi
Ketel One vodka / lime juice / wasabi

EUCALIPTUS CHILCANO

Pisco 1615 al eucalipto / zumo de lima / ginger beer / azúcar /
bitters
Pisco 1615 infused with eucaliptus / fresh lime juice /
ginger beer / sugar / bitters

LYCHEE HOUSE TEA

Gin Beefeater 24 infusionada con rooibos / licor de yuzu /
anís estrellado / zumo de lychee
Beefeater 24 gin infused with rooibos / yuzu liquor /
star anise / lychee juice

SANGRÍA DE CHICHA MORADA

Nuestra sangría con un toque nikkei
Our sangría with a nikkei touch

NUESTRO ENTORNO OUR ENVIRONMENT

CONCHAS DE CANGREJO AZUL 28 € BLUE CRAB ON THE SHELL

Con notas cítricas y caviar de esturión.
With citrus notes and & sturgeon caviar.

TEMPURA DE CAMARÓN 24 € SCARLET SHRIMP TEMPURA

Con mayonesa de shisho y cremoso de boniato.
With shisho mayonnaise & mashed sweet potato.

ESCABECHE DE REMOLACHA 14 € PICKLED BABY BEETROOT

Con texturas de coco, tartar de rábano picante y berros.
With coconut textures, horseradish tartar & watercress.

GYOZAS DE "PORC NEGRE" Y GAMBA DE IBIZA 16 € BLACK PORK & IBICENCAN SHRIMP DUMPLINGS

Servidas con galleta de tapioca, frambuesa y brotes de acelga roja.
Served with crispy tapioca, raspberries & red chard sprouts.

ENSALADA VIVA 12 € LIVE GARDEN SALAD

Primeros brotes de lechuga trocadero con cremoso de chirivía y salsa hoisin.
Young trocadero lettuce buds with creamy parsnip purée & hoisin sauce.

ENSALADA DE CROSTES 17 € TRADITIONAL IBICENCAN CROUTONS SALAD

Con "peix sec" y tomates encurtidos en dashi.
With sundried fish & pickled tomatoes.

RAVIOLI DE RAYA 24 € STINGRAY RAVIOLI

Con navajas marinadas y espuma de tsume.
With marinated razor clams & tsume foam.

TACOS DE CERDO IBICENCO 18 € IBICENCAN PORK TACOS

Pluma de cerdo negro marinada en salsa ponzu, servido con lentejas y cítricos.
Grilled Boston butt with ponzu sauce, lentils & citrus fruits.

CRUDO BAR RAW BAR

TRÍO DE OSTRAS DEL SOL 'TARBOURIECH' 24 € SUN OYSTER 'TARBOURIECH' TRIO

Al natural. Fresh oyster.

Acevichada con huevas de ikura .
Ceviche style oyster with ikura roe.

En tempura con salsa de anguila y mayonesa japonesa.
Oyster tempura with tsume sauce & japanese mayonnaise.

CEVICHE DE MARISCO 20 € SEAFOOD CEVICHE

Con pulpo, gamba y calamar de nuestras costas a los tres ajís.
With local octopus, shrimps and squid served with aji peppers hot sauce.

CEVICHE VEGANO 15 € VEGAN CEVICHE

Verduras marinadas en leche de tigre vegetal con cremoso de palta.
With vegan tiger's milk & creamy avocado.

TIRADITO DE CORVINA 18 € CROAKER FISH TIRADITO

Con salsa aromática de albahaca y jalapeño.
With basil & jalapeño flavoured sauce.

TIRADITO DE GAMBOSÍ 16 € LOCAL SHRIMPS TIRADITO

Con verduras encurtidas, hinojo, puré de ají y estragón.
With marinated veggies, fennel, aji paste & tarragon.

USUZUKURI DE VENTRESCA DE ATÚN 20 € TUNA BELLY USUZUKURI

Con leche de tigre de ají rocoto, yuyo y jugo de chicha morada.
With aji rocoto tiger's milk, yuyo and chicha morada juice.

PLATOS DE FONDO MAIN DISHES

BOGAVANTE & MAÍZ 46 € **LOBSTER & CORN**

Bogavante del Mediterráneo a la parrilla con crema de maíz picante y aceite de vainilla.

Chargrilled Mediterranean lobster & spicy corn creamy soup scented with vanilla flavors.

LANGOSTINO JUMBO 22 € **JUMBO KING PRAWN**

Con gnocchi de hinojo, huevo poché y caldo kimchi.

With fennel gnocchi, poached egg & kimchi broth.

FALSO RISOTTO DE PIÑONES 20 € **FALSE PINE NUTS RISOTTO**

Con espárragos trigueros y polvo de café.

With wild asparagus & coffee powder.

COCOCHAS DE RAPE 22 € **MONKFISH CHEEKS**

Cocinadas a la brasa con salsa de sake y ajo negro.

Chargrilled & served in black garlic & sake sauce.

ANGUILA DE LA ALBUFERA 20 € **EEL FROM THE 'ALBUFERA' WETLANDS**

Unagi con trigo fermentado y crema de manzana ácida.

Unagi with fermented wheat & Granny Smith apple compote.

TRONCO DE LOMO DE VACA 26 € **BEEF SIRLOIN**

Con salsa picante de ají rocoto y acompañado de berenjena cocinada al fuego.

With rocoto chili pepper sauce and served with grilled aubergine.

VENTRESCA DE CORDERO DE IBIZA 18 € **IBIZAN LAMB BELLY**

Con mousse de ñame, cebollas glaseadas y gel de cítricos y cardamomo.

With peanut mousse, spring onions, citrus & cardamom gelée.

GARBANZOS VERDES 26 €

GREEN CHICKPEAS

Guisados con tuétano de ternera, caviar de esturión.

Stewed with bone marrow, sturgeon caviar.

MERO DEL MEDITERRÁNEO AL HORNO 24 €

MEDITERRANEAN BAKED GROUPER

Glaseado con salsa de miso, algas hijiki y salicornia.

Miso-glazed and served with hijiki & salicornia seaweed.

| SUSHI DE AUTOR SIGNATURE SUSHI |

SUSHI NIGIRI 1 pieza / piece

Pescado o marisco sobre cama de arroz. Seafood or fish over a rice pad.

Salmón salvaje con aires de sake. 4 €
Salmon nigiri with sake foam.

Ventresca de atún Balfegó con salsa kobe caramelizada. 6 €
Toro nigiri Kobe style.

Anguila de Albufera con salsa kabayaki. 4 €
Home roasted eel nigiri with kabayaki sauce.

Vieira con setas enoki y gel de ajo negro. 8 €
Scallop with enoki mushrooms & black garlic gel.

Sardina de nuestra costa. 4 €
Local coastal sardine nigiri.

Zuke maguro con kizami wasabi, jengibre y cebollino. 6 €
Marinated Bluefin tuna nigiri, with kizami wasabi, ginger and chives.

Bonito con salsa tamari. 6 €
Albacore with tamari sauce.

Hamachi picante. 5 €
Spicy yellowtail nigiri.

Langostino cocido con crema de ajo negro. 6 €
Black garlic sauced king prawn nigiri.

Gamba roja de Ibiza con su bisque. 7 €
Ibicensan shrimp nigiri with bisque sauce.

SUSHI SASHIMI 4 piezas / pieces

Láminas de pescado crudo con salsa de soja, Kyuri y maca.
Slices of raw fish with soy sauce, Kyuri & maca.

Vieira 2 piezas. Scallop 2 pieces. 16€

Salmón salvaje. Wild salmon. 16€

Pez limón. Hamachi. 16€

Atún rojo Balfegó. 'Balfegó' tuna. 18€

GUNKAN SUSHI 1 pieza / piece

Variedad de Nigiri envuelto en nori y relleno de diferentes ingredientes.

Rice wrapped in nori seaweed and filled with a topping.

Ikura marinado con pepino. 4 €

Marinated ikura roe with cucumber.

King crab con su espuma. 7 €

King crab with its foam.

Atún picante. 6 €

Spicy tuna.

Caviar con huevo poché. 12 €

Poached egg & caviar.

| POSTRES DESSERTS |

SANTA INÉS 12 €

Algarroba de caramel mou y su helado con aire de hierbas ibicencas y gel de menta.

Caramel mou carob with Ibizan herbs liquor ice cream & fresh mint gelée.

CEREZA IMPREGNADA 10 €

SOAKED CHEERIES

Con sake, lima kaffir y helado de yogur.

In sake, kaffir lime & yogurt ice cream.

CHOCOLATE & MANÍ 12 €

CHOCOLATE & PEANUTS

Pastel de cacao con helado picante de chocolate y espuma de maní.

Cocoa cake and spicy chocolate ice cream scented with peanut foam.

HELADO DE HABA TONKA 9 €

HABA TONKA ICE CREAM

Con palomitas de quinoa.

With popped quinoa.

CAFÉ CALETA 10 €

LOCAL SPICED COFFEE

Bizcocho babá flambeado con café caleta y melocotón impregnado.

Flamed babá sponge cake, soaked in Caleta coffee & impregnated peach.

FRUTA EXÓTICA MUY FRÍA 8 €

EXOTIC COLD FRESH FRUIT

Selección de frutas exóticas sobre sopa de coco con helado de maracuyá.

Exotic fresh fruit over coconut soup & passion fruit ice cream.

LECHE DE CABRA CUAJADA 12 €

CURDLED GOATS MILK

Leche fresca cuajada de cabras Ibizencas con manzana al horno y nueces pecan.

Fresh curdled Ibizencan goats milk with baked apple & pecan walnuts.



| COCKTAILS & DRINKS |

| GINEBRAS | GINS

G'VINE	14 €
Nº 209	14 €
MONKEY 47	14 €
TANQUERAY TEN	14 €
OXLEY	14 €
BROCKMANS	14 €
MARTIN MILLER'S	14 €
GIN MARE	14 €
STAR OF BOMBAY	14 €
BEEFEATER 24	12 €
HENDRICK'S	12 €
MOMBASA	12 €
BULLDOG	12 €
BOMBAY SAPPHIRE	12 €
SEAGRAM'S	12 €

| VODKAS | VODKAS

BELUGA GOLD LINE	22 €
CIROC	14 €
ABSOLUT ELYX	14 €
BELUGA	14 €
KAUFFMAN	14 €
GREY GOOSE	14 €
STOLICHNAYA ELIT	14 €
BELVEDERE	12 €
KETEL ONE	12 €
Suplemento refresco para combinado Mixer supplement	4,50 €

ZUMOS NATURALES | FRESH JUICES

GREEN DETOX

Kale / pepino / manzana / espinacas / limón / cilantro / jengibre

Kale / cucumber / apple / spinach / lemon / coriander / ginger

9 €

JUST PEARFECT

Pera / uva negra / manzana

Pear / black grapes / apple

9 €

PIXIE

Naranja / manzana / zanahoria / jengibre

Orange / apple / carrot / ginger

9 €

ZUMOS CLÁSICOS | CLASSIC JUICES

Naranja Orange juice

8 €

Manzana Apple

8 €

Zanahoria Carrot

8 €

Sandía Watermelon

8 €

Pera Pear

8 €

Piña Pineapple

8 €

CÓCTELES SIN ALCOHOL | MOCKTAILS

NADA COLADA

Piña fresca / pulpa de coco / zumo de piña...

10 €

Nuestra piña colada sin alcohol

Fresh pineapple / coconut pulp / pineapple juice...

Our alcohol free piña colada

GOLDEN SUNSET

Zumo de granada / sirope especiado casero / canela / zumo de limón / soda

10 €

Pomegranate juice / homemade spiced syrup / cinnamon / lemon juice / soda water

STRAWBERRY EXPERIENCE

Pulpa de fresa natural / zumo de arándanos / lima fresca / azúcar moreno

10 €

Fresh strawberry pulp / cranberry juice / fresh lime / brown sugar

RASPBERRY MULE

Ginger beer / mermelada de frambuesa / fresas / lima fresca

10 €

Ginger beer / raspberry jam / strawberries / fresh lime

NIKKEI COCKTAILS

WASABI MARTINI

Vodka Belvedere / zumo de lima / wasabi

14 €

Belvedere vodka / lime juice / wasabi

UME CITRUS SAKURA

Ginebra Jinzu infusionada con té verde / umeshu / pistacho / pomelo / clara de huevo / bitters

14 €

Japanese Jinzu gin infused with green tea / umeshu / pistaccio / grapefruit / egg white / bitters

YUCAMANI

Mezcal Amores / ají rocoto / lima / kumquat / naranja sanguina

14 €

Amores mezcal / rocoto chili pepper / lime / kumquat / blood orange

EUCALIPTUS CHILCANO

Pisco 1615 al eucalipto / zumo de lima / azúcar / ginger beer / bitters

14 €

1615 Pisco infused with eucaliptus / fresh lime juice / sugar / ginger beer / bitters

PISCO GINGER SOUR

Pisco 1615 / lima / jengibre / miel de romero / clara de huevo / azúcar

14 €

1615 Pisco / lime / ginger / Rosemary honey / egg white / sugar

LYCHEE HOUSE TEA

Gin Beefeater 24 infusionada con rooibos / licor de yuzu / anís estrellado / zumo de lychee

14 €

Beefeater 24 gin infused with rooibos / yuzu liquor / star anise / lychee juice

SANGRÍA DE CHICHA MORADA

Nuestra sangría con un toque diferente

14 €

Our sangría with a Nikkei touch

THE JAP-PEAR-UVIAN

Sake junmai / vodka de quinoa / uvas / flor de saúco / zumo de pera / especias aromáticas

14 €

Junmai sake / quinoa vodka / grapes / elderflower / pear juice / flavoured spices

PINK ROOSTER SPRITZ

Vermouth rosé / licor de cereza / frambuesa / cava

16 €

Rosé vermouth / cherry liquor / raspberry / sparkling wine

AGUAS DE FORMENTERA

Ginebra de Aloe Vera / zumo de pepino / sal de Ibiza / clara de huevo / especias

16 €

Aloe Vera gin / fresh cucumber juice / Ibiza sea salt / egg white / spices

ORANGE BLOSSOM BREEZE

Vodka Belvedere / granada / zumo de lima / sirope especiado / fresa / azahar

16 €

Belvedere vodka / pomegranate / lime juice / fresh spiced syrup / strawberry / orange blossom

MALA VIDA

Tequila Don Julio infusionado en jalapeños / sirope de agave / cítricos

16 €

Don Julio tequila infused with jalapeños / agave syrup / citrus

BERRY HAPPY

Vodka Belvedere con nibs de cacao / licor chambord / fresa / frambuesa / zumo de arándanos

16 €

Belvedere vodka infused with cocoa / chambord liquor / strawberry / raspberry / cranberry juice

TIKI TAKA

Ron Plantation 3* con esencia de piña / fruta de la pasión / zumo de naranja / licor Passoa / azúcar**

16 €

Plantation 3*** rum scented with pineapple / passion fruit / fresh orange juice / Passoa liquor / sugar

CANTARITO LA GAIA

Tequila Don Julio silver / mermelada de naranja / limonada de pomelo / lima

16 €

Don Julio silver tequila / orange jam / grapefruit lemonade / lime

BACK IN THE DAYS

Maker's Mark bourbon / Ysabel Regina brandy / Benedictine / bitters

16 €

Maker's Mark bourbon / brandy Ysabel Regina / Benedictine / bitters

CHAMPAGNE

Copa
Glass

Laurent Perrier La Cuvée
Lanson Rosé

18 €
18 €

CAVA | SPANISH SPARKLING WINE

Blanc de Blancs Raventós i Blanc

8 €

VINO BLANCO | WHITE WINE

Fransola
D.O. Penedés | Sauvignon blanc

10 €

Marqués de Riscal
D.O. Rueda | Verdejo

8 €

Jean Leon 3055
D.O. Penedés | Chardonnay (ecológico / ecologic)

8 €

VINO TINTO | RED WINE

Marqués de Riscal reserva
D.O. Rioja | Tempranillo

10 €

Jean Leon Vinya Palau
D.O. Penedés | Merlot

10 €

Pruno
D.O. Ribera del Duero | Tempranillo y cabernet sauvignon

8 €

VINO ROSADO | ROSÉ WINE

Scala dei Pla del Angels
D.O. Priorat | Garnacha

10 €

“M” Minuty
A.O.C. Côtes de Provence | Garnacha, cinsault y syrah

8 €

Disponemos de una amplia carta de vinos a su disposición. Pregunte a cualquier miembro del equipo.

We have an extensive wine list at your disposal. Please ask any member of the team.

VINOS DULCES | DESSERT WINESCopa
Glass

Pedro Ximénez Gutiérrez Colosía D.O. Jerez Pedro Ximenez	8 €
Château Derezsla Tokaji Aszú 5 Puttonyos D.O. Tokaji (Hungría) Variedades húngaras	8 €
Finca Antigua D.O. La Mancha Moscatel	6 €

VINOS GENEROSOS | FORTIFIED WINES

Amontillado Gutiérrez Colosía D.O. Jerez Palomino fino	8 €
Ferreira Porto 10 años Old Tawny D.O. Porto (Portugal) Variedades portuguesas	8 €
Fino Gutiérrez Colosía D.O. Jerez Palomino fino	6 €

APERITIVOS | APERITIFS

Carpano antica formula vermouth	10 €
Fernet Branca	8 €
Averna	8 €
Campari	8 €
Aperol	8 €
Martini blanco, rojo, rosado	8 €
Noilly Prat	8 €
Lillet	8 €
Punt e mes	8 €
Ricard	8 €

SAKE

Tokkuri

Kizakura Junmai Kyoto Junmai	10 €
Mare Hokkaido Futsushu	8 €

LICORES | LIQUEURS

Copa
Glass

Patrón X.O. café	8 €
Cointreau	8 €
Baileys	8 €
Drambuie	8 €
Hierbas Ibicencas	8 €
Amaretto di Saronno	8 €
Malibu	8 €
Grappa	8 €
Schnapps	8 €
Kahlúa	8 €
Tia Maria	8 €
Frangelico	8 €
Limoncello	8 €
Jägermeister	8 €
Sambuca	8 €
Licor 43	8 €
Orujo de hierbas	8 €
Licor de algarroba	8 €

BRANDY & COGNAC

Henessy X.O.	40 €
Cardenal Mendoza	20 €
Larios 1866 Gran Reserva	18 €
Rémy Martin V.S.O.P.	15 €
Martell V.S.O.P.	15 €
Courvoisier V.S.O.P.	12 €
Henessy V.S.	12 €
Carlos I Imperial Gran Reserva	12 €
Gran Duque de Alba	12 €

WHISKY ESCOCÉS**SCOTCH WHISKY**Copa
Glass**BLENDED**

Johnnie Walker Blue label	40 €
Chivas 21	30 €
Johnnie Walker Gold Label	18 €
Chivas 12	12 €
Johnnie Walker Black Label	12 €
Johnnie Walker Red Label	10 €

MALTA SINGLE MALT

Lagavullin 16	18 €
Glenmorangie	14 €
Talisker 10	14 €
Dimple 15	14 €
Macallan Amber	14 €
Glenfiddich 12	12 €
Cardhu	12 €
Knockando	12 €

WHISKY DEL MUNDO**WHISKY AROUND THE WORLD**

Suntory Yamazaki 12 single malt	18 €
Nikka Yoichi	16 €
Michters Straight Rye	14 €
Canadian Club	12 €
Maker's Mark	12 €
Jack Daniel's	11 €
Four Roses	10 €
Jameson	10 €

Suplemento refresco para combinado	4,50 €
Mixer supplement	

RONES | RUMS

Shots
Copa
Glass

Ron Plantation X.O. 20 aniversario		16 €
Zacapa 23		14 €
Don Papa 10		14 €
Barceló Imperial		12 €
Pampero aniversario		12 €
Havana Club añejo 7		10 €
Plantation 3***		10 €
Brugal añejo		8 €
Captain Morgan		8 €
Havana Club añejo 3		8 €
Suplemento refresco para combinado		4,50 €
Mixer supplement		

TEQUILA

Don Julio 1942	13 €	24 €
Casa Dragones blanco	12 €	22 €
Patrón añejo	8 €	15 €
Don Julio reposado	7 €	14 €
Herradura reposado	7 €	14 €
Patrón silver	7 €	14 €
Avión silver	7 €	14 €

CERVEZAS | BEERS

Alhambra reserva 1925		8 €
Kirin cerveza japonesa	Kirin japanesse beer	8 €
Corona		7 €
Heineken barril grande	Large draught beer	7 €
Estrella Damm		6 €
Cerveza sin alcohol	Non alcoholic beer	6 €
Heineken barril pequeña	Small draught beer	5 €

CAFÉ Y TÉ | COFFEE & TEA

Café espresso Espresso coffee	4 €
Doble espresso Double espresso	5 €
Café con leche Coffee with milk	5 €
Capuccino	6 €
Café irlandés Irish Coffee	8 €
Selección de té e infusiones Tea assortment	6 €
English breakfast tea	
Earl Grey tea	
Honey bush caramel tea	
Organic green tea	
Dragon Eye Oolong tea	
White pear tea	
Golden camomille herbal tea	
Southern mint herbal tea	

REFRESCOS | SOFT DRINKS

Red Bull bebida energética Red Bull energy drink	7 €
Red Bull sugar free	7 €
Refrescos Soft drinks	7 €
Agua de coco Coconut water	6 €
Bitter kas	5 €

AGUA MINERAL | MINERAL WATER

AGUA SIN GAS STILL WATER	
Agua Numen 1 l. España Spain	8 €
Agua Numen 50 cl. España Spain	5 €
AGUA CON GAS SPARKLING WATER	
San Pellegrino 75 cl. Italia Italy	8 €
San Pellegrino 50 cl. Italia Italy	6 €
Perrier 33 cl. Francia France	4 €

Carta de vinos y sake

Wine & sake list

Nuestro equipo de expertos ha elaborado para usted una exclusiva propuesta de los mejores caldos de la geografía nacional e internacional.

Our team of experts have carefully prepared an exclusive proposal of the finest wines & sake from highly acclaimed national & international terrains.

Todos los precios tienen IVA incluido.

All prices VAT included.

Vinos espumosos Sparkling wines

Francia France

LANSON BLACK LABEL D.O. Champagne Pinot noir / chardonnay / meunier Frutas cítricas y blancas - <i>Citric and white fruits</i>	78 €
GH MUMM CORDON ROUGE D.O. Champagne Pinot noir / chardonnay / meunier Fruta blanca y floral - <i>White fruit and floral</i>	84 €
LAURENT PERRIER LA CUVÉE D.O. Champagne Chardonnay / pinot noir / meunier Tostado y untuoso - <i>Toasted and greasy</i>	98 €
RUINART BLANC DE BLANC D.O. Champagne Chardonnay Floral y cítrico - <i>Floral and citric</i>	152 €
DOM PÉRIGNON VINTAGE D.O. Champagne Chardonnay / pinot noir Fruta de hueso y untuoso - <i>Stone fruit and greasy</i>	295 €
LOUIS ROEDERER CRISTAL D.O. Champagne Pinot noir / chardonnay Untuoso y fruta madura - <i>Greasy and ripe fruit</i>	375 €
PERRIER JOUËT BELLE EPOQUE BLANC DE BLANCS D.O. Champagne Chardonnay Fruta blanca y floral - <i>White fruit and floral</i>	595 €
LANSON ROSÉ D.O. Champagne Pinot noir / chardonnay / meunier Frutos rojos y floral - <i>White fruit and floral</i>	98 €
LAURENT PERRIER ROSÉ D.O. Champagne Pinot noir Fresco y frutas del bosque - <i>Fresh and wild berries</i>	164 €
PERRIER JOUËT BELLE EPOQUE ROSÉ D.O. Champagne Chardonnay / pinot noir / meunier Frutas cítricas y rojas - <i>Citric and red fruits</i>	295 €
DOM PÉRIGNON ROSÉ D.O. Champagne Pinot noir / chardonnay Fruta roja madura y cítrica - <i>Ripe red fruit and citric</i>	495 €
MOËT ICE IMPERIAL D.O. Champagne Chardonnay / pinot noir / meunier Fruta tropical y de hueso - <i>Tropical and stone fruit</i>	134 €
MOËT ICE IMPERIAL ROSÉ D.O. Champagne Pinot noir / chardonnay / meunier Fruta roja y fresco - <i>Red fruit and fresh</i>	158 €

Vinos espumosos Sparkling wines

España Spain

ELYSSIA GRAN CUVÉE BRUT D.O. Cava Chardonnay / macabeo / parellada Fresco con fruta madura - <i>Fresh with ripe fruit</i>	28 €
BLANC DE BLANCS RAVENTÓS I BLANC D.O. Cava Xarel-lo / parellada / macabeo Fresco y mineral - <i>Fresh and mineral</i>	42 €
TITIANA BRUT D.O. Cava Pansa blanca Fruta madura y tostados - <i>Ripe fruit and toasted</i>	50 €
ARS COLECTA JAUME DE CODORNIU GRAN RESERVA D.O. Cava Chardonnay / pinot noir / xarel-lo Intenso y fruta madura - <i>Intense and ripe fruit</i>	66 €
ELYSSIA ROSÉ D.O. Cava Pinot noir Fresco con frutas rojas - <i>Fresh with red fruits</i>	28 €
RAVENTÓS I BLANC DE NIT ROSÉ D.O. Cava Monastrel / macabeo / parellada Tostado con frutas rojas - <i>Toasted with red fruits</i>	48 €
TITIANA ROSÉ D.O. Cava Macabeo / parellada / xarel-lo Seco con frutas del bosque - <i>Dry with wild berries</i>	56 €


Italia Italy

FANTINEL PROSECCO BRUT EXTRA DRY D.O.C. Prosecco Glera Seco y floral - <i>Dry and floral</i>	32 €
FERRARI BRUT D.O.C. Trento Chardonnay Fruta blanca y fresco - <i>White fruit and fresh</i>	48 €
CA DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE D.O.C. Franciacorta Chardonnay / pinot noir / blanco Fruta exótica y madura - <i>Exotic and ripe fruit</i>	72 €

Vino blanco White wine

España Spain

Islas Baleares

-  CAN RICH 28 €
V.T. Ibiza | Chardonnay / malvasía
Fresco, cítrico y floral - *Fresh, citric and floral*

Andalucía

- BOTANI 36 €
D.O. Sierras de Málaga | Moscatel
Afrutado, fruta de hueso y flores blancas - *Fruity, fresh stone fruit and white flowers*

Cataluña

-  RAIMAT VENTADA 28 €
D.O. Cataluña | Garnacha blanca
Tropical, fruta blanca y cítrica - *Tropical, white fruit and citric*
- INTRAMURS DE POBLET BLANCO 32 €
D.O. Conca de Barberá | Chardonnay / sauvignon blanc
Floral, cítrico y tropical - *Floral, citric and tropical*
-  JEAN LEON 3055 36 €
D.O. Penedés | Chardonnay
Fresco, afrutado y tropical - *Fresh, fruity and tropical*
- JEAN LEON VINYA GIGI 48 €
D.O. Penedés | Chardonnay
Tropical y tostado con fermentación en barrica - *Tropical and toasted with barrel fermentation*
- FRANSOLA 54 €
D.O. Penedés | Sauvignon blanc
Floral y vegetal con fermentación en barrica - *Floral and vegetal with barrel fermentation*
- MILMANDA 96 €
D.O. Conca de Barberá | Chardonnay
Tropical y tostado con fermentación en barrica - *Tropical and toasted with barrel fermentation*

Extremadura

- HABLA DEL MAR 40 €
V.T. España | Variedades atlánticas
Seco, fresco y mineral - *Dry, fresh and mineral*

Islas Canarias

- AMALIA MALVASÍA VOLCÁNICA 46 €
D.O. Lanzarote | Malvasía
Mineral, tropical y frutas blancas - *Mineral, tropical and white fruit*

Vino blanco White wine

Galicia

CASAL DE ARMÁN D.O. Ribeiro Treixadura / albariño / godello Floral, fresco y afrutado - <i>Floral, fresh and fruity</i>	32 €
ZARATE D.O. Rías Baixas Albariño Mineral con notas cítricas y fruta blanca - <i>Mineral with citrics taste and white fruit</i>	36 €
AVANCIA D.O. Valdeorras Godello Tropical y untuoso con fermentación en barrica - <i>Tropical and greasy with barrel fermentation</i>	48 €
LAPOLA D.O. Ribera Sacra Godello / albariño / doña blanca Fruta blanca madura con fermentación en barrica - <i>Ripen white fruit with barrel fermentation</i>	52 €



Murcia

GORU EL BLANCO D.O. Jumilla Chardonnay / moscatel Cítrico, floral y tropical - <i>Citric, floral and tropical</i>	28 €
--	------

La Rioja

MUGA BLANCO D.O. Rioja Viura / garnacha / malvasía Floral y cítrico con fermentación en barrica - <i>Floral and citric with barrel fermentation</i>	32 €
--	------

Castilla y León

MARQUÉS DE RISCAL D.O. Rueda Verdejo Fresco, tropical y hierba fresca - <i>Fresh, tropical and fresh herbs</i>	28 €
FINCA MONTICO D.O. Rueda Verdejo Fruta de hueso, untuoso con crianza sobre lías - <i>Fresh stone fruit, greasy and ageing on lees</i>	34 €
 FINCA CARABALLAS V.T. Castilla y León Verdejo Floral, tropical y hierba fresca - <i>Floral, tropical and fresh herbs</i>	38 €
 LA MISIÓN V.T. Castilla y León Verdejo Mineral y ahumado con fermentación en barrica - <i>Mineral and smoked with barrel fermentation</i>	46 €

Internacional International

Viejo Mundo Old World

<p>MASTRI VERNACOLI BLANCO D.O.C. Trento (Italia) Pinot grigio Seco, fresco y floral - <i>Dry, fresh and floral</i></p>	28 €
<p>TINEL BLONDELET FRÉTOY SANCERRE A.O.C. Val de Loire (Francia) Sauvignon blanc Fresco, mineral y fruta blanca - <i>Fresh, mineral and white fruit</i></p>	46 €
<p>DOMAINE NEUMEYER STIERKOPF TAUREAU A.O.C. Alsacia (Francia) Gewurztraminer Afrutado, semidulce y floral - <i>Fruity, half sweet and floral</i></p>	46 €
<p>JOSEPH DROUHIN CHABLIS 1° CRU VAILLON A.O.C. Bourgogne (Francia) Chardonnay Mineral y tostado con fermentación en barrica - <i>Mineral and toasted with barrel fermentation</i></p>	62 €
<p>BARON DE L POULLY FUMÉ A.O.C. Val de Loire (Francia) Sauvignon blanc Cítrico y mineral con crianza sobre lías - <i>Citric, mineral and ageing on lees</i></p>	162 €
<p>OLIVIER LEFLAIVE CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU 2012 A.O.C. Bourgogne (Francia) Chardonnay Cítrico y fruta madura con fermentación en barrica - <i>Citric and ripen fruit with barrel fermentation</i></p>	328 €

Nuevo Mundo New World

<p>ERRAZURIZ ACONCAGUA COSTA Aconcagua Valley (Chile) Sauvignon blanc Fresco, cítrico y herbáceo - <i>Fresh, citric and herbaceous</i></p>	44 €
<p>MARIMAR ESTATE ACERO Russian River Valley (California – USA) Chardonnay Fresco, floral y fruta blanca - <i>Fresh, floral and white fruit</i></p>	68 €
<p>CLOUDY BAY Marlborough (Nueva Zelanda) Sauvignon blanc Mineral, cítrico y vegetal - <i>Mineral, citric and vegetal</i></p>	72 €

Vino rosado Rosé wine

España Spain

RAMÓN BILBAO ROSÉ D.O. Rioja I Garnacha Fresco, cítrico y fruta roja - <i>Fresh, citric and red fruit</i>	28 €
JEAN LEON 3055 ROSÉ D.O. Penedés I Cabernet sauvignon / merlot Floral, fruta roja y goloso - <i>Floral, red fruit and greedy</i>	34 €
EMINA ROSÉ PRESTIGIO D.O. Cigales I Tempranillo / albillo Frutas del bosque y herbáceo con crianza sobre lías - <i>Wild berries, herbaceous and ageing on lees</i>	38 €
SCALA DEI PLA DELS ANGELS D.O. Priorat I Garnacha Fruta roja, cítrico y fresco - <i>Red fruit, citric and fresh</i>	46 €
LE ROSÉ DE ANTÍDOTO D.O. Ribera del Duero I Tempranillo / albillo Fresco, floral y fruta roja - <i>Fresh, floral and red fruit</i>	96 €

Internacional International

MASTRI VERNACOLI ROSATO I.G.T. Vigneti delle Dolomiti (Italia) I Pinot grigio Seco, fresco y floral - <i>Dry, fresh and floral</i>	28 €
"M" MINUTY A.O.C. Côtes de Provence (Francia) I Garnacha / cinsault / syrah Fresco, cítrico y fruta roja - <i>Fresh, citric and red fruit</i>	40 €
PUECH HAUT PRESTIGE A.O.C. Languedoc (Francia) I Garnacha / cinsault Mineral, fresco y cítrico - <i>Mineral, fresh and citric</i>	46 €
WHISPERING ANGEL A.O.C. Côtes de Provence (Francia) I Garnacha / cinsault Fresco, fruta blanca y roja - <i>Fresh, white and red fruit</i>	60 €
DOMAINE OTT CHATEAU DE SELLE A.O.C. Côtes de Provence (Francia) I Cabernet sauvignon / garnacha / cinsault Floral, fruta de hueso y untuoso - <i>Floral, stone fruit and greasy</i>	84 €
CHATEAU MINUTY 281 A.O.C. Côtes de Provence (Francia) I Garnacha / cinsault / syrah Mineral, fresco y fruta blanca - <i>Mineral, fresh and white fruit</i>	144 €
GARRUS A.O.C. Côtes de Provence (Francia) I Garnacha Cítrico, untuoso con fermentación en barrica - <i>Citric and greasy with barrel fermentation</i>	220 €

Vino tinto Red wine

España Spain

Islas Baleares

CAN RICH SELECCIÓN 32 €
V.T. Ibiza I Merlot / cabernet sauvignon
Especiado, fruta roja y taninos maduros - *Spiced, ripe red fruit and tannins*

GALLINAS Y FOCAS 48 €
V.T. Mallorca I Manto negro / syrah
Fresco, fruta roja y taninos ligeros - *Fresh, red fruit and light tannins*

Comunidad Valenciana

EL SEQUÉ 48 €
V.T. Alicante I Monastrell
Tostado, fruta roja madura y tanino intenso - *Toasted, ripe red fruit and tannin*

Cataluña

EL PASEANTE EL PISPA 28 €
D.O. Montsant I Garnacha
Fresco, afrutado y mineral - *Fresh, fruity and mineral*

JEAN LEON VINYA PALAU 44 €
D.O. Penedés I Merlot
Especiado, fruta roja confitada y taninos dulces - *Spiced, ripe red fruit and sweet tannins*

SCALA DEI PRIOR 52 €
D.O. Priorat I Garnacha / cariñena / cabernet sauvignon / syrah
Especiado, fruta negra y taninos maduros - *Spiced, wild berries and ripe tannins*

MAS LA PLANA 148 €
D.O. Penedés I Cabernet sauvignon
Intenso, fruta roja madura y taninos maduros - *Intense, ripe red fruit and tannins*

Extremadura

HABLA DEL SILENCIO 32 €
D.O. Extremadura I Syrah / cabernet sauvignon / tempranillo
Fresco, especiado y taninos dulces - *Fresh, spiced and sweet tannin*

Castilla La Mancha

SUMMA VARIETALIS 48 €
V.T. Dominio de Valdepusa I Syrah / cabernet sauvignon / petit verdot
Mineral, especiado y tanino maduro - *Mineral, spiced and ripe tannin*

La Rioja

VIVANCO CRIANZA D.O. Rioja I Tempranillo Fresco, afrutado y tanino dulce - <i>Fresh, fruity and sweet tannin</i>	28 €
RAMÓN BILBAO EDICIÓN LIMITADA D.O. Rioja I Tempranillo / graciano / mazuelo Especiado, fruta negra y tanino maduro - <i>Spiced, wild berries and ripe tannin</i>	34 €
MARQUÉS DE RISCAL RESERVA D.O. Rioja I Tempranillo Especiado, balsámico y fruta negra madura - <i>Spiced, balsamic and ripe wild berries</i>	38 €
MUGA SELECCIÓN ESPECIAL D.O. Rioja I Tempranillo / garnacha / graciano / mazuelo Tostado, fruta roja madura y taninos dulces - <i>Toasted, ripe red fruit and tannin</i>	62 €
ARIZCUREN D.O. Rioja I Mazuelo Fresco, fruta roja y tanino dulce - <i>Fresh, red fruit and sweet tannin</i>	74 €
ARTADI VIÑA EL PISÓN 2015 V.T. Rioja Alavesa I Tempranillo Intenso, fruta roja y tanino dulce - <i>Intense, red fruit and sweet tannin</i>	296 €

Castilla y León

PRUNO D.O. Ribera del Duero I Tempranillo / cabernet sauvignon Fresco, fruta roja confitada y tanino ligero - <i>Fresh, ripe red fruit and light tannins</i>	32 €
EL SORADAL D.O. Bierzo I Mencía Fresco, fruta roja y tanino ligero - <i>Fresh, red fruit and light tannins</i>	44 €
VIÑA PEDROSA CRIANZA D.O. Ribera del Duero I Tempranillo Especiado, afrutado y tanino maduro - <i>Spiced, fruity and ripe tannins</i>	46 €
VATÁN D.O. Toro I Tempranillo Intenso, fruta roja madura y tanino maduro - <i>Intense, ripe red fruit and tannins</i>	62 €
PAGO DE CARRAOVEJAS RESERVA 2014 D.O. Ribera del Duero I Tempranillo / cabernet sauvignon / merlot Especiado, frutas maduras y tanino intenso - <i>Spiced, ripe fruit and tannin</i>	98 €
VEGA SICILIA VALBUENA 5º AÑO 2012 V.T. Ribera del Duero I Tempranillo Intenso, fruta roja madura y balsámico - <i>Intense, ripe red fruit and balsamic</i>	184 €
FLOR DE PINGUS D.O. Ribera del Duero I Tempranillo Especiado, fruta negra y balsámico - <i>Spiced, wild berries and balsamic</i>	248 €
VEGA SICILIA ÚNICO 2005 V.T. Ribera del Duero I Tempranillo / cabernet sauvignon Especiado, frutas maduras y balsámico - <i>Spiced, ripe fruits and balsamic</i>	495 €

Internacional International

Viejo Mundo Old World

OLIVIER LEFLAIVE BORGOÑA A.O.C. Bourgogne (Francia) Pinot noir Especiado, fruta roja y tanino maduro - <i>Spiced, ripe red fruit and tannin</i>	46 €
LE VOLTE DELL ORNELLAIA D.O.C. Toscana (Italia) Cabernet sauvignon / merlot / sangiovese Especiado, fruta roja y tanino ligero - <i>Spiced, ripe red fruit and light tannin</i>	48 €
DAMILANO BAROLO LECINQUEVIGNE D.O.C. Barolo (Italia) Nebbiolo Especiado, fruta roja confitada y tanino dulce - <i>Spiced, ripe red fruit and tannin</i>	62 €
LA CLOSERIE DES EYRINS MARGAUX A.O.C. Bordeaux (Francia) Merlot / cabernet sauvignon Afrutado, tostado y balsámico - <i>Fruity, toasted and balsamic</i>	78 €
TARDIEU LAURENT CHATENEUF DU PAPE A.O.C. Côte de Rhone (Francia) Garnacha / syrah / mauvedre Tostado, especiado y fruta madura - <i>Toasted, spiced and ripe fruit</i>	145 €
LOUIS LATOUR ECHEZEAX GRAND CRU 2012 A.O.C. Bourgogne (Francia) Pinot noir Tostado, fruta negra y tanino ligero - <i>Toasted, wild berries and light tannin</i>	384 €
LE FLEUR PETRUS 2008 A.O.C. Bordeaux (Francia) Merlot Intenso, fruta roja madura y tanino dulce - <i>Intense, ripe red fruit and tannin</i>	398 €

Nuevo Mundo New World

TERRAZAS DE LOS ANDES Mendoza (Argentina) Malbec Fresco, especiado y fruta negra - <i>Fresh, spiced and wild berries</i>	38 €
SAXEMBURG PRIVATE COLLECTION Stellenbosh (Sudáfrica) Pinotage Ahumado, fruta roja y tanino maduro - <i>Smoked, red fruit and ripe tannin</i>	52 €
MARIMAR ESTATE LA MASÍA Russian River Valley (California - USA) Pinot noir Fresco, fruta roja y tanino ligero - <i>Fresh, red fruit and light tannin</i>	64 €

Vino dulce y generoso Sweet & Fortified wine

Vino dulce Sweet wine

FINCA ANTIGUA D.O. La Mancha Moscatel Dulce, frutas de hueso y flores - <i>Sweet, stone fruits and flowers</i>	6 €
PEDRO XIMÉNEZ GUTIÉRREZ COLOSÍA D.O. Jerez Pedro Ximénez Dulce, cremoso y frutas maduras - <i>Sweet, creamy and ripe fruits</i>	8 €
CHATEAU DERESZLA TOKAJI ASZU 5 D.O. Tokaji (Hungria) Variedades húngaras Dulce y envejecido en barricas - <i>Sweet and aged in barrels</i>	8 €

Vino generoso Fortified wine

FINO GUTIÉRREZ COLOSÍA D.O. Jerez Palomino fino Seco y envejecido durante tres años - <i>Dry and aged for three years</i>	8 €
FERREIRA PORTO 10 AÑOS OLD TAWNY D.O. Porto (Portugal) Variedades portuguesas Untuoso, floral y fruta madura - <i>Greasy, floral and ripe fruit</i>	8 €
AMONTILLADO GUTIÉRREZ COLOSÍA D.O. Jerez Palomino fino Seco y envejecido durante cinco años - <i>Dry and aged for five years</i>	8 €

酒

Sake, que significa “bebida alcohólica” en japonés, es un licor obtenido de la fermentación del arroz.

Su sabor puede variar desde seco a levemente dulce o afrutado.

Nuestro equipo de profesionales le recomienda degustar esta bebida típica japonesa.

Sake, which means “alcoholic beverage” in Japanese, is a liquor obtained from the rice fermentation.

Its flavor can vary from dry to slightly sweet or fruity.

Our team of professionals recommends you to savour this typical Japanese drink.

Sake

MARE Hokkaido I Kunimare Shuzo Futsushu - 65% pulido Ligero, seco y mineral - <i>Light, dry and mineral</i>	46 €
KIZAKURA JUNMAI Kyoto I Kizakura Shuzo Junmai - 65% pulido Refrescante, notas frutales y cítricas - <i>Refreshing, fruity and citrus notes</i>	52 €
OSAKA-YA CHOBEI Hyogo I Ozeki Shuzo Daiginjo - 50% pulido Profundo, equilibrado y sedoso - <i>Deep, harmonious and silky</i>	76 €
YANAGI Kyoto I Tsuki No Katsura Junmai Ginjo - 50% pulido Elegante, frutal y mineral - <i>Elegant, fruity and mineral</i>	90 €
ASAHI KAMUI Hokkaido I Takasago Shuzo Daiginjo - 35% pulido Delicado, floral y frutal - <i>Delicate, floral and fruity</i>	120 €
DASSAI 39 Yamaguchi I Asahi Shuzo Junmai Daiginjo - 39% pulido Aterciopelado, frutal y buena acidez - <i>Velvety, fruity and good acidity</i>	140 €