

GIN & TONIC

- Gin Mare** (Spanien) mit Basilikum und Wacholderbeere 14
Tanqueray SEVILLA (England) mit Orangen und Koriander 13
Bombay Sapphire (England) mit Limette 12
Hendricks (Schottland) mit Gurke 13
Monkey 47 (Deutschland) mit Waldbeeren und Zitronen Twist 15
Tanqueray (England / Schottland) mit Zitronen Twist und Limette 12
Saffron (Frankreich) mit Orangen und Zimt 13
Cabraboc (Sóller) mit Wacholderbeere, Zitronen Twist und Rosmarin 14
Gin des Tages: ???

COCKTAILS

- Aperol Spritz** 12
Aperol, Cava, Sodawasser
- Koriander und Melonen Martini** 12
Melonen Likör, Vodka, Limette, Koriander
- Gespritzte Orange** 10
Frischer Orangensaft, Cava
- Heidelbeere Mule** 12
Vodka, Ingwerbier, Heidelbeere, Limette
- Bloody Maria Española** 12
Vodka, Tomatensaft, Olivenwasser, Meersalz, Oliven
- Kubanische Limonade** 12
Weißer Rum, frische Zitrone und Limette, Zucker, Minze
- Grüner Apfel Martini** 12
Grüner Apfel Likör, Vodka, Limette
- Amaretto Sauer** 12
Disaronno, Limette, Zucker
- Kingfisher Cocktail** 12
Frangelico, Vodka, Cranberrysaft, Limette
- Hugo** 12
Cava, Holunderblütensirup, Minze, Sodawasser
- 

BIERE

Estrella 4,5 / 5,5 / 6,5
Estrella alkoholfrei 5,5
Coronita 6,5
Kingfisher 6,5
Rosa Blanca 5,5

SANGRIA

Hausgemachte Rote oder Weiße Sangria
Glas 13
Karaffe 30

LIKÖRE & DIGESTIFS

Standard 7 ++
Premium 8 ++
Extra Premium 9 ++

WARMES

Espresso, Cortado 3
Milchkaffee, Cappuccino,
Tee 4

SOFTDRINKS

Säfte 4,5
Frischer Orangensaft 5,5
Softdrinks 4,5
Wasser 0,5l 4
Wasser 0,7l 5,5

BIO LIMONADEN

Hausgemachte Bio Limonade
(Die Zitronen stammen vom Baum unseres Nachbarn)
Klassisch, Minze oder Grüner Apfel 5

Limonadencocktail
Mit Vodka, Gin, Tequilla oder Weißwein 10

Wir bereiten
Ihnen gerne auch
weitere Getränke
auf Wunsch zu!

WEIN

WEIß:

			Glas	Flasche
Son Colom	Mallorca	Prensal B, Macabeo, Chardonnay	6,5	21
La Meta	Rueda	Verdejo	6	20
Nieva	Rueda	Sauvignon Blanc		22
Attis	Rias Baixas	Albarino		39
Jose Pariente	Rueda	Verdejo		24
Son Vich	Mallorca	Viognier		37
Marges	Mallorca	Manto Negro		32
OM	Mallorca	Viognier, Giró, Prensal		37
Paraguas Atlantico	Ribeiro	Treixadura, Godello, Albariño		50
Louro	Valdeorras	Godello		40
Finca La Colina	Rueda	Sauvignon Blanc		41
As Sortes	Valdeorras	Godello		76
D'Amós Blanc 2022	Mallorca	Riesling und Chardonnay		63

ROT:

Sa Rota	Mallorca	Cabernet Sauvignon	6,5	21
Hacienda El Olmo	Rioja	Tempranillo	6	20
Can Axartell	Mallorca	Pinot Noir, Merlot, Syrah, Callet		31
Pago de los Capellanes	Rib.d.Duero	Tempranillo (Crianza)		49
Alto Moncayo	C. de Borja	Garnacha		69
Supernins	Mallorca	Manto Negro		32
Petalos	Bierzo	Mencia		43
Les Crestes	Priorat	Syrah, Garnacha, Cariñena		49
Murua Reserva	Rioja	Tempranillo, Graciano, Mazuelo		38
Cortijo Los Aguilares	Ronda	Pinot Noir		64

ROSÉ:

Kármán	Rioja	Garnacha, Viura	6	21
Can Sumoi	Penedes	Sumol, Parellada, Xarel-lo		31
MB	Mallorca	MN, Cabernet Sauvignon, Merlot		32
Sensual	Mallorca	Manto Negro		42

CAVA / CHAMPAGNER:

Parxet Cuvee 21 (Bio)		Macabeu, Pansa Blanca, Parellada		26
At Roca Rosé		Macabeu, Monastrell		30
Crété Chamberlin Rosé		Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		85
Cordiniu Brut 20cl			8	

VORSPEISEN

Oliven, rote Alioli & warmes Brot

6 / Person

„Asiatische“ Thunfisch Ceviche Häppchen

Marinierter roter Thunfisch mit asiatischen Aromen

22

In Panko Brotkrümeln frittierte Tintenfischringe

Mit einer hausgemachten Remouladen-Sauce

18

Rindertartar

Dijonnaise, gepökeltes Eigelb, Papadam und geräucherte Mayo

21

Zamburiñas auf der halben Schale

Wakame Salat, Ponzu, Katsuobushi und Limette

22

Gegrillte Jumbo-Tigergarnelen

Mit süßer Chili Mayo und Salat Garnitur

22

Burrata mit Heirloom Tomaten

Rauchiges Chutney, Basilikumschwamm, geräucherte Sardinen
und eingelegte rote Zwiebeln

20

Kingfisher's Caesar Salat

Baby-Romana Salat, Caesar - Salatdressing, Croutons,
gereifter Mahon Käse

18

(Plus: 2 Tigergarnelen ... 9)

HAUPTSPEISEN

Fischsuppe nach Mittelmeer-Art

Garnelen, Fisch, Tintenfisch, Oktopus, Muscheln in
Tomatensauce mit Crostini

31

Gegrillter Fisch des Tages

Ganzer Fisch serviert mit gemischtem Salat

27

(Plus: **Hausgemachte Pommes** 4,5)

Tintenfischtinten-Pasta mit Shrimps

Safrancreme, Schnittlauch, Krabben und Cracker

27

Iberische Schweinebäckchen „Birria Style“

Kartoffelpüree, gepökelte Purpurzwiebel,
Koriander und Schnittlauch

30

Gegrillter Wolfsbarsch mit Chili-Vanille-Polenta

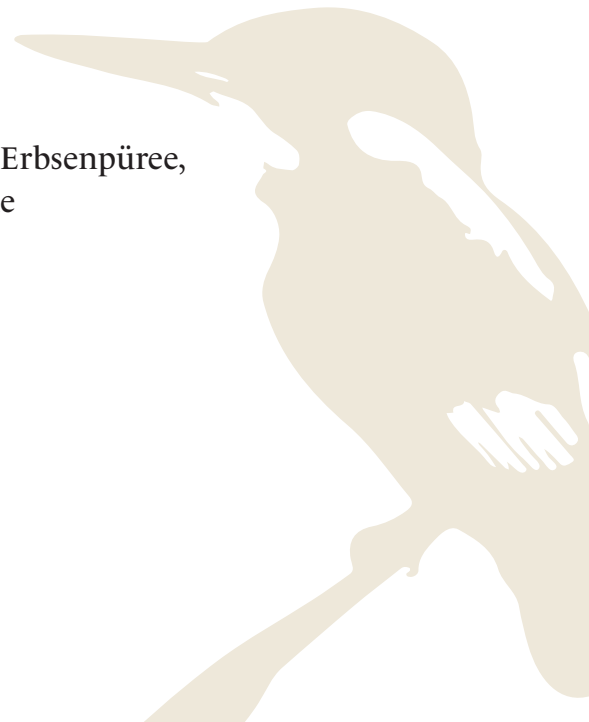
Tarragon Beurre Blanc, Venusmuscheln und grüne Bohnen

31

Fish & Chips

Kabeljau-Filet, hausgemachte Pommes, Erbsenpüree,
Essiggurken und Remoulade

29



*Fragen
Sie auch
nach unseren
lokalen
Eissorten!*

NACHSPEISEN

Passionsfrucht Crème Brûlée

Hausgemacht und einfach, eines der besten Nachtische der Welt

13,5

Schokoladen Brownie

Vinille Soße, knusprige Schokoladen-Peta, Kokos

13,5

Baskische Käsetorte

Himbeerkompott und Coulis

13,5

... Plus: **Himbeereis** 3

Tägliche Auswahl an Nachtischen

Fragen Sie unser Servicepersonal nach den Nachtischen

13,5

3 Kugeln Eis mit Dekoration

14

*Darf es zum Nachtisch ein Heißgetränk
oder Digestif sein?*

Spezielle Kaffees

Internationale Kaffees mit Likören

11

Premium und Standard Brandy, Whiskey, Rum und Liköre

Fragen Sie nach unserer Auswahl oder nennen Sie uns Ihren Liebling

ab 7