
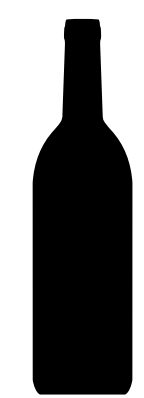


Bodega


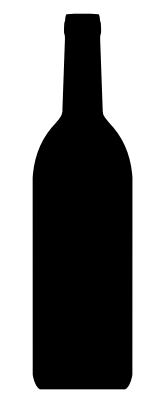
Blancos

		
Desig (Garnacha, Moscatell)	5	19
Chapirete (Verdejo)	5.5	21
Can Axartell Mallorca (Callet, Syrah, Pinot Noir)	6.5	32
Village (Albariño y Treixadura)		36
Casar de Burbia (Godello)		29
Plana d'en Fonoll (Sauvignon Blanc)		23
Maria Serra D.O Mallorca (Prensal, Moscatell y Chardonnay)		29
Ca'n Vidalet Blanc de Negres Mallorca (Merlot, Callet, Syrah, Manto Negro, Cabernet)		33



Rosados

		
Desig (Viura, Garnacha)	5	19
Can Axartell Mallorca (Callet, Syrah, Pinot Noir)	6.5	32
Clot d'Encís (Garnacha, Carinyena)		22
Hacienda López de Haro D.O.P Rioja (Garnacha)		23

Tintos

		
Séptimo Sentido (Tempranillo)	5.5	20
Bardos Ribera del Duero (Tinta fina, Albillo mayor y Garnacha)		28
Can Axartell Mallorca (Callet, Syrah, Pinot Noir)		32

Cavas

		
Artesanal Brut Nature (Xarel·lo, Macabeo y Parellada)	5.5	22
Dibon Rosado (Garnacha)		23
Baby Bubbles Método Ancestral (100% xarel·lo)		33

Sakes

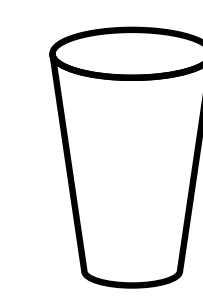
KARATAMBA

Ozeki karatamba elaborado por Tamba, expertos productores del mejor sake de Japón Seco, quebradizo, suave.

(Ozeki Karatamba, crafted by Tamba, expert producers and connoisseurs of the finest sake in Japan)
Dry, crisp, smooth.



300 ml
15



4

Frío o caliente. (Hot or cold)
Ideal para sushi, sashimi, tempura

JUNMAI TARU SAKE

Se almacena en barricas de cedro hechos en casa. Su sabor es un poco ahumado con umami y algo picante.
Ligero y suave

(It is stored in homemade cedar barrels. Its flavor is slightly smoky, with umami and a hint of spiciness.)
Light and smooth.



300 ml

KIKUMASAMUNE

20

YAMADA-NISHIKI

4.5

19

Mejor frío. (Best served cold)
Ideal para gyozas, wok, sushi

***pregunta al camarero las opciones
(Ask the waiter for the options)**

Sangria



1 L

Vino tinto	7.9	21
Vino Blanco	7.9	21
Cava	8.5	22
Tinto de verano	7.8	18

Cervezas

Mahou - Caña 33 cl.	3.4
Mahou - Jarra 50 cl.	5
Shandy / Clara 33 cl.	3.4
Shandy / Clara 50 cl.	5
Mahou 00 33 cl.	4
Mahou Sin Gluten 33 cl.	4.3
Kirin - Made in Japan - 33 cl.	4.7

Refrescos

Agua sin gas 50 cl.	3.1
Agua con gas 50 cl.	3.2
Coca Cola /Zero	3.4
Fanta naranja/limón	3.4
Sprite	3.4
Tonica schweppes	3.6
Ginger Ale	3.9
Nestea	4
Aquarius limón	4
Zumos manzana y piña	3.1
Kombucha	5.5

Tés Japoneses



Blanco y Verde	5
Negro con almendras, merengue, chocolate y cerezas con flores	4.8
Verde al jazmín BIO	5.1
Verde Genmaicha BIO	5
con arroz tostado	5
Verde Sencha BIO	5
Matcha	5

Cocktails

Aperol Spritz	8.9
Mojito de shiso fresco	12
Umeboshi Cava	9
Hugo Spritz	9.5
Martini (blanco - rojo - dry)	6.5

Gin & Tonic

Roku Japanese Premium Gin	15
G-Vine	11
Onze Premium Mallorcan Gin	15
Seagram's	10
Bombay Sapphire	10
Tónica Premium Sabores	+2,5 €

Whiskey, Brandy y Licores

Carlos I	8
Hierbas mallorquinas	4.9
Jagermeister	6
Baileys	6
Limoncello	4.5
Macallan	15
Jack Daniels	6.5
Licor Umeshu (japonés)	6

***pregunta al camarero más opciones
(Vodka, Ron y etc).**

Cafés

Espresso	1.9
Cortado	2.1
Café con leche	2.4
Cappuccino	3
Café Americano	2.2