

La Placeta

Restaurant



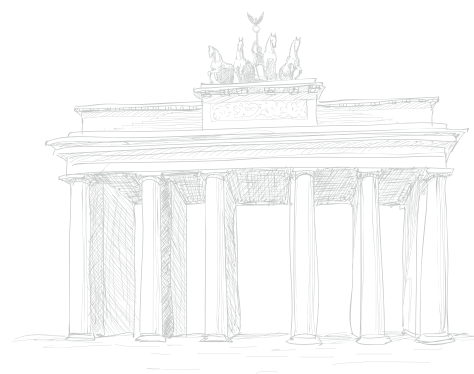
POLLENÇA



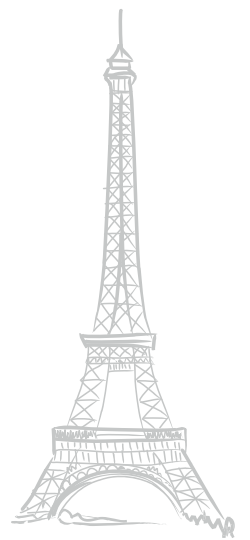
Español



English



Deutsch



Français

Postres / Desserts / Nachspeisen / Desserts

Vinos / wines / wines / vins



La Placeta

Restaurant



POLLENÇA



DESCARGA LA CARTA EN TU MÓVIL.
CUIDAMOS DE TU SALUD!
DOWNLOAD THE MENU ON YOUR MOBILE.
WE TAKE CARE OF YOUR HEALTH!
LADEN SIE DAS MENÜ AUF IHR HANDY HERUNTER.
WIR KÜMMERN UNS UM IHRE GESUNDHEIT!

E Entrantes

- Pan, olivas y ali oli 2,50/ 3,50
(precio por persona) / pan sin gluten
- Sopas, Cremas, Gazpachos 7,00
- Jamón ibérico con higos turcos y queso manchego, mahonés o mallorquín 23,90
- Carpaccio de solomillo de ternera Gallega 22,90
Cubierto de aceite de oliva (Solivellas) D.O. Oli de Mallorca, limón, rúcula y finas láminas de Parmesano, hecho al momento.
- Ternera en escabeche 16,90
- Ensalada de mozzarella Galbani de bufala campana 16,90
Tomates, mozzarella, albahaca fresca y tapenade de olivas frescas.
- Ensalada "La Placeta" 16,90
Ensalada verde de tomates cherry, cebolla, pimientos, queso de cabra gratinado, miel, nueces y vinagreta.
- Ensalada de Salmón 16,90
Salmón ahumado, brotes de ensalada, rúcula, tomates cherry, lima, cebollino.
- Gambas a la plancha (6 unidades) 29,00
- Gambas al ajillo 18,90
- Pimientos de Padrón 9,90
- Ensalada de tomate y anchoas del cantabro 18,90
- Mejillones al estilo del Chef 19,90
- Chorizo Criollo Casero, receta Argentina, con patatas y ensalada 16,50
- Empanada típica Argentina 7,00

Tortillas y Pastas

- Tortilla española 11,50
Hecha al momento.
- Tagliatelle al Pesto 15,50
Aceite extra virgen de oliva (Solivellas) D.O. Oli de Mallorca, albahaca fresca, nueces y Parmesano.
- Espaguettis salteados en una crema de rochefort 15,50
- Raviolis de espinacas con queso Grana Padano 17,90

* Tenemos a su disposición pasta sin gluten

Platos Típicos Mallorquines

- Lechona CONSULTAR A
- Paletilla al horno con romero NUESTRO EQUIPO
- Lomo con col PARA INFORMACIÓN

Risottos y Paellas

- Paella mixta 19,90
- Paella de bacalao y verduras 19,90
- Paella de pescado y marisco 24,90
- Paella de pescado y marisco (ciega) 24,90
- Paella de arroz negro con sépia, almejas y gambas 26,90
- Paella de carne 19,90
- Paella de verduras 18,90
- Fideuà de carne 19,90
- Fideuà de pescado y marisco 24,90
- Fideuà de pescado y marisco (ciega) 24,90

Carnes Ternera Gallega

- Entrecot a la brasa servido con patatas gratinadas 29,90
- Solomillo de ternera servido con pasta fresca y verduras 32,90
- Chuletón con guarnición de patatas y pimientos de padrón 32,90
- Pechugas de pollo a la plancha con guarnición de ensalada de rúcula, queso parmesano tomates cherry y vinagreta 19,90
- Solomillo de cerdo con puré de manzanas y patatas 22,90
- Chuletas de cordero de la coop. de Pollença con patatas y pimientos de Padrón 27,90

Nuestras carnes pueden ir acompañadas de: salsa roquefort, pimienta verde o oporto (precio por salsa 3,50€).

Pescados Frescos de la Lonja

- Rodaballo, Gallo de San Pedro, Cap Roig, Mero, Merluza, Dentón, Besugo, Pargo, Rape S.P.M.
- Salmón al pesto con tomates cherry S.P.M.
- Dorada o Lubina servidas con espárragos, tomate al grill y patata herbida con pimentón de la Vera S.P.M.

Dejese aconsejar por nuestros profesionales la mejor opción para cada producto. (a la plancha, a la espalda).

Menú niños / Children's menu / Kinder Menu

- "Pasta" Bolognesa 8,50
"Pasta" con carne picada en una salsa de tomate
Pasta with minced meat in a tomato sauce
Pasta mit Hackfleisch und Tomatensoße
« Pâtes » avec de la viande hachée dans une sauce tomate.
- Tortilla Española (hecha al momento) 9,50
Spanish omelette (made to order)
Spanisches Kartoffelomelett (frisch zubereitet)
Omelette espagnole (de pommes de terre) (faite sur le moment)
- Escalope "Di Maiale" 9,00
Escalope de cerdo empanado, servido con patatas hervidas
Breaded pork escalope, served with boiled potatoes
Paniertes Schweineschnitzel serviert mit Salzkartoffeln
Escalope de porc panée, servie avec des pommes de terre bouillies.
- Plato variado / Mixed dish 9,50
Gemischter Teller / Assiette variée
Pollo, patatas fritas servido con tomates cherry
Chicken, chips served with cherry tomatoes
Hähnchen, Pommes Frites, serviert mit Cherry-Tomaten
Poulet, frites et tomates cerise.

Postres

Nachspeisen / Desserts

- Don Pedro 9,50
Helado con whisky y nueces.
Ice cream with whisky and walnuts.
Eis mit Whisky und Walnüssen.
Glace au whisky et aux noix.
- Don Juan 9,50
Helado de chocolate whisky y almendras.
Chocolate, whisky and almond ice cream.
Schokoladeneis, Whisky und Mandeln.
Glace au chocolat, au whisky et aux amandes.
- Degustación de quesos 11,90
Selection of cheeses.
Käseteller.
Dégustation de fromages.
- Coulant de chocolate con helado, nueces y menta 8,50
Chocolate coulant with ice cream, walnuts and mint.
Schokoladencoulant mit Eis, Walnüssen und Minze.
Coulant au chocolat, glace, noix et menthe.
- Crêpes con dulce de leche y nuez, flambeados con ron 7,50
Crêpes with dulce de leche and walnuts, flambéed with rum.
Crêpes mit Milchkarameel, Walnüssen, flambiert mit Rum.
Crêpes à la confiture de lait et aux noix, flambées au rhum
- Crêpes con dulce de leche y chocolate caliente, servido con helado de vainilla 7,50
Crêpes with dulce de leche and warm chocolate, served with vanilla ice cream.
Crêpes mit Milchkarameel und warmer Schokolade, serviert mit Vanilleeis.
Crêpes à la confiture de lait et au chocolat chaud, accompagnées de glace à la vanille.
- Crêpes de dulce de leche y nuez, servido con helado de dulce de leche 7,50
Crêpes with dulce de leche and walnuts, served with dulce de leche ice cream.
Crêpes mit Milchkarameel und Walnüssen, serviert mit Milchkarameleis
Crêpes à la confiture de lait et aux noix, accompagnées de glace à la confiture de lait.
- Brownie 7,50
Chocolate brownie
Schokolade brownie
Brownie.
- Flan con dulce de leche nueces y crema chantilly 6,50
Flan with caramel nuts and Chantilly cream
Flan mit Karamell-Nüssen und Schlagsahne.
Flan à la confiture de lait et aux noix accompagné de crème chantilly.
- Helados 1 bola 4,50
1 scoop ice cream
1 Kugel Eis
Glaces 1 boule
- Helados 2 bolas 7,00
2 scoops ice cream
2 Kugeln Eis
Glaces 2 boules
- Sorbetes 6,50
Sorbets
- Tartas Caseras 8,50
Homemade cakes
Hausgemachte Kuchen
Gâteaux faits maison
- Copa de Oporto 5,00
Glass
Glas
Coupe

GB

Starters

- Bread, olives and "ali oli" (price per person) 2,50/ 3,50
Bread without gluten
- Soups, Cream soups, Gazpacho 7,00
- Iberico ham with Turkish figs and Manchego, Mahón or Mallorquín cheese 23,90
- Galician beef sirloin carpaccio 22,90
Covered with Majorcan Designation of Origin olive oil (Solivellas), Lemon, rocket and Parmesan.
- Marinated beef 16,90
- Galbani mozzarella di bufala salad 16,90
Homemade sun-dried tomatoes, mozzarella, fresh basil and fresh olive tapenade.
- "La Placeta" salad 16,90
Green salad with cherry tomatoes, onion, pepper, grilled goats' cheese, honey, walnuts and vinaigrette.
- Salmon Salad 16,90
Smoked salmon, salad shoots, rocket, cherry tomatoes, lime, spring onion.
- Grilled Prawns (6 pieces) 29,00
- Prawns in garlic sauce 18,90
- Peppers "Padrón" 9,90
- Tomato salad and Cantabrian anchovies 18,90
- Chef style mussels 19,90
- Homemade chorizo criollo, Argentinian recipe with chips and salad 16,50
- Traditional Argentinian "empanada" pie 7,00



Omelettes and Pasta

- Spanish omelette 11,50
Freshly made.
- Pesto tagliatelle 15,50
Majorcan Designation of Origin extra virgin olive oil (Solivellas), fresh basil, walnuts and Parmesan.
- Spaghetti sautéed in a Roquefort cream 15,50
- Spinach ravioli with Grana Padano cheese 17,90

* We have gluten-free pasta available

Risottos and Paellas

- min 2 people (price per person) €
- Mixed paella 19,90
- Cod and vegetable paella 19,90
- Fish and seafood paella 24,90
- Fish and seafood blind paella (with no bones or shells) 24,90
- Black paella with cuttle fish, clams and prawns 26,90
- Meat paella 19,90
- Vegetable paella 18,90
- Meat Fideuà 19,90
- Fish and seafood Fideuà 24,90
- Fish and seafood blind Fideuà (with no bones or shells) 24,90



Meat Galician beef

- Grilled Veal entrecote steak served with potatoes gratin 29,90
- Grilled Veal sirloin steak served with fresh pasta and vegetables 32,90
- Grilled rib steak with potatoes and peppers "Padrón" 32,90
- Grilled chicken breasts served with a rocket salad, parmesan cheese and cherry tomatoes in a viniagrette 19,90
- Pork tenderloin with apple sauce 22,90

- Lamb chops from Pollença coop with potatoes and peppers "Padrón" 27,90

Our meat dishes can be served with the following sauces: Roquefort, green pepper, Port, (price per sauce 3,50 €).

Fish Pescado Fresh fish of the fish market

- Turbot, John Dory, scorpionfish, Grouper, Hake, S.P.M. Dentex, Sea bream, Snapper, Monkfish
- Salmon with pesto and cherry tomatoes S.P.M.
- Sea bream or sea bass served with with asparagus, grilled tomato and boiled potato with paprika from La Vera S.P.M.

Our professionals will suggest the best option for each dish: grilled, butterflied or cooked in salt

Traditional Mallorcan Dishes

- Suckling pig
- Oven roasted shoulder of lamb with rosemary *JUST ASK A MEMBER OF OUR TEAM FOR MORE INFORMATION*
- Pork loin with cabbage

D

Vorspeisen

- Brot Oliven und ali oli (Preis pro Person) 2,50/ 3,50
Brot ohne Gluten
- Suppen, Cremesuppen, Gazpacho 7,00
- Iberischer Schinken mit türkischen Feigen und Manchego- Mahon-oder mallorquinischem Käse 23,90
- Galizisches Rinderlenden Carpaccio 22,90
Bedeckt mit Olivenöl (Solivellas) aus Mallorca, mit Zitrone, Ruccula und frisch gehobeltem Parmesan in dünnen Scheiben.
- Sauer eingelegtes Rindfleisch 16,90
- Salat mit Galbani-Mozzarella di Bufala Campana 16,90
Hausgemachte Trockentomaten, Mozzarella, frisches Basilikum und Tapenade aus frischen Oliven.
- Salat "La Placeta" 16,90
Grüner Salat mit Cherry-Tomaten, Zwiebeln, Paprika, überbackenem Ziegenkäse, Honig aus Mallorca, Walnüssen und Vinaigrette..
- Lachssalat 16,90
Räucherlachs, Salatsprossen, Ruccula, Cherry-Tomaten, Limette, Schnittlauch.
- Gegrillte Garnelen (6 Stück) 29,00
- Garnelen in Knoblauchöl 18,90
- Grüne Paprika "Padrón" (scharf) 9,90
- Tomatensalat und Cantabrian anchovies 18,90
- Chef Stil Miesmuscheln 19,90
- Hausgemachte, nach argentinischem Rezept hergestellte Chorizo-Wurst mit Pommes frites und Salat 16,50
- Typisch argentinische gefüllte Teigpastete 7,00



Omeletts und Pasta

- Spanisches Kartoffelomelett 11,50
Frisch zubereitet.
- Tagliatelle mit Pesto 15,50
Olivenöl extra (Solivellas) nativ aus Mallorca, frisches Basilikum, Walnüsse und Parmesan.
- Gebratene Spaghetti mit Roquefortcreme 15,50
- Spinat-Ravioli mit käse "Granna Padano" 17,90

* Wir haben glutenfreie Teigwaren

Typisch Mallorquinische Gerichte

- Spanferkel *FÜR WEITERE INFORMATIONEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE MITARBEITER*
- Ofengebratene Lammschulter mit Rosmarin
- Lende mit Kohl

Fleisch Galizisches Rindfleisch

- Gegrilltes Entrecôte serviert mit Kartoffelgratin 29,90
- Rinder Filet serviert mit frischer Pasta und Gemüse 32,90
- Rinderkotelett mit Kartoffeln und Grüne Paprika "Padrón" 32,90
- Hähnchenbrust gegrillt mit einer Beilage aus Ruccula-Salat und Cherrytomaten mit Vinaigrette 19,90
- Schweinelende mit Apfelpüree und Kartoffeln 22,90
- Lammkoteletts vom Pollença Coop. mit Kartoffeln und Grüne Paprika "Padrón" 27,90

Mit unseren Fleischgerichten können wir folgende Soßen anbieten: Roquefort, grüner Pfeffer, Portwein, (Preis pro Sauce 3,50 €).

Risottos und Paellas

- mind. 2 Pers. (Preis pro Person) €
- Gemischte Paella 19,90
- Kabeljau und Gemüse Paella 19,90
- Paella mit Fisch und Meeresfrüchten 24,90
- Paella mit Fisch und Meeresfrüchten "Ciega" (ohne Knochen und Gräten) 24,90
- Schwarze Paella mit Tintenfisch, Venusmuscheln und Krevetten 26,90
- Paella mit Fleisch 19,90
- Paella mit Gemüse 18,90
- Fideuà mit Fleisch 19,90
- Fideuà mit Fisch und Meeresfrüchten 24,90
- Fideuà mit Fisch und Meeresfrüchten "Ciega" (ohne Knochen und Gräten) 24,90

Fisch Frischer Fisch des Fischmarkt

- Steinbutt, St. Petersfisch, Großer Drachkopf, Zackenbarsch, Seehecht, Zahnbrasse, Meerbrasse, Rotbrasse und Seeteufel S.P.M.
- Lachs mit Pesto und Cherry-Tomaten S.P.M.
- Dorade oder Wolfsbarsch, serviert mit Spargel, gegrillten Tomaten und gekochte Kartoffeln mit Paprika von La Vera S.P.M.

Lassen Sie sich von unseren Fachleuten die beste Zubereitungsart für jedes Produkt empfehlen: gegrillt, offen gebraten oder in der Salzkruste..

Entrées

- Pain olives et ali oli (prix par personne) € 1 2 2,50/ 3,50
pain sans gluten
- Soupes, Crèmes, Gaspachos € 1 7,00
- Jambon ibérique, figues sèches et fromage manchego, de Mahon ou de Majorque € 1 23,90
- Carpaccio de filet de veau galicien € 1 22,90
Nappé d'huile d'olive (Solivellas) AOC Majorque, citron, roquette et fines lamelles de parmesan, fait sur le moment.
- Veau en escabèche 16,90
- Salade de mozzarella Galbani de bufflonne campane € 1 16,90
Tomates séchées maison, mozzarella, basilic frais et tapenade d'olives fraîches.
- Salade « La Placeta » € 1 16,90
Salade verte, tomates cerise, oignon, poivrons, fromage de chèvre gratiné, miel, noix et vinaigrette.
- Salade de Saumon € 16,90
Saumon fumé, pousses de salade, roquette, tomates cerise, lime, ciboulette.
- Gambas à la plancha (6 unités) 29,00
- Gambas à l'ail 18,90
- Poivrons de Padrón 9,90
- Salade tomate et Anchois du golfe de Gascogne 18,90
- moules de style chef 19,90
- Chorizo criollo maison, recette argentine, pommes frites et salade 16,50
- Empanada (chausson) typique argentine 7,00

Plats Majorquins Typiques

- Cochon de lait
 - Épaule d'agneau au four au romarin
 - Filet de porc au chou
- CONSULTER NOTRE PERSONNEL POUR TOUT RENSEIGNEMENT*



Omelettes et Pâtes

- Omelette espagnole 11,50
Faite sur le moment.
 - Tagliatelles au Pesto 15,50
Huile d'olive (Solivellas) vierge extra AOC Majorque, basilic frais, noix et parmesan.
 - Spaghettis sautées dans une crème au roquefort 15,50
 - Raviolis aux épinards et fromage Grana Padano 17,90
- Nous avons à votre disposition des pâtes sans gluten*

Risottos et Paellas

- Paella mixte 19,90
- Paella à la morue et aux légumes 19,90
- Paella au poisson et aux fruits de mer 24,90
- Paella au poisson et aux fruits de mer, aveugle (sans os ni coquille) 24,90
- Paella de riz noir à la seiche, aux palourdes et aux gambas 26,90
- Paella à la viande 19,90
- Paella de légumes 18,90
- Fideuà à la viande 19,90
- Fideuà au poisson et aux fruits de mer 24,90
- Fideuà au poisson et aux fruits de mer, aveugle (sans os ni coquille) 24,90

Viandes *Veau Galicien*

- Entrecôte braisée accompagnée de gratin de pommes de terre 29,90
 - Filet mignon de veau accompagné de pâtes fraîches et de légumes 32,90
 - Côte de bœuf avec sa garniture de pommes de terre et de poivrons de Padrón 32,90
 - Blancs de poulet à la plancha avec leur garniture de salade de roquette et tomates cerise à la vinaigrette 19,90
 - Filet mignon de porc à la purée de pommes et pommes de terre frites 22,90
 - Côtelettes d'agneau de la coop. de Pollença avec sa garniture de pommes de terre frites et de poivrons de Padrón 27,90
- Nos viandes peuvent être accompagnées de : sauce au roquefort, au poivre vert, au porto, (prix par sauce 3,50 €).*

Poissons

- Poisson frais de la marché aux poissons
- Turbot, Saint-Pierre, Rascasse rouge, Mérout, Colin, Denti, Dorade, Vivaneau, Baudroie S.P.M.
- Saumon au pesto et tomates cerise S.P.M.
- Dorade ou Loup de mer accompagné de légumes grillés S.P.M.

Laissez nos professionnels vous conseiller sur la meilleure option pour chaque produit : à la plancha, dos ou au sel.



 CONTIENE GLUTEN CONTAINING GLUTEN	 CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS (SHELLFISCH)	 HUEVOS EGGS	 PESCADO FISH	 CACAHUETES PEANUTS	 SOJA SOYA	 LACTEOS MILK
 FRUTOS DE CÁSCARA FRUITS OF SHELL	 APIO CELERY	 MOSTAZA MUSTARD	 GRANOS DE SÉSAMO SESAME SEEDS	 DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS SULPHUR DIOXIDE	 MOLUSCOS MOLLUSCS (SHELLFISH)	 ALTRAMUCES LUPIN

Carta de Vinos

Tintos

Mallorca

- **Tianna Bocchoris Negre (Mallorca)** 29,90
Mantonegro, Syrah, Merlot y Callet.
- **Ses Nines Negre Tianna Negre (Mallorca)** 26,90
Manto negro, Syrah, Callet, Merlot, Cabernet Sauvignon
- **Velónegre Tianna Negre (Mallorca)** 28,90
Manto Negro
- **Gran Padrina Ca sa Padrina (Binissalem)** 28,90
Mantonegro, Merlot
- **Montnegre Ca sa Padrina (Binissalem)** 25,90
Mantonegro, Merlot, Cabernet, Sauvignon y Syrah
- **Mortitx Añada (Mallorca)** 26,90
Syrah, Cabernet sauvignon y Merlot
- **Butxet (Pla i LLevant)** 25,90
Syrah
- **Butxet (Pla i LLevant)** 25,90
Cabernet y Sauvignon
- **Merlot de son Claret Butxet (Pla i LLevant)** 25,90
Merlot
- **So del Xiprer Ca'n Vidalet (Mallorca)** 28,90
Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah
- **Terra Fusca Ca'n Vidalet (Mallorca)** 36,90
Syrah
- **Crianza Macià Batle (Mallorca)** 28,90
Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah
- **AN/2, Ànima Negra (Mallorca)** 32,90
Callet, Mantonegro-Fogoneu y Syrah
- **AN/2, 1/2L. Ànima Negra (Mallorca)** 21,90
Callet, Mantonegro-Fogoneu y Syrah
- **Sió Bodegas Ribas (Mallorca)** 36,90
Mantonegro, Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon
- **Veritas Vinyes Velles José L. Ferrer (Binissalem)**... 36,90
Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Syrah y Callet

La Rioja

- **Viña Pomal Crianza (Rioja)** 26,90
Tempranillo
- **Viña Pomal Reserva Centenario (Rioja)** 34,90
Tempranillo
- **Finca Valdepoleo Pujanza (Rioja)** 28,90
Tempranillo
- **Pujanza Cosecha (Rioja)** 32,90
Tempranillo

Ribera del Duero

- **Legaris Crianza (Ribera del Duero)** 29,90
Tinto Fino y Cabernet Sauvignon
- **Páramos de Legaris (Ribera del Duero)** 36,90
Tempranillo
- **Tamaral Reserva (Ribera del Duero)** 39,90
Tinto Fino
- **Conde de San Cristóbal Crianza (Ribera del Duero)** 32,90
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot

Mendoza (Argentina)

- **Septima (Mendoza)** 29,90
Malbec

Rosados

Mallorca

- **Macia Batle Rosado (Mallorca)** 25,90
Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah
- **Flaires de Mortitx (Mallorca)** 29,90
Monastrell, Syrah, Cabernet
- **Blanc de Negres Ca'n Vidalet (Mallorca)** 29,90
Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
- **Veritas Roig José L. Ferrer (Binissalem)** 29,90
Mantonegro, Callet y Syrah
- **Ca sa Padrina Rosat (Binissalem)** 26,90
Mantonegro y Merlot
- **Daima Butxet (Pla i LLevant)** 26,90
Manto Negro
- **Km 1 Rosat Tianna Negre (Mallorca)** 28,90
Callet
- **Ses Nines Rosat Tianna Negre (Mallorca)** 29,90
Manto Negro, Syrah, Callet y Gorgollassa
- **Velósosé Tianna Negre (Mallorca)** 28,90
Manto Negro

Penedés

- **Aurora d'Espiells (Penedés)** 26,90
Pinot Noir, Xarel-lo y Syrah

Blancos

Mallorca

- **Blanc de Blancs Ca'n Vidalet (Mallorca)** 28,90
Prensal, Moscatel, Chardonnay, Sauvignon Blanc
- **Quibia Ànima Negra (Mallorca)** 29,90
Callet, Prensal
- **Tianna Bocchoris Blanc (Mallorca)** 29,90
Prensal blanc, Sauvignon blanc, Giró ros
- **Km 1 Tianna Negre (Mallorca)** 24,90
Prensal Blanc
- **Ses Nines Blanc Tianna Negre (Mallorca)** 28,90
Prensal blanc, Chardonnay, Moscatel
- **Velóblanc Tianna Negre (Mallorca)** 27,90
Prensal blanc y Manto negro
- **Mollet Ca sa Padrina (Binissalem)** 27,90
Chardonnay y Prensal
- **Butxet (Pla i LLevant)** 26,90
Prensal, Giro Blanc y Chardonnay
- **Mortitx Malvasia (Mallorca)** 27,90
Malvasia, Chardonnay
- **Ribas Blanc Bodegas Ribas (Mallorca)** 27,90
Prensal y Viognier
- **Castell Miquel (Owner's Edition) (Mallorca)** 37,90
Sauvignon Blanc
- **Veritas Blanc José L. Ferrer (Binissalem)** 28,90
Moll y Chardonnay
- **Macia Batle Prensal Blanc (Mallorca)** 27,90
Prensal Blanc

Rueda

- **Menade (Rueda)** 27,90
Verdejo
- **Castelo de Medina (Rueda)** 25,90
Verdejo

Galicia

- **La Carmina (Rias Baixas)** 26,90
Albariño
- **Do Ferreiro (Rias Baixas)** 29,90
Albariño

Cava, & Champagne

Cava

- **Benjamin (Cava)** 7,50
Xarel-lo, Macabeo, Parellada
- **Anna de Codorniu Blanc de Blancs (Cava)** 26,90
Chardonnay, Parellada y Xarel-lo-Macabeo
- **Anna de Codorniu Rose (Cava)** 26,90
Pinot Noir y Chardonnay
- **Juve & Camps Reserva de la familia (Cava)** 31,90
Xarel-lo, Macabeo, Parellada

Champagne

- **Moët & Chandon (Champagne)** 59,50
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
- **Louis Roederer (Champagne)** 59,50
Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier
- **Veuve Clicquot (Champagne)** 69,50
Pinot Noir, Meunier, Chardonnay
- **Veuve Clicquot Rosé (Champagne)** 67,50
Pinot Noir, Meunier, Chardonnay

Vinos Espumosos

- **Veritas Brut Nature José L. Ferrer (Binissalem)**.... 26,90
Moll

La Casa recomienda

- Tinto So del Xiprer
- Blanco Mollet
- Rosado Veritas Roig

