
CAVA & MAS

Bienvenidos




zur einzigartigsten und größten CAVA Karte in Berlin!

Cava ist prickelnde Poesie in Flaschen! Kommt mit auf eine prickelnde Genussreise durch Spanien.

Die kuratierten Weine, hergestellt nach der Método tradicional, punkten nicht nur als erfrischender Aperitif sondern - dank ihrer eleganten Säure - auch als hervorragende Essensbegleiter.

Macht es wie die Locals und genießt die mediterrane Lebenslust im Glas. ¡Salud!

FRISCH & FRUCHTIG

Vita Vivet Brut  Macabeo/Viura - Xarel.lo - Parellada Cellar Jan Vidal, Penedès - trocken, lebendig, animierend, elegant, Akazie & weisser Pfirsich - 10 Monate in der Flasche gereift	32	Vita Vivet Cava Rosado Brut Pinot Noir/Trepát Cellar Jan Vidal, Penedès - trocken, frisch, lebendig, süsse Kirsche, rote Beeren, Zitrusfrucht - 10 Monate in der Flasche gereift	32
Pedro Barquero G1 Brut Nature Pedro Ximenez Bodega Perez Barquero, Andalucía - Zero Dosage, lebendig, mineralisch, Quitte, saftiger Apfel, Röstaromen - 18 Monate in der Flasche gereift	52	Castillo de Monjardin Rosé Brut Nature Garnacha/Chardonnay Castillo de Monjardin, Navarra - Zero Dosage, mineralisch, lebendig, Waldbeeren, Minze, Zitrus, Jasmin - 24 Monate in der Flasche gereift	39
Vita Vivet Pet Nat Ancestral Xarel.lo, Macabeo Cellar Jan Vidal, Penedès - feine Frische, leicht, weiße Blumenblüte, grüner Apfel, Hefe, Mirabelle, Pfirsich - 12 Monate in der Flasche gereift	33	Muga Conde de Haro Cava Brut Rosé Garnacha Bodega Muga, Rioja - trocken, frisch, süsse Walderdbeeren, Hagebutte, Joghurt, Zitronencreme - 14 Monate in der Flasche gereift	59
Vita Vivet Cava Brut Nature  Xarel.lo - Macabeo - Parellada Cellar Jan Vidal, Penedès - Zero Dosage, lebendig, elegant, Jasmin, Birne, Zitronenschale, animierend - 12 Monate in der Flasche gereift	32	Familia Cava Gran Reserva Brut Nature  Xarel.lo - Macabeo - Parellada Bodega Pere Mata, Penedès - Zero Dosage, komplex, körperreich, Zitronencreme, reifer Pfirsich, Kräuter, Zeder, Zimt - 68 Monate in der Flasche gereift	46
L'Alzinar Reserva Brut Nature Xarel.lo (50%), Macabeu, Parellada Bodegas Vins el Cep, Costers de l'Anoia, Catalunya - Zero Dosage, frisch, jung, ausgeprägt, mit knusprigen Äpfeln, Zitronenaufstrich, mineralisch, ausgewogene Säure	40	Mirgin Reserva Brut Nature  Xarel.lo, Macabeu, Parellada Bodegas Alta Alla, Alella, North of Barcelona - Zero Dosage, frisch, leicht, weißer Pfirsich, Zitrone und grüne Mandeln, Croissant, harmonisch, 20 Monate in der Flasche gereift	42

MEERESBRISSE & HAUCH VON WÜRZE

Tutum Ba Cava Brut Xarel.lo - Parellada - Macabeo Bodega Anima Negra, Catalunya/Gebirge - trocken, erfrischend, Lindenblüten, Zitrusfrucht, Meersalz - 18 Monate in der Flasche gereift	39	Castillo de Monjardin Brut Nature Chardonnay Castillo de Monjardin, Navarra - Zero Dosage, frisch, grüner Apfel, Zitrusfrüchte, Nuss-Nougatcreme, - 24 Monate in der Flasche gereift	37
Llopart Integral Brut Nature  Parellada - Chardonnay - Macabeo Bodega Llopart, Penedès - erfrischend, leicht, lebendig, cremige seidige Textur, Apfel, Pfirsich, Ananas - 18 Monate in der Flasche gereift	53	Martín Codax Espumoso Brut Albariño Bodega Martín Codax, Galicia/Atlantik - Trocken, animierend, lebendig, Holunderblüte, Aprikose, Melone, Meersalz, grüne Teeblätter - 30 Monate in der Flasche gereift	55
MIM Natura Gran Reserva Brut Nature Cuvée, 85% Pinot Noir, 15 % Chardonnay Bodega Vins el Cep, Costers de l'Anoia, Catalunya - Zero Dosage, komplex, fein, elegant, Zitrus, Toast, Bäckerei, Würze, rote Himbeere, mineralisch, knackige Säure - 60 Monate in der Flasche gereift	56	Serral del Vell Xarello, Macabeo Recaredo, San Sadurní d'Anoia, Penedès - Zero Dosage, lang gereift, ausdrucksstark, elegant, vollmundig, trockene Früchte, Heu, erdig, Biskuit, Mandel, Toast, konservierte Zitrone - 40 Monate in der Flasche gereift	89

Alle Schaumweine werden von Hand gelesen und nach der Método tradicional hergestellt.

CAVA & MAS

KLASSIK & ELEGANT

- L'Assemblage Cava Gran Reserva Brut Nature 44 Mestres Rosado 49
Xarel.lo - Macabeo - Parellada
Bodega Pere Mata; Penedès - Zero Dosage, komplex, körperreich, saftige Steinfrüchte, mineralisch, Nuss, zarter Hefeschmelz - 60 Monate in der Flasche gereift
Trepát, Monastrell, Garnacha
Bodega Mestres, Penedès - Zero Dosage, lebendig, harmonisch, mineralisch, rote Kirsche, Himbeere, Hefeteig, Haselnüsse - 30 Monate in der Flasche gereift
- Conde de Haro Cava Brut 59 Microcosmos Rosado Reserva Brut Nature 68
Macabeo (Viura), Chardonnay
Bodega Muga, Rioja - trocken, feinperlig, Grapefruit, grüner Apfel, Backgewürze, Buisquitcreme - 24 Monate in der Flasche gereift
Pinot Noir, Monastrell, Garnacha
Bodega Llopart, Penedès/Corpinnat - Zero Dosage, elegant, komplex, cremig, feingliedrige Säure, schwarze & rote Beeren, Toast, geröstete Nüsse - 24 Monate in der Flasche gereift
- Coquet Cava Gran Reserva Brut Nature 66 Bruant Reserva Brut Nature 56
Macabeo - Xarel.lo - Parellada
Bodega Mestres, Penedès - Zero Dosage, feine Frische, komplex, Finesse, Fenchel, Kamille, Apfel, Zitronenjoghurt, Meersalz, Brioche - 48 Monate in der Flasche gereift
Xarel.lo
Bodega Alta Alla, Alella, Catalunya - Zero Dosage, frisch, leicht, floral, Äpfel, Birne, Haselnuss, Mandeln, Leinsamen, Hefe, intensiv - 15 Monate in der Flasche gereift

VOLL & OPULENT

- Marrugat Cava Gran Reserva Brut Nature 39 Barcelona Cava Gran Reserva Brut Nature 46
Chardonnay - Macabeo - Parellada - Xarel.lo
Bodega Pinard, Penedès - Zero Dosage, feinperlig, elegante Frische, reife gelbe Frucht, Karamelbonbon, Buttercroissant - 48 Monate in der Flasche gereift
Macabeo - Xarel.lo - Parellada
Bodega Pere Mata - Zero Dosage, lebendig, Zitrusfrucht, Ingwermarmelade, frische Mandeln - 50 Monate in der Flasche gereift
- Azabache Espumoso Brut 49 Llopart Rosado Reserva Brut 51
Tempranillo Blanco
Finca de Azabache, Rioja - trocken, feingliedrig, füllig, seidig, lebendig, Geissblatt, Akazie, Zitrone, Gebäck - 18 Monate in Flasche gereift
Monastrell - Garnacha - Pinot Noir
Bodega Llopart, Penedès - Trocken, kompakt, Waldfrüchte, roter Apfel, Balsamico, feine Tannine, feingliedrige Säure - 18 Monate in der Flasche gereift
- Suspirum Marrugat Cava Gran Reserva Brut Natur 55 Subtil Brut Nature 89
Chardonnay, Macabeo, Parellada, Xarel.lo
Bodega Pinard - Zero Dosage, feinperlig, elegante Frische, reife gelbe Frucht, Karamelbonbon, Buttercroissant - 48 Monate in der Flasche gereift
Xarel.lo
Recaredo, San Sadurní d'Anoia, Penedès - Zero Dosage, komplex, elegant, cremig, Hauch von Kamille, Anissamen, Backgewürze, Apfeltorte, Balsamico - über 34 Monate in der Flasche gereift
- Marrugat Rima 32 69
Chardonnay, Pinot Noir
Bodega Pinard - feinperlig, sehr vollkommen, stark und intensive Aromen, erinnert an Früchte wie Apfel und Aprikose, sowie tropische Früchte - 24 Monate in der Flasche gereift

spanish sparkling elixier: método tradicional

Die Geschichte des spanischen Schaumweins reicht bis ins 18. Jahrhundert zurück.

Eng verbunden mit der Tradition, Kultur und dem Terroir Spaniens.

Im Jahr 1872 wurde der ersten Cava nach der método tradicional hergestellt.

Da der Wein mindestens 9 Monate auf der Hefe in der Flasche in der Kalksteinhöhle (CAVA) reifen musste, bezeichnete man diesen prickelnden Wein einfach CAVA.

Obwohl das Penedès in Katalonien, in der Nähe von Barcelona gelegen, die Hochburg der Produktion ist, findet man in festgelegten Regionen Spaniens wunderbare Cavas.

Spanien zählt heute weltweit zu den führenden Produzenten von Schaumweinen traditioneller Flaschengärung.

Die Vielfalt an Stilen, Traubensorten und Terroirs bietet eine große Auswahl -

über Cava, besonderen Espumoso verschiedener Anbaugebiete bis hin zur Penedès Marke Corpinnat ¡Salud!

APERITIVOS

Olivas Oliven	4.5	Queso mezcla madurado de la Mancha con Picos ⁷ Gereifter Mischkäse aus der Region La Mancha mit Brotspitzen	8.5
Pan con Aioli Mallorquín ^{1,7} Brot mit Aioli	4	Pincho de Tortilla ³ Spanisches Kartoffelomelette	6.5
Pa amb tomàquet ¹ Geriebene Tomaten auf gerösteten Brot	4.5	Patatas bravas ⁷ Frittierte Kartoffeln an Aioli und Salsa Brava	6.5
Boquerones en vinagre ^{4,12} In Essig eingelegte Anchovies	7.5	Pimientos de Padrón Grüne Padron-Paprikaschoten	7.8
Croquetas de queso azul y membrillo ^{1,3,7} Blauschimmelkäse-Quitten Krokette	PRO STÜCK 2	Nuestra ensaladilla rusa ^{1,3,4,7} Kartoffelsalat mit Thunfisch	7.5
Croquetas de Jamón Ibérico ^{1,3,7} Krokette mit iberischen Schinken	PRO STÜCK 2	Gambas en pasta filo con mayonesa de wasabi ^{1,2,3,6,7,10} Garnelen in Filoteig mit Wasabi-Mayonnaise	6.5

NUESTROS IBÉRICOS

Jamón ibérico con pa amb tomàquet ¹ Fein geschnittener Schinken vom Ibérico Schwein, dazu geriebene Tomaten auf gerösteten Brot	17.8
Chorizo ibérico con pa amb tomàquet ¹ Iberische Chorizo, dazu geriebene Tomaten auf gerösteten Brot	13.5

CAVA&TAPAS BAR

Vita Vivet Cava Brut Nature (0.75l)

Xarel.lo - Macabeo - Parellada
Cellar Jan, Vidal, Penedès - Zero Dosage, lebendig,
elegant, Jasmin, Birne, Zitronenschale, animierend - 12
Monate in der Flasche gereift

Oliven
Gereifter Mischkäse aus La Mancha
Schinkenkrokette
Kartoffelomelette

49€

auch vegetarisch möglich!

CAVA&TAPAS RAVAL

Familia Cava Gran Reserva Brut Nature (0.75l)

Xarel.lo - Macabeo - Parellada
Bodega Pere Mata, Penedès - Zero Dosage, komplex,
körperreich, Zitronencreme, reifer Pfirsich, Kräuter, Zeder, Zimt - 68
Monate in der Flasche gereift

Eingelegte Anchovies und Brot mit Tomate
Gereifter Mischkäse aus La Mancha
2 Blauschimmelkrokette und 2 Schinkenkrokette
Timbal Sobrasada
2 Crema Catalanas

89€

auch vegetarisch möglich!

VEGETARISCH

Queso de cabra asado con mermelada de tomate y miel ⁷	8.8
Gegrillter Ziegenkäse mit Honig, Tomatenmarmelade und frischen Kräutern	
Calabacines asados con pesto rojo de Manchego y altramuces ^{7,13}	8.5
Gebratene Zucchini mit rotem Manchego-Pesto und Lupinen	
Remolacha, queso de Burgos, dressing de frambuesas y avellanas ^{6,7,8,10}	8.8
Rote-Bete-Salat, Frischkäse aus Burgos, Himbeer-Dressing und Haselnüsse	

VEGAN

Berenjenas fritas con miel de agave ¹	8
Auberginen Tempura mit Agaven Honig	
Steak vegano de seitan casero con yuca frita y BBQ Raval ^{1,5,6}	10
Hausgemachtes veganes Seitansteak mit gebratener Yucca, frischen Gemüse und Raval BBQ Sauce	
Setas a la plancha con crema de apionabo, bacon vegano ^{1,8,9}	10.5
Gegrillte Pilze mit Sellerie Püree, veganen Speck und Mandeln	

FISCH

Calamares fritos con aioli negro ^{1,7,14} Frittierte Tintenfischringe mit schwarzem Aioli	9.8
Pulpo crujiente con patatitas al pimentón, algas y salsa picantona ^{1,2,10,14} Knuspriger Oktopus mit Kartoffeln, Paprika aus La Vera, Algen und pikanter Emulsion	18
Gambas al ajillo ^{2,12} Garnelen in Knoblauchöl	12.5
Boquerones crujientes con salsa andaluza ^{1,3,4,7,10} Frittierte Sardellen mit Andalusischer Sauce	7.5
Pimientos de Piquillo rellenos de bacalao y azafrán ^{1,4,7,12} Mit Kabeljau und Safran gefüllte Piquillo-Paprikaschoten	9

FLEISCH

Vacio a la brasa con chimichurri ^{7,12} Gegrilltes Flanksteak mit Chimichurri, karamellierte Paprika und Süßkartoffel-Creme	13
Timbal de sobrasada, berenjena, queso de cabra caramelizado con tomatitos ^{7,12} Paprikastreiwurst aus Mallorca mit Aubergine, karamellisierten Ziegenkäse und Kirschtomaten	12
Tataki de presa ibérica ^{1,6,11,12} Scheiben vom kurzgebratenen Lendenfilet des Ibérico Schweins	14
Chorizo a la sidra asturiana (picante) ¹² In Apfelwein gekochte Paprikawurst (scharf)	8
Albóndigas con salsa de tomate ^{1,3,7,12} Fleischnäpfchen in Tomatensauce	7.8
Pollo con adobo canario, patatitas y habas de soja ^{1,6,12} Hähnchen mit kanarischer Marinade, Kartoffeln und Sojabohnen	9

DESSERT

Crema Catalana ^{3,7}

Die katalanische Interpretation der Crème Brûlée

6.5

Flan de tres quesos y crumble de nuez ^{1,7,8}

Drei-Käse-Flan und Walnussstreusel

7.5

Coulant de chocolate con helado vainilla ^{(10 min) 1,3,7}

Schokoladenkuchen mit Vanilleeis

8.5

Sorbete de limón al cava ¹²

Zitronensorbet mit Cava

6

oder warum nicht....?

Gin Tonic Spezial

Gin - Tonic - Wacholderbeere - Orangenzeste - Zitronenzeste

9

CAVA 0.1l

Dibón Brut Selección

Cava - Xarel.lo, Macabeo und Parellada -

Bodegas Pinord - D.O. Cava

langer Abgang mit mild-fruchtigen Noten

5

Cautiu Rosé

Xarel.lo - Parellada -

Vinos para ti - D.O. Cava

trocken, frisch, lebendig, Himbeeren, Erdbeeren, harmonisch -
14 Monate in der Flasche gereift

5.5

CAVA 0.75l

Dibón Brut Selección

Cava - Xarel.lo, Macabeo und Parellada -

Bodegas Pinord - D.O. Cava

langer Abgang mit mild-fruchtigen Noten

32

Cautiu Rosé

Cava - Xarel.lo und Parellada -

Vinos para ti - D.O. Cava

intensiv und sehr ausgewogen

33

WEISSWEIN 0.2l

Abuelo Blanco

Verdejo - Sauvignon Blanc -

Bodegas Piqueras - D.O. Almansa

fruchtig mit einem Hauch von exotischen Früchten

8.5 Marieta

Albariño -

Bodegas Martín Códax - D.O. Rias Baixas -

saftig und harmonisch

9.5

Hello World

Viognier -

Finca la Estacada - V.T. Castilla -

sehr frisch und leicht

8.5 Flor de Añon

Verdejo -

Bodega Santo Cristo - D.O. Campo de Borja -

cremig, frisch und von langer Persistenz

8.5

Las Flechas de San Martin

Garnacha blanca -

Sara Selections - D.O. Navarra -

vollmundig, spritzig und erfrischend

8.5 875m Barrique

Chardonnay -

Finca Carbonera - D.O. Ca Rioja

Noten von tropischen Früchten, komplex mit Charakter

9.5

Viuda Negra (Las Levantadas)

Viura - Tempranillo blanco - Malvasia -

Bodegas Javier San Pedro Ortega - D.O. Ca Rioja

elegant und komplex

9.5 QU BIA

CALLET MOSCATEL PRENSAL BLANC

ANIMA NEGRA MALLORCA VI DE LA TERRA MALLORCA

LEBENDIG UND FRISCH

9.5

ROTWEIN 0.2l

El Abuelo Bio Crianza

Tempranillo - Cabernet Sauvignon - Monastrell -

Bodegas Piqueras - D.O. Almansa

Körper und feine Aromatik

8.5 Finca Resalso

Tempranillo -

Emilio Moro - D.O. Ribera del Duero -

saftig, fruchtig und leicht würzig

9

Carpess Crianza

Tempranillo -

Finca Egomei - D.O. Ca Rioja

ein kräftiger Rotwein mit einem guten Gleichgewicht
zwischen Säure und Tannine

9 Marius Reserva

Garnacha tintoreria - Monastrell -

Bodegas Piqueras - D.O. Almansa

Reife Beeren, lang, trocken und ausgewogene Tannine

9.5

Vino Raval (Zorra Ravalera)

Tempranillo - Rufete -

Vinos La Zorra - D.O.P Sierra de Salamanca

schmackhaft, reife und fruchtige Tannine, angenehmer Abgang

9.5 Arbre Negre

Garnacha - Samsó - Merlot - Cabernet y Syrah -

Bodegas Vinos para ti - D.O. Ca Priorat

Rote Beeren, würzig, blumige Noten und mineralisch

10

ROSEWEIN 0.2l

Baron de Funes

Garnacha -

Bodegas Esteban Martín - D.O. Cariñena -

knackig und erfrischend mit anhaltenden Himbeer- und
Erdbeeraromen

8.5

WEISSWEIN 0.75l

Marieta Albariño - Bodegas Martín Códax - D.O. Rias Baixas - saftig und harmonisch	32	Mountain Blanco Moscatel - Telmo Rodríguez - D.O. Sierras de Málaga fruchtig mit einem Hauch von Honig und eleganten Gewürzen	39
Terras Gauda Albariño - Caiño - Loureiro - Bodegas Terra Gauda - D.O. Rias Baixas - frisch und korpulent	39	G. Godello Godello - Adega Ponte da Boga - D.O. Ribeira Sacra - Zitrusfrucht mit einem Hauch von Birne	40
La Mar Caiño - Bodegas Terras Gauda - D.O. Rias Baixas - geschmeidig und sehr lang	54	Las Flechas de San Martin Garnacha blanca - Sara Selections - D.O. Navarra - vollmundig, spritzig und erfrischend	27
Las Cuadras Muscat - Viognier - Bodegas Costers del Sió - D.O. Costers del Segre frisch mit einer Note von tropischen Früchten und Zitrus	32	Flor de Añon Verdejo - Bodega Santo Cristo - D.O. Campo de Borja - cremig, frisch und von langer Persistenz	27
Viuda Negra (Las Levantadas) Viura - Tempranillo blanco - Malvasia - Bodegas Javier San Pedro Ortega - D.O. Ca Rioja elegant und komplex	32	Pi π Garnacha blanca - Bodegas Langa - D.O. Calatayud - langes Finale mit mineralischer Prägung	39
875m Barrique Chardonnay - Finca Carbonera - D.O. Ca Rioja Noten von tropischen Früchten, komplex mit Charakter	32	Abuelo Blanco Verdejo - Sauvignon Blanc Bodegas Piqueras - D.O. Almansa fruchtig mit einem Hauch von exotischen Früchten	27
Hello World Viognier - Finca la Estacada - V.T. Castilla - sehr frisch und leicht	27	8 Virgenes (La Zorra) Palomino - Rufete Blanca - Moscatel - Vinos la Zorra - D.O.P Sierra de Salamanca - ungewöhnlich, kräutrig und aufregend	34
Quíbia Callet - Moscatel - Prensal Blanc - Anima Negra - Mallorca - Vi de la terra Mallorca - lebendig und frisch	32		

ROSEWEIN 0.75l

Baron de Funes Garnacha - Bodegas Esteban Martín - D.O. Cariñena - knackig und erfrischend mit anhaltenden Himbeer- und Erdbeeraromen	27	Son Caules Mallorca Cuvee aus Manto-Negro, Callet, Tempranillo, Syrah und Pinot Noir - Miquel Gelabert - Pla i Llevant , Mallorca DOP frisch, leicht, ausgeglichen, mit blumigen Charakter. Ein sonnenverwöhnter nicht zu schwerer Sommerwein.	36
--	-----------	---	-----------

ROTWEIN 0.75l

Pittacum Mencia - Bodega Pittacum - D.O. Bierzo - trocken, saftig und harmonisch	30	Carpess Crianza Tempranillo - Finca Egomei - D.O. Ca Rioja ein kräftiger Rotwein mit einem guten Gleichgewicht zwischen Säure und Tannine	29
Vino Raval (Zorra Ravalera) Tempranillo - Rufete - Vinos La Zorra - D.O.P Sierra de Salamanca schmackhaft, reife und fruchtige Tannine, angenehmer Abgang	32	Señorio de San Vicente Tempranillo - Señorio de San Vicente - D.O. Ca Rioja ein vollmundiges Geschmackserlebnis, durch reife Früchte und einer subtilen Würznote	92
El Chaparral Garnacha - Bodegas Nekeas - D.O. Navarra - Kirsche, Eiche, Pfeffer und rote Früchte	34	Egomei Tempranillo, Graciano - Finca Egomei - D.O. Ca Rioja mittlere Fülle und Länge, mit einer eleganten Kirschnote	42
Viuda Negra Crianza Tempranillo - Bodegas Javier San Pedro Ortega - D.O. Ca Rioja körperreich, schmackhaft, breit und lang	33	Holgazán Tempranillo - Bodegas Marta Maté - D.O. Ribera del Duero samtige Tannine und seidige Frisch	36
Arbre Negre Garnacha - Samsó - Merlot - Cabernet y Syrah - Bodegas Vinos para ti - D.O. Ca Priorat Rote Beeren, würzig, blumige Noten und mineralisch	36	El Abuelo Bio Crianza Tempranillo - Cabernet Sauvignon - Monastrell - Bodegas Piqueras - D.O. Almansa Körper und feine Aromatik	27
Finca Resalso Tempranillo - Emilio Moro - D.O. Ribera del Duero - saftig, fruchtig und leicht würzig	29	Marius Reserva  Garnacha tintorera - Monastrell - Bodegas Piqueras - D.O. Almansa Reife Beeren, lang, trocken und ausgewogene Tannine	32
Pago de Carraovejas Cabernet Sauvignon - Merlot - Tempranillo - Pago de Carraovejas - D.O. Ribera del Duero saftig und wunderbar ausgeglichen	85		
Isabel Peralta Garnacha Tintorera - Bodega Cortijo Trifillas - VT Castilla seidig, kraftvoll mit einem ausgeprägten Fruchtcharakter	42		

CAN CAVALL BLAU 0.75l

Es Gat Anarquista 100% Merlot - Naturwein Can Cavall Blau - Vi de la Terra Mallorca lebendiger, sehr fruchtiger, farbintensiver Wein und eine angenehme Säure	40	Blanc de Negre 100% Merlot - Can Cavall Blau - Vi de la Terra Mallorca leichter, junger Wein	45
--	----	--	----

ALKOHOLFREI

Gefiltertes Wasser sprudel/still	0.25/0.7l	1.7/4.0
Bad Liebenwerder sprudel/still	0.75l	5.5
Premium Cola	0.25/0.5l	2.7/5.3
Fever-Tree Ginger Ale, Ginger Beer, Bitter Lemon, Indian Mediterranean	0.2l	3.6
Bauer Säfte Apfel (trüb), Orange, Mango, Johannisbeere, Rhababer jede Sorte auch als Schorle verfügbar	0.25/0.5l	2.5/4.8
Hausgemachte Limonade Minze, Zitrone, Soda, Zuckersirup		5.5

BIER

Estrella Galicia vom Fass	0.3/0.5l	3.9/5
Estrella Damm vom Fass	0.3/0.5l	3.9/5
Bier vom Fass mit Picon	0.3/0.5l	3.9/5
Clara (Alster)	0.3/0.5l	3.9/5
Estrella Galicia alkoholfrei	0.33l	3.9

KAFFEE

Cappuccino	3.8
Doppelter Espresso	3.25
Espresso	2.7
Bombón	3.25
Americano	3
Cortado	3
Latte	4.2

auch mit Oatly erhältlich

VIRGINS

Gin Sour 0'0	7.5
Tanqueray 0'0 Tonic	7.5
San Bitter Spritz	6.5

CIDER

Cider Ostmost Outcider	0.33l	5.5
------------------------	-------	-----

TEE

Chari Tea Masala Chai, African Summer, Happy Belly, Black Darjeeling, Arabian Mint, Wild Fruit, Mate Boost, Clean Green, Green Himalaya, African Earl Grey	
Kännchen	4
Tasse	3.5
Frischer Ingwer, Minze, Zitronentee	4.5

APERITIVO Y MAS

VERMUT

Yzaguirre (Blanco/Rojo)	4.5
Yzaguirre & Soda/Tonic	6.5
Vermut vom Fass (Rojo)	4
La Copa Rojo/Blanco Wermuth auf Sherry Basis	5.5
La Copa Soda/Tonic Wermuth auf Sherry Basis	8
Yayo Wermut, Gin, Soda, Oliven	8
Niklas Wermut (Rot) - Spicy Ginger	6.5
Casa Mariol Negre	5cl 6

BRANDY

1866	2cl	7
Carlos III	2cl	3.5
Carlos I	2cl	5
Cardenal Mendoza	2cl	6

SHERRYS González Byass

Fino de Tío Pepe frisch und aussagekräftig	5cl	6
Amontillado Dry elegant und stark	5cl	6
Palo Cortado komplex und anspruchsvoll	5cl	6
Oloroso kraftvoll und würzig	5cl	6
Cream kraftvoll und würzig	5cl	6
PX Néctar intensiv und gourmand	5cl	6

RUM & WHISKEY

Barceló Imperial	40ml	8
Zacapa 23 J	40ml	15
Johnny Walker Black	40ml	7
Bulleit Rye Frontier Whiskey	40ml	7
J&B	40ml	6
Nomad in Sherry-Fässern gelagert	40ml	9
Wild Turkey Bourbon	40ml	6.5

MEZCAL

Mezcal Artesanal Demócrata	2cl/4cl	5/9
----------------------------	---------	-----

APERITIVO AUS MALLORCA

Amargéro Mallorquín		5
---------------------	--	---

DIGESTIF

Hierbas Dulces	2cl	4.5
Patxarán Etxeko	2cl	4
Tequila Don Julio Blanco	2cl	4.5
Anis del Mono Dulce	2cl	3
Orujo Blanco/Café/Hierbas	2cl	4.5
Licor 43	2cl	5

INCORRUPTO TEQUILA

InCorrupto Plata	2cl	6
InCorrupto Reposado	2cl	8
InCorrupto Añejo	2cl	10

LONGDRINKS

Aperol Spritz	8
Aperol, Soda, Cava, Orange	
Campari Spritz	8
Campari, Soda, Cava, Orange	
Dutch Mule	9
Ketel One Vodka, Limettensaft, Spicy Ginger	
Mezcal Mule	10
Mezcal Artesanal, Limettensaft, Spicy Ginger	
Gin Sour	9
Gin, Zitronensaft, Zucker	
Pisco Sour	9
Pisco Malpaso, Limette, Zucker, Eiweiß, Angostura Bitter	
Whiskey Sour	9
J&B, Zitronensaft, Zucker	
Negroni vom Fass	8
Campari, Wermut, Gin	
Tinto de Verano	4.5
Rotwein, Limonade	
Tinto de Verano 1.5 l	24
Rotwein, Limonade	
Paloma	9
Tequila, Limettensaft, Grapefruit Limonade	
Mezcal Sour	11.5
Mezcal Artesanal, Limettensaft, Zucker, Eiweiss, Angostura Bitter	
Negroni Mezcalero	10.5
Campari, Wermut, Gin, Mezcal	
Gin Tonic Spezial	9
Gin, Tonic, Wacholderbeere, Zitronenzeste, Orangenzeste	
Amargéro Mallorquin Spritz	9
Can Cavall Blau, Sencelles (4cl), Cava, Soda, Orange	
Monte & Tonic	9
Armargéro Montenegro, Tonic	
Espresso Martini	9
Espresso, Kahlua, Wodka	
Unsere hausgemachte Sangria 1l	20
Rotwein, Limo, Früchte	

GIN

Nordés (Spanien) Fruchtig-süß, Albariño Traube & Süßholz	2cl/4cl	5.5/8.5
Ginsel (Spanien) weich & elegant, Mandarinen & Erdmantel	2cl/4cl	6/9.5
Xoriguer (Spanien) würzig-scharf, Wacholder & Zitrusfrüchte	2cl/4cl	4/6.5
Sipsmith (Spanien) Wacholder, Zitrusfrüchte und eine Hauch von Koriander	2cl/4cl	5.5/8.5
Only (Spanien) blumig-würzig, Orange & Zitronenmelisse	2cl/4cl	6/9.5
Gin Mare (Spanien) mediterran mild, Rosmarin & Wacholder	2cl/4cl	6/9.5
Mascaró (Spanien) zart & elegant, Eukalyptus & Pfeffer	2cl/4cl	5.5/8.5
Bulldog (England) herb-bissig, Pfeffer & Zitrone	2cl/4cl	4/6.7
Gordons Pink (England) süße von Himbeeren und Erdbeeren	2cl/4cl	3.5/5.5
Tanqueray Sevilla (England) Orangen aus Sevilla	2cl/4cl	4/6.5
Tanqueray (England) frischer Wacholder	2cl/4cl	4/6.5
Tanqueray 10 (England) kraftvoll-frisch, Wacholder & Angelica	2cl/4cl	5.5/8.5
The Illusionist Bio (Deutschland) frisch und würzig	2cl/4cl	6.5/10.5
Monkey 47 (Deutschland) Wacholder und frische Zitrone	2cl/4cl	6.5/11
Tonka (Deutschland) weich und ausgewogen, Tonkabohne & Limette	2cl/4cl	6.5/11
Cantera Verde Gin (Mexiko) Gin in Mezcal Fässern gereift, Kardamon und Wacholder	2cl/4cl	5.5/8.5
Rhizom Gin (Berlin) Bio trocken, herb und mild	2cl/4cl	4/7
Hendrick's köstlich verfeinert mit Rose und Gurke	2cl/4cl	5/8
