
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

Pedro Barquero G1 Brut Nature

Pedro Ximenez

Bodega Perez Barquero, Andalusia - Zero Dosage, lebendig, mineralisch, Quitte, saftiger Apfel, Röstaromen - 18 Monate in der Flasche gereift

Trepat Cava Rosado Reserva Brut Nature

Trepat

Bodega Pere Mata, Penedès - Zero Dosage, feine Frische, elegant, dicht, Hibiskus, Cranberries, Waldbeeren, Nelke, Schmelz - 20 Monate in der Flasche gereift

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 Vita Vivet Cava Rosado Brut

Pinot Noir/Trepat

Cellar Jan Vidal, Penedès - trocken, frisch, lebendig, süsse Kirsche, rote Beeren, Zitrusfrucht - 10 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

42

Muga Conde de Haro Cava Brut Rosé

Garnacha

Bodega Muga, Rioja - trocken, frisch, süsse Walderdbeeren, Hagebutte, Joghurt, Zitronencreme - 14 Monate in der Flasche gereift

49

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

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

Corpinnat Reserva Brut Nature

Parellada - Xarel.lo - Macabeo

Bodega Llopart, Penedès - Zero Dosage, animierend, Geißblatt, Birnen, Meersalz, Zitronencreme - 20 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

49 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

37

55

CAVA & MAS

KLASSIK & ELEGANT

- | | |
|---|--|
| L'Assemblage Cava Gran Reserva Brut Nature 44
Xarel.lo - Macabeo - Parellada
Bodega Pere Mata; Penedès - Zero Dosage, komplex, körperreich, saftige Steinfrüchte, mineralisch, Nuss, zarter Hefeschmelz - 60 Monate in der Flasche gereift | Sumarroca Gran Reserva Brut Nature 49
Macabeo - Xarel.lo - Parellada
Bodega Sumarroca, Penedès - Zero Dosage, vollmundig, cremig, Pfirsich, saftiger Apfel, Gebäck - 36 Monate in der Flasche gereift |
| Conde de Haro Cava Brut 59
Macabeo (Viura), Chardonnay
Bodega Muga, Rioja - trocken, feinperlig, Grapefruit, grüner Apfel, Backgewürze, Buisquitcreme - 24 Monate in der Flasche gereift | Rosado Cava Reserva Brut Nature 49
Trepát, Monastrell, Garnacha
Bodega Mestres, Penedès - Zero Dosage, lebendig, harmonisch, mineralisch, rote Kirsche, Himbeere, Hefeteig, Haselnüsse - 30 Monate in der Flasche gereift |
| Coquet Cava Gran Reserva Brut Nature 66
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 | Microcosmos Rosado Reserva Brut Nature 68
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 |

VOLL & OPULENT

- | | |
|---|--|
| Marrugat Cava Gran Reserva Brut Nature 39
Chardonnay - Macabeo - Parellada - Xarel.lo
Bodega Pinard, Penedès - Zero Dosage, feinperlig, elegante Frische, reife gelbe Frucht, Karamelbonbon, Buttercroissant - 48 Monate in der Flasche gereift | Barcelona Cava Gran Reserva Brut Nature 46
Macabeo - Xarel.lo - Parellada
Bodega Pere Mata - Zero Dosage, lebendig, Zitrusfrucht, Ingwermarmelade, frische Mandeln - 50 Monate in der Flasche gereift |
| Azabache Espumoso Brut 49
Tempranillo Blanco
Finca de Azabache, Rioja - trocken, feingliedrig, füllig, seidig, lebendig, Geissblatt, Akazie, Zitrone, Gebäck - 18 Monate in Flasche gereift | Corpinnat Rosado Reserva Brut 49
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
Chardonnay, Macabeo, Parellada, Xarel.lo
Bodega Pinard - Zero Dosage, feinperlig, elegante Frische, reife gelbe Frucht, Karamelbonbon, Buttercroissant - 48 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 Anbauggebiete bis hin zur Penedès Marke Corpinnat ¡Salud!

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

APERITIVOS

Olivas Oliven	4	Queso mezcla madurado de la Mancha con Picos ⁷ Gereifter Mischkäse aus der Region La Mancha mit Brotspitzen	8
Pan con Aioli Mallorquín ^{1,7} Brot mit Aioli	4	Pincho de Tortilla ³ Spanisches Kartoffelomelette	5.8
Pa amb tomàquet ¹ Geriebene Tomaten auf gerösteten Brot	4	Patatas bravas ⁷ Frittierte Kartoffeln an Aioli und Salsa Brava	6
Boquerones en vinagre ^{4,12} In Essig eingelegte Anchovies	7	Pimientos de Padrón Grüne Padron-Paprikaschoten	7.8
Croquetas de queso azul y membrillo ^{1,2,7} 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 17.8
Fein geschnittener Schinken vom Ibérico Schwein, dazu geriebene Tomaten auf gerösteten Brot

Chorizo ibérico con pa amb tomàquet ¹ 13.5
Iberische Chorizo, dazu geriebene Tomaten auf gerösteten Brot

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
Gebratene Zucchini mit rotem Manchego-Pesto und Lupinen
- Remolacha, queso de Burgos, dressing de frambuesas y avellanas ^{6,7,8,10} 8
Rote-Bete-Salat, Frischkäse aus Burgos, Himbeer-Dressing und Haselnüsse

VEGAN

- Berenjenas fritas con miel de agave ¹ 7.8
Auberginen Tempura mit Agaven Honig
- Steak vegano de seitan casero con yuca frita y BBQ Raval ^{1,5,6} 9.8
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} 9.8
Gegrillte Pilze mit Sellerie Püree, veganen Speck und Mandeln

FISCH

Calamares fritos con aioli negro ^{1,7,14} Frittierte Tintenfischringe mit schwarzem Aioli	9
Gambas al ajillo ^{2,12} Garnelen in Knoblauchöl	12
Pulpo crujiente con patatitas al pimentón, algas y salsa picantona ^{2,10,14} Knuspriger Oktopus mit Kartoffeln, Paprika aus La Vera, Algen und pikanter Emulsion	17.8
Boquerones crujientes con salsa andaluza ^{1,3,4,7,10} Frittierte Sardellen mit Andalusischer Sauce	7
Pimientos de Piquillo rellenos de bacalao y azafrán ^{1,4,7,12} Mit Kabeljau und Safran gefüllte Piquillo-Paprikaschoten	8.8

FLEISCH

Vacio a la brasa con chimichurri ^{7,12} Gegrilltes Flansteak mit Chimichurri, karamellisierte Paprika und Süßkartoffel-Schaum	12.8
Timbal de sobrasada, berenjena, queso de cabra caramelizado con tomatitos ^{7,12} Timbal Sobrasada aus Mallorca mit Aubergine, karamellisierten Ziegenkäse und Kirschtomaten	12
Tataki de presa ibérica ^{1,6,11,12} Scheiben vom kurzgebratenen Lendenfilet des Ibérico Schweins	13.8
Chorizo a la sidra asturiana (picante) ¹² In Apfelwein gekochte Paprikawurst (scharf)	7.8
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	8.8

DESSERT

Crema Catalana ^{3,7}

Die katalanische Interpretation der Crème Brûlée

6

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

5.8

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

Trepat

Vinos para ti, Catalunya -

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

ROSE WINE 0.2l

Baron de Funes

Garnacha -

Bodegas Esteban Martín - Cariñena Spain

knackig und erfrischend mit anhaltenden Himbeer- und Erdbeeraromen

8.5

WHITE WINE 0.2l

Abuelo Blanco

Verdejo -

Bodegas Piqueras - D.O. Almansa fruchtig mit einem Hauch von exotischen Früchten

7.5 Marieta

Albariño -

Bodegas Martín Códax - D.O. Rias Baixas - saftig und harmonisch

9

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 Martín

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

RED WINE 0.2l

El Abuelo Bio Crianza

Tempranillo - Cabernet Sauvignon - Monastrell -

Bodegas Piqueras - D.O. Almansa
Körper und feine Aromatik

7.5 Finca Resalso

Tempranillo -

Emilio Moro - D.O. Ribera del Duero - saftig, fruchtig und leicht würzig

9

Matsu "El Picaro"

Tinta de Toro -

Matsu - Toro DOP - trocken mit einem schmelzig-fruchtigen Geschmack

8.5 Marius Reserva

Garnacha tintorera - Monastrell -

Bodegas Piqueras - D.O. Almansa
Reife Beeren, lang, trocken und ausgewogene Tannine

9.5

Carpess Crianza

Tempranillo -

Finca Egoi - D.O. Ca Rioja
ein kräftiger Rotwein mit einem guten Gleichgewicht zwischen Säure und Tannine

9 Arbore Negro

Garnacha - Samsó - Merlot - Cabernet y Syrah -

Bodegas Vinos para ti - D.O. Ca Priorat
Rote Beeren, würzig, blumige Noten und mineralisch

10

Vino Raval (Zorra Ravalera)

Tempranillo - Rufete -

Vinos La Zorra - D.O.P Sierra de Salamanca
schmackhaft, reife und fruchtige Tannine, angenehmer Abgang

9.5

WHITE WINE 0.75l

Marieta Albariño - Bodegas Martín Códax - D.O. Rias Baixas - saftig und harmonisch	29	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	29	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 - Bodegas Piqueras - D.O. Almansa fruchtig mit einem Hauch von exotischen Früchten	25
Hello World Viognier - Finca la Estacada - V.T. Castilla - sehr frisch und leicht	27		

ROSE WINE 0.75l

Baron de Funes Garnacha - Bodegas Esteban Martín - Cariñena Spain - knackig und erfrischend mit anhaltenden Himbeer- und Erdbeeraromen	26	Golós Rosat Mallorca Pinot Noir - Miquel Gelabert - Pla i Llevant , Mallorca DOP lebendig und sehr gut ausbalanciert mit mittelkräftigen Körper	36
--	----	---	----

RED WINE 0.75l

<p>Pittacum Mencia - Bodega Pittacum - D.O. Bierzo - trocken, saftig und harmonisch</p>	<p>30</p>	<p>Carpess Crianza Tempranillo - Finca Egomei - D.O. Ca Rioja ein kräftiger Rotwein mit einem guten Gleichgewicht zwischen Säure und Tannine</p>	<p>28</p>
<p>Vino Raval (Zorra Ravalera) Tempranillo - Rufete - Vinos La Zorra - D.O.P Sierra de Salamanca schmackhaft, reife und fruchtige Tannine, angenehmer Abgang</p>	<p>32</p>	<p>Señorio de San Vicente Tempranillo - Señorio de San Vicente - D.O. Ca Rioja ein vollmundiges Geschmackserlebnis, durch reife Früchte und einer subtilen Würznote</p>	<p>92</p>
<p>El Chaparral Garnacha - Bodegas Nekeas - D.O. Navarra - Kirsche, Eiche, Pfeffer und rote Früchte</p>	<p>34</p>	<p>Egomei Tempranillo, Graciano - Finca Egomei - D.O. Ca Rioja mittlere Fülle und Länge, mit einer eleganten Kirschnote</p>	<p>42</p>
<p>Viuda Negra Crianza Tempranillo - Bodegas Javier San Pedro Ortega - D.O.Ca Rioja körperreich, schmackhaft, breit und lang</p>	<p>33</p>	<p>Holgazán Tempranillo - Bodegas Marta Maté - D.O. Ribera del Duero samtige Tannine und seidige Frische</p>	<p>36</p>
<p>Arbre Negre Garnacha - Samsó - Merlot - Cabernet y Syrah - Bodegas Vinos para ti - D.O.Ca Priorat Rote Beeren, würzig, blumige Noten und mineralisch</p>	<p>34</p>	<p>Matsu "El Pícaro" Tinta de Toro - Matsu - Toro DOP - trocken mit einem schmelzig-fruchtigen Geschmack</p>	<p>27</p>
<p>Finca Resalzo Tempranillo - Emilio Moro - D.O. Ribera del Duero - saftig, fruchtig und leicht würzig</p>	<p>29</p>	<p>El Abuelo Bio Crianza  Tempranillo - Cabernet Sauvignon - Monastrell - Bodegas Piqueras - D.O. Almansa Körper und feine Aromatik</p>	<p>25</p>
<p>Pago de Carraovejas Cabernet Sauvignon - Merlot - Tempranillo - Pago de Carraovejas - D.O. Ribera del Duero saftig und wunderbar ausgeglichen</p>	<p>85</p>	<p>Marius Reserva Garnacha tintorera - Monastrell - Bodegas Piqueras - D.O. Almansa Reife Beeren, lang, trocken und ausgewogene Tannine</p>	<p>32</p>
		<p>Isabel Peralta Garnacha Tintorera - Bodega Cortijo Trifillas - VT Castilla seidig, kraftvoll mit einem ausgeprägten Fruchtcharakter</p>	<p>42</p>

DRINKS

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, Grapefruit jede Sorte auch als Schorle verfügbar	0.25/0.5l	2.5/4.8
Hausgemachte Limonade Minze, Zitrone, Soda, Zuckersirup		5.5

CIDER

Cider Ostmost Outcider	0.33l	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

VIRGINS

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

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
Amargéro Mallorcaín	2cl 5

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
----------------------------	---------	-----

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

BRANDY

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

DIGESTIF

Hierbas Dulces	2cl	4.5
Patxarán Etxeko	2cl	4
Tequila Don Julio Blanco	2cl	4.5

SHERRYS González Byass

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

COFFEE

Cappuccino	3.8
Doppelter Espresso	3.25
Espresso	2.5
Bombón	3.25
Americano	3.25
Cortado	2.75
also available with Oatmilk	

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
