

MENÚ

CIALES

RESTAURANT

MENÚ

⚓ PORT DE SÓLLER

PARA PICAR

Pan, alioli y aceitunas 🌿	3.50
Chipirones	14.50
Mejillones a la marinera.	15.00
Patatas Bravas 🌿	8.50
Gambas al ajillo	14.50
Fingers de pollo rebozados con salsa Cajún	9.50
Plato de jamón Ibérico (80gr.)	19.50
Croquetas caseras (4Uds.)	9.50
Pimientos de Padrón 🌿 🌿	8.50
Anillas de calamar a la Andaluza	14.50
Pulpo a la gallega	17.50
Boniato frito 🌿 🌿	8.50
Nachos con guacamole y queso 🌿	9.50
Hummus con pan de pita 🌿 🌿	9.50
Mini tortilla española 🌿	9.50

ENSALADAS

Ensalada César de pollo con bacon	15.50
Ensalada de salmón ahumado	16.50
Ensalada Caprese con pesto y olivada 🌿	14.50
Ensalada de queso de cabra con nueces y vinagreta de frutos del bosque 🌿	15.50
Ensalada César de langostinos	16.50
Tartar de salmón con lima y jengibre	17.00
Carpaccio de ternera con parmesano y rúcula	16.50

🌿 🌿 Vegan food 🌿 Vegetarian food

PASTA Y ARROZ

Arroz a la Marinera	18.50
Risotto de espárragos y setas 🌿	17.00
Espaguetis frutti di mare	17.50
Noodles al wok con verduras 🌿	14.50
Espaguetis a la boloñesa con albahaca	15.50

WRAPS Y HAMBURGUESAS

Wraps de pollo con mango chutney	15.50
Wraps de langostinos con salsa Thai	16.50
Club sándwich	15.50
Hamburguesa Angus con lechuga, tomate y pepinillo	15.50
Hamburguesa Angus con bacon y queso cheddar	16.50
Hamburguesa vegana crujiente con tomate y pepinillos 🌿🌿	14,50

GUARNICIONES

Papas fritas 🌿🌿	3.50
Patatas gajo especiadas 🌿🌿	3.50
Boniato frito 🌿🌿	3.50
Ensalada verde 🌿🌿	3.50

CARNE

Solomillo de ternera con salsa de Pedro Ximénez	24.50
Pechuga de pollo en costra de tomate seco y aceitunas negras	19.50
Secreto de cerdo Ibérico con chimichurri parrillero	22.50

PESCADO

Rodaballo asado con verduras	24.50
Calamares a la plancha con ajo y perejil	22.50
Gallo de San Pedro a la andaluza	23.00
Salmón grillé con reducción de naranja	22.50

POSTRES

Gató con helado de almendras 🍃	6.50
Sorbetes y helados variados 🍃	6.50
Brownie con nueces pecanas 🍃	6.50
Tarta de manzana americana 🍃	7.50
Tarta de zanahoria 🍃	7.50
Tiramisú 🍃	7.50
Macedonia de frutas 🍃🍃	6.50



PARA NIÑOS

Nuggets de pollo *	9.50
Hamburguesa con queso *	9.50
Fingers de pescado *	9.50
Salmón a la plancha *	9.50
Pasta con tomate 🍃	9.50
Pasta boloñesa	9.50

* Servidos con patatas fritas

TAPAS

Bread, aioli and olives 🌿	3.50
Deep fried baby squid	14.50
Mussels with marinara sauce	15.00
Spiced fried potatoes 🌿	8.50
Garlic prawns	14.50
Cajun Fried Chicken Strips	9.50
Iberian ham (80gr.)	19.50
Homemade croquettes (4u)	9.50
Deep fried green peppers 🌿🌿	8.50
Fried Calamari Andalusian-Style	14.50
Galician-style Octopus	17.50
Fried sweet potato 🌿🌿	8.50
Nachos with guacamole and cheese 🌿	9.50
Hummus with pita bread 🌿🌿	9.50
Spanish omelette 🌿	9.50

SALADS

Chicken Ceasar salad with bacon	15.50
Smoked salmon salad	16.50
Caprese salad with pesto and tapenade 🌿	14.50
Goat cheese salad with walnuts and red fruits vinaigrette 🌿	15.50
Prawns Caesar salad	16.50
Ginger and lime salmon tartare	17.00
Beef carpaccio with arugula and parmesan	16.50

🌿🌿 Vegan food 🌿 Vegetarian food

ALLERGIES OR FOOD INTOLERANCES.
If you have any allergies or food intolerances, please inform our staff.
Prices in Euros (€) VAT included.

PASTA & RICE

Seafood rice	18.50
Risotto mushrooms and asparagus 🌿	17.00
Seafood spaghetti	17.50
Noodles wok with vegetables 🌿	14.50
Spaghetti Bolognese with basil	15.50

WRAPS & BURGERS

Chicken wraps with mango chutney	15.50
Prawns wraps with sweet & sour dressing	16.50
Club Sandwich	15.50
Angus beefburger with lettuce, tomato and pickle	15.50
Angus beefburger with bacon and cheddar cheese	16.50
Crispy Veggie Burger with tomato and pickle 🌿🌿	14,50

SIDE DISHES

French fries 🌿🌿	3,50
Spicy wedges potatoes 🌿🌿	3,50
Fried sweet potato 🌿🌿	3,50
Green salad 🌿🌿	3.50

MEAT

Beef sirloin with Pedro Ximénez sauce	24.50
Chicken breast in a sun-dried tomato and olive crust	19.50
Iberian pork with chimichurri	22.50

FISH

Roasted turbot with vegetables	24.50
Grilled calamari with garlic and parsley	22.50
John Dory Andalusian style	23.00
Grilled salmon with orange sauce	22.50

DESSERTS

Almond "Gató" cake with ice cream 🍃	6.50
Assorted of ice cream or sorbet 🍃	6.50
Brownie pecans 🍃	6.50
American apple pie 🍃	7.50
Carrotcake 🍃	7.50
Tiramisu 🍃	7.50
Fruits salad 🍃🍃	6.50



FOR KIDS



Chicken nuggets *	9.50
Cheeseburger *	9.50
Fish fingers *	9.50
Grilled Salmon *	9.50
Pasta with tomato 🍃	9.50
Pasta with bolognaise sauce.	9.50

* Served with French fries

VORSPEISEN

Brot, Aioli und Oliven 	3.50
Tintenfische	14.50
Miesmuscheln nach Fischerart	15.00
Kartoffeln in scharfer Soße 	8.50
Knoblauchgarnelen und Petersilie	14.50
Hühnchen-Fingers mit Cajun Soße	9.50
Iberischer Schinken Platte (80gr.)	19.50
Hausgemachte Krokette (4 St.)	9.50
Frittierte, kleine, grüne Paprikas  	8.50
Frittierte Tintenfischringe	14.50
Oktopus nach Galizischer Art	17.50
Frittierte Süßkartoffeln  	8.50
Nachos mit Guacamole und Käse 	9.50
Hummus mit Pita-Brot  	9.50
Kleines Spanisches Omelette 	9.50

SALATE

Hähnchen Caesar Salat mit Speck	15.50
Räucherlachs Salat	16.50
Caprese-Salat mit Pesto und Olivenpaste 	14.50
Ziegenkäsesalat mit Walnüssen und Beerenvinaigrette 	15.50
Caesar Salat mit Garmelen	16.50
Lachs-Tatar mit Limette und Ingwer	17.00
Carpaccio vom Rind mit Parmesankäse und Rucola	16.50

  Vegan food  Vegetarian food

REIS-UND NUDELGERICHTE

Fischerart Reis	18.50
Risotto mit Pilzen und Spargel 🌿	17.00
Spaghettis mit Meeresfrüchten	17.50
Nudeln mit Gemüse 🌿	14.50
Spaghetti alla bolognese mit und Basilikum	15.50

WRAPS & BURGERS

Chicken-Wraps mit Mango-Chutney	15.50
Wraps mit Riesengarnelen in Thai-Soße	16.50
Club Sandwich	15.50
Angus Burger mit Tomate, Salat et Gurken	15.50
Angus Burger mit Bacon und Cheddar Käse	16.50
Knuspriger Vegane Burger mit tomate et Gurken 🌿🌿	14,50
Vegane Burger mit Tomate Gurken 🌿🌿	14,50

BEILAGEN

Pommes frites 🌿🌿	3.50
Würzige Kartoffelspalten 🌿🌿	3.50
Gebratene Süßkartoffel 🌿🌿	3.50
Grüner Salat 🌿🌿	3.50

FLEISCH

Rinderfilet mit Pedro Ximenez Sauce	24.50
Hähnchenbrust in einer Kruste aus sonnengetrockneten Tomaten und Oliven	19.50
Iberisches Schwein mit chimichurri	22.50

FISCH

Gebratener Steinbutt mit Gemüse	24.50
Gebratene Kalmare mit Knoblauch und Petersilie	22.50
Sankt Petersfisch auf Andalusische	23.00
Gegrillter Lachs in Orangen-Reduktion	22.50

NACHSPEISEN

Gató (Mandelkuchen) mit Mandeleis	6.50
Sorbets und Eissorten nach Wahl 🍃	6.50
Pekannuss-Brownie 🍃	6.50
Amerikanischer Apfelkuchen 🍃	7.50
Karottenkuchen 🍃	7.50
Tiramisu 🍃	7.50
Obstsalat 🍃🍃	6.50



FÜR KINDER

Hähnchen-Nuggets *	9.50
Cheeseburger *	9.50
Fischstäbchen *	9.50
Gegrillter Lachs *	9.50
Nudeln mit Tomaten 🍃	9.50
Nudeln mit Bolognese	9.50

* Serviert mit Pommes Frites

AMUSE-GUEULE

Pain, aïoli et olives 🌱	3.50
Chipirons	14.50
Moules marinières	15.00
Patatas Bravas (pommes de terre sautées) 🌱	8.50
Crevettes à l'ail	14.50
Poulet pané avec sauce Cajun	9.50
Assiette de jambon ibérique (80gr)	19.50
Croquettes maison (4u)	9.50
Poivrons de Padrón 🌱 🌱	8.50
Anneaux de calamars frits	14.50
Poulpe galicien	17.50
Frites de patate douces 🌱 🌱	8.50
Nachos avec guacamole et fromage 🌱	9.50
Houmous avec pan de pita 🌱 🌱	9.50
Omelette Spagnole 🌱	9.50

SALADES

Salade César au poulet et bacon	15.50
Salade au saumon fumé	16.50
Salade caprese au pesto et tapenade 🌱	14.50
Salade de fromage de chèvre avec noix et vinaigrette aux fruit rouge 🌱	15.50
Salade César aux crevettes	16.50
Tartare de saumon au citron vert et gingembre	17.00
Carpaccio de boeuf au parmesan et roquette	16.50

🌱 🌱 Vegan food 🌱 Vegetarian food

RIZ ET PÂTES

Riz Marinière	18.50
Risotto aux champignons et asperges 🌿	17.00
Spaghettis aux fruits de mer	17.50
Wok de nouilles aux légumes 🌿	14.50
Spaghetti à la bolognaise	15.50

WRAPS & BURGERS

Wraps au poulet et au chutney de mangue	15.50
Wraps aux crevettes à la sauce Thaï	16.50
Club sandwich	15.50
Hamburger Angus avec tomate, salade et cornichon	15.50
Hamburger Angus avec bacon et fromage cheddar	16.50
Veggie burger croustillant avec tomate et cornichon 🌿🌿	14,50

ACCOMPAGNEMENT

Frites 🌿🌿	3.50
Quartiers de pomme de terre 🌿🌿	3.50
Patate douce frite 🌿🌿	3.50
Salade vert 🌿🌿	3.50

VIANDES

Boeuf fillet à la sauce Pedro Ximenez	24.50
Poitrine de poulet en croûte de tomates séchées au soleil et d'olives.	19.50
Porc Ibérique au chimichurri	22.50

POISSONS

Turbot rôti aux légumes	24.50
Calamars grillés à l'ail et au persil	22.50
Poisson Saint-Pierre à l'andalouse	23.00
Saumon grillé avec réduction d'orange	22.50

DESSERTS

Gateau et glace aux amandes	6.50
Sorbets et glaces au choix 🍃	6.50
Brownie aux pacanes 🍃	6.50
Tarte aux pommes à l'américaine 🍃	7.50
Gâteau aux carottes 🍃	7.50
Tiramisu 🍃	7.50
Salade de fruits 🍃🍃	6.50



POUR LES ENFANTS

Pépites de poulet *	9.50
Cheeseburger *	9.50
Bâtonnets de poisson *	9.50
Saumon grillé *	9.50
Pâtes à la tomate 🍃	9.50
Pâtes à la bolognaise	9.50

* servis avec des frites

CIALES
RESTAURANT
WINES

 **PORT DE SÓLLER**

VINOS BLANCOS / WHITE WINES



Copa vino blanco Rioja o Mallorca · 15cl. 5.50
Glass of Rioja or Majorcan white wine · 15cl

MALLORCA

Es Tren · 75cl - *Prensal Blanc, Chardonay, Muscat* 22.50
El Columpio · 75cl - *Prensal Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay* 23.50
Oliver Muscat · 75cl - *Muscat Blanc* 23.50
Tianna Bocchoris · 75cl - *Sauvignon Blanc, Prensal Blanc, Giro Ros* 24.50

RIAS BAIXAS - SPAIN

Martín Códax · 75cl - *Albabriño* 24.50
Alba Martín · 75cl - *Albariño* 24.50

VALDEORRAS - SPAIN

Maruxa Godello · 75cl - *Godello* 24.50

RUEDA - SPAIN

Bicicletas y Peces · 75cl - *Verdejo* 22.50
La Poda · 75cl - *Sauvignon Blanc* 23.50

RIOJA - SPAIN

875m Barrica · 75cl - *Chardonnay* 24.50
Barón de Ley semidulce · 75cl - *Sauvignon Blanc* 24.50

NUEVA ZELANDA - NEW ZEALAND

Dusky Sound · 75cl - *Sauvignon Blanc* 23.50

FRANCIA - FRANCE

Sophie Schaal · 75cl - *Riesling* 25.50

VINOS ROSADOS / ROSE WINES

Copa vino rosé Mallorca o Rioja · 15cl. 5.50
Glass of Rioja or Majorcan rose wine · 15cl

MALLORCA

El Columpio · 75cl - *Manto Negro, Cabernet Sauvignon* 22.50
Ses Nines Rosat · 75cl - *Merlot, Cabernet Sauvignon* 23.50
Vélorosé Eco By Tianna Negre · 75cl - *Manto Negro* 24.50

NAVARRA

Chivite Las Fincas · 75cl - *Garnacha* 24.50

RIOJA

Ramón Bilbao · 75cl - *Garnacha* 24.50

FRANCIA - FRANCE

Mirabeau "Pure" Provence · 75cl - *Syrah, Garnacha* 28.50

VINOS TINTOS / RED WINES



Copa vino tinto Mallorca o Rioja · 15cl 5.50
Glass of Rioja or Majorcan red wine · 15cl

MALLORCA

Macia Batle Añada · 75cl - *Manto Negro, Cabernet Sauvignon* 23.50
Es Tren · 75cl - *Merlot, Callet, Manto Negro* 22.50
Ribas Sió Ecologic · 75cl - *Manto Negro, Syrah, Callet, Cab. Sauv.* 28.50

RIOJA

El Tractorista Crianza · 75cl - *Tempranillo* 24.50
Azpilicueta Crianza · 75cl - *Tempranillo* 24.50
Luis Cañas Reserva · 75cl - *Tempranillo* 28.50

RIBERA DEL DUERO

Viña Pedrosa Cepa Gavilán Crianza · 75cl - *Tinta del país* 24.50
Pago de Capellanes Crianza · 75cl - *Tinto fino* 36.00

BIERZO

Ultreia Saint Jacques · 75cl - *Mencia* 24.50

ARGENTINA

Salentein Portillo · 75cl - *Malbec* 24.50

CAVA, PROSECCO Y CHAMPAGNE

CAVA - SPAIN

Copa de Cava de la Casa · 15cl 5.50
Freixenet Benjamín · 20cl 10.50
Blau de Mar Brut Nature · 75cl 22.00
Freixenet Ice · 75cl 23.00
Freixenet Elyssia Brut Rose · 75cl 25.00

PROSECCO - ITALY

Biciclette Pesci Rose Benjamín · 20cl 10.50
Corte Carista · 75cl 24.00

CHAMPAGNE - FRANCE

Moët & Chandon Brut · 75cl 85.00
Moët & Chandon Rosé · 75cl 95.00
Veuve Clicquot Rich · 75cl 110.00

ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.
En caso de padecer alguna alergia o intolerancia alimentaria,
dirijase a nuestro personal. Precios en Euros (€) IVA incluido



ALLERGIES OR FOOD INTOLERANCES.
If you have any allergies or food intolerances, please inform
our staff. Prices in Euros (€) VAT included.

ALLERGIES OUR INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES
Si vous avez des allergies ou des intolérances alimentaires,
veuillez informer notre personnel.
Prix en Euros (€) TVA incluse.

ALLERGIEN ODER LEBENSMITTLUNVERTRÄGLICHKEITEN
Wenn Sie Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten
haben, bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter. Preise in Euro
(€) inkl. MwSt.

CIALES
RESTAURANT
DRINKS

 **PORT DE SÓLLER**

CAFÉS / COFFEES



Espresso · 5cl	1.80
Americano / Large black coffee · 10cl	2.00
Cortado / Espresso with a drop of milk · 6cl	1.90
Bombón / Coffee with condensed milk · 6cl	2.50
Café con Leche / Coffee with milk · 15cl	2.50
Espresso doble / Double Espresso · 10cl.	2.80
Carajillo / Espresso with a drop of liquor · 6cl	3.00
Capuccino · 15cl	3.50
Latte Macchiato · 26cl	4.50
Café irlandés / Irish Coffee · 15cl	6.00

TÉS E INFUSIONES / TEAS & INFUSIONS

Té Verde / Green tea · 15cl.	2.50
Té Negro / Black tea · 15cl.	2.50
Té Rojo / Red tea · 15cl	2.50
Infusión de tila / Linden blossom tea · 15cl	2.50
Manzanilla / Camomile tea · 15cl	2.50
Menta poleo / Peppermint tea · 15cl	2.50
Té frutas del bosque / Berries Tea · 15cl.	2.50
Rooibos · 15cl	2.50

AGUAS Y REFRESCOS / WATER & SOFT DRINKS

Agua mineral Solán de Cabras / Mineral still water Solán de Cabras · 50cl	3.25
Agua con gas Perrier / Perrier sparkling water · 33cl	3.25
Agua con gas Perrier / Perrier sparkling water · 75cl	4.90
Ginger beer · 20cl.	3.90
Refresco botella / Bottled Soft drinks · 20cl	3.90
Ginger Ale · 20cl	3.90
Nestea · 30cl	3.90
Aquarius · 30cl.	3.90
Burn · Energy drink · 25cl	4.50
Zumo de frutas botellín / Bottled fruit juices · 20cl	4.50
Tónica premium / Premium tonic water · 20cl	4.50
Zumo naranja exprimido natural / Fresh pressed orange juice · 30cl.	5.00
Zumo de tomate preparado / Spicy tomato juice · 30cl	5.50

VINOS Y SANGRÍAS / WINES & SANGRIAS

Copa vino Rioja o Mallorca / Glass of Rioja or Majorcan wine · 15cl	5.50
Tinto de verano / Glass of wine with lemonade · 15cl	5.50
Copa de sangría / Glass of sangria · 30cl	5.50
Copa de sangría de cava / Glass of cava sangria · 30cl	6.00
Jarra sangría / Jug of sangria · 100cl	16.00
Jarra sangría cava / Jug of cava sangria · 100cl	18.00

CERVEZAS Y SIDRAS / BEERS & CIDERS €

San Miguel presión / San Miguel draft beer · 37cl	3.90
San Miguel presión / San Miguel draft beer · 50cl	5.50
San Miguel sin alcohol / Non alcoholic beer · 33cl	3.90
Corona extra / Corona extra Mexican Beer · 33cl	5.00
König Ludwig / König Ludwig Beer · 50cl	6.00
Sidra Kopparberg / Kopparberg Cider · 33cl	5.00
Sidra Magners / Magners Cider · 33cl	5.00

CAVAS Y CHAMPAGNES

Copa de cava / Glass of cava · 15cl	5.50
Freixenet Benjamín / Mini · 20cl	10.50
Biciclette e Pesci Rosé Benjamín / Mini · 20cl	10.50
Blau de Mar Brut Nature · 75cl	22.00
Freixenet Ice · 75cl	23.00
Freixenet Elyssia Brut Rosé · 75cl	25.00
Möet & Chandon Brut. France · 75cl	85.00
Möet & Chandon Rosé. France · 75cl	95.00
Veuve Clicquot Rich. France · 75cl	110.00

APERITIVOS / APERITIFS

Ricard · 6cl	5.50
Martini · 6cl	5.50
Jägermeister · 6cl	5.50
Campari · 6cl	5.50
Muntaner Vermut Blanc / Mallorcan blanc Vermouth · 6cl	5.50
Muntaner Vermut Rosso / Mallorcan Rosso Vermouth · 6cl	5.50
Fernet Branca · 6cl	5.50
Ramazzotti Amaro · 6cl	5.50

VINOS GENEROSOS / FORTIFIED WINES

Moscatel oro / Moscatel Gold sweet wine · 6cl	5.50
Tío Pepe / Tío Pepe dry sherry · 6cl	5.50
Pedro Ximénez / Pedro Ximenez sweet wine · 6cl	5.50
Fino La Ina · 6cl	5.50
Málaga Virgen · 6cl	5.50
Oporto / Port wine · 6cl	5.50

WHISKIES



Ballantine's · 5cl	7.00
J&B · 5cl	7.00
Jameson · 5cl	7.50
Johnnie Walker Red Label · 5cl	8.00
Southern Comfort · 5cl	8.00
Jack Daniel's · 5cl	8.00
Bulleit Bourbon · 5cl	9.00
Glenfiddich · 5cl	9.00
Cardhu · 5cl	10.50
Knockando malta 12 años / Malt 12 years · 5cl	12.00
The Macallan Triple Cask 12 años / 12 years · 5cl	14.00

BRANDIES & COGNACS

Suau Mallorca · 5cl	5.00
Veterano de Osborne · 5cl	5.00
103 de Osborne · 5cl	5.00
Magno de Osborne · 5cl	5.00
Carlos I de Osborne · 5cl	8.00
Cardenal Mendoza · 5cl	8.00
Remy Martin VSOP · 5cl	12.00
Hennessy VSOP · 5cl	12.00

VODKAS

Smirnoff · 5cl	6.00
Absolut Azul · 5cl	6.00
Grey Goose · 5cl	9.00
Ciroq · 5cl	9.00
Belvedere · 5cl	9.00

RONES / RUMS

Bacardi · 5cl	6.00
Ron Malibú · 5cl	6.50
Legendario Dorado · 5cl	7.00
Captain Morgan · 5cl	8.00
Barcelo Añejo · 5cl	8.50
Cachaza Capucana · 5cl	8.50
Brugal Extra viejo · 5cl	8.50
Havana Club 7 años · 5cl	9.00
Zacapa Premium · 5cl	12.00

Suplemento combinado / Long drink supplement ▲

Refresco / Soft drink · 20cl	3.00
Tónica Premium / Premium tonic water · 20cl	3.50

GINEBRAS / GINS



KM1 Gin Mallorca · 5cl	6.00
Gin Xoriguer Menorca · 5cl.	6.00
Beefeater · 5cl	6.00
Seagram´s · 5cl	6.00
Puerto de Indias Rose · 5cl	6.50
Bombay Sapphire · 5cl	6.50
Bulldog · 5cl	7.00
Blue Ribbon · 5cl	7.50
Hendrick´s · 5cl	7.50
Martin Miller´s · 5cl.	8.00
Citadelle · 5cl	8.00
Brockmans · 5cl	8.00
London Gin Nº1 · 5cl	10.00
Tanqueray Ten · 5cl.	10.00
G´Vine Floraison · 5cl	10.00
Monkey 47 · 5cl	12.00

LICORES y AGUARDIENTES LIQUEURS & DESTILED SPIRITS

Licor 43 · 5cl.	5.00
Tía María · 5cl	5.00
Amaretto di Saronno · 5cl	5.00
Baileys · 5cl	5.00
Pacharán Irati · 5cl	5.00
Limoncello · 5cl	5.00
Hierbas Mallorquinas · 5cl	5.00
Orujo de hierbas · 5cl	5.00
Aguardiente Ruavieja · 5cl	5.00
Maraschino Luxardo · 5cl	5.50
Grappa el Barbero · 5cl	5.50
Pisco Demonio · 5cl	5.50
Tequila José Cuervo · 5cl	5.50

Suplemento combinado / Long drink supplement ▲

Refresco / Soft drink · 20cl.	3.00
Tónica Premium / Premium tonic water · 20cl	3.50

PARA PICAR / SNACKS

Patatas chips / Potato crisps	2.50
Frutos secos / Dried fruits and nuts.	2.50
Aceitunas / Olives	2.50
Chocolatina / Chocolate bar	2.50

GIN TONICS & PERFECT SERVE



Seagram's con tónica premium - con piel de pomelo 10.00
Seagram's with premium tonic water - with grapefruit peel

Hendrick's con tónica premium - con pepino y pimienta rosa. 11.50
Hendrick's with premium tonic water - with cucumber and pink pepper

Martin Millers con tónica premium - con piel de naranja, fresa y canela 12.00
Martin Millers with premium tonic water - with orange peel, strawberry and cinnamon

Brockman's con tónica premium - con piel de lima, frambuesa y arándanos 12.00
Brockman's with premium tonic water - with lime peel, raspberry and cranberries

Tanqueray Ten con tónica premium - con piel de lima y naranja 14.00
Tanqueray Ten with premium tonic water - with lime peel and orange

G'vine Floraison con tónica premium - con piel de lima y uva. 14.00
G'vine Floraison with premium tonic water - with lime peel and grapes

Monkey 47 con tónica premium - con piel de limón y cardamomo. 16.00
Monkey 47 with premium tonic water - with lemon peel and cardamom

ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.

En caso de padecer alguna alergia o intolerancia alimentaria, dirijase a nuestro personal. Precios en Euros (€) IVA incluido



ALLERGIES OR FOOD INTOLERANCES.

If you have any allergies or food intolerances, please inform our staff. Prices in Euros (€) VAT included.

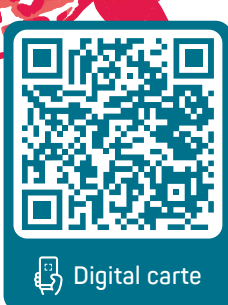
ALLERGIES OUR INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

Si vous avez des allergies ou des intolérances alimentaires, veuillez informer notre personnel.
Prix en Euros (€) TVA incluse.

ALLERGIEN ODER LEBENSMITTLUNVERTRÄGLICHKEITEN

Wenn Sie Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten haben, bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter. Preise in Euro (€) inkl. MwSt.

MENÚ



Digital carte

CIAL-MENU24

 **FERGUS** *Style* Soller Beach **★★★★**

Carrer de la Marina, 4, 07108 Port de Sóller