

APERITIVOS | APPETIZERS 12€

Americano

Martini, Campari, Soda

Aperol Spritz

Aperol, Cava, Soda

Dry Martini

Martiniseco, Ginebra

Kir Royal

Cava, Crema de Cassis

Gin Tonic

SELECCIÓN DE VINOS DE LA ISLAS | SELECTION OF WINES FROM THE ISLANDS

BLANCOS | WHITES

Can Rich Blanco, chardonnay y malvasía, Ibiza 23€

Piti, Greg (malvasía), Ibiza 34€

Savina Blanc, Formentera 43€

ROSADOS | ROSÉ

Ibizkus, Rosado 45€

TINTOS | RED

Can Maymó, merlot, Ibiza 26€

Ophiusa, Formentera 46€

Broder, Anima Negra, manto negro y syrah, Mallorca 48€

VINOS ESPUMOSOS ESPAÑOLES | SPANISH SPARKLING WINES

Roger de Flor Brut, DO Cava 17€

AT Roca Brut, de Agustí Torelló, DO Penedés 25€

De Nit de Raventós i Blanc, brut rosé, VT Conca del Riu Anoia 38€

CHAMPAGNES

Moët & Chandon Brut Imperial 83€

Veuve Cliquot Rosé 115€

Canlluc

RESTAURANTE

VINOS BLANCOS | WHITE WINES

- Laus, Chardonnay DO Somontano **18€**
- El Perro Verde, Verdejo DO Rueda **24€**
- Envidia Cochina, Albariño DO Rias Baixas, bio **37€**
- Manar dos Seixas, Ribeiro DO Valdeorras, bio **38€**
- Belondrade Quinta Apolonia, DO Rueda **35€**

VINOS ROSADOS | ROSÉ WINES

- Finca Fabián Rosé, DO La Mancha, eco **16€**
- Salmón Nature, DO La Rioja **21€**
- Sainte Marie, Côtes de Provence, eco **26€**

VINOS TINTOS | RED WINES

- Caudex, DO Rioja, crianza suave **19€**
- Tres Picos, garnacha, DO Campo de Borja **30€**
- Marqués de Murrieta Reserva DO Rioja **35€**
- Roda I Reserva DO Rioja **68€**
- Emilio Moro, DO Ribera del Duero **39€**
- Pétalos del Bierzo, DO Bierzo, bio **35€**