



Bravo celebra la
riqueza de la gastronomía
nacional con una cocina
de carácter, donde
tradición y creatividad
se encuentran con
un guiño atrevido.

Comida

Bebida

Bravo



Bocados

Hummus & Babba Ghanoush | 14 € |  |   
Crudités de verduras y pan de pita artesanal

Calamares | 16 € |   
En tempura con alioli de ajo ahumado

Pimientos | 10 € | 
De Padrón con sal de Es Trenc

Croquetas | 12 € |     
Selección de croquetas variadas

Jamón Ibérico 100% Bellota | 40 € | 
Cortado a cuchillo con pan cristal y tomate de Ramillete

Si tiene alguna alergia o intolerancia no dude en informarnos. IVA incluido.

 Vegetariano

 Vegano



Conservas gourmet

Anchoas | **26 €** |  

Anchoas López, Serie Oro

Boquerones | **20 €** |  

Boquerones en Vinagre Doña Tomasa

Berberechos | **28 €** |  

Berberechos al Ajillo "Los Peperetes"

Mejillones | **24 €** |  

Mejillones en Escabeche "Los Peperetes"

Navajas | **28 €** |  

Navajas al Natural "Los Peperetes"

Bonito | **22 €** |  

Ventresca Bonito del Norte "Los Peperetes"

Si tiene alguna alergia o intolerancia no dude en informarnos. IVA incluido.

 Vegetariano

 Vegano



Primer Capote

Ceviche | 24 € |  

De corvina con gazpacho y crisps de boniato

Burrata | 21 € |  | 

Con chutney de pera, tomate cherry, miel, lima y fruta de la pasión

Pastrami | 19 € |     

Tostada de Pastrami, salsa de queso y mostaza

Pimientos | 16 € |  |   

Pimientos asados, alcachofas, tomates secos y pesto de aceituna

Gazpacho | 16 € |  |  

Tomate cherry, pepino, melón, crujiente de tubérculos y AOVE

Si tiene alguna alergia o intolerancia no dude en informarnos. IVA incluido.

 Vegetariano

 Vegano





Los imprescindibles

Club Sándwich | 20 € |     

Pollo, huevo, tomate, cogollos y mayonesa de piparras

Lubina | 32 € |   

Velouté blanca de mejillones, perlas de pepino y patata con aceite de cebollino

Hamburguesa | 26 € |   

Carne de ternera madurada, queso mahonés, beicon y chutney de tomate de ramillete

Entrecot | 34 € | 

300 gr de lomo bajo de ternera con patatas, verduras a la parrilla y salsa de setas

Tagliatelle | 28 € |      

Con gambas, ajos y tomates cherry

Poke Bowl | 20 € |  

Arroz, aguacate, edamame, col encurtida, wakame, maíz dulce y mayonesa de chile

Añade atún rojo | +6 € |   

Añade pollo a la plancha | +4 €

Si tiene alguna alergia o intolerancia no dude en informarnos. IVA incluido.

 Vegetariano

 Vegano



Las verdes

Atún | 26 € |   

Sellado, aderezo de miso cítrico sobre brotes tiernos

Halloumi | 20 € |  |  

A la plancha con espárragos, albaricoques, avellanas y berros

Verde | 16 € |  | 

Brotes verdes, tomate, cebolla roja, maíz dulce y láminas de zanahoria

Si tiene alguna alergia o intolerancia no dude en informarnos. IVA incluido.

 Vegetariano

 Vegano



Dulce final

Postres artesanales elaborados
por nuestros pasteleros

Brownie | 10 € |  |   

De chocolate con crema de cacahuete

Polo Semifrío | 10 € |  | 

Fruta de la pasión, Albaricoque y financier de pistacho

Tiramisú | 10 € |  |     

Con toffee salado y ron Amazonas

Tarta de Queso | 12 € |  |    

Estilo vasco con salsa de higos y almendras garrapiñadas

Macedonia | 8 €

De frutas de temporada

Helados |  

Helados y sorbetes artesanos

1 bola | 3 €

2 bolas | 5 €

3 bolas | 7 €

Si tiene alguna alergia o intolerancia no dude en informarnos. IVA incluido.

 Vegetariano

 Vegano







Cenar en Bravo es disfrutar
del tapeo y del arte de
compartir, tan propios
de la cultura española,
celebrando el producto en
estado puro. Un restaurante
de raza donde dar rienda
suelta al disfrute.

Comida

Bebida

Bravo



Aperitivos

Olivas Aliñadas | **4 €** | 

Chips, Limón y Pimienta Negra | **5 €**

Gilda de Boquerón | **4 €** |  

Gilda Vegetariana | **3 €** | 

Cortezas de Cerdo | **3 €**

Cortezas de Trigo | **3 €**

Tablas Españolas

Embutidos ibéricos | **32 €** |  

Chorizo, salchichón y lomo ibérico gran reserva Sánchez Carvajal

Jamón Ibérico 100% de Bellota "5 Jotas"
cortado a cuchillo | **40 €** | 

**Nuestros embutidos se sirven acompañados de pan cristal y tomate*

Tabla de 3 quesos nacionales | **21 €** |   

Tabla de 5 quesos nacionales | **32 €** |   

**Nuestros quesos se sirven acompañados
de frutos secos, fruta y pan*

Si tiene alguna alergia o intolerancia no dude en informarnos. IVA incluido.

 Vegetariano

 Vegano



Tapeo

Coca | 10 € |     

Coca crujiente, espinacas a la catalana, pesto y queso Mahonés añejo

Croquetas | 16 € |   

Croquetas de jamón 100% ibérico

Ensaladilla | 14 € |      

Con ventresca de atún rojo confitada

Bravas | 12 € |    

Tradicionales bravas, picantes con alioli

Chipirones | 16 € |     

Fritos a la andaluza, alioli

Maíz | 12 € |    

Pequeñas "costillas" asadas, glaseadas con una barbacoa casera ahumada

Berenjena | 13 € |      

Marinada y a la brasa, emulsión de sésamo, Palo Cortado y almendra tostada

Bikini | 18 € |     

Brioche tostado, presa ibérica, mostaza y queso Comté

Si tiene alguna alergia o intolerancia no dude en informarnos. IVA incluido.

 Vegetariano

 Vegano



Atún Rojo | 24 € |

Tartar aliñado, ajoblanco y aceite de oliva virgen extra Arbequina

Bacalao | 22 € |

A la brasa, pilpil, pimientos del piquillo
confitados y berros aliñados

Pulpo | 22 € |

A la brasa, con sobrasada

Steak Tartar | 25 € |

Salsa bearnesa y patatas fritas

Dumplings | 21 € |

Rellenos de chuleta, cebolla dulce y salsa cremosa al Jerez

Pluma | 22 € |

Adobada y a la parrilla, jugo de carne y ensalada

Si tiene alguna alergia o intolerancia no dude en informarnos. IVA incluido.

 Vegetariano

 Vegano





El último capricho

Postres tradicionales elaborados
por nuestros pasteleros

Tarta de queso | 12 € |  |  |  | 

Estilo vasco con salsa de higos
y almendras garrapiñadas

Flan de huevo | 10 € |  |  | 

Cremoso flan de huevo con yogur de oveja

Cereales | 12 € |  |  |  | 

Arroz con leche, quinoa suflada,
albaricoque y helado de avena

Chocolate y Yuzu | 12 € |  | 

Chocolate, almendras y yuzu

Leche frita | 12 € |  |  |  | 

Con toffee salado y helado de leche merengada

Si tiene alguna alergia o intolerancia no dude en informarnos. IVA incluido.

 Vegetariano

 Vegano





Wine by glass

SPARKLING

Le Reserve Extra Brut

Billecart-Salmon ·

Champagne | **22 €**

Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

Petite Fleur Brut Rosé

Fleur de Miraval · Champagne | **29 €**

Pinot Noir, Chardonnay

Terrers Brut Nature

Recaredo · Catalunya | **14 €**

Macabeu, Monastrell, Xarel·lo

Intens Rosat

Recaredo · Catalunya | **16 €**

Monastrell, Garnacha

WHITE

La caprichosa

Bornos Bodegas y Viñedos ·

Rueda | **9 €**

Verdejo

Do Ferreira

Gerardo Mendez · Rías Baixas | **10 €**

Albariño

Miraval Blanc Château Miraval ·

Côtes de provence | **12 €**

Rolle

Clos de Mar

Miquel Carreras · Mallorca | **18 €**

Giró Ros

ROSE

Son Grau

Son Grau Gran · Mallorca | **9 €**

Gorgollasa

Panorámico Clarete

Viñedos del Panorámico ·

Rioja | **12 €**

Garnacha, Viura

Miraval Rose Château Miraval ·

Côtes de provence | **14 €**

Cinsault, Garnacha, Rolle, Syrah

RED

Dièresi

Vidal Serra | **10 €**

Merlot, Mantonegro

Sestalino

Ses Talaioles · Mallorca | **14 €**

Cabernet Sauvignon,

Syrah, Merlot, Tempranillo,

Callet, Mantonegro

Finca Martelo

Torre de Oña · Rioja | **20 €**

Tempranillo, Graciano



Wines

CHAMPAGNE

Le Reserve Extra Brut

Billecart-Salmon | **125 €**

Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

Pol Roger Brut Reserve | 160 €

Pinot Noir, Meunier

Charles Heidsieck Rosé | 175 €

Chardonnay, Pinot Noir

Petite Fleur Brut Rosé

Fleur de Miraval | **180 €**

Pinot Noir, Chardonnay

Ruinart R | 190 €

Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

Ruinart Blanc de Blancs | 200 €

Chardonnay

Ruinart Rosé | 225 €

Pinot Noir, Chardonnay

Bollinger La Grande Année | 275 €

Chardonnay, Pinot Noir

Fleur De Miraval Edition 4

Exclusivement Rosé | 300 €

Chardonnay, Pinot Noir

Veuve Clicquot La Grande

Damme | 310 €

Chardonnay, Pinot Noir

Louis Roederer Cristal

Vintage | 360 €

Chardonnay, Pinot Noir

Dom Perignon Brut Vintage | 365 €

Chardonnay, Pinot Noir

Krug Grande Cuvée | 450 €

Chardonnay, Pinot Noir, Meunier



NATIONAL SPARKLING WINES

Terrers Brut Nature

Recaredo · Catalunya | **70 €**

Macabeu, Monastrell, Xarel·lo

Intens Rosat

Recaredo · Catalunya | **80 €**

Monastrell, Garnacha

Conde de Haro Brut Rosé

Muga · Rioja | **80 €**

Garnacha

Tantum Ergo

Bodegas Hispano+Suizas ·

Valencia | **85 €**

Chardonnay, Pinot Noir

Microcosmos Brut Nature Rosé

Llopart · Cataluña | **90 €**

Pinot Noir, Monastrell

Barrica Gran Reserva

Bodega Kripta · Catalunya | **90 €**

Macabeu

Laieta Brut Nature Rosé

Alta Alella **120 €**

Monastrell

Kripta Gran Reserva

Bodega Kripta · Catalunya | **140 €**

Macabeu, Xarel·lo, Parellada

Celler Batlle

Gramona · Catalunya | **165 €**

Chardonnay, Xarel·lo, Macabeu



MAJORCAN WHITE WINES

Cuvee Uno Bodega 65 | 50 €
Giró Ros, Prensai, Malvasia

Sauvignon Blanc
Bodega 65 | **60 €**
Sauvignon Blanc

Malva Son Antem | 70 €
Malvasia

Corum Can Axartell | 70 €
Malvasia

Son Ravell
Armero & Adrover | **70 €**
Viogner

Avanero Giró Ava Vi | 80 €
Giró Ros

Clos de Mar
Miquel Carreras | **90 €**
Giró Ros

Alba Son Antem | 95 €
Chardonnay

Torre d'es Canonge
Toni Gelabert | **100 €**
Giró Ros

Etzel Dunord Viticola | 105 €
Giró Ros

Triava Blanc de Guarda
Ava Vi | **120 €**
Prensai Blanc



MAINLAND WHITE WINES

CASTILLA Y LEÓN

La Caprichosa

Bornos Bodegas y Viñas | 45 €

Verdejo

Finca la Colina Vinos Sanz | 60 €

Sauvignon Blanc

Ossian Ossian Vides y Vinos | 95 €

Verdejo

El Judas

Barco del Corneta | 100 €

Viura sobre lías

CATALUÑA

Edetaria Edetaria | 70 €

Garnacha Blanca

Salix Mas Doix | 110 €

*Garnacha Blanca, Macabeu,
Pedro Ximenez*

La Calma

Can Ràfols dels Caus | 130 €

Chenin Blanc

GALICIA

Do Ferreiro Gerardo Mendez | 50 €

Albariño

Atlántico

Bodegas El Paraguas | 60 €

Treixadura, Godello, Albariño

Pateiro Barrica Ivan Pateiro | 70 €

Treixadura

Leirana Forjas del Salnés

Rías Baixas | 75 €

Albariño

LA RIOJA

Blanco Reserva

Remirez de Ganuza | 80 €

Viura

Viña Tondonia Reserva 2014 R.

Lopez Heredia | 90 €

Viura

Flor de Muga

Bodegas Muga | 100 €

*Viura, Maturana Blanca,
Garnacha Blanca*

200 Monjes Blanco

Vinícola Real | 150 €

*Viura, Malvasía, Garnacha
Blanca, Otras*



INTERNATIONAL WHITE WINES

FRANCE

Miraval Blanc Château Miraval ·
Côtes de Provence | **60 €**
Rolle

Les Elements
Bott-Geyl · Alsace | **80 €**
Gewürztraminer

Les Anges Lots
Pascal & Nicolas Reverdy ·
Sancerre | **95 €**
Sauvignon Blanc

1er Cru Les Lys
Albert Bichot · Chablis | **115 €**
Chardonnay

Les Sinards Famille Perrin ·
Châteauneuf-du-Pape | **130 €**
*Rounnasse, Grenache
Blanc, Clairette*

Clos de la Coulée de Serrant
Nicolas Joly · Loire Valley | **210 €**
Chenin Blanc

ITALY

Ribolla Gialla Vigna Traverso ·
Friuli-Venezia Giulia | **70 €**
Ribolla Gialla

Benedictus Le Morette
Lugana | **80 €**
Turbiana

Dessimis Vie de Romans ·
Friuli-Venezia Giulia | **120 €**
Pinot Grigio

Via del Campo
Quintodecimo · Campania | **140 €**
Falanghina

ROSÉ WINES

Son Grau Son Grau Gran ·
Mallorca | **45 €**
Gorgollasa

Miraval Rose Château Miraval ·
Côtes de Provence | **70 €**
Cinsault, Garnacha, Rolle, Syrah

Anava Rosat
Ava Vi · Mallorca | **65 €**
Mantonegro

Panorámico Clarete
Viñedos del Panorámico · Rioja |
70 €
Garnacha, Viura

Pla dels Angels
Scala Dei · Priorat | **80 €**
Garnacha



MAJORCAN RED WINES

Dièresi Vidal Serra | 55 €

Merlot, Mantonegro

Encobeit Sebastià Pastor | 60 €

Mantonegro

Vinya des More Miquel

Gelabert | 65 €

Pinot Noir

Ophiusa Cap de Barbaria | 70 €

Cabernet Sauvignon, Merlot,

Monastrell y Fogoneu

Sestalino Ses Talaioles | 75 €

Cabernet Sauvignon,

Syrah, Merlot, Tempranillo,

Callet, Mantonegro

Sa Costera Son antem | 80 €

Monastrell, Syrah

Terrum Can Axartell | 85 €

Callet

Gran Vinya Son Caules

Miquel Gelabert | 90 €

Callet

Son Agullo Can Verdura | 95 €

Mantonegro

Ses Hereves Toni Gelabert | 100 €

Cabernet Sauvignon,

Merlot, Syrah

4 Kilos 4 Kilos | 110 €

Callet

AN Ànima Negra | 130 €

Callet, Mantonegro, Fogoneu

Monjoia Mortitx | 150 €

Syrah

Na Pujola Ses Talaioles | 170 €

Cabernet Sauvignon, Syrah,

Merlot, Mantonegro



MAINLAND RED WINES

CASTILLA Y LEÓN

Viña Sastre Crianza

Hermanos Sastre | **70 €**

Tinto Fina

Aalto Aalto | **95 €**

Tinto Fino

Mauro Mauro | **110 €**

Tempranillo, Syrah

Pesquera Reserva

Pesquera | **120 €**

Tinto Fino

Numanthia Numanthia | **135 €**

Tinta de Toro

Pintia Vega Sicilia | **170 €**

Tempranillo

Aalto PS Aalto | **190 €**

Tinto Fino

Alión Vega Sicilia | **210 €**

Tempranillo

Termanthia Numanthia | **390 €**

Tinta de Toro

Pingus

Dominio de Pingus | **1525 €**

Tempranillo

LA RIOJA

Altanza Reserva Altanza | **50 €**

Tempranillo

Remelluri Reserva Granja Nuestra

Señora de Remelluri | **70 €**

Tempranillo, Graciano,

Garnacha, Malvasía, Viura

Viña Tondonia Reserva

R. Lopez de Heredia | **85 €**

Tempranillo, Graciano,

Garnacha, Mazuelo

Roda Reserva Roda | **95 €**

Tempranillo, Graciano

Finca Martelo

Torre de Oña | **100 €**

Tempranillo, Graciano

Vinos Singulares

Viña Pomal | **110 €**

Garnacha

CDVIN Cuentaviñas | **120 €**

Garnacha

Remírez de Ganuza Rva

Remírez de Ganuza | **140 €**

Tempranillo, Graciano,

Malvasía, Viura

Roda I Roda | **160 €**

Tempranillo

Trasnocho

Remírez de Ganuza | **210 €**

Tempranillo, Graciano,

Malvasía, Viura

Gran Reserva 890

La Rioja Alta S.A. | **390 €**

Tempranillo, Graciano, Mazuelo



CATALUNYA

Lassot Edetaria | 95 €

Garnacha Peluda

Terra de Cuques

Terroir al Limit | 105 €

Garnacha

Heretge Scala Dei | 140 €

Cariñena



INTERNATIONAL RED WINES

FRANCE

Morgon Marcel La Pierre ·
Beaujolais | **75 €**
Gamay

Saint Emilion Grand Cru Château
Teyssier · Saint Emilion | **85 €**
Merlot, Cabernet Franc

Les Sinards Famille Perrin ·
Châteauneuf-du-Pape | **95 €**
Syrah, Mourvedre, Grenache

Terre Rouge Domaine Peter
Sichel · Languedoc | **110 €**
Grenache

Fixin Albert Bichot ·
Côte de Nuits | **125 €**
Pinot Noir

Château Pradeax Rouge Chateau
Pradeaux · Bandol | **135 €**
Mourvedre, Grenache

ITALY

Montebruna
Braida · Barbera de Asti | **90 €**
Barbera

Sassela
Nino Negri · Lombardia | **115 €**
Nebbiolo

Fontidi Chianti Classico
Fontodi · Toscana | **125 €**
Sangiovese

Brunello di Montalcino Villa
Poggio Salvi · Brunello di
Montalcino | **140 €**
Sangiovese



GENEROUS & SWEET WINES

Fino en Rama

Tio Pepe · Jerez | 10 €

Palomino Fino

Dolç de Sa Vall

Miquel Gelabert · Mallorca | 11 €

Moscatel

Barbeito 10 Years

Sercial Reserva Velha

Barbeito · Madeira | 12 €

Sercial

Dolç des Port

Miquel Gelabert · Mallorca | 15 €

Syrah, Cabernet

Sauvignon, Pinot Noir

Château Violet Lamothe

Famille Lahiteau ·

Sauternes | 15 €

Sauvignon Blanc, Semillon



Drinks Menu

OUR BARTENDER SIGNATURE COCKTAILS

GOLDEN MIST | 19 €

Dark Rum, Honey Mead, Elderflower Liquor, Calamansi, Peach, Ginger Ale

MEDITERRANEAN SOUR | 19 €

Gin gardener, Italicus, Mandarin, Thyme and Sage Cordial

NISEI | 19 €

Whiskey blend (Toki, Islay Mist), Lime Juice, Pandam Cordial, Wasabi Soda, Saline Solution

VOLTAJE | 19 €

Mezcal, Szechuan Button Liquor, White Vermouth, Orange Cordial, Lime Juice

PINK AFFAIR | 19 €

Gin, St Germain, Raspberry Juice, Pink pepper & Dill Cordial

PADRO & PEAR | 19 €

Vodka, Cordial Bell Pepper and Grilled Padron Pepper, Smoked Pear Tomato Water, Strawberry Lacto-Fermented, Saline Solution and CO2



OUR VISION CLASSIC COCKTAILS

PURPLE GIN BASIL SMASH | 18 €

Gin, Basil, Lemon Juice, Sugar Syrup

REVERSE ESPRESSO MARTINI | 18 €

Vodka, Shanky's, White Chocolate Liquor, Espresso, Vanilla Syrup, Clarified, Tiramisu Foam

COPPER MULE | 18 €

Vodka, Smoked Vermouth, Lime Juice, Ginger Beer, Edible Cooper

CURRY COLADA | 18 €

White Rum infused Kaffir Lime, PX, Citronella Cordial, Coconut Milk, Curry, Clarified, CO2

MANGO RITA | 18 €

Tequila, Chipotle Liquor, Mango, Coriander Cordial, Lime Juice

OLE FASHIONED | 18 €

Ole Smoky Whisky, Mezcal, Peanut Butter, Chocolate Bitter

BANARRONI | 18 €

Botran Rum, Fusseti Banana, Salted Caramel Syrup, Sweet Vermouth

NY TO JEREZ | 18 €

Bourbon Infused Roasted Sesame, Oloroso Sherry, Amaretto



CLASSIC COCKTAILS

AVIATION | 16 €

Gin, Maraschino, Lemon Juice, Sugar Syrup

CAIPIRINHA | 16 €

Cachaça, Lime, Brown Sugar

DAIQUIRI | 16 €

White Rum, Lime Juice, Sugar Syrup

DRY MARTINI | 16 €

Gin, Dry Vermouth

MANHATTAN | 16 €

Bourbon, Sweet Vermouth, Angostura

SOIRS COCKTAILS | 16 €

Bourbon/Pisco/Amaretto, Lemon Juice, Sugar Syrup, Egg White, Angostura

PALOMA | 16 €

Tequila, Lime Juice, Grapefruit Soda

PORN STAR MARTINI | 20 €

Vodka, Passion Fruit Pureé, Lime Juice, Pineapple juice, Vanilla Syrup, Champagne

SANGRIA | 16 €

Red Wine, Brandy, Banana Liqueur, Cointreau, Orange

SANGRIA CAVA | 18 €

Cava, Brandy, Banana Liqueur, Cointreau, Orange

APEROL SPRITZ | 16 €

Aperol, Cava, Soda



NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

AMARETTO SOUR 0.0 | 15 €

Amaretto 0,0, Lemon Juice, Sugar Syrup, Vegetal Foamer, Bitter 0.0

DAIQUIRI 0.0 | 15 €

Dark Rum 0.0, Lime Juice, Sugar Syrup

GIN BASIL SMASH 0.0 | 15 €

Gin 0.0, Lemon Juice, Basil Leaf, Sugar Syrup

MOJITO 0.0 | 15 €

Dark Rum 0.0, Lime, Mint, Sugar

MARGARITA 0.0 | 15 €

Agave Spirit 0.0, Orange Liquor 0.0, Lime Juice, Sugar Syrup

ESPRESSO MARTINI 0.0 | 15 €

White Spirit 0.0, Coffee Liquor 0.0, Espresso, Vanilla Syrup

PALOMA 0.0 | 15 €

Agave Spirit 0.0, Lime Juice, Grapefruit Soda

WHISKY SOUR 0.0 | 15 €

American Malt 0,0, Lemon Juice, Sugar Syrup, Vegetal Foamer, Bitter 0.0

APEROL SPRITZ 0.0 | 15 €

Aperol 0.0, Cava 0.0, Soda

SHIRLEY TEMPLE | 14 €

Ginger Ale, Grenadine

IPANEMA | 14 €

Ginger Ale, Lime, Brown Sugar



GIN

Martin Miller's | 15 €
Gin Eva | 16 €
Brockman's | 18 €
Gin Mare | 18 €
Cabraboc Blau | 18 €
Cabraboc Taronja | 18 €
Hendrick's | 18 €
Jinzu | 18 €
IronBall | 18 €
Tanqueray 10 | 19 €
Monkey 47 | 20 €
Seventy One | 35 €

VODKA

Belvedere | 18 €
Grey Goose | 18 €
Stolichnaya Elit | 18 €
Absolut Elyx | 18 €
Uluvka | 25 €
Beluga Gold | 28 €
Wyborowa Exquisite | 26 €
Grey Goose VX | 28 €

TEQUILA & MEZCAL

SÛ | 16 €
Patrón Silver | 22 €
Patrón Reposado | 24 €
Patrón Añejo | 30 €
Clase Azul Blanco | 36 €
Don Julio 1942 | 40 €
Clase Azul Reposado | 42 €
Burrito Fiestero Mezcal | 22 €
Bozal Ensemble Mezcal | 35 €

RUM

Botran Blanco | 15 €
Kraken | 16 €
Flor de Caña 12 yrs | 16 €
Diplomatico Blanco | 18 €
Zacapa 23 yrs | 24 €
Havana Selección de Maestros | 26 €
Angostura 1824 | 29 €
Zacapa XO | 34 €



WHISKY

Single Malt

Oban 14 yrs | 18 €
Glenfiddich 15 yrs | 20 €
Macallan 12 yrs | 20 €
Cragganmore | 20 €
Glenfarklas 10 yrs | 20 €
Highland Park 12 yrs | 20 €
Dalwhinnie 15 yrs | 20 €
Glenmorangie 12yrs | 20 €
Ardbeg 10 yrs | 24 €
Lagavulin 16 yrs | 28 €
Glenmorangie 18 yrs | 28 €
Indri | 30 €
The Hakushu 12 Distillers
Reserve | 40 €
The Yamazaki 12 yrs | 40 €

Blend

Shanky's | 16 €
Chivas 12 yrs | 16 €
Johnnie Walker Black Label | 16 €
Glenkinchie 12 yrs | 16 €
Tullamore Dew | 18 €
Royal Salute 21 yrs | 28 €
Hibiki Harmony | 28 €
Johnnie Walker Blue Label | 44 €

Bourbon

Maker's Mark | 16 €
Bulleit Bourbon | 18 €
Ole Smoky Moonshine | 18 €
Jack Daniel's Single Barrel | 19 €
Bulleit 95 Rye | 20 €



COGNAC & BRANDY

Suau 15 | 16 €

Hennessy VS | 16 €

Remy Martin VS | 16 €

Carlos I Imperial XO | 22 €

Suau 25 | 24 €

Suau 50 | 30 €

Hennessy XO | 48 €

Remy Martin XO | 48 €

Hennessy Paradise | 120 €

VERMOUTH

Muntaner Blanco / Rojo | 9 €

Palique de Jerez | 10 €

Petroni Blanco / Rojo | 10 €

Nordesia Blanco / Rojo | 12 €

Palique de los Madriles | 10 €

Ataman | 12 €

Padro & Co Blanco / Rojo | 12 €

LIQUORS / LICORES

Palo | 7.50 €

Sambuca | 7.50 €

Hierbas Premium | 8 €

Anis 3 Caires | 8 €

Pacharan | 8 €

Ramazzotti | 8 €

Averna | 8 €

Aperol | 8 €

Campari | 8 €

Limoncello | 8 €

Disaronno | 8 €

Fernet Branca | 8 €

Cynar | 8 €

Frangelico | 8 €

Italicus | 9.50 €

Baileys | 9.50 €

Cointreau | 9.50 €

Grappa | 10 €

Grand Marnier Cordon
Rouge | 10 €

Jägermeister | 10 €

Kahlua | 10 €

Mezcal Coffee Liquor | 10 €

Chambord | 12 €

Chartreuse Green / Yellow | 12 €

St. Germain | 12 €



BEERS

Estrella Damm 0.0% | 6 €
Estrella Damm Bottle | 6 €
Cerveza Balear Bottle | 7 €
Estrella Draft 0.3L | 5 €
Estrella Draft 0.5L | 7 €

SOFT DRINKS | 6 €

Aquarius
Coca-Cola / Light / Zero
Fanta Lemon / Orange
Fever Tree Ginger Ale
Fever Tree Ginger Beer
Fever Tree Tonic Water
Nestea
Sprite
Appletiser

JUICES

Naranja Natural | 7.50 €
Arándanos Granini | 6 €
Manzana Granini | 6 €
Melocotón Granini | 6 €
Piña Granini | 6 €
Tomate Granini | 6 €

COFFEES

Espresso | 4 €
Cortado | 4.50 €
Americano | 4.50 €
Coffee with Milk | 4.50 €
Double Espresso | 5 €
Cappuccino | 5 €
Latte Macchiato | 6 €
Carajillo | 8 €
Irish Coffee | 14 €

TEAS & INFUSIONS | 5 €

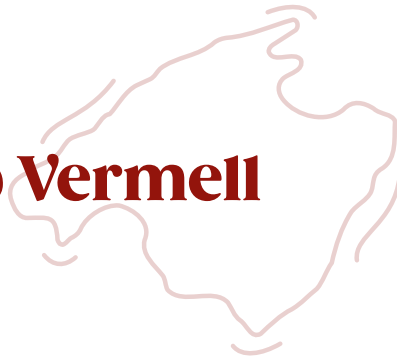
Earl Grey
English Breakfast
Manzanilla
Poleo-Menta
Rooibos
Green Tea

WATERS

Sant Aniol Still/
Sparkling 0.5l | 3.5 €
Sant Aniol Still/Sparkling 1l | 6 €



Recuerdos de Cap Vermell



Hemos seleccionado para ti algunas de las mejores *delicatessen* de nuestra gastronomía para que puedas llevártelas a casa, disfrutarlas y compartirlas en momentos especiales.

Flor de Sal de Es Trenc 100gr | **15 €**

Aceite Aubocasa 250ml | **21 €**

Miel Vici 100ml | **12 €**

Almendras tostadas Besso de Mallorca 60gr | **8 €**

Mermelada Margalida de Caimari Tomate Picante 140gr | **8 €**

Cabraboc Hierbas Mixtas 100ml | **13 €**

Vermut Muntaner Rojo 100ml | **9 €**

Brandy Suau 25 CV | **100 €**

Anchoa Golden Series, Anchoa Lopez | **20 €**

Boquerones de Doña Tomasa en Vinagre | **20 €**

Berberechos Los Peperetes al ajillo | **25 €**

Mejillones Los Peperetes Escabeche | **19 €**

Navajas Los Peperetes al Natural | **19 €**

Bonito del Norte en AOVE Los Peperetes | **18 €**

Chocolate Maua Mix | **10 €**

Bombones Narez & Cuart CV 6uds | **18 €**

Bombones Narez & Cuart CV 9uds | **23 €**

