



MARINA BAY

Palma

COCKTAILS

Cocktails



MARGARITA

*Tequila, triple seco
y zumo de lima.*



MOJITO

*Ron, zumo de lima,
hierba buena, azúcar,
soda, angostura.*



WHISKY SOUR

*Whisky, zumo azúcar,
azúcar, clara de huevo,
angostura.*



EXPRESSO MARTINI

*Vodka, licor de café,
expresso, azúcar.*



MOSCOW MULE

*Vodka, zumo de lima,
azúcar, ginger beer,
angostura, menta.*



CAIPIRINHA

*Cachaza, lima,
azúcar.*

COCKTAILS

Cocktails



OLD FASHIONED

Whisky, angostura, azúcar moreno, orange y cereza maraschino.



PALOMA

Tequila reposado, zumo de lima, azúcar de agave y zumo de pomelo.



NEGRONI

Campari, vermut rojo y ginebra.



PORN STAR MARTINI

Vodka, zumo de lima, vainilla, licor de frutas de la pasión, maracuya, cava.



PIÑA COLADA

Ron, zumo de lima, piña, leche de coco.



APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, soda.

COCKTAILS

Cocktails



HUGO

Licor de flores, prosecco, lima, menta y soda.



CAIPIROSKA FRESA

Vodka, lima, azúcar, fresa. Fresa, mango y maracuyá.



DARK AND STORMY

Ron oscuro, zumo de lima, azúcar y ginger beer.



LONG ISLAND

Ron, tequila, ginebra, vodka, triple seco, zumo de lima y cocacola o ice tea.

BLANCOS

White Wines



AYA BLANC

Bodega: Bodega AVA Vi

V.T. Mallorca

Uva: Chardonnay, Prensal Blanc, Moscatell

Botella: 34€

Aromáticamente intenso con recuerdos de frutas blancas



V.T. de Mallorca



Vino blanco, verdejo 100%, uva autóctona de Rueda. Recuerdos a flores blancas y fruta fresca, con notas tropicales. Mineral, sabroso y muy fácil de beber. En boca es equilibrado con notas minerales y especiadas, con acidez refrescante.



D.O. Rueda

BICICLETAS Y PECES ORGANIC VERDEJO



Bodega: Family Owned Wineries

D.O. Rueda

Uva: Verdejo

Copa: 5,95€ **Botella:** 28€



Tras el despalillado se procede a una breve maceración pre-fermentativa de los hollejos a baja temperatura. Después de un prensado suave con un bajo rendimiento se realiza un desfangado estático a temperatura controlada.



V.T. de Mallorca

KM1. ECOLÓGICO



Bodega: Tianna Negre

V.T. Mallorca

Uva: 100% Prensal Blanc

Botella: 29€



JAVIER SANZ

Bodega: Javier Sanz Viticultor

D.O. Rueda

Uva: Sauvignon Blanc

Botella: 32€

Intensidad aromática, y de fruta tropical.



D.O. Rueda



QUINTALUNA



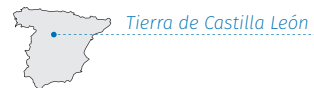
Bodega: Ossian

V.T. Tierra de Castilla León

Uva: Verdejo

Botella: 35€

Fresco, afrutado con finos amargos al final.



Tierra de Castilla León

BLANCOS

White Wines



CAN MATONS ST MARIA

Bodega: Can Matons

D.O. Alella

Uva: Pansa blanca

Botella: 38€

Aromas sutiles y maduros de fruta blanca.



D.O. Alella



Este vino fue sumergido a 12 metros de profundidad, en una batea de mejillones. Esta estancia submarina le aportó una sorprendente evolución fresca y antioxidativa, que hizo de él un vino realmente original y con gran potencial de guarda. Luce a la vista un limpio y brillante amarillo pajizo intenso. De acidez muy fresca, gran finura y persistencia.



D.O. Rias Baixas

ATTIS MAR

Bodega: Attis

D.O. Rias Baixas

Uva: Albariño

Botella: 90€



Torre la Moreira tiene un color amarillo pajizo con notas verdosas. Su aroma recuerda a la manzana, la pera y a hierbas aromáticas. Es intenso y complejo. Ofrece un sabor goloso, franco, suave y afrutado.



D.O. Rias Baixas

TORRE LA MOREIRA

Bodega: Marqués de Vizhoja

D.O. Rias Baixas

Uva: Albariño

Copa: 6,50€ Botella: 29€



ATTIS LIAS FINAS

Bodega: Attis

D.O. Rias Baixas

Uva: Albariño

Botella: 39€

Acidez perfecta, largo, graso y muy rico.



D.O. Rias Baixas



SANGARIDA - LA YEGUA

Bodega: Attis

D.O. Bierzo

Uva: Godello

Botella: 53€

Fresco y denso al mismo tiempo.



D.O. Bierzo

BLANCOS

White Wines



WHITE RABBIT

Bodega: Balthassar Röss

D.O.: Rheingau

Uva: Riesling

Copa: 6€ **Botella:** 28€

Muy fresco, fino, seco y con toques minerales



Rheingau



Verde pálido muy brillante con reflejos dorados. Intensos aromas varietales propios de la uva Sauvignon blanc que nos deja notas a mango y recuerdos de boj, hoja de tomate y espárrago. Vino intenso y agradable que resulta muy fresco y presenta un largo final a frutas tropicales.



V.T. Extremadura

HABLA DE TI

Bodega: Habla

V.T.: Extremadura

Uva: 100% Sauvignon Blanc

Copa: 6,80€ **Botella:** 31€



En nariz presume de notas de flores blancas y fruta cítrica, típica de Chablis (flores blancas, sílex). Abriéndose en boca que realza la elegante combinación de notas de almendra. En boca es elegante con una discreta nota marina típica de la apelación Chablis. Largo final con un fugaz tinte de acidez y una encantadora vivacidad.



A.O.C. Chablis

CHABLIS 1^{er} CRU FOURCHAU

Bodega: Albert Bichot

A.O.C.: Chablis

Uva: Chardonnay

Botella: 66€

ROSADOS

Rosé Wines



VIÑA REAL ROSADO

Bodega: Bodega Viña Real
D.O.Ca. Rioja

Uva: Viura, Tempranillo

Copa: 6,50€ **Botella:** 28€

Complejidad aromática, con golosa entrada en boca



D.O.Ca Rioja



Rosa muy pálido con destellos anarajados, limpio y brillante. En boca el ataque es amable y el paso por boca amplio y fresco con una gran franqueza de sabores de fruta roja en sazón (fresa, grosella), un post gusto largo y con una marcada acidez que hacen que sea un vino ágil y de marcada persistencia



V.T. de Mallorca

AVA ANAVA BLANC

Bodega: Bodega AVA Vi

V.T. Mallorca

Uva: Manto negro

Botella: 38€



De color salmón muy pálido. Aromáticamente muy delicado con notas de granada y melocotón de viña. El paso por boca es amplio y goloso. Final muy frutal y graso.



V.T. de Mallorca

EL COLUMPIO

Bodega: Celler Tianna Negre

I.G.P. Mallorca

Uva: Cabernet Sauvignon, Manto negro

Copa: 7,20€ **Botella:** 32€

ROSADOS

Rosé Wines



AIX ROSÉ

Bodega: Maison Saint Aix

A.O.C. Provenza

Uva: Cinsault, Garnacha tinta

Botella: 45€



El Whispering Angel es un rosado aireado, lleno de finura, con fresca y fruta. En boca, sutiles y gourmet notas de frutos rojos se entremezclan con flores blancas con un toque especiado apoyado por una hermosa mineralidad.



WHISPERING ANGEL

Bodega: Chateau d'Esclans

A.O.C. Côte de Provence

Uva: Garnacha tinta, Rolle, Syrah, Monastrell

Botella: 59€



Este vino rosado tiene notas sutiles y afrutadas con toques de melocotón y pomelo rosa. Su elegante paladar combina a la perfección con su colorida y juguetona etiqueta. Mientras que The Pale es seco como un hueso, el final es suave y cremoso, con una elegancia innegable.



THE PALE

Bodega: Château d'Esclans

A.O.C. Pays d'Oc

Uva: Cinsault, Garnacha Tinta, Rolle, Syrah

Copa: 7,20€ **Botella:** 32€



Tras el despalillado se procede a una breve maceración pre-fermentativa de los hollejos a baja temperatura. Después de un prensado suave con un bajo rendimiento se realiza un desfangado estático a temperatura controlada.



MIRAVAL

Bodega: Chateau Miraval

A.O.C. Provenza

Uva: Cinsault, Garnacha tinta, Syrah, Rolle

Botella: 62€

TINTOS

Red Wines



AYA TINTO

Bodega: Bodega AVA Vi
V.T. Mallorca

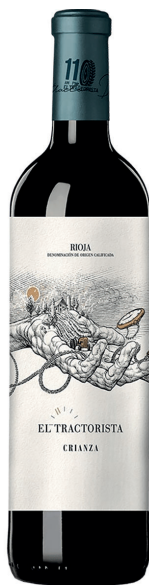
Uva: Callet, Manto Negro, Cabernet sauvignon, Syrah

Botella: 35€

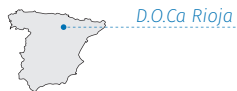
Es amable y el paso por boca amplio



V.T. de Mallorca



En nariz destaca su complejidad donde en primer plano se encuentra la sensación de fruta negra, moras y mermelada de arándanos, regaliz, sobre un fondo de vainilla, chocolate y café. En boca es redondo sedoso, con buena acidez y cuerpo en equilibrio, con un postgusto largo y una retronasal donde vuelven a aparecer las notas de vainilla, regaliz, y fruta negra madura.



D.O. Ca Rioja

EL TRACTORISTA CRIANZA

Bodega: Family Owned Wineries

D.O. Ca Rioja

Uva: Tempranillo

Copa: 6,5€ **Botella:** 29€



Monovarietal de Tinto fino que se cosecha, elabora y embotella en la propiedad. Aromáticamente intenso, con muchos matices de frutas negras y derivados de su crianza en madera. En boca es opulento y goloso. Un vino con ADN ribera que crecerá con un tiempo de guarda en la botella.



D.O. Ribera del Duero

COSTALARA PAGOS DE ANGUIX

Bodega: Pagos de Anguix

D.O. Ribera del Duero

Uva: Tempranillo

Copa: 15€ **Botella:** 65€



822 PAGOS DE ANGUIX

Bodega: Pagos de Anguix

D.O. Ribera del Duero

Uva: Tempranillo

Copa: 7,50€ **Botella:** 35€

Notas afrutadas y un largo postgusto con elegantes notas de su crianza.



D.O. Ribera del Duero



OBAC

Bodega: Bodega Binigrau

I.G.P. Mallorca

Uva: Manto negro, Callet, Merlot, Cabernet sauvignon, Syrah

Botella: 37€

Notas de especias y frutos secos, con fondo madera muy bien integrada



V.T. de Mallorca

TINTOS

Red Wines



MARQUÉS DE MURRIETA

Bodega: Marqués de Murrieta
D.O. Ca Rioja

Uva: Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha tinta
Botella: 55€

Jugoso con elegancia y levemente tostado.



D.O. Ca Rioja



En boca, es potente y sedoso, con una combinación de moras, ciruelas y cerezas. Las notas frutales, florales y especiadas se equilibran hábilmente con toques de roble matizado, brindando una complejidad fascinante. El postgusto es largo, agradable y persistente, con un gran potencial de guarda.



D.O. Campo de Borja

BARAMBÁN

Bodega: Locos por el vino
D.O. Campo de Borja

Uva: Tempranillo, Garnacha tinta
Botella: 32€



Vino de corte moderno, de una gran intensidad aromática. Color cereza picota con aromas de frutos rojos semimaduros que evocan las moras, las frambuesas o la grosella negra. En nariz también despliega notas minerales y toques de tofu y café. Es fresco, sedoso y elegante.



D.O. Montsant

PERLAT

Bodega: Cellers Unió
D.O. Montsant

Uva: Garnacha tinta, Mazuelo, Syrah
Botella: 29€

ESPUMOS

Sparkling



ARS COLLECTA ROSÉ

Bodega: Bodegas Raventós Codorníu

D.O. Cava

Uva: Pinot noir, Xarel·lo, Trepat

Botella: 45€



D.O. Cava



Color amarillo pajizo intenso con reflejos dorados muy vivos y matices púrpuras. De burbuja fina y delicada bien integrada que provoca un rosario perfecto de corona uniforme y duradera. Encontramos exquisitos aromas de flores blancas y también frutos rojos. Los aromas se vuelven a notar en boca. Es cremoso, delicado y largo.



D.O. Cava

ARS COLLECTA BLANC DE BLANCS

Bodega: Bodegas Raventós Codorníu

D.O. Cava

Uva: Chardonnay, Xarel·lo, Parellada

Botella: 40€



Color salmón palido con reflejos de oro rosa, burbuja fina y delicada. En nariz destacan los precisos aromas a frutos rojos. En boca, tiene un ataque directo, fresco, con un paso con volumen y estructura, carbonico cremoso. Final frutal muy largo.



A.O.C. Champagne

LAURENT PERRIER CUVEÉ ROSÉ

Bodega: Champagne Laurent Perrier

A.O.C. Champagne

Uva: Pinot noir

Botella: 130€



LAURENT PERRIER BRUT

Bodega: Champagne Laurent Perrier

A.O.C. Champagne

Uva: Pinot noir

Botella: 115€



A.O.C. Champagne



BLAU DE MAR BRUT NATURE

Bodega: Family Owned Wineries

D.O. Cava

Uva: Macabeu, Xarel·lo, Parellada

Copa: 6,80€ Botella: 28€



D.O. Cava

ESPUMOS

Sparkling



BLAU DE MAR ROSÉ

Bodega: Family Owned Wineries
D.O.: Cava

Uva: Macabeu, Xarel·lo, Parellada
Copa: 7,50€ *Botella:* 30€



Según Richard Geoffroy, maestro de bodega emblemático de Dom Pérignon: "cada añada de Dom Pérignon es una pieza única" ... Esta cosecha brilla por su frescura, finura, complejidad y perfecta armonía. Floral, aromático, sutilmente picante.



DOM PERIGNON

Bodega: Champagne Mët & Chandon
A.O.C.: Champagne

Uva: Chardonnay, Pinot noir
Botella: 330€



Color dorado poco intenso con reflejos verdosos, burbuja extremadamente fina. En nariz es complejo, con sensaciones cítricas (limón) y de fruta blanca fresca (pera) sobre un fondo de bollería. En boca tiene un ataque suave con gran equilibrio entre la elevada acidez y el azúcar residual. El carbónico es muy fino dando la sensación de cremosidad, largo y persistente.



MËT CHANDON BRUT

Bodega: Champagne Mët & Chandon
A.O.C.: Champagne

Uva: Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier
Botella: 95€



MËT CHANDON ICE

Bodega: Champagne Mët & Chandon
A.O.C.: Champagne

Uva: Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay,
Botella: 120€



MËT CHANDON ROSÉ

Bodega: Champagne Mët & Chandon
A.O.C.: Champagne

Uva: Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier
Botella: 120€

