

APERITIVOS

LILLET WILD BERRY Lillet Blanc, Russian Wild Berry, frutas del bosque	8.90	ROSATO MIO Prosecco, Ramazotti Rosato, albahaca	7.90	RHABARBER PROSECCO Prosecco, jugo de ruibarbo	5.90
APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, Soda	7.20	HUGO Prosecco, flor de saúco, soda, hierba buena	7.90	SANGRÍA COPA casera	5.00
SUMMER LOVE Prosecco Ice Prestige, frambuesas	9.90	LILLET VIVE Lillet Blanc, Tónica, frambuesas, pepino	8.60		

ENTRANTES

OLIVE NERE E VERDI <i>vegano</i> aceitunas negras y verdes de Mallorca	3.50
PIMIENTOS DE PADRÓN <i>vegano</i> pimientos con sal del mar	5.50
BRUSCHETTA <i>vegano</i> pan fresco al horno con tomate, cebolla y albahaca	7.50
PAN DE PIZZA <i>vegetariano</i> pan de pizza fresco con aceitunas y alioli	5.90
NACHOS <i>vegetariano</i> gratinado con mozzarella, jalapeños, crème fraîche y salsa de barbacoa	9.90
SCAMPI ALL' AGLIO gambas al ajillo	15.50
EDAMAME <i>vegano</i> habas de soja, flor de sal, chili y sesamo	6.90
ZUPPA DI POMODORO E BASILICO <i>vegetariano</i> sopa de tomate con albahaca fresca	6.20

ENSALADAS & BOWLS

BUDDHA BOWL <i>vegetariano</i> arroz de sushi, pepino, guisantes, aguacate, fresas, piñones, chia, zanahoria, miel y mostaza siracha salsa	10.00
ENSALADA CAESAR <i>vegetariano</i> lechuga Romana, picatostes, Grana Padano, salsa caesar	10.00
INSALATA MISTA <i>vegano</i> mezclum, tomate, pepino, cebolla, pimiento, vinagreta balsámica	9.90
BEACH BOWL <i>vegetariano</i> sandía, queso feta, nueces, hierba buena, lima	12.90
QUINOA E AVOCADO <i>vegano</i> rúcula, sésamo, tomate cherry, quinoa, granada, aguacate, vinagreta de limón y jengibre	11.70

Extras

pechuga de pollo a la plancha	3.90
queso de cabra gratinado con miel	4.50
gambas a la plancha (5 pzs.)	6.70
½ aguacate	3.00

ESPECIAL

SALCHICHA AL CURRY salchicha al curry con salsa casera, patatas fritas	10.00
CLUB SÁNDWICH pan tostado ensalada, huevo, bacon, pechuga de pollo, tomate, mayonesa	10.00
AMERICAN BURGER 200g Beef, ensalada, bacon, queso, salsa barbacoa, cebolla morada	13.90
1/2 POLLO ASADO marinado, relleno con limón y perejil	8.50
Extras	
patatas fritas	4.50
pimientos de padrón	5.50
bouquet de ensalada	4.50
boniato frito	5.50
edamame	6.90

PASTA

SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO <i>vegetariano</i> aceite de oliva, ajo, chili, perejil, flor de sal	10.50
SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA <i>vegetariano</i> salsa de tomate, albahaca	10.00
1921 RECETA DE LA ABUELA spaghetti, pechuga de pollo, aceite de oliva, ajo, cebolla roja, pimientos, tomate cherry	13.00
GARGANELLI ALL' ARRABIATA <i>vegetariano</i> pasta de tubo, cebolla, ajo, tomate, chili	11.00
TAGLIOLINI NERI AL FRUTTI DI MARE tallarines negros, aceite de oliva, ajo, gambas, calamar, mejillones	14.90
SPAGHETTI PICCANTE ajo, gambas, cebolleta, guindillas	15.00
TAGLIOLINI NERI AL SALMONE tallarines negros, salsa de vino blanco y nata, tiras de filete de salmón, hojas de espinacas	14.10
LASAGNE ALLA BOLOGNESE AL FORNO estofado de ternera con tomate, verduras, salsa bechamel, mozzarella gratinada	13.50
SPAGHETTI THAI CURRY <i>vegetariano</i> tiras de calabacín y zanahoria, curry rojo, leche de coco, cacahuets, cilantro, jengibre	11.90
SPAGHETTI CARBONARA panceta, nata, Grana Padano	11.20
SPAGHETTI BOLOGNESE estofado de ternera con salsa de tomate	11.50
GNOCCHI AL GORGONZOLA <i>vegetariano</i> pasta de patatas, salsa de nata con Gorgonzola	11.90
FETTUCINE RUCOLA <i>vegetariano</i> pasta integral, rúcula, tomate cherry, Grana Padano, piñones	12.90
TAGLIATELLE POLPETTINE aceite de oliva, salchicha siciliana, cebolla morada, ajo, piñones tostados, tomate cherry, albahaca	12.90
TAGLIATELLE CON FUNGHI E FILETTO tagliatelle, salsa cremosa, setas y puntas de solomillo de ternera	15.70

agregue a su pasta

pechuga de pollo a la plancha	3.90
gambas a la plancha (5 pzs.)	6.70
tiras de filete de salmón	6.50

KIDS

Niños hasta 11 años cada plato. **6.50**
(todas las pizzas para niños sin orégano)

PIZZA

Margherita	Pomodoro
Salami	Bolognese
Jamón york	Carbonara
Atún	Lasaña (+1 eur)

SNACKS

nuggets de pollo con patatas fritas

PIZZA

MARGHERITA <i>vegetariano</i> mozzarella, aceite de oliva, orégano	9.50
HAWAII jamón york, piña	10.50
LA VITAMINA <i>vegetariano</i> pimientos, champiñones, calabacín, berenjena, brócoli	10.60
SALAMI salami milanés	11.00
TONNO atún, ajo, cebolla morada	11.50
PICA PICA <i>picante</i> salami picante, guindillas, pimiento rojo, chili	12.00
CAPRICCIOSA jamón york, champiñones, huevo, alcachofas	11.50
4 STAGIONI <i>vegetariano</i> jamón york, salami, champiñones, alcachofas	11.90
CAPRESE <i>vegetariano</i> mozzarella, tomate, albahaca	12.60
4 FORMAGGI <i>vegetariano</i> Gorgonzola, mozzarella, Grana Padano, Taleggio	12.90
RUCULA tomate fresco, jamón Serrano, rúcula, Grana Padano	13.30
FRUTTI DI MARE mejillones, gambas, calamar, ajo	15.20
BBO CHICKEN pollo, salsa barbacoa, cebolla morada, maíz, guindillas	13.90

Todas las pizzas con queso, salsa de tomate y orégano.

Ofrecemos pizza y pasta SIN GLUTEN. Tiempo de preparación aprox. 35 minutos.

POSTRE

TIRAMISU	7.50
GELATO (1 bola) vainilla, fresa o chocolate	2.20
NUTELLA PIZZA Nutella, fresas y plátano	7.50

MENÚ DEL MEDIODÍA HASTA 17:00 HS 6.50

PASTA

SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA
SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO
GARGANELLI ALL' ARRABIATA

PIZZA

CAPRICCIOSA
LA VITAMINA
HAWAII
MARGHERITA
SALAMI
TONNO

PASTA PASTA
Cala Refjada

SINCE 1995

SIGNATURED DRINKS

LIMONADA DE LIMÓN soda, limón, jarabe de azúcar	4.20
LIMONADA DE MENTA soda, hierba buena, jarabe de azúcar	4.50
LIMONADA DE LAVANDA soda, limón, sirope de lavanda	4.90
LIMONADA DE JENGIBRE-HIERBA BUENA soda, limón, hierba buena, jengibre fresco, jarabe de jengibre	4.90
RUIBARBO SCHORLE	4.00
MARACUJA SCHORLE	4.00
MANGO MENTA SCHORLE	4.00
CEREZA SCHORLE	4.00
TÉ HELADO DE FRAMBUESA	4.50

CAFÉ Y TÉ

CAFÉ SOLO	2.00
CAFÉ DOBLE	3.30
CORTADO	2.00
AMERICANO	2.20
CAFÉ CON LECHE	2.60
CAFÉ CON LECHE GRANDE	5.00
CAPPUCCINO	2.60
LATTE MACCHIATO	3.90
CHAI LATTE	3.50
CARAJILLO	3.50
CHOCOLATE CALIENTE	2.90
CAFÉ HELADO DE VAINILLA	5.10
TÉ DARJEELING	2.40
TÉ VERDE	2.40
TÉ ROOIBOS	2.40
TÉ DE FRUTAS DEL BOSQUE	2.40
TÉ DE MANZANILLA	2.40
TÉ DE POLEO MENTA	2.40

SANGRÍA CASERA

SANGRÍA COPA	5.00
SANGRÍA 1 LITRO	17.00

CERVEZA

KROMBACHER 0.25	3.30
KROMBACHER 0.4	5.30
ALHAMBRA	3.90
SALITOS TEQUILA	4.70
WEIZENBIER	5.90
MAHOU SIN	3.50
WEIZENBIER - sin alcohol	5.90
SALITOS BLUE	4.70
SALITOS PINK	4.70

GIN

TANQUERAY	7.00
GIN DE COLOGNE	7.00
PUERTO INDIAS	7.00
HENDRICKS	10.00
GIN MARE	10.00

COCKTAILS

CUBA LIBRE Havana 7, lima, cola	8.70
CAIPIRIÑA Cachaça, lime juice, azúcar de caña	8.70
CAIPIRIÑA DE FRESAS Cachaça, lime juice, azúcar de caña, fresas	8.70
MOJITO Havana 3, lima, hierba buena, azúcar de caña, soda	8.70
MOJITO DE FRESAS Havana 3, lima, hierba buena, azúcar de caña, soda, fresas	8.70
DAIQUIRI DE FRESAS Havana 3, lima, fresas, sirope de fresas	8.70

MOSCOW MULE Wodka, ginger ale, hierba buena, lima, jarabe de azúcar	8.70
---	-------------

LONG ISLAND ICED TEA Wodka, Gin, Ron, Tequila, lima, licor de naranja, cola	9.90
---	-------------

ohne Alkohol

IPANEMA lima, azúcar de caña, ginger ale, lime juice	6.70
--	-------------

VIRGIN MOJITO lima, azúcar de caña, ginger ale, lime juice, hierba buena	6.70
--	-------------

VIRGIN DAIQUIRI DE FRESAS Maracuja, lima, fresas, jarabe de fresas	6.70
--	-------------

ESPUMOSO

PROSECCO	4.50	22.50
PROSECCO CON HIELO	9.50	
MOËT & CHANDON BRUT		59.00
MOËT & CHANDON ROSÉ		79.00
MOËT & CHANDON ICE		95.00

VINO BLANCO

VINO DE LA CASA	3.90	16.50
------------------------	-------------	--------------

BICICLETAS & PECES España, Rueda. Verdejo		22.00
---	--	--------------

ESTREN BLANCO Mallorca, Lluçmajor. Sauvignon Blanc, Prensall Blanc, Malvasia		19.50
--	--	--------------

WEINSCHORLE	3.90	
--------------------	-------------	--

VINO ROSADO

VINO DE LA CASA	3.90	16.50
------------------------	-------------	--------------

BICICLETAS & PECES ROSADO España, Somontana. Tempranillo		21.50
--	--	--------------

ESTREN ROSADO Mallorca, Lluçmajor. Callet, Syrah, Cabernet Sauvignon		19.50
--	--	--------------

VINO TINTO

VINO DE LA CASA	3.90	16.50
------------------------	-------------	--------------

BICICLETAS & DEMONIS España, Ribera del Duero. Tempranillo		23.00
--	--	--------------

ESTREN TINTO Mallorca, Lluçmajor. Merlot, Callet, Manto Negro		19.50
---	--	--------------

DESAYUNO 9:00 HS A 13:00 HS

CROISSANT Y FRUTA croissant, mantequilla, mermelada, Nutella, fruta	6.10
---	-------------

DESAYUNO DE QUESO* selección de pan, Gouda, Emmental, Manchego, queso fresco, Mahón, mantequilla, fruta fresca, café*	7.50
---	-------------

DESAYUNO CLASSICO* croissant, selección de pan, Gouda, Emmental, Mahón, pechuga de pavo ahumada, jamón york, salami, mantequilla, fruta fresca, café*	9.90
---	-------------

DESAYUNO ITALIANO* selección de pan, tomate, mozzarella, taleggio, salami, jamón Serrano, antipasti, tomate rallado, mantequilla, fruta fresca, café*	9.90
---	-------------

HUEVOS con una rebanada de pan

HUEVO HERVIDO O FRITO por huevo	1.90
---	-------------

TORTILLA O REVUELTOS tres huevos	5.20
--	-------------

PAN TOSTADO

tomate y aceite de oliva	4.50
atún, huevo y aguacate	8.80
jamón Serrano y tomate	7.00
aguacate y rábano	7.00

SUPERFOOD

ENSALADA DE FRUTA frutas de temporada	3.90
---	-------------

ENSALADA DE FRUTA yogur y miel	4.50
--	-------------

SMOOTHIE fresas, plátano	5.50
------------------------------------	-------------

SMOOTHIE naranja, zanahoria, manzana	5.50
--	-------------

AVENA BOWL yogur, miel y frutas	5.50
---	-------------

Extras

bacon	1.50	mermelada	0.40
tomate	1.00	(fresa o melocotón)	
queso	1.50	miel	0.90
½ aguacate	3.00	queso fresco	1.30
cebolla	1.00	Nutella	1.20
champiñones	1.20	croissant	1.50
gambas	4.70	panecillo	0.90
		rebanada de pan	0.90
		queso(2 lonchas)	1.50
		salami (2 lonchas)	1.50
		Serrano (2 lonchas)	1.90
		½ aguacate	3.00

PASTA PASTA
Cala Ratjada

SINCE 1995