



ENOTECA

CLUB 1918

The main title is framed by two horizontal golden-yellow lines. Above the top line is a decorative flourish, and below the bottom line is another identical flourish. The text "ENOTECA" is in a large, white, serif font, and "CLUB 1918" is in a smaller, golden-yellow, serif font.



TAPAS

Ostra gillardeau N3 1 und./1 unit **4.50**
Oyster gillardeau N3

Bocado de Mar **7.50**

**Ostra con cubitos de atún rojo, cebollino,
caviar de salmón y soja**

Oyster with tuna cubes, chives, salmon caviar and soy

Enoteca degustación / Enoteca paring

+ Cocktail Sapore di sale **18.00**

Fruta de la pasión 1 und./1 unit **6.00**

con gambitas rojas de Sóller

Passion fruit, with red Prawns

from Sóller Mallorca

Enoteca degustación / Enoteca paring

+ Cocktail Tulum tiiky **18.00**

**Tartar de atún rojo con mango,
quinoa y aguacate** **14.00**

Tuna tartar with, mango, quinoa and avocado

Enoteca degustación / Enoteca paring

+ Cocktail Ginger sour **23.00**

**Burrata (125g.) acompañada de tomates
cherry, tomates secos y salsa pesto** **8.00**

Burrata cheese (125g.), with fresh cherry

tomatoes, dried tomatoes and pesto

**Carpaccio de cecina de León con parmesano
rúcula y vinagre de modena barricado** **14.00**

Beef carpaccio, rocket salad and modena

barricade vinegar

Steak tartar "Tokyo" **16.00**

Soja, jengibre, salsa de ostras,

mayonesa de wasabi y chips de patata

Soy, ginger, oyster sauce,

wasabi mayonnaise and potato chips





CAVIAR ADAMS*Premier caviar*10g. **36.00**30g. **96.00****Crudo Enoteca Club**p. pers. **22.00****Tartar de salmón, tartar de atún, 2 ostras,
2 frutas de la pasión con gambas rojas de Sóller***Salmon tartar, tuna tartar, 2 oysters, 2 passion
fruit with red prawns from Sóller Mallorca***QUESOS Y EMBUTIDOS***CHEESE AND SAUSAGES***Selección de quesos****14.00***Cheese selection***Jamón ibérico de cebo**

100g

22.00*Cebo iberian ham***Tabla quesos y embutidos Enoteca Club****18.00***Charcuterie and cheese board***Grissini, focaccia****2.00****POSTRES***DESSERTS***Tiramisú****6.00****Panna cotta de vino tinto y arándanos****6.00***Panna cotta with red wine and blue berries***Semifrío de coco, café y ron****9.50**



COCKTAIL CLÁSICOS

CLASSIC COCKTAIL

Mojito	9.00
Dry Martini	8.00
Expresso Martini	9.00
Porn Star Martini	12.00
Moscow Mule	11.00
Margarita	8.00
Caipirinha	8.00
Caipiroska	8.00
Bloody Mary	8.00

COCKTAIL

COCKTAIL

Sapore di sale	12.00
Vodka, agua de ostra y piel de limón <i>Vodka, oyster juice, lemon zest</i>	
Tulum Tiki	12.00
Vodka, passion fruit y lemongrass <i>Vodka, passion fruit, lemongrass</i>	
Ginger sour	12.00
Gin, mango, ginger y espuma cítrica <i>Gin, mango, ginger, citric foam</i>	
Mojito de la isla	9.00
Ron blanco, palo, fresas y hierba buena <i>White Rum, palo, strawberries, hierba buena</i>	
Panna e fragola	11.00
Ron, sirope de fresa, vainilla y nata <i>Rum, strawberry syrup, vanilla, double cream</i>	
Dark Mule	12.00
Ron, Ginger Beer, canela y angostura <i>Rum, Ginger Beer, cinnamon, angostura</i>	
Lemongrass Pisco	11.00
Pisco infusionado con lemongrass, clara de huevo y limón <i>Pisco infused with lemongrass, egg white</i>	

VINOS TINTOS JÓVENES

YOUNG RED WINES

	Copa	Botella
Tamiz	4.00	21.00
<i>Tempranillo</i>		
<i>D.O. Ribera del Duero</i>		
Zuazo Gastón	4.00	21.00
<i>Tempranillo</i>		
<i>D.O. Rioja</i>		
Noche Rossa	5.00	26.00
<i>Primitivo</i>		
<i>D.O. Primitivo di Manduria</i>		
Torre dei Vescovi	4.50	19.00
<i>Merlot</i>		
<i>D.O. Veneto</i>		

VINOS TINTOS CRIANZA

RED WINES

Pedra de Binissalem	5.00	26.00
<i>Cabernet Sauvignon, Mantonegro</i>		
<i>D.O. Binissalem Mallorca</i>		
Zuazo Gastón		28.00
<i>Tempranillo</i>		
<i>D.O. Rioja</i>		
Barbera d'Alba		33.00
<i>Barbera</i>		
<i>D.O. Piamonte</i>		
Pomar de Burgos		33.00
<i>Tempranillo</i>		
<i>D.O. Ribera del Duero</i>		
Villa Antinori		39.00
<i>Cabernet sauvignon, sangiovese,</i>		
<i>merlot, syrah</i>		
<i>D.O. Toscana</i>		

VINOS BLANCOS

WHITE WINES

	Copa	Botella
Monasterio de Palazuelos	4.00	19.00
<i>Verdejo</i>		
<i>D.O. Rueda</i>		
Pazo As Barreiras	4.50	26.00
<i>Albariño</i>		
<i>D.O. Ribeiro</i>		
Torre dei Vescovi	4.00	19.00
<i>Chardonnay</i>		
<i>D.O. Veneto</i>		
Selva Capuzza	6.00	26.00
<i>Lugana</i>		
<i>D.O. Trebbiano</i>		
Tarima Mediterráneo (afrutado)	4.00	24.00
<i>Moscatel y merseguera</i>		
<i>D.O. Alicante</i>		
Vie di Romans		49.00
<i>Chardonnay</i>		
<i>D.O. Friuli - Venecia</i>		

VINOS ROSADOS

ROSÉ WINES

Torre dei Vescovi	4.00	20.00
<i>Pinot noir</i>		
<i>D.O. Veneto</i>		
Gramona Mart	6.50	24.00
<i>Xarel-lo</i>		
<i>D.O. Penedès</i>		
Figuière Méditerranée	7.00	28.00
<i>Cabernet sauvignon, cariñena,</i>		
<i>cinsault, garnacha tinta</i>		
<i>D.O. Provence</i>		
Rosa dei Frati Chiaretto		34.00
<i>Groppello, marzemino, sangiovese, barbera</i>		
<i>D.O. Lombardia</i>		
Chateau Romassan Domaine Ott		64.00
<i>Mourvèdre, cinsault, garnacha</i>		
<i>D.O. Provenza</i>		

ESPUMOSOS

SPARKLING

	Copa	Botella
Chamcalet Brut Nature	5.00	22.00
<i>Xarel·lo, macabeo, parellada</i>		
<i>D.O. Cava</i>		
Casa Farive	6.00	24.00
<i>Prosecco DOC Millesimato</i>		
Mestres Coquet		34.00
<i>Xarel·lo, macabeo, parellada</i>		
<i>D.O. Penedés</i>		
Pierre Gobillard Champagne	14.00	59.00
Village de Dom Pérignon		
<i>Chardonnay, pinot noir, meunier</i>		
Bellavista	14.00	59.00
<i>Chardonnay, pinot noir, pinot blanc</i>		
<i>D.O. Franciacorta</i>		
Moët & Chandon Brut		69.00
<i>Chardonnay, pinot noir, pinot meunier</i>		
<i>D.O. Champagne</i>		
Pierre Gobillard Primer Cru		89.00
Village de Dom Pérignon		
<i>Pinot meunier, chardonnay, pinot noir</i>		
<i>D.O. Champagne</i>		
Veuve Clicquot		88.00
<i>Chardonnay, pinot meunier, pinot noir</i>		
<i>D.O. Champagne</i>		
Dom Pérignon		259.00
<i>Chardonnay, pinot noir</i>		
<i>D.O. Champagne</i>		

ESPUMOSOS ROSADOS

SPARKLING ROSÉ

Gramona Rosé	36.00
<i>Pinot noir</i>	
Veuve Clicquot Rosé	95.00
<i>Pinot noir, chardonnay, meunier</i>	

APERITIVOS

APPETIZERS

Aperol Spritz	7.00
Campari soda	7.00
Campari orange	7.00
Negroni	8.00
Americano	8.00

LICORES

SPIRITS

Baileys	4.50
Montenegro	4.50
Jägermeister	4.50
Amaro del Capo	5.00
Hierbas	4.50
Sambuca	4.50
Amaretto Disaronno	4.50

BRANDY

Carlos I	7.00
Suau Mallorca 15 años	8.00
Suau Gran Reserva de 25 años	12.50
Torres 15 años	12.50
Carlos I - Imperial Xo	16.00

COGNAC

Hennessy	9.50
Hennessy Xo	28.00

ARMAGNAC

Clés des Ducs	12.00
---------------	-------

GRAPPA

Amarone	6.00
Brunello	6.00
Moscato	6.00
Gaja Barbaresco	9.50

PREMIUM GIN

	Copa	Botella
Palma Gin	12.50	68.00
The Drunken Horse	13.00	75.00
Brockmans	13.00	75.00
Gin Mare	13.00	69.00
Komasa (<i>japanese mandarin gin</i>)	13.50	69.00
Monkey 47	14.50	75.00
Hendrick's	12.50	68.00
Knut Hansen	14.50	73.00
Iron Balls Tailandia	14.50	85.00
Gin clásicos combinados	9.00	

PREMIUM VODKA

Belvedere	12.50	72.00
Grey Goose	12.50	85.00
Beluga	15.50	78.00
Mamont	14.50	85.00

PREMIUM RON

Brugal Siglo de Oro	15.00	220.00
Zacapa 23	13.50	90.00
Zacapa Xo	19.00	220.00
El Dorado 21 años	15.00	160.00
Ron clásicos combinados	9.00	

PREMIUM WHISKY

Johnnie Walker Black Label	12.00	89.00
The Macallan Double Cask 12 años	10.00	70.00
Yamazakura Japanese	12.00	1L. 120.00
Akashi Japanese	14.00	0,70 cl. 86.00
Masahiro Japanese <i>Okinawa</i>	17.00	1L. 160.00
Whisky clásicos combinados	9.00	

CERVEZA

BEER

Caña	2.80
Jarra	5.00
Menabrea cerveza artesanal	4.00
Cerveza sin alcohol	3.80

REFRESCOS

REFRESHMENTS

Agua 50 cl.	2.80
Tónica	2.50
Coca Cola	2.80
Coca Cola Zero	2.80
Royal bliss naranja	2.80
Royal bliss limón	2.80
Ginger beer	3.00
Ginger ale	3.00
Sprite	2.80
Zumo de naranja	2.60
Zumo de piña	2.60

CAFÉ

COFFEE

Café espresso	2.00
Café descafeinado	2.00
Café cortado	2.50
Café con leche	2.80
Cappuccino	3.00
Carajillo	3.50
Infusiones	2.80



ENOTECA
CLUB 1918



971 730 226
Calle Fábrica 2 • 07013 Palma
www.enoteca1918.com

