



---

# ENOTECA

## CLUB 1918

---







# TAPAS

<b>Ostra gillardeau N3</b> <i>Oyster gillardeau N3</i>	1 und./1 unit	<b>4.50</b>
<b>Burrata (125g.) acompañada de tomates cherry, tomates secos y salsa pesto</b> <i>Burrata cheese (125g.), with fresh cherry tomatoes, dried tomatoes and pesto</i>		<b>12.00</b>
<b>Carpaccio de cecina de León con parmesano rúcula y vinagre de modena barricado</b> <i>"Cecina de León" carpaccio, rocket salad and modena barricade vinegar</i>		<b>16.00</b>
<b>Carpaccio o tártaro del día</b> <i>Carpaccio or tartar of the day</i>		<b>s.p.m.</b>
<b>Fruta de la pasión con gambitas rojas de Sóller</b> <i>Passion fruit, with red Prawns from Sóller Mallorca</i>	2 und./2 unit	<b>14.00</b>
<b>Vitello tonnato</b> <i>Veal with tuna sauce</i>		<b>14.00</b>
<b>CAVIAR ADAMS</b> <i>Premier caviar</i>	10g.	<b>36.00</b>
	30g.	<b>96.00</b>
<b>Selección de quesos</b> <i>Cheese selection</i>		<b>14.00</b>
<b>Jamón San Daniele</b> <i>San Daniele ham</i>	100g.	<b>18.00</b>
<b>Tabla quesos y embutidos Enoteca Club</b> <i>Charcuterie and cheese board</i>		<b>24.00</b>
<b>Pan</b>		<b>2.00</b>













# COCKTAIL

## COCKTAIL

<b>Oyster Apple tini</b> Ginebra de manzana, zumo de limón con ostra Gillardeau N°3 <i>Apple gin, lemon juice and oyster Gillardeau n°3</i>	<b>16.00</b>
<b>Tulum Tiki</b> Vodka, fruta de la pasión, hierba de limón <i>Vodka, passion fruit, lemongrass</i>	<b>12.00</b>
<b>Ginger sour</b> Ginebra, mango, jengibre, espuma cítrica <i>Gin, mango, ginger, citric foam</i>	<b>13.00</b>
<b>Brasilian Tiki</b> Ron kraken, guayaba, ron de coco, lima <i>Kraken ron ,guava ,coconut ron ,lime</i>	<b>13.50</b>
<b>Lychee Margarita</b> Tequila, lychee sirope, lima, triple sec <i>Tequila, lychee syrup, lime, triple sec</i>	<b>12.00</b>
<b>Mango y Jengibre Mojito</b> Ron, jengibre, mango <i>Rum, ginger, mango</i>	<b>12.00</b>
<b>Cheese cake</b> Ron, sirope de fresa, frambuesa, vainilla, nata y mascarpone <i>Rum, strawberry syrup, raspberry, vanilla, cream and mascarpone cheese</i>	<b>13.00</b>
<b>Mandarin Breeze</b> Ginebra, miel de agave, Maraschino, Kumquats, romero <i>Gin, agave Honey, Maraschino, Kumquats, rosemary</i>	<b>13.00</b>
<b>Japan Aviator</b> Vodka, ginebra Komasa, Maraschino, Yuzu y sirope de violeta <i>Vodka, Komasa Gin, Maraschino, Yuzu and violet syrup</i>	<b>13.00</b>
<b>Berries Cloud</b> Ginebra, frutos rojos, sirope de saúco <i>Gin, fresh berries, elderflower</i>	<b>13.00</b>
<b>Dark Mull</b> Ron, Ginger Beer, canela, Angostura <i>Rum, Ginger Beer, cinnamon, Angostura</i>	<b>12.00</b>
<b>Lemongrass Pisco</b> Pisco infusionado con hierba de limón, clara de huevo <i>Pisco infused with lemongrass, egg white</i>	<b>12.00</b>
<b>Coconut espresso Martini</b> Ron blanco, Malibú, sirope de coco, café <i>White rum, Malibu, coconut syrup, coffee</i>	<b>13.00</b>
<b>Black forest</b> Whisky bourbon , Chambord, clara de huevo y frutos rojos <i>Bourbon whiskey, Chambord, egg white and red berries</i>	<b>13.00</b>





## VINOS TINTOS

YOUNG RED WINES

<b>VINOS TINTOS</b>		RED WINES	Copa
<b>Fuentespina</b>			<b>4.50</b>
<i>Tempranillo</i>	<i>D.O. Ribera del Duero</i>	<i>Botella / Bottle</i>	<b>24.00</b>
<b>Zuazo Gastón</b>			<b>4.50</b>
<i>Tempranillo</i>	<i>D.O. Rioja</i>	<i>Botella / Bottle</i>	<b>22.00</b>
<b>Talò</b>			<b>5.50</b>
<i>Primitivo</i>	<i>D.O. Primitivo di Manduria</i>	<i>Botella / Bottle</i>	<b>28.00</b>
<b>Torre dei Vescovi</b>			<b>4.50</b>
<i>Merlot</i>	<i>D.O. Veneto</i>	<i>Botella / Bottle</i>	<b>22.00</b>

# VINO POR COPA

WINE BY THE GLASS

## VINOS BLANCOS WHITE WINES Copa

**Monasterio de Palazuelos** **4.50**

*Verdejo D.O. Rueda* *Botella / Bottle* **22.00**

**Pazo As Barreiras** **5.00**

*Albariño D.O. Ribeiro* *Botella / Bottle* **24.00**

**Torre dei Vescovi** **4.50**

*Chardonnay D.O. Veneto* *Botella / Bottle* **22.00**

**Selva Capuzza** **6.00**

*Lugana D.O. Trebbiano* *Botella / Bottle* **32.00**

**Tarima Mediterráneo (afrutado)** **4.50**

*Moscatel y merseguera D.O. Alicante* *Botella / Bottle* **24.00**

## VINOS ROSADOS ROSÉ WINES Copa

**Torre dei Vescovi** **4.50**

*Pinot noir D.O. Veneto* *Botella / Bottle* **22.00**

**Gramona Mart** **6.50**

*Xarel-lo D.O. Penedès* *Botella / Bottle* **28.00**

**Figuière Méditerranée** **7.00**

*Cabernet sauvignon, cariñena,  
cinsault, garnacha tinta* *Botella / Bottle* **34.00**

## ESPUMOSOS SPARKLING Copa

**Chamcalet Brut Nature** *Xarel-lo, macabeo, parellada* **6.00**

*D.O. Cava* *Botella / Bottle* **24.00**

**Casa Farive** **6.00**

*Prosecco DOC Millesimato* *Botella / Bottle* **28.00**

**Pierre Gobillard Champagne** **15.00**

**Village de Dom Pérignon** *Botella / Bottle* **65.00**

*Chardonnay, pinot noir, meunier*

## CHAMPAGNE "BENJAMÍN"

**Ruinart blanc de blanc 375 ml.** **65€**

**Ruinart brut 375 ml.** **55€**

**Disponemos de una amplia carta de vinos, solicítela.  
We have an extensive wine list, request it.**



*En cumplimiento del Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo, se pone en conocimiento de nuestros clientes, que los alimentos contenidos en esta carta han sido elaborados con ingredientes que pueden contener los siguientes alérgenos o trazas de los mismos: cereales con gluten, crustáceos, huevos, pescados, cacahuetes, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, anhídrido sulfuroso y sulfitos. Por favor, solicite cuanta información precise a la Dirección de este Restaurante.*

*In compliance with Regulation (EU) 1169/2011 of the European Parliament, we inform our customers that the foods contained in this letter have been prepared with ingredients that may contain the following allergens or traces of them: gluten cereals, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, nuts, celery, mustard, sesame, sulfur dioxide and sulfites. Please, request as much information as you need to the Management of this Restaurant.*



ENOTECA  
CLUB 1918



971 730 226  
Calle Fábrica 2 • 07013 Palma  
[www.enoteca1918.com](http://www.enoteca1918.com)

