

PARA PICAR / STARTERS

Pimientos de Padrón salteados con sal d'EsTrenc

Peppers "from Padrón" with sea salt from Es Trenc
Paprika aus Padrón mit Salz d'Es Trenc 13

Calamares a la Andaluza

Deep fried squids in Andalusian style
Tintenfischringe nach andalusischer Art 16

Ensalada mixta con Bonito del Norte

Mixed salad with skipjack tuna in olive oil
Gemischter Salat mit Bonito-Thunfisch und Olivenöl 14

Ensalada César tradicional con pollo y anchoas

Traditional Caesar salad with chicken and anchovies
Traditioneller Caesar Salat mit Hühnchen und Sardellen 13

Ensalada Caprese con pesto ligero

Caprese salad with light pesto
Caprese Salat mit leichtem Pesto 13

Tártaro de salmón crudo y ahumado con sus huevas

Fresh and smoked salmon Tartar with its eggs
Tartar vom geräucherten Lachs an Lachskaviar 15

Variado frito (Croquetas, Calamares, Pimientos)

Fried tapas selection (Croquettes, Squid Rings,
Padrón Peppers)
Frittierte tapas Auswahl
(Kroketten, Tintenfischringe, Paprika "aus Padrón" 14

PASTA

Penne Rigatti o Spaguetti al gusto

Penne rigatti or spaghetti of your choice
Penne Rigatti oder Spaghetti nach Wahl
(*Carbonara, Napolitana, Boloñesa, Pesto*) 17

PA AMB OLI & SANDWICHES

Pa amb oli: Jamón Ibérico; Queso Mahonés; Mixto

Majorcan bread, olive oil and tomato with:
Iberian cured ham 26 Mahon cheese 18
or mixed ham and cheese 22

Mallorquinisches Brot mit Olivenöl und Tomaten dazu:
iberischer Schinken 26, Käse aus Mahon 18
Käse und Schinken 22

Hamburguesa con cebolla caramelizada, Cheddar y bacon

Hamburger with caramelized onions,
Cheddar cheese and bacon

Hamburger mit karamellisierten Zwiebeln,
Cheddar-Käse und Speck 19

Club Sándwich con o sin huevo frito

Club sandwich with or without fried egg
Club Sandwich mit oder ohne Spiegelei 19

Hamburguesa Wagyu

Wagyu Beef Burger
Wagyu beef Hamburger 25

Chapata de buey a la parrilla con tomates secos

Grilled beef ciapatta with dried tomatoes
Gegrilltem Rind ciapatta und getrocknete
Tomaten 19

POSTRES / DESSERTS

Selección de helados y sorbetes

Selection of homemade ice creams and sorbets

Unsere Auswahl an hausgemachten

Eiscremes und Sorbets 10

Brownie de chocolate con helado de cookies

Chocolate Brownie with cookies ice-cream

Schokoladen-Brownie mit Cookies Eiscreme 10

Ensalada de frutas

Fruit salad

Obstsalat 10

Degustación de postres del Castillo (para 2 personas)

Selection of desserts of Castillo (for 2 people)

Auswahl an Nachtischen vom Castillo (für 2 Personen) 18

La mejor combinación....

The best combination....

Die bestmögliche Kombination....

GLASS OF CAVA & CHAMPAGNE

Freixenet Brut Barroco (D.O Cava) 12

Moët Chandon (A.O.C Champagne) 18

Henri Abele Rosé (A.O.C Champagne) 21

CAVA & CHAMPAGNE

Freixenet Reserva Real (D.O Cava) 52

Gramona “Alegro” Brut (D.O Cava) 54

Laurent Perrier Brut (A.O.C Champagne) 98

Pol Roger Brut (A.O.C Champagne) 114

Veuve Clicquot Ponsardin (A.O.C Champagne) - 128

CAVA ROSÉ

Freixenet elyssia Brut Rosé Pinot Noir (D.O Cava) 49

Juve & Camps Brut Rosé Pinot Noir (D.O Cava) 70

ROSÉ CHAMPAGNE

Laurent Perrier Rosé (A.O.C Champagne) 136

Louis Roederer “Cristal” Rosé 2006 (A.O.C Champagne) 595

Veuve Clicquot “La Grand Dame” Rosé 2004 (A.O.C Champagne) 367

Krug Rosé (A.O.C Champagne) 412

Dom Pérignon Rosé 2000 (A.O.C Champagne) 430

BLANC DE BLANCS

Krug “Clos de Mensil” 1995 (A.O.C Champagne) 990

VINTAGE CHAMPAGNE

Dom Perignon 2004 (A.O.C Champagne) 281

Louis Roederer “Cristal” Brut (A.O.C Champagne) 436

Dom Pérignon Oenotèque 1983 (A.O.C Champagne) 1.360

Dom Pérignon Oenotèque 1976 (A.O.C Champagne) 1.814

Dom Pérignon Oenotèque 1966 (A.O.C Champagne) 2.267

VINO BLANCO



Susana Sempre (V.T. Mallorca)
Prensal Blanc & Chardonnay

8

Martivilli (D. O. Rueda)
Sauvignon blanc

8

Viña Heredad (D. O. Penedès)
Blanc de blancs

8

Atrium (D. O. Penedès)
Chardonnay & Parellada

8

VINO ROSADO

Viña Heredad (D. O. Cataluña)
Garnacha, Tempranillo & Cariñena

8

Macia Batle (D. O. Binissalem)
Manto Negro, Syrah, Merlot

8

VINO TINTO

Marqués de Arienzo
Tempranillo (D.O.Ca Rioja)

8,5

Susana Sempre Roble
Manto Negro (V.T. Mallorca)

8.5

Valdubón Roble
Tinta del país (D.O. Ribera del Duero)

8.5

Beso Crianza
Bobal (D.O. Utiel-Requena)

8.5

Marqués de Riscal Reserva
Tempranillo, (D.O.Ca Rioja)

10

Copa de Sangría

14

CERVEZA

Caña Paulaner 0.3 l

5,5

Caña Paulaner 0,5 l

7

San Miguel 0.33 l

5,5

Heineken 0.33 l

5,5

Coronita 0.33 l

6

Paulaner Trigo 0.5 l

7

Cerveza sin alcohol

5

CAVA & CHAMPAGNE

Cava Freixenet Brut Barroco 

12

Cava Freixenet Elyssia Rosé 

14

Champagne Moët Chandon Brut 

18

Champagne Henri Abele Rosé 

21

REFRESCOS & AGUA

Refrescos

4,75

Zumos

5

Zumo de Naranja natural

6

Agua 0.33 l

4

Agua 1.0 l

6

VINOS BLANCOS / WEIßWEINE / WHITE WINES

- Macia Batle / Prensal blanc & Chardonnay (D. O. Binissalem, Mallorca) 35
- Muga fermentado en barrica / Viura (D. O. Ca Rioja) 46
- Miquel Gelabert fermentado en barrica / Chardonnay (D. O. Pla I Llevant, Mallorca) 71
- Maior de Mendoza / Albariño (D. O. Rias Baixas) 51
- Aura / Verdejo (D. O. Rueda) 38
- Vionta / Albariño (D. O. Rias Baixas) 41
- Grand Cru “Grenouilles”, Louis Michel / Chardonnay (A.O.C Chablis, Francia) 112
- Jermann, Pinot Grigio (I.G.T Venezia Giulia, Italia) 55

VINOS ROSADOS / ROSÉWEINE / ROSÉ WINES

- AIX/ Grenache, Syrah, Cinsault (A.O.C Coteaux d’ Aix en Provence, France) 42
- Rosat de Sang / Manto Negro, Cabernet Sauvignon (D.O. Binissalem, Mallorca) 38
- Es Fangar / Manto Negro, Cabernet, Callet (V.T. Mallorca) 40

VINOS TINTOS / ROTWEINE / RED WINES

- Sió Crianza / Manto Negro, Cabernet Sauvignon (V.T. Mallorca) 52
- Susana Maior Negre / Manto Negro, Merlot, Cabernet (V.T. Mallorca) 46
- Torrent Negre / Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah (D.O. Pla I Llevant) 61
- El Vínculo reserva 2006 / Tempranillo (D.O. La Mancha) 69
- Marqués de Vargas / Tempranillo, Mazuelo, Garnacha (D.O.Ca. Rioja) 66
- Roda I Reserva 2007 / Tempranillo (D.O.Ca. Rioja) 129
- Pesquera Crianza / Tempranillo, Tinta fina (D.O. Ribera del Duero) 64
- Pago de los Capellanes Reserva 2011 / Tinto fino (D.O. Ribera del Duero) 115
- Alión Reserva 2011 / Tempranillo (D.O. Ribera del Duero) 126

GIN & TONICS, SELECCIÓN CASTILLO

Gin Tann's - Tónica Fentimans

Ginebra elaborada en España. Triple destilación y botánicos como cilantro, regaliz, pepino o flor de azahar.

Tónica fabricada con método tradicional en UK, muy carbonatada, con mucho burbujeo y con 0,5° de alcohol.

Servido con piel de mandarina y limón 18

Gin G'Vine Floraison - Tónica Fever Tree

Ginebra elaborada en Francia. Diferenciada del resto porque usa una rara especie de flor de grapa.

Tónica Fever Tree, de UK. (Agua de manantial, quinina del árbol de la fiebre en Ruanda, resulta poco carbonatada.

Servida con brocheta de uvas y piel de lima 20

Gin Mare - Tónica 1724

Ginebra mediterránea, elaborada en España.

Tónica 1724, de Argentina a 1724 metros de altura, con agua de la Patagonia y quinina de Perú.

Servida con aceitunas y albahaca 21

Gin Bombay Sapphire – Nordic Blue

Ginebra de UK, destilada y con ingredientes botánicos, con aroma seco, fragante y herbal.

Tónica originaria de USA. Menos dulce y por lo tanto, más seca en el paladar.

Servidos con piel de lima 16

Gin Martin Millers - Tónica schweppes

Ginebra de UK, elaborada con agua de Islandia. Es suave, limpia en paladar y notas de cítricos y enebro.

Tónica Schweppes, originaria de UK e India, actualmente fabricada en todo el mundo.

Servido con polvo Rubí, brocheta de frambuesas y un toque de lima 17

Gin Seagrams - Tónica 1724

Ginebra de USA, doble destilación, botánicos clásicos.

Tónica elaborada en USA con quinina de los andes peruanos, tiene un 60% menos de calorías, de burbujas finas y muy cristalina.

Servido con piel de pomelo rojo 16

GIN-TONIC AL GUSTO

Tann´s	15	Martin Millers	17
Bombay	12	Citadelle	15
Bombay Sapphire	14	Gin Eva	19
Beefeater	12	Monkey 47	23
Gordons	12	Ginebra 209	17
Hendricks	15	Star of Bombay	17
Larios	12	Nordes	17
Seagram´s	12	Plymouth	15
Tanqueray	12	London Gin	15
Tanqueray Rangpur	15		
Tanqueray Ten	17		
G´Vine Floraison	17		
Gin Mare	17		
Suau	15		
Bulldog	15		
Xoriguer	12		
Cabraboc	14		

TÓNICAS, PARA COMBINAR CON SU GIN

	SOLA	COMBINADA
Schweppes	4,75	2
Platònic	6	4
1724	6	4
Nordic Blue	4,75	2
Fever Tree	5	3
Fentimans	5	3
Light	4,75	2

COCKTAILS

CÓCTELES CON CHAMPAGNE

Kir Royal 19
Champagne y casis

Príncipe de Gales 19
Cognac, cointreau y angostura y champagne

Mimosa 19
Champagne y zumo de naranja

Gran Mimosa 19
Grand Marnier y zumo de naranja y lima

Bellini 19
Champagne y melocotón

Rossini 19
Champagne y fresas

CÓCTELES SIN ALCOHOL

Súper Vitamina 10
Cóctel de frutas frescas

Tropical Beach 10
Plátano, mango, zumos de piña y naranja

Ipanema 10
Ginger Ale, lima y azúcar de caña

Virgin Colada 10
Zumo de Piña, jarabe de coco y nata

THE LUXURY COLLECTION COCKTAILS

The Henley Fizz 12
Absenta, Pimm's, limón y soda

La Boquería Sour 12
Brandy, ron, jarabe de higo

The Last Cocktail 12
Ginebra, Rosemary, limón, cava y pera

COCKTAILS

Tom Collins 14 <i>Ginebra, zumo de limón, azúcar y soda</i>	Tequila sunrise 14 <i>Tequila, zumo de naranja y granadina</i>
Joe Collins 14 <i>Vodka, zumo de limón, azúcar y soda</i>	Mojito 14 <i>Ron, lima, menta, azúcar de caña y soda</i>
Gin Fizz 14 <i>Ginebra, zumo de limón, azúcar y soda</i>	Bloody Mary 14 <i>Vodka, zumos de tomate y limón y especias</i>
Kamms Summer Tonic 17 <i>Kamm & Sons, Elderflower, tonic water</i>	Margarita de frutas 14 <i>Tequila, Cointreau, lima y frutas</i>
Planters punch 14 <i>Rones blanco y dorado, zumo de naranja, piña, limón y granadina</i>	Hugo 14 <i>Champagne, lima, menta & flor de saúco</i>
Maitai 14 <i>3 clases de ron, lima, jarabe de almendras y zumo de piña</i>	Aperol Spritz 14 <i>Aperol, champagne, soda</i>
Daiquiri frutas 14 <i>Ron, lima, azúcar y frutas</i>	Kamm & Sons Gimlet 17 <i>Kamm & Sons, lime cordial</i>
Caipiroska 14 <i>Vodka, lima y azúcar de caña</i>	Piña Colada 17 <i>Ron, leche de coco, zumo de piña</i>
Caipirinha 14 <i>Cachaça, lima y azúcar de caña</i>	Pimm's 14 <i>Pimm's y ginger ale</i>
Margarita 12 <i>Tequila, cointreau y zumo de limón</i>	Apotheke 12 <i>Fernet branca, cynar y crema de menta</i>

COCKTAILS

Hennessy Sidecar <i>Hennessy, Cointreau, limón</i>	19	Belvedere Dirty Martini <i>Belvedere y Martini</i>	19
Hennessy Tonic <i>Hennessy, tonic water</i>	19	Belvedere Bloody Mary <i>Belvedere y zumo de tomate</i>	19
Dry Martini <i>Ginebra y vermouth seco</i>	12	Americano <i>Campari y vermouth rosso</i>	12
Gimlet <i>Ginebra y limón</i>	12	Negroni <i>Ginebra, campari y vermouth rosso</i>	12
White Lady <i>Ginebra, cointreau y limón</i>	12	Manhattan <i>Whisky americano, vermouth rosso y angostura</i>	12
Bronx <i>Ginebra, vermouth rojo y naranja</i>	12	Rob-Roy <i>Whisky escocés, zumo de limón y azúcar</i>	12
Vodkatini <i>Vodka y vermouth seco</i>	12	Whisky Sour <i>Bourbon, zumo de limón y azúcar</i>	12
Cosmopolitan <i>Vodka, cointreau, lima y arándanos</i>	12	Sidecar <i>Cognac, cointreau y zumo de limón</i>	12
White Russian <i>Vodka, kahlua y nata</i>	12	Alexander <i>Cognac, crema de cacao y nata</i>	12
Daiquiri <i>Ron, lima y azúcar</i>	12	Pisco Sour <i>Pisco, zumo de limón y azúcar</i>	12

SHERRY, OPORTOS & VERMOUTHS

Sherry Fino La Ina	7,5	Martini <i>Bianco, Seco o Rojo</i>	7,5
Sherry Tío Pepe	7,5	Kamm & Sons	17
Manzanilla La Guita	7,5	Pastis	7,5
Sherry dry sack	7,5	Ricard	7,5
Bristol cream	7,5	Palo	7,5
Matusalen Oloroso	11	Campari	7,5
Oporto Noval	7,5	Aperol	7,5
Oporto Noval 10 year Old Tawny	12	Dubonnet	7,5
Oporto Noval 20 year Old Tawny	20	Cynar	7,5
Messias 20 years	15	Noily Prat	7,5
Lustau Pedro Ximénez	12		

VODKA

Smirnoff	12
Moskovskaya	12
Finlandia	12
Wyborowa	12
Stolichnaya	12
Grey Goose	17
Absolut	12
Xellent	17
Cîroc	17
Belvedere	17

RON Y CACHAÇA

Bacardi light	12
Malibú	12
Havana club 3 Años	12
Cacique	12
Barceló	12
Bacardi 5 años	12
Captain Morgan	12
Matusalem 10 años	12

Cachaça	12
Amazonas	12
Ron Matusalem 15 Años	13
Cacique Antiguo E. Milenium	13
Havana club 7 Años	13
Bacardi 8 Años	13
Santa Teresa 15 Años	13
Ron Brugal Añejo	13
Ron Barceló Gran Añejo	13
Ron Zacapa 23 Años	20
Ron Vieux Clement 10 Años	30
Zapatera Centenario Vintage 1989	30
Clement Millesime 1970	60

TEQUILA

Sauza	12
Café Patrón	14
Cuervo	12
Don Julio reposado	20

ACQUAVIT & GRAPPAS

Leon Beyer Cassis	17	Nonino Merlot	15
Leon Beyer Kirsch	15	Nonino Sauvignon	17
Leon Beyer Framboise	15	Nonino Tocai	15
Leon Beyer Mirabelle	15	Nonino Chardonnay	15
Leon Beyer Fraises des Bois	13	Nonino Fragolino	26
Ziegler Guinda	22	Nonino Malvasia	17
Ziegler Birne	22	Akvavit Aalborg	13
Ziegler Himbeere	22	Poire Williams Eau de Vie	15
Ziegler Aprikosen	29	Orujo Gallego	9,5
Ziegler Wildkirsch N1	36	G-Miclo (Vieille Prune)	13
Alexanders Moscato	13		
Alexander Chardonnay	13		
Alexander Cabernet	13		

BRANDY

Fundador	8
Magno	8
Veterano	8
Carlos III	8
Metaxa 7 (Grecia)	8
Asbach (Alemania)	8
Torres 10 Años	10
Suau	10
Cardenal Mendoza	10
Gran Duque d'Alba	10
Lepanto	10
Carlos I	10
Carlos I Imperial	15
Suau Reserva Privada	24
Larios 1866	20

ARMAGNAC & CALVADOS

Viel Armagnac Reserve VSOP	12
Armagnac Croix de Salle Napoleon	21
Armagnac Dartigalongue Hors d' Age 12 Años	21
Armagnac Dartigalongue Hors d' Age 25 Años	26
Calvados Pere Magloire Fine	12
Cavados Pere Magloire X.O.	21
Calvados Roger Groult Pay d' Auge 8 Años	18
Calvados Roger Groult Pay d' Auge 15 Años	21

COGNAC**Courvarsier VSOP 17****Remy Martin VSOP 19****Hennessy VSOP 19****Delamain Pale & Dry 22****Martell VSOP 17****Otard VSOP 19****Delamain Vesper 24****Hennessy X.O. 29****Otard X.O. 29****Hennessy Paradise 90****Remy Martin Louis XIII 240****Richard Hennessy 280****Hennessy Elipse (Botella) 5900****SCOTCH WHISKY****J&B 12****Ballantines 12****Cutty Sark 12****Famous Grouse 12****Dewar's White Label 12****Bell's 12****Johnnie Walker Red Label 12****Johnnie Walker Black Label 15****Dimple 12 years 15****Dewar's White Label 12 years 15****Dewar White Label 18 years 17****Chivas Regal 12 years 15****J&B 15 years 15****Chivas Regal Royal Salute 36****Johnnie Walker Blue Label 40****IRISH WHISKY****Jameson 12****Bushmills 12****Black Bush 12**

AMERICAN WHISKY

BOURBON

Four Roses 12

Jim Beam 12

Maker's Mark 15

TENNESSEE

Jack Daniel's 12

Jack Daniel's Single barrel 15

CANADIAN

Canadian Club 12

Crown Royal 15

JAPANESE WHISKY

Suntory Yamazaki 12 years 17

PURE & SINGLE MALT

Bowmore Cask Strength 15

Cardhu 12 years 15

Glenfiddich 10 years 15

Knockando 15

Laphroaig 10 years 15

Isle of Jura 12 years 15

Johnnie Walker Green Label 15

Oban 14 years 15

The Macallan 10 years 15

Dalwhinnie 15 years 15

Ardberg 10 years 15

Lagavulin 16 years 15

Glenrothes Malt 12 years 15

Glenmorangie 10 years 15

Glenmorangie 18 years 17

The Macallan Amber 15

The Macallan Sienna 26

The Macallan Ruby 48

The Macallan 30 years 89

CAFÉS Y BATIDOS

Espresso	4
Café con leche	5
Cappuccino	5
Latte macchiato	5
Americano	5
Espresso doble	5,5
Infusiones	5,5
Mokaccino	5,5
Carajillo (Espresso & Brandy)	6
Café Irlandés	9
Café Italiano (Café & Amaretto)	9
Armas Café <i>Café, leche, Kahlua, helado vainilla, coco y nata</i>	12
Batidos Chocolate/Fresa/Vainilla	9

Por favor consulte a nuestro Barman si tiene alguna sugerencia especial.

Estaremos encantados de atender las consultas de los clientes que deseen saber si alguno de nuestros platos contiene algún ingrediente en particular. Por favor infórmenos de cualquier alergia o necesidad dietética que debamos tener en cuenta, a la hora de preparar un menú.

El pescado crudo que se sirve en este restaurante ha sido previamente congelado para cumplir con la normativa Europea de Sanidad. La ingesta de alimentos crudos puede incrementar el riesgo contra alguna enfermedad.

Please consult our Barman for any special requirements you may have.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request. All fish served raw has been deep frozen to comply with European food legislation, the consumption of raw or undercooked food may increase the risk of food – borne illness

Bitte fragen Sie unseren Barmann wenn Sie einen besonderen Wunsch haben

Gerne beantworten wir Kundenanfragen, ob unsere Gerichte eine bestimmte Zutat enthalten. Bitte teilen Sie uns Allergien oder besondere Ernährungsbedürfnisse mit, damit wir diese bei der Zubereitung Ihrer Bestellung berücksichtigen können. Alle rohen Fischgerichte wurden vor dem Verzehr, nach Europäischer Richtlinie, tiefgefroren. Die Verzehrung von rohen oder ungekochten Lebensmitteln kann zu einer Lebensmittelunverträglichkeit führen

LICORES

Hierbas Mallorquinas	9,5	Licor 43	9,5
Anís Marie Brizard	9,5	Pacharán	9,5
Crema de Menta Verde	9,5	Galliano	9,5
Baileys	9,5	Drambuie	9,5
Benedictine	9,5	Pisco Control	9,5
Cointreau	9,5	Grand Marnier	9,5
Kahlua	9,5	Fernet Branca	9,5
Sambuca	9,5	Averna	9,5
Southern Comfort	9,5	Ramazotti	9,5
Tia Maria	9,5	Jägermeister	9,5
Licor de frutas	9,5	Underberg	9,5
Frangelico	9,5	Cynar	9,5
Dubonet	9,5	Grand Marnier Cuvée du Centenaire	26