



FLAMANTE

MENORCA

ES

Originales Flamante

ESPRESSO TIRAMISÙ

VODKA MACERADO CON SAVOIARDI, AMARETTO, FRANGELICO, VAINILLA, CAFÉ EXPRESO Y UNA ESPUMA SUAVE DE MASCARPONE ... DELICIOSO Y CREMOSO.

NUVOLA

SORBETE ARTESANAL DE MANDARINA CON VODKA Y LIMA KAFIR, ALGODÓN DE AZÚCAR Y PROSECCO. PARA BEBER Y COMER. BURBUJEANTE Y FRESCO.

FESHONISTA

RON ANGOSTURA 1919, VINO DE JEREZ, AMARO, SIROPE DE CERVEZA STOUT MENORQUINA Y AZÚCAR MASCABADO. AHUMADO CON ROBLE. UN COCTEL INTENSO.

COLADITA

GIN, CARDAMOMO VERDE, COCO Y TE MATCHA, LICOR DE HIERBAS XORIGUER Y LYCHEE. DULCE, CREMOSO Y BALSÁMICO.

ISLAND FIZZ

GIN XORIGUER CON HOJAS DE HIGUERA, LICOR DE MANZANILLA XORIGUER, HIGOS Y ARROP... CREMOSO Y AROMÁTICO, DULCE Y CÍTRICO.

ROSITA

TEQUILA, APEROL, FRAMBUESA, VERMUT CON PIMIENTA ROSA Y MANZANA. SERVIDO CON UNA BURBUJA AROMÁTICA. AFRUTADO, DULCE Y ÁCIDO.

LA PIÑATA

TEQUILA, LICOR ANCHO REYES, PIÑA ASADA CON ESPECIAS, LIMA Y AIRE DE CILANTRO. LIGERAMENTE PICANTE CURIOSO Y AROMÁTICO.

FLAMING HEADS

RON, PISCO, LICOR DE NARANJA Y AMARO ANGOSTURA, MANGO, LIMA, SIROPE DE ESPECIAS CARIBEÑAS Y FUEGO! UN CÓCTEL TROPICALIENTE!!

MOJITO DE LUXE

COÑAC CON ALBARICOQUE CASERO, RON, LIMA, MENTA, VAINILLA Y PROSECCO.

POMADA DE LA MAISON

GIN XORIGUER, CHARTREUSE VERDE, MARASCHINO Y LIMÓN. NUESTRO GIN CON LIMONADA ESPECIAL.

CALIMA (NO ALCOHOL)

GIN TANQUERAY OO, SIROPE CASERO DE EARL GREY, LIME CORDIAL Y SODA DE HIBISCUS. FRESCO Y AROMÁTICO.

RUPERT (NO ALCOHOL)

SAUCO, MENTA, PEPINO, KOMBUCHA DE JENGIBRE, Y LIMA. TONIFICANTE Y RECONSTITUYENTE.

Cócteles Clásicos

PENICILLIN

SCOTCH BLENDED WHISKY, LIMÓN, SIROPE CASERO DE MIEL Y JENGIBRE, TOP DE WHISKY AHUMADO. AROMÁTICO, CÍTRICO Y AHUMADO.

MULE

ELIGE CON LO QUE MÁS TE APETEZCA ENTRE VODKA, TEQUILA, RON O GIN, SERVIDO CON GINGER BEER FEVER TREE. UN CLÁSICO SUPER REFRESCANTE.

PORNSTAR

VODKA, VAINILLA, PASSOA Y MARACUYÁ. DULCE, FRESCO Y SORPRENDENTE.

€	<u>MAI TAI</u>	12
12	RONES DE JAMAICA Y MARTINICA, LICOR DE NARANJA, LIMA Y SIROPE DE ALMENDRAS. EL AUTENTICO TIKI... POTENTE Y APASIONANTE.	
12	<u>STRAWBERRY & BASIL SMASH</u>	12
	GIN, SIROPE CASERO DE ALBAHACA, FRESAS, LIMÓN Y UNAS GOTAS DE BALSÁMICO; FRESCO, AFRUTADO Y GOLOSO.	
12	<u>GEORGE PALOMA</u>	14
	TEQUILA CASAMIGOS, LIMA Y REFRESCO DE POMELO. CÍTRICO, FRESCO Y INTRIGANTE.	
13	<u>CAIPIRIÑA / CAIPIROSKA</u>	11
	CACHACA O VODKA, LIMA Y AZÚCAR... CLÁSICA O CON FRUTA DE TEMPORADA.	
12	<u>MOJITO</u>	11
	RON, MENTA, LIMA, AZÚCAR... CLÁSICO O CON FRUTA DE TEMPORADA.	
12	<u>DAIQUIRI</u>	11
	RON, LIMA Y AZÚCAR... CLÁSICO O CON FRUTA DE TEMPORADA.	

Si le apetece algún otro cocktail clásico no dude en preguntar, estaremos encantados de complacerle.

Aperitivos

12	<u>BLOODY FLAMANTE</u>	10
	VODKA CON CEBOLLINO, VERMUT, LICOR DE CHIPOTLE, MOSTAZA Y ZUMO DE TOMATE. PICANTE, UMAMI Y AHUMADO.	
15	<u>PALO CUP</u>	8,5
	LICOR PALO, UN AUTENTICO APERITIVO DE LAS ISLAS BALEARES SERVIDO CON FRUTA FRESCA Y GINGER ALE. MUY REFRESCANTE Y APETECIBLE.	
12	<u>ILLA NEGRONI</u>	10
	GIN XORIGUER MACERADO CON HIERBAS DE TRAMUNTANA, VINO DE JEREZ, VERMUT ROSSO, CAMPARI Y CYNAR REPOSADO EN BARRICAS DE ROBLE. UN CÓCTEL FUERTE, DULCE Y AMARGO.	
10	<u>FLAMINGO</u>	8,5
	VINO ROSADO, LICOR DE HIGOS CHUMBO XORIGUER, CORDIAL DE POMELO Y SODA. REFRESCANTE SUAVE Y ALEGRE.	
10	<u>FRENCH 75</u>	8
	EL NOMBRE DE UN CAÑÓN PARA UN CAÑONAZO DE COCTEL CAVA, GIN Y LIMÓN. INCREÍBLEMENTE BRILLANTE Y EXPLOSIVO.	
12	<u>HUGO</u>	8
	PROSECCO, MENTA FRESCA, LICOR DE SAUCO. REFRESCANTE Y FLORAL.	
12	<u>APEROL SPRITZ</u>	8
	APEROL, PROSECCO Y SODA. DULCE. -L'APERITIVO ITALIANO PER ECCELLENZA-	
12	<u>CHANDON GARDEN SPRITZ</u>	12 / 85
	APERITIVO REFRESCANTE, GOLOSO Y LIGERAMENTE AMARGO CON NOTAS DE NARANJA.	

Por favor comuníquese a nuestro equipo si tiene algún tipo de intolerancia o alergia, no todos los ingredientes están reflejados.



FLAMANTE

MENORCA

CA

Originals Flamante

ESPRESSO TIRAMISÙ

VODKA MACERAT AMB SAVOIARDI, AMARETTO, FRANGELICO, VAINILLA, CAFÈ EXPRES I UNA ESPUMA SUAUA DE MASCARPONE... DELICIOS I CREMÓS.

NUVOLA

SORBET ARTESANAL DE MANDARINA AMB VODKA I LLIMA KAFIR, COTÓ DE SUCRE I PROSECCO. PER BEURE I MENJAR. BOMBOLLEJANT I FRESC.

FESHONISTA

ROM ANGOSTURA 1919, VI DE XERÈS, AMARO, XAROP DE CERVESA STOUT MENORQUINA I SUCRE MASCABADO. FUMAT AMB ROURE. UN CÒCTEL INTENS.

COLADITA

GIN, CARDAMOM VERD, COCO I TE MATCHA, LICOR D'HERBES XORIGUER I LITCHI. DOLÇ, CREMÓS I BALSÀMIC.

ISLAND FIZZ

GIN XORIGUER AMB FULLES DE FIGUERA, LICOR DE CAMAMILLA XORIGUER, FIGUES I MELMELADA... CREMÓS I AROMÀTIC, DOLÇ I CÍTRIC.

ROSITA

TEQUILA, APEROL, GERD, VERMUT AMB PEBRE ROSA I POMA. SERVIT AMB UNA BOMBOLLA AROMÀTICA. FRUITÓS, DOLÇ I ÀCID.

LA PIÑATA

TEQUILA, LICOR ANCHO REYES, PINYA ROSTIDA AMB ESPÈCIES, LLIMA I AIRE DE CORIANDRE. LIGERAMENT PICANT, CURIÓS I AROMÀTIC.

FLAMING HEADS

ROM, PISCO, LICOR DE TARONJA I AMARO ANGOSTURA, MANGO, LLIMA, XAROP D'ESPÈCIES DEL CARIB I FOC! UN CÒCTEL TROPICAL-PICANT!

MOJITO DE LUXE

CONYAC AMB ALBERCOC CASOLÀ, ROM, LLIMA, MENTA, VAINILLA I PROSECCO.

POMADA DE LA MAISON

GIN XORIGUER, CHARTREUSE VERDA, MARASCHINO I LLIMONA. EL NOSTRE GIN AMB LLIMONADA ESPECIAL.

CALIMA (SENSE ALCOHOL)

GIN TANQUERAY OO, SIROP CASOLÀ D'EARL GREY, LIME CORDIAL I SODA D'HIBISCUS. FRESC I AROMÀTIC.

RUPERT (SENSE ALCOHOL)

SAÜC, MENTA, COGOMBRE, KOMBUTXA DE GINGEBRE I LLIMA. TONIFICANT I RECONSTITUENT.

Còctels clàssics

PENICILLIN

WHISKY ESCOCÈS BARREJAT, LLIMONA, SIROP CASOLÀ DE MEL I GINGEBRE, REMAT AMB WHISKY FUMAT. AROMÀTIC, CÍTRIC I FUMAT.

MULE

TRIA AMB EL QUE ET VINGUI DE GUST ENTRE VODKA, TEQUILA, ROM O GIN, SERVIT AMB GINGER BEER FEVER TREE. UN CLÀSSIC SÚPER REFRESCANT.

PORNSTAR

VODKA, VAINILLA, PASSOA I MARACUJÀ. DOLÇ, FRESC I SORPRENENT.

€	<u>MAI TAI</u>	12
12	RON DE JAMAICA I MARTINICA, LICOR DE TARONJA, LLIMA I SIROP D'AMETLLA. L'AUTÈNTIC TIKI... POTENT I APASSIONANT.	
12	<u>STRAWBERRY & BASIL SMASH</u>	12
	GIN, SIROP CASOLÀ DE BASÍLIC, MADUIXES, LLIMONA I UNES GOTES DE BALSÀMIC; FRESC, FRUITAT I DOLÇ.	
13	<u>GEORGE PALOMA</u>	14
	TEQUILA CASAMIGOS, LLIMA I REFRESC DE POMEL-LO, FRESC I INTRIGANT.	
12	<u>CAIPIRIÑA / CAIPIROSKA</u>	11
	CACHAÇA O VODKA, LLIMA I SUCRE... CLÀSSICA O AMB FRUITA DE TEMPORADA.	
12	<u>MOJITO</u>	11
	ROM, MENTA, LLIMA, SUCRE... CLÀSSIC O AMB FRUITA DE TEMPORADA.	
12	<u>DAIQUIRI</u>	11
	ROM, LLIMA I SUCRE... CLÀSSIC O AMB FRUITA DE TEMPORADA.	
13	Si et ve de gust un altre còctel clàssic, no dubtis a preguntar, estarem encantats de complaer't.	
12	<u>LA PIÑATA</u>	
15	<u>FLAMING HEADS</u>	
12	<u>MOJITO DE LUXE</u>	
11	<u>POMADA DE LA MAISON</u>	
10	<u>CALIMA (SENSE ALCOHOL)</u>	
10	<u>RUPERT (SENSE ALCOHOL)</u>	
12	<u>PENICILLIN</u>	
12	<u>MULE</u>	
12	<u>PORNSTAR</u>	
	<u>APERITIUS</u>	
	<u>BLOODY FLAMANTE</u>	10
	VODKA AMB CEBOLLINO, VERMUT, LICOR DE CHIPOTLE, MOSTASSA I SUC DE TOMÀQUET. PICANT, UMAMI I FUMAT.	
	<u>PALO CUP</u>	8,5
	LICOR PALO, UN AUTÈNTIC APERITIU DE LES ILLES BALEARS SERVIT AMB FRUITA FRESCA I GINGER ALE. MOLT REFRESCANT I APETITÓS.	
	<u>ILLA NEGRONI</u>	10
	GIN XORIGUER MACERAT AMB HERBES DE TRAMUNTANA, VI DE JEREZ, VERMUT ROSSO, CAMPARI I CYNAR REPOSAT EN BÓTES DE ROURE. UN CÒCTEL FORT, DOLÇ I AMARG.	
	<u>FLAMINGO</u>	8,5
	VI ROSAT, LICOR DE FIGA DE MORO XORIGUER, CORDIAL DE ARANJA I SODA. REFRESCANT, SUAUA I ALEGRE.	
	<u>FRENCH 75</u>	8
	EL NOM D'UN CANÓ PER UN TRET DE CÒCTEL... CAVA, GIN I LLIMONA. INCREÏBLEMENT BRILLANT I EXPLOSIU.	
	<u>HUGO</u>	8
	PROSECCO, MENTA FRESCA, LICOR DE SAÜC. REFRESCANT I FLORAL.	
	<u>APEROL SPRITZ</u>	8
	APEROL, PROSECCO I SODA. DOLÇ. -L'APERITIU ITALIÀ PER ECCELLENZA-	
	<u>CHANDON GARDEN SPRITZ</u>	12 / 85
	APERITIU REFRESCANT, DOLÇ I LLEUGERAMENT AMARG AMB NOTES DE TARONJA.	
	Si us plau, comunica al nostre equip si tens algun tipus d'intolerància o al lèrgia, no tots els ingredients estan reflectits.	



FLAMANTE

MENORCA

EN

Flamante Originals

ESPRESSO TIRAMISÙ

VODKA INFUSED WITH SAVOIARDI, AMARETTO, FRANGELICO, VANILLA, ESPRESSO, AND A SMOOTH MASCARPONE FOAM... DELICIOUS AND CREAMY.

NUVOLA

HANDCRAFTED MANDARIN SORBET WITH VODKA, KAFFIR LIME, COTTON CANDY, AND PROSECCO. FOR DRINKING AND EATING. BUBBLY AND FRESH.

FESHONISTA

ANGOSTURA 1919 RUM, SHERRY WINE, AMARO, MENORCAN STOUT BEER SYRUP, AND MUSCOVADO SUGAR. OAKSMOKED. AN INTENSE COCKTAIL.

COLADITA

GIN, GREEN CARDAMOM, COCONUT AND MATCHA TEA, XORIGUER HERBAL LIQUEUR, AND LYCHEE. SWEET, CREAMY, AND BALSAMIC.

ISLAND FIZZ

XORIGUER GIN WITH FIG LEAVES, XORIGUER CHAMOMILE LIQUEUR, FIGS, AND ARROP... CREAMY AND AROMATIC, SWEET AND CITRUSY.

ROSITA

TEQUILA, APEROL, RASPBERRY, PINK PEPPER VERMOUTH, AND APPLE. SERVED WITH AN AROMATIC BUBBLE. FRUITY, SWEET, AND ACIDIC.

LA PIÑATA

TEQUILA, ANCHO REYES LIQUEUR, ROASTED SPICED PINEAPPLE, LIME, AND CILANTRO AIR. SLIGHTLY SPICY, CURIOUS, AND AROMATIC.

FLAMING HEADS

RUM, PISCO, ORANGE LIQUEUR, AND ANGOSTURA AMARO, MANGO, LIME, CARIBBEAN SPICE SYRUP, AND FIRE! A TROPICALIENT COCKTAIL!

MOJITO DE LUXE

COGNAC WITH HOMEMADE APRICOT, RUM, LIME, MINT, VANILLA, AND PROSECCO.

POMADA DE LA MAISON

XORIGUER GIN, GREEN CHARTREUSE, MARASCHINO, AND LEMON. OUR GIN WITH SPECIAL LEMONADE.

CALIMA (NON-ALCOHOLIC)

TANQUERAY OO GIN, HOMEMADE EARL GREY SYRUP, LIME CORDIAL, AND HIBISCUS SODA. FRESH AND AROMATIC.

RUPERT (NON-ALCOHOLIC)

ELDERFLOWER, MINT, CUCUMBER, GINGER KOMBUCHA, AND LIME. INVIGORATING AND RESTORATIVE.

Classic cocktails

PENICILLIN

BLENDED SCOTCH WHISKY, LEMON, HOMEMADE HONEY AND GINGER SYRUP, TOPPED WITH SMOKY WHISKY. AROMATIC, CITRUSY, AND SMOKY.

MULE

CHOOSE YOUR FAVORITE: VODKA, TEQUILA, RUM, OR GIN, SERVED WITH FEVER TREE GINGER BEER. A SUPER REFRESHING CLASSIC.

PORNSTAR

VODKA, VANILLA, PASSOA, AND PASSION FRUIT. SWEET, FRESH, AND SURPRISING.

€

12

12

13

12

12

13

12

15

12

11

10

10

12

12

12

MAI TAI

JAMAICAN AND MARTINIQUE RUMS, ORANGE LIQUEUR, LIME, AND ALMOND SYRUP. THE AUTHENTIC TIKI... POWERFUL AND EXCITING.

STRAWBERRY & BASIL SMASH

GIN, HOMEMADE BASIL SYRUP, STRAWBERRIES, LEMON, AND A DASH OF BALSAMIC; FRESH, FRUITY, AND INDULGENT.

GEORGE PALOMA

CASAMIGOS TEQUILA, LIME, AND GRAPEFRUIT SODA, FRESH, AND INTRIGUING.

CAIPIRIÑA / CAIPIROSKA

CACHAÇA OR VODKA, LIME, AND SUGAR... CLASSIC OR WITH SEASONAL FRUIT.

MOJITO

RUM, MINT, LIME, SUGAR... CLASSIC OR WITH SEASONAL FRUIT.

DAIQUIRI

RUM, LIME, SUGAR... CLASSIC OR WITH SEASONAL FRUIT.

If you fancy any other classic cocktail, don't hesitate to ask. We'll be delighted to please you.

Aperitifs

BLOODY FLAMANTE

VODKA WITH CHIVES, VERMOUTH, CHIPOTLE LIQUEUR, MUSTARD, AND TOMATO JUICE. SPICY, UMAMI, AND SMOKY.

PALO CUP

PALO LIQUEUR, AN AUTHENTIC APERITIF FROM THE BALEARIC ISLANDS SERVED WITH FRESH FRUIT AND GINGER ALE. VERY REFRESHING AND ENTICING.

ILLA NEGRONI

XORIGUER GIN INFUSED WITH TRAMUNTANA HERBS, JEREZ WINE, RED VERMOUTH, CAMPARI, AND CYNAR AGED IN OAK BARRELS. A STRONG, SWEET, AND BITTER COCKTAIL.

FLAMINGO

ROSÉ WINE, XORIGUER PRICKLY PEAR LIQUEUR, GRAPEFRUIT CORDIAL, AND SODA. SOFT, REFRESHING, AND JOYFUL.

FRENCH 75

NAMED AFTER A CANNON FOR A COCKTAIL CANNONBALL... CAVA, GIN, AND LEMON. INCREDIBLY BRIGHT AND EXPLOSIVE.

HUGO

PROSECCO, FRESH MINT, ELDERFLOWER LIQUEUR. REFRESHING AND FLORAL.

APEROL SPRITZ

APEROL, PROSECCO, AND SODA. SWEET. -THE QUINTESSENTIAL ITALIAN APERITIVO-

CHANDON GARDEN SPRITZ

A REFRESHING, FRUITY, AND SLIGHTLY BITTER APERITIF WITH ORANGE NOTES.

Please inform our team if you have any intolerance or allergies, as not all ingredients are listed.

12

12

14

11

11

11

10

8,5

10

8,5

8

8

8

12 / 85



FLAMANTE

MENORCA

FR

Originaux Flamante

ESPRESSO TIRAMISÙ

VODKA INFUSÉE AUX SAVOIARDI, AMARETTO, FRANGELICO, VANILLE, CAFÉ EXPRESSO ET UNE MOUSSE DOUCE AU MASCARPONE... DÉLICIEUX ET CRÉMEUX.

NUVOLA

SORBET ARTISANAL À LA MANDARINE AVEC VODKA ET CITRON VERT KAFIR, BARBE À PAPA ET PROSECCO. À BOIRE ET À MANGER. PÉTILLANT ET FRAIS.

FESHONISTA

RHUM ANGOSTURA 1919, VIN DE XÉRÈS, AMARO, SIROP DE BIÈRE STOUT MENORQUINA ET SUCRE DE CANNE MASCABADO. FUMÉ AU CHÊNE. UN COCKTAIL INTENSE.

COLADITA

GIN, CARDAMOME VERTE, NOIX DE COCO ET THÉ MATCHA, LIQUEUR D'HERBES XORIGUER ET LITCHI. DOUX, CRÉMEUX ET BALSAMIQUE.

ISLAND FIZZ

GIN XORIGUER AVEC DES FEUILLES DE FIGUIER, LIQUEUR DE CAMOMILLE XORIGUER, FIGUES ET SIROP... CRÉMEUX ET AROMATIQUE, DOUX ET CITRIQUE.

ROSITA

TEQUILA, APEROL, FRAMBOISE, VERMOUTH À LA BAIE ROSE ET POMME. SERVI AVEC UNE BULLE AROMATIQUE. FRUITÉ, DOUX ET ACIDE.

LA PIÑATA

TEQUILA, LIQUEUR ANCHO REYES, ANANAS RÔTI AUX ÉPICES, CITRON VERT ET AIR DE CORIANDRE. LÉGÈREMENT ÉPICÉ, CURIEUX ET AROMATIQUE.

FLAMING HEADS

RHUM, PISCO, LIQUEUR D'ORANGE ET AMARO ANGOSTURA, MANGUE, CITRON VERT, SIROP D'ÉPICES DES CARAÏBES ET FEU ! UN COCKTAIL TROPICAL ÉPICÉ!

MOJITO DE LUXE

COGNAC AVEC ABRICOT MAISON, RHUM, CITRON VERT, MENTHE, VANILLE ET PROSECCO.

POMADA DE LA MAISON

GIN XORIGUER, CHARTREUSE VERTE, MARASCHINO ET CITRON. NOTRE GIN AVEC UNE LIMONADE SPÉCIALE.

CALIMA (NON ALCOOLISÉ)

GIN TANQUERAY OO, SIROP MAISON D'EARL GREY, LIME CORDIAL ET SODA D'HIBISCUS. FRAIS ET AROMATIQUE.

RUPERT (NON ALCOOLISÉ)

SUREAU, MENTHE, CONCOMBRE, KOMBUCHA AU GINGEMBRE ET CITRON VERT. TONIFIANT ET REVITALISANT.

Cocktails classiques

PENICILLIN

WHISKY ÉCOSSAIS MÉLANGÉ, CITRON, SIROP MAISON DE MIEL ET DE GINGEMBRE, FINITION AU WHISKY FUMÉ. AROMATIQUE, CITRIQUE ET FUMÉ.

MULE

CHOISISSEZ ENTRE VODKA, TEQUILA, RHUM OU GIN, SERVI AVEC DE LA GINGER BEER FEVER TREE. UN CLASSIQUE RAFRAÎCHISSANT.

PORNSTAR

VODKA, VANILLE, PASSOA ET FRUIT DE LA PASSION. DOUX, FRAIS ET SURPRENANT.

€	<u>MAI TAI</u>	12
12	RHUM DE JAMAÏQUE ET DE MARTINIQUE, LIQUEUR D'ORANGE, CITRON VERT ET SIROP D'AMANDE. L'AUTHENTIQUE TIKI... PUISSANT ET PASSIONNANT.	
12	<u>STRAWBERRY & BASIL SMASH</u>	12
	GIN, SIROP MAISON DE BASILIC, FRAISES, CITRON ET QUELQUES GOUTTES DE VINAIGRE BALSAMIQUE ; FRAIS, FRUITÉ ET GOURMAND.	
13	<u>GEORGE PALOMA</u>	14
	TEQUILA CASAMIGOS, CITRON VERT ET SODA AU PAMPLEMOUSSE. CITRIQUE, FRAIS ET INTRIGANT.	
12	<u>CAIPIRIÑA / CAIPIROSKA</u>	11
	CACHAÇA OU VODKA, CITRON VERT ET SUCRE... CLASSIQUE OU AVEC DES FRUITS DE SAISON.	
12	<u>MOJITO</u>	11
	RHUM, MENTHE, CITRON VERT, SUCRE... CLASSIQUE OU AVEC DES FRUITS DE SAISON.	
12	<u>DAIQUIRI</u>	11
	RHUM, CITRON VERT ET SUCRE... CLASSIQUE OU AVEC DES FRUITS DE SAISON.	
13	Si vous souhaitez un autre cocktail classique, n'hésitez pas à demander, nous serons ravis de vous satisfaire.	

Apéritifs

	<u>BLOODY FLAMANTE</u>	10
	VODKA AVEC DE LA CIBOULETTE, VERMOUTH, LIQUEUR DE CHIPOTLE, MOUTARDE ET JUS DE TOMATE. ÉPICÉ, UMAMI ET FUMÉ.	
	<u>PALO CUP</u>	8,5
	LIQUEUR PALO, UN VÉRITABLE APÉRITIF DES ÎLES BALÉARES SERVI AVEC DES FRUITS FRAIS ET DU GINGER ALE. TRÈS RAFRAÎCHISSANT ET APPÉTISSANT.	
	<u>ILLA NEGRONI</u>	10
	GIN XORIGUER INFUSÉ AUX HERBES DE TRAMUNTANA, VIN DE JEREZ, VERMOUTH ROSSO, CAMPARI ET CYNAR VIEILLI EN FÛTS DE CHÊNE. UN COCKTAIL FORT, DOUX ET AMER.	
	<u>FLAMINGO</u>	8,5
	VIN ROSÉ, LIQUEUR DE FIGUE DE BARBARIE XORIGUER, CORDIAL DE PAMPLEMOUSSE ET SODA. RAFRAÎCHISSANT, DOUX ET JOYEUX.	
	<u>FRENCH 75</u>	8
	LE NOM D'UN CANON POUR UN COCKTAIL EXPLOSIF... CAVA, GIN ET CITRON. INCROYABLEMENT BRILLANT ET EXPLOSIF.	
	<u>HUGO</u>	8
	PROSECCO, MENTHE FRAÎCHE, LIQUEUR DE SUREAU. RAFRAÎCHISSANT ET FLORAL.	
	<u>APEROL SPRITZ</u>	8
	APEROL, PROSECCO ET SODA. DOUX. -L'APÉRITIF ITALIEN PAR EXCELLENCE-	
	<u>CHANDON GARDEN SPRITZ</u>	12 / 85
	APÉRITIF RAFRAÎCHISSANT, GOURMAND ET LÉGÈREMENT AMER AVEC DES NOTES D'ORANGE.	

Veillez informer notre équipe si vous avez des intolérances ou des allergies, tous les ingrédients ne sont pas mentionnés.



FLAMANTE

MENORCA

DE

Originale Flamante

ESPRESSO TIRAMISÙ

WODKA, EINGELEGTE SAVOIARDI-KEKSE, AMARETTO, FRANGELICO, VANILLE, ESPRESSO UND EINE CREMIGE MASCARPONE-SCHAUMKRONE... KÖSTLICH UND CREMIG.

NUVOLA

HANDGEMACHTES MANDARINEN-SORBET MIT VODKA UND KAFFIR-LIMETTE, ZUCKERWATTE UND PROSECCO. ZUM TRINKEN UND ESSEN. SPRITZIG UND FRISCH.

FESHONISTA

RON ANGOSTURA 1919, JEREZ-WEIN, AMARO, MENORQUINISCHER STOUT-BIERSIRUP UND MASCOBADO-ZUCKER. MIT EICHENHOLZ GERÄUCHERT. EIN INTENSIVER COCKTAIL.

COLADITA

GIN, GRÜNER KARDAMOM, KOKOSNUSS UND MATCHA-TEE, XORIGUER-KRÄUTERLIKÖR UND LYCHEE. SÜSS, CREMIG UND BALSAMISCH.

ISLAND FIZZ

GIN XORIGUER MIT FEIGENBLÄTTERN, XORIGUER-KAMILLENLIKÖR, FEIGEN UND ARROP... CREMIG UND AROMATISCH, SÜSS UND ZITRONIG.

ROSITA

TEQUILA, APEROL, HIMBEERE, ROSA PFEFFER-WERMUT UND APFEL. SERVIERT MIT EINEM AROMATISCHEN SPRUDEL. FRUCHTIG, SÜSS UND SÄUERLICH.

LA PIÑATA

TEQUILA, ANCHO REYES-LIKÖR, MIT GEWÜRZEN GEBRATENE ANANAS, LIMETTE UND KORIANDERDUFT. LEICHT SCHARF, NEUGIERIG UND AROMATISCH.

FLAMING HEADS

RUM, PISCO, ORANGENLIKÖR UND ANGOSTURA-AMARO, MANGO, LIMETTE, KARIBIK-GEWÜRZSIRUP UND FEUER! EIN TROPISCH-HEISSER COCKTAIL!

MOJITO DE LUXE

COGNAC MIT HAUSGEMACHTEM APRIKOSENLIKÖR, RUM, LIMETTE, MINZE, VANILLE UND PROSECCO.

POMADA DE LA MAISON

GIN XORIGUER, GRÜNER CHARTREUSE, MARASCHINO UND ZITRONE. UNSER GIN MIT SPEZIELLER LIMONADE.

CALIMA (ALKOHOLFREI)

GIN TANQUERAY OO, HAUSGEMACHTER EARL GREY-SIRUP, LIME CORDIAL UND HIBISKUS-SODA. FRISCH UND AROMATISCH.

RUPERT (ALKOHOLFREI)

HOLUNDER, MINZE, GURKE, INGWER-KOMBUCHA UND LIMETTE. BELEBEND UND ERFRISCHEND.

Unsere Cocktails

PENICILLIN

SCOTCH-BLENDED-WHISKY, ZITRONE, HAUSGEMACHTER HONIG-INGWER-SIRUP, GETOPPT MIT GERÄUCHERTEM WHISKY. AROMATISCH, ZITRONIG UND RAUCHIG.

MULE

WÄHLE DEINEN FAVORITEN AUS VODKA, TEQUILA, RUM ODER GIN, SERVIERT MIT FEVER-TREE INGWERBIER. EIN ERFRISCHENDER KLASSIKER.

PORNSTAR

WODKA, VANILLE, PASSOA UND MARACUJA. SÜSS, FRISCH UND ÜBERRASCHEND.

€	<u>MAI TAI</u>	12
12	RUMS AUS JAMAIKA UND MARTINIQUE, ORANGENLIKÖR, LIMETTE UND MANDELSIRUP. DER ECHTE TIKI... KRÄFTIG UND FASZINIEREND.	
12	<u>STRAWBERRY & BASIL SMASH</u>	12
	GIN, HAUSGEMACHTER BASILIKUM-SIRUP, ERDBEEREN, ZITRONE UND EIN PAAR TROPFEN BALSAMICO; FRISCH, FRUCHTIG UND SÜSS.	
13	<u>GEORGE PALOMA</u>	14
	TEQUILA CASAMIGOS, LIMETTE UND GRAPEFRUITSODA. ZITRONIG, FRISCH UND FESSELND.	
12	<u>CAIPIRIÑA / CAIPIROSKA</u>	11
	CACHAÇA ODER WODKA, LIMETTE UND ZUCKER... KLASSISCH ODER MIT SAISONALER FRUCHT.	
12	<u>MOJITO</u>	11
	RUM, MINZE, LIMETTE, ZUCKER... KLASSISCH ODER MIT SAISONALER FRUCHT.	
12	<u>DAIQUIRI</u>	11
	RUM, LIMETTE UND ZUCKER... KLASSISCH ODER MIT SAISONALER FRUCHT.	
13	Wenn Sie Lust auf einen anderen klassischen Cocktail haben, zögern Sie nicht zu fragen. Wir freuen uns, Sie zu bedienen.	
12	<u>LA PIÑATA</u>	12
	TEQUILA, ANCHO REYES-LIKÖR, MIT GEWÜRZEN GEBRATENE ANANAS, LIMETTE UND KORIANDERDUFT. LEICHT SCHARF, NEUGIERIG UND AROMATISCH.	
15	<u>FLAMING HEADS</u>	15
	RUM, PISCO, ORANGENLIKÖR UND ANGOSTURA-AMARO, MANGO, LIMETTE, KARIBIK-GEWÜRZSIRUP UND FEUER! EIN TROPISCH-HEISSER COCKTAIL!	
12	<u>MOJITO DE LUXE</u>	12
	COGNAC MIT HAUSGEMACHTEM APRIKOSENLIKÖR, RUM, LIMETTE, MINZE, VANILLE UND PROSECCO.	
11	<u>POMADA DE LA MAISON</u>	11
	GIN XORIGUER, GRÜNER CHARTREUSE, MARASCHINO UND ZITRONE. UNSER GIN MIT SPEZIELLER LIMONADE.	
10	<u>CALIMA (ALKOHOLFREI)</u>	10
	GIN TANQUERAY OO, HAUSGEMACHTER EARL GREY-SIRUP, LIME CORDIAL UND HIBISKUS-SODA. FRISCH UND AROMATISCH.	
10	<u>RUPERT (ALKOHOLFREI)</u>	10
	HOLUNDER, MINZE, GURKE, INGWER-KOMBUCHA UND LIMETTE. BELEBEND UND ERFRISCHEND.	
12	<u>APERITIFS</u>	
	<u>BLOODY FLAMANTE</u>	10
	WODKA MIT SCHNITTFLAUCH, WERMUT, CHIPOTLE-LIKÖR, SENF UND TOMATENSaft. PIKANT, UMAMI UND RAUCHIG.	
	<u>PALO CUP</u>	8,5
	PALO-LIKÖR, EIN ECHTER APERITIF VON DEN BALEAREN, SERVIERT MIT FRISCHEM OBST UND GINGER ALE. SEHR ERFRISCHEND UND VERLOCKEND.	
	<u>ILLA NEGRONI</u>	10
	GIN XORIGUER MIT KRÄUTERN AUS DER TRAMUNTANA, SHERRYWEIN, ROTER WERMUT, CAMPARI UND IN EICHENFÄSSERN GEREIFTER CYNAR. EIN STARKER, SÜSSER UND BITTERER COCKTAIL.	
	<u>FLAMINGO</u>	8,5
	ROSÉWEIN, XORIGUER FEIGENLIKÖR, GRAPEFRUITSIRUP UND SODA. ERFRISCHEND, SANFT UND FRÖHLICH.	
	<u>FRENCH 75</u>	8
	DER NAME EINER KANONE FÜR EINEN BOMBASTISCHEN COCKTAIL... CAVA, GIN UND ZITRONE. UNGLAUBLICH HELL UND EXPLOSIV.	
	<u>HUGO</u>	8
	PROSECCO, FRISCHE MINZE, HOLUNDERLIKÖR. ERFRISCHEND UND BLUMIG.	
	<u>APEROL SPRITZ</u>	8
	APEROL, PROSECCO UND SODA. SÜSS. -DER ITALIENISCHE APERITIF SCHLECHTHIN-	
	<u>CHANDON GARDEN SPRITZ</u>	12 / 85
	ERFRISCHENDER, SÜSSER UND LEICHT BITTERER APERITIF MIT ORANGENNOTEN.	
	Bitte teilen Sie unserem Team mit, wenn Sie Unverträglichkeiten oder Allergien haben. Nicht alle Zutaten sind aufgeführt.	



FLAMANTE

MENORCA

IT

Originali Flamante

ESPRESSO TIRAMISÙ

VODKA INFUSO CON SAVOIARDI, AMARETTO, FRANGELICO, VANIGLIA, CAFFÈ ESPRESSO E UNA MORBIDA SCHIUMA DI MASCARPONE... DELIZIOSO E CREMOSO.

NUVOLA

SORBETTO ARTIGIANALE ALLA MANDARINA CON VODKA E LIME KAFIR, ZUCCHERO FILATO E PROSECCO. DA BERE E DA MANGIARE. FRIZZANTE E FRESCO.

FESHONISTA

RON ANGOSTURA 1919, VINO DI JEREZ, AMARO, SCIROPPO DI BIRRA STOUT MENORQUINA E ZUCCHERO MASCOBADO. AFFUMICATO CON ROVERE. UN COCKTAIL INTENSO.

COLADITA

GIN, CARDAMOMO VERDE, COCCO E TÈ MATCHA, LIQUORE ALLE ERBE XORIGUER E LITCHI. DOLCE, CREMOSO E BALSAMICO.

ISLAND FIZZ

GIN XORIGUER CON FOGLIE DI FICO, LIQUORE DI CAMOMILLA XORIGUER, FICHI E ARROP... CREMOSO E AROMATICO, DOLCE E AGRUMATO.

ROSITA

TEQUILA, APEROL, LAMPONE, VERMOUTH CON PEPE ROSA E MELA. SERVITO CON UNA BOLLA AROMATICA. FRUTTATO, DOLCE E ACIDO.

LA PIÑATA

TEQUILA, LIQUORE ANCHO REYES, ANANAS ARROSTO CON SPEZIE, LIME E ARIA DI CORIANDOLO. LEGGERMENTE PICCANTE, CURIOSO E AROMATICO.

FLAMING HEADS

RUM, PISCO, LIQUORE ALL'ARANCIA E AMARO ANGOSTURA, MANGO, LIME, SCIROPPO DI SPEZIE CARAIBICHE E FUOCO! UN COCKTAIL TROPICALMENTE CALDO!

MOJITO DE LUXE

COGNAC CON COMPOSTA DI ALBICOCCHIE FATTA IN CASA, RUM, LIME, MENTA, VANIGLIA E PROSECCO.

POMADA DE LA MAISON

GIN XORIGUER, CHARTREUSE VERDE, MARASCHINO E LIMONE. IL NOSTRO GIN CON LIMONATA SPECIALE.

CALIMA (SENZA ALCOL)

GIN TANQUERAY OO, SCIROPPO CASALINGO DI EARL GREY, LIME CORDIAL E SODA DI IBISCO. FRESCO E AROMATICO.

RUPERT (SENZA ALCOL)

SAMBUCCO, MENTA, CETRIOLO, KOMBUCHA ALLO ZENZERO E LIME. TONIFICANTE E RIVITALIZZANTE.

Cocktail classici

PENICILLIN

WHISKY BLENDED SCOZZESE, LIMONE, SCIROPPO CASALINGO DI MIELE E ZENZERO, GUARNITO CON WHISKY AFFUMICATO. AROMATICO, CITRICO E AFFUMICATO.

MULE

SCEGLI TRA VODKA, TEQUILA, RUM O GIN, SERVITO CON GINGER BEER FEVER TREE. UN CLASSICO SUPER RINFRESCANTE.

PORNSTAR

VODKA, VANIGLIA, PASSOA E FRUTTO DELLA PASSIONE. DOLCE, FRESCO E SORPRENDENTE.

€	<u>MAI TAI</u>	12
12	RUM GIAMAICANO E MARTINICANO, LIQUORE ALL'ARANCIA, LIME E SCIROPPO DI MANDORLE. IL VERO TIKI... POTENTE ED APPASSIONANTE.	
12	<u>STRAWBERRY & BASIL SMASH</u>	12
	GIN, SCIROPPO CASALINGO DI BASILICO, FRAGOLE, LIMONE E QUALCHE GOCCIA DI ACETO BALSAMICO; FRESCO, FRUTTATO E GOLOSO.	
13	<u>GEORGE PALOMA</u>	14
	TEQUILA CASAMIGOS, LIME E BIBITA AL POMPELMO, FRESCO E INTRIGANTE.	
12	<u>CAIPIRIÑA / CAIPIROSKA</u>	11
	CACHAÇA O VODKA, LIME E ZUCCHERO... CLASSICO O CON FRUTTA DI STAGIONE.	
12	<u>MOJITO</u>	11
	RUM, MENTA, LIME, ZUCCHERO... CLASSICO O CON FRUTTA DI STAGIONE.	
12	<u>DAIQUIRI</u>	11
	RUM, LIME E ZUCCHERO... CLASSICO O CON FRUTTA DI STAGIONE.	
13	Se desidera un altro cocktail classico, non esiti a chiedere, saremo lieti di accontentarla.	

Aperitivi

	<u>BLOODY FLAMANTE</u>	10
	VODKA CON ERBA CIPOLLINA, VERMOUTH, LIQUORE DI CHIPOTLE, SENAPE E SUCCO DI POMODORO. PICCANTE, UMAMI E AFFUMICATO.	
	<u>PALO CUP</u>	8,5
	LIQUORE PALO, UN AUTENTICO APERITIVO DELLE ISOLE BALEARI SERVITO CON FRUTTA FRESCA E GINGER ALE. MOLTO RINFRESCANTE E INVITANTE.	
	<u>ILLA NEGRONI</u>	10
	GIN XORIGUER MACERATO CON ERBE DI TRAMUNTANA, VINO DI JEREZ, VERMOUTH ROSSO, CAMPARI E CYNAR STAGIONATO IN BOTTI DI ROVERE. UN COCKTAIL FORTE, DOLCE E AMARO.	
	<u>FLAMINGO</u>	8,5
	VINO ROSATO, LIQUORE DI FICHI D'INDIA XORIGUER, CORDIALE DI POMPELMO E SODA. RINFRESCANTE, LEGGERO E ALLEGRO.	
	<u>FRENCH 75</u>	8
	IL NOME DI UN CANNONE PER UN COCKTAIL ESPLOSIVO... CAVA, GIN E LIMONE. INCREDIBILMENTE BRILLANTE ED ESPLOSIVO.	
	<u>HUGO</u>	8
	PROSECCO, MENTA FRESCA, LIQUORE DI SAMBUCCO. RINFRESCANTE E FLOREALE.	
	<u>APEROL SPRITZ</u>	8
	APEROL, PROSECCO E SODA. DOLCE. -L'APERITIVO ITALIANO PER ECCELLENZA-	
	<u>CHANDON GARDEN SPRITZ</u>	12 / 85
	APERITIVO RINFRESCANTE, GOLOSO E LEGGERMENTE AMARO CON NOTE DI ARANCIA.	

Si prega di informare il nostro personale se si ha qualche tipo di intolleranza o allergia, non tutti gli ingredienti sono indicati.