



FRÜHSTÜCK

- . Von 9:00 bis 12:30 Uhr
- **Klassisch.** Verschiedene Brotsorten, Wurst und Käse, Marmeladen und Butter, Joghurt mit Müsli, Trockenfrüchte und frisches Obst. (2 Personen; 23,40€) **11.70€**
- **Wikiki.** Verschiedene Brotsorten, Wurst und Käse, Rührei mit Speck, Räucherlachs, Croissant, Marmelade, Honig, Nutella, Butter, frisches Obst, Kaffee und Saft (für 2 Personen) **35.00€**
- **Verschiedene Käsesorten.** Verschiedene Brotsorten, frische und getrocknete Früchte, Joghurt, Marmelade, Honig und Butter **10.00€**
- **Teller mit frischen Früchten.** Saisonal **5.50€**
- **Süße Pfannkuchen.** Mit Ahornsirup, Nutella, Erdbeeren, Banane und Blaubeeren **8.00€**
- **Toasts.** Mit Marmelade und Butter oder Tomate und EVOO **5.00€**
- **Joghurts bowl.** Mit frischen und getrockneten Früchten, Müsli und Chia **6.00€**
- **Sports bowl.** Haferflocken, Joghurt, Schokolade, Banane, Walnüsse, Chia **6.50€**
- **Healthy bowl.** Açaí, Joghurt, Müsli, Banane, Erdbeere, Blaubeeren, Mango, Kokosraspeln und Chia **7.50€**
- **Wikiki-Sport.** Joghurt, Heidelbeeren, Erdbeeren, getrocknete Kokosnuss, Datteln, Chia und Zimt **9.00€**
- **Croissant.** Mit Marmelade und Butter **3.50€**
- **Süßes Brötchen "Napolitana".** Mit Schokolade **3.50€**
- **TOAST.**
- **Tomate oder Butter.** **5.00€**
- **Lachs und Avocado .** **7.50€**
- **Mozzarella.** Mit eingelegte rote Paprika und Pistazienpesto **7.50€**
- **Rührei, gebratener Schinken, Terndersalat und Cherrytomaten.** **7.50€**
- **Hähnchen, Haussauce, Tomate und Rucola.** **8.00€**
- **Avocado und Ei.** **7.50€**
- **BROT.**
- **Baguettes.** Serrano, gekochter Schinken, Thunfisch ... **6.00€**
- **Sandwich.** Schinken und Käse **4.50€**
- **Sandwichclub.** gekochter Schinken, Käse, Hühnchen, Speck, Tomaten und Salat **11.00€**
- **Wikiki-Club.** Thunfisch, Ei, Avocado, Käse, Tomate und Salat **11.00€**
- **Lachs-Bagel.** **7.50€**
- **EIER.**
- **Benediktiner.** Pochierte Eier, holländische Sauce und knuspriger Speck oder geräucherter Lachs **7.50€**
- **Rührei.** **6.00€**
- **Spiegeleier.** **6.00€**
- **Omelette.** **6.00€**
- **Hartgekochtes Ei.** **2.50€**
- **Extras.** Käse, Tomaten oder Speck **0.60€**



TAPAS

- **Pfannenpizza.** Mit Aioli und Oliven **8.50€**
- **Kristallbrot (pan cristal).** Mit Tomate und EVOO **7.00€**
- **Korb mit Brot.** Mit Aioli und Oliven **4.80€**
- **Bruschetta Pico de Gallo.** Mit Mozzarella, Basilikum und confierter Tomate **11.80€**

• Bao-Brot mit Pulled Pork.	10.50€
• Würzige Kartoffeln (patatas bravas). Mit Wikiki-Sauce	7.80€
• Pommes frites.	7.50€
• Hähnchen-Taco. Tikka Masala	9.50€
• Gebratene Auberginen. Mit Rohrhonig	9.20€
• Thunfisch-Tartar. Avocado, Mango und Wakame-Algen	19.70€
• Steak tartar.	19.80€
• Shrimps Scampi.	17.50€
• Garnelen-Taco. Mit Pico de Gallo und Sauersauce. 2 Stück	9.70€
• Taco pastor. Mit Schweinefleisch, Pico de Gallo und Ananas. 2 Einheiten	7.80€
• Tintenfische nach "Andaluza"-Art. Und Alioli	16.00€
• Hühnchen-Satay-Spieß. 3 Stück	10.30€
• Hausgemachte Schinkenkroketten. 8 Stück	10.50€
• Kroketten mit Spinat, Karotten, Rosinen und Pinienkernen. 8 Stück	10.50€
• Gegrillter Oktopus. Mit Parmentierpüree	22.50€
• Thunfisch Tataki. Mariniert mit Zitrusfrüchten, Sesam und Ponzu-Sauce	17.50€
• Gebratene vietnamesische Rolle. Mit Schweinefleisch. 4 Stück	14.00€
• Portion Serrano-Schinken. Dazu ein Brotkorb. (1/2 Portion 8,50 €)	16.50€
• Hühnerfinger. Mit Kartoffelboden	10.80€
• Hausgemachte Gaucamole. Mit Nachos und Cheddar	15.50€
• Datteln mit Speck. Mit Mandeln gefüllt. 10 Stück (1/2 Portion, 4 Stück 4,50 €)	9.40€
• Grüne Paprika "Padrón". Mit Maldon-Salz (1/2 Portion 4,50 €)	9.00€
• Thailändische Muscheln. Mit Kokos-Curry-Sauce	16.50€
• Gebratene Artischocke. Mit Flocken von frischem Parmesan	10.50€
• Gegrillte Avocado. Gefüllt mit Pico de Gallo und Sauersauce	14.80€
• Iberische Eier. Mit Kartoffelchips und Schinken	15.00€



SUSHI

• URAMAKIS.	
• Dragon Roll. Tempura-Garnelen, Aal und Spargel, bedeckt mit Avocado, Mayonnaise, rotem Tobiko, Furikake und Aalsauce	14.50€
• Mexican Roll. Cochinita Pibil, Jalapenos und Sriracha, garniert mit Maischips, Guacamole und Pico de Gallo	16.50€
• Thunfisch Tartufata. Thunfisch und Avocado garniert mit Thunfischscheiben, japanischer Mayonnaise, Trüffel, Teriyaki und Ume-Sesam	11.90€
• Aburi Lachs. Lachs, Avocado und Philadelphia-Käse, bedeckt mit flambierten Lachsscheiben, Schnittlauch, Arare und Teriyaki-Sauce	12.90€
• Wikiki Spezial. Foie und Aal, Mango-Topping, knusprige Zwiebeln und Teriyaki	17.90€
• Unagui Roll. Kanikama-Tempura, Avocado und Mayonnaise, bedeckt mit Aalscheiben, Foie und flambierter Aalsauce	13.50€
• Rainbow Roll. Temperierte Garnele und Avocado, bedeckt mit Lachs, Thunfisch und Limette, dazu Acevichada-Sauce	13.50€
• Chicken Crunch. Gebratenes Hähnchen und Avocado mit Sesammischung überzogen, Süßkartoffelchips	15.00€
• Veggi Roll. (Reisblatt-)Gurke, Salat, Karotte und Avocado, bedeckt mit Sesam, Mix aus Yusu-Mayonnaise, Wakama und Teriyaki	9.50€
• Lachs Crunch. Lachs und Avocado umhüllt mit Sesammischung, Yusu-Mayonnaise-Sauce und Süßkartoffelchips	14.90€
• Fusion Roll. (Violettreis) Thunfisch, Lachs und Avocado, japanisches Mayonnaise-Topping, Sesammischung und Teriyaki	12.80€

• Black Rice Roll. (Schwarzer Reis) frische rote Garnelen, Avocado, japanisches Mayonnaise-Topping, Katsuobushi und Teriyaki	19.80€
• Maki Tempura. Temperierter Lachs und Avocado, belegt mit japanischer Mayonnaise, Sesam und Teriyaki	14.90€
• Tuna Crunch. Frischkäse und temperierte Avocado, würziger Thunfisch-Tartar-Topping, Sesam, Schnittlauch und Teriyaki	13.90€
• HOSOMAKIS.	
• Lachs.	5.50€
• Thunfisch.	5.50€
• Avocado.	4.50€
• POKE.	
• Poke Lachs. Mariniertes Lachs, Avocado, Edamame, Wakame, Zuckermais, Karotte, Gurke, Kirschtomate und Sesam	13.90€
• Poke Thunfisch. Mariniertes Thunfisch, Mango, lila Grünkohl, Rucola, Karotte, Gurke, Zuckermais, Edamame, Wakame, Mandeln und Sesam	13.90€
• Poke Chicken. Knuspriges Hähnchen, Rucola, Salat, Karotte, rote Zwiebel, Kirschtomate, Mango, Gurke, Sesamsauce und knusprige Zwiebel	12.50€



SALATE

• Chicken Cesar Crunch. Kopfsalat, knuspriger Speck, Parmesanflocken, Croutons und Cesar-Sauce	16.50€
• Thunfischlende. Tomaten, Gurken, Avocado, eingelegte Zwiebeln	16.80€
• Ziegenkäse. Zarter Salat, Mango, Apfel, Walnüsse, Flachs, Mango-Vinaigrette	16.20€
• Burrata. Gerösteter Kürbis, Rucola, Kirsche, Pfirsich und sizilianisches Pesto	15.80€
• Oktopussalat. Babysprossen, gegrillter Oktopus, Mango, Kirschtomate, Avocado, Sauersauce und Mohn	18.00€



FLEISCH

• Fleisch vom iberischen Schwein "Secreto ibérico". Mit Kartoffelparmentier	23.00€
• Irishes Black-Angus-Entrecote. 300 gr. Mit Kartoffeln und Padrón-Paprika	26.00€
• Rinderfilet. 220 gr. Mit Gnocchi mit Pesto	26.50€
• Iberische Rippchen. 500 gr. Mit Pommes Frites	19.50€



FISCH

• Lachs. Mit Kürbisravioli	18.50€
• Kabeljau. 200gr Frischer Kabeljau-Gratin mit Quitten-Aioli	22.00€
• Wolfsbarschfilet. Mit Ofenkartoffeln und sautiertem Gemüse	19.00€



REIS

• . Reis „a la llauna“. Mindestens 2 Personen, Preis pro Person	
• Trockenreis mit Secreto Ibérico und Austernpilzen.	14.50€
• Trockenreis mit roten Garnelen und Spargel.	18.00€



BURGER

• . Burger mit Holzofenbrot in der Bäckerei Ca'n Amer	
• Amerikanischer alter Kuhburger. Speckmarmelade, zarte Sprossen, Tomate, Ei, Käse und karamellisierte Zwiebeln	19.00€
• Trüffel Smash. Rindfleisch, Guanciale (Schweinebauch), Gurke, Doppelkäse (Emmental und Cheddar), Trüffelmayonnaise und gegrillte Zwiebeln	17.50€
• Hähnchen. Tomaten, Salat, Räucherkäse, Mayonnaise, Senf und Chips	15.50€

• Wikiki. Rindfleischburger mit Rucola, getrockneten Tomaten, knusprigem Serrano-Schinken, Burrata, Pesto und Pommes Frites	19.00€
• Burger smash. Mit Cheddar-Käse und Bacon	16.00€



PINSAS ROMANA

• Carpaccio mit Burrata und Rucola.	19.50€
• Feuer. Mit scharfer Salami	15.50€
• Mortazza. Italienische Mortadella, Pistazienpesto, Burrata und Rucola	17.50€
• Fleisch vom iberischen Schwein "Secreto ibérico".	20.50€
• Lachs. Mit Pistazien-Mozzarella-Pesto	19.00€
• Schinken und Mozzarella.	15.50€



PASTA & WOK

• Garnelen-Pad Thai. Reismudeln mit Pad-Thai-Sauce, Erdnüssen und Limette	16.50€
• Hähnchen-Wok. Reis mit Gemüse und Kokos-Curry-Sauce	16.30€
• Rindfleisch-Wok. Nudeln mit Rindfleisch und sautiertem Gemüse in Teriyaki-Sauce	18.20€
• Gemüse-Wok mit Hühnchen. Mit grünen Bohnen, Lauch, roter Paprika und schwarzer Bohnen-Knoblauch-Sauce, dazu Sojanudeln	16.50€
• Getrübte Tagliatelle. Mit Knoblauch, Lauch, Pilzen, Trüffelsauce und Parmesan	16.80€
• Spaghetti. Mit Garnelen, Burrata und Zucchini	19.00€
• Penne all'arrabbiata. Mit Knoblauch, Chili, Kimchi, Tomatensauce, getrockneten Tomaten, Kirschtomaten, Rucola und kreolischer Chorizo	16.50€
• Papardelle. Mit Entenragout	18.50€
• Ravioli. Aubergine mit Lauchcreme, Walnüssen und getrockneten Tomaten	16.50€



HAUSGEMACHTES DESSERT

• Crema Catalana.	5.00€
• Dünner Apfelkuchen. Mit Vanilleeis	6.00€
• Brownie. Mit Vanilleeis	6.00€
• Maracuja-cheesecake.	6.00€
• Cheesecake.	5.00€
• Mango Sorbet.	5.50€
• Flammierte Milch-Torrija mit Butter.	6.50€
• Swiss roll mit Sahne.	6.90€
• Blätterteigkuchen mit Sahne.	6.50€



GETRÄNKE

• HEISSE GETRÄNKE.	
• Kaffee.	1.80€
• Cortado. Mit wenig Milch	1.90€
• Bonbon-Kaffee.	1.90€
• Kaffee mit Milch.	2.60€
• Jumbo Latte.	3.50€
• Cappuccino.	2.90€
• Amerikanisch.	2.20€
• Amerikanischer Jumbo.	3.50€
• Latte Machiato.	3.80€
• Tee, Pennyroyal, Kamille, Schwarztee, Roter Tee, Grüner Tee, Rooibos.	2.20€
• Heiße Schokolade.	2.80€
• Carajillo. Kaffee mit Schnaps	3.20€

• Irischer Kaffee.	5.50€
• Eiscafé.	6.50€
• Eisschokolade.	6.50€
• SÄFTE.	
• Orange, Apfel, Ananas, Pfirsich.	2.50€
• Banane, Maracuja, Heidelbeere, Tomate, Kirsche.	3.00€
• Frischer Orangensaft.	4.50€
• ALKOHOLFREIE GETRÄNKE.	
• Wasser. 1/2 l	3.90€
• Mineralwasser. 1/2 l	3.90€
• Coca Cola, Zero.	2.60€
• Fanta Orange, Zitrone, Sprite, Tonic.	2.60€
• Premium-Tonikum. Goldberg, Fieberfrei, Pink Schweppes	3.50€
• Erdbeer-Tonikum.	3.50€
• Aquarius Zitrone. 0,3 l	2.80€
• Aquarius orange . 0,3 l	2.80€
• Nestea Zitrone. 0,3 l	2.80€
• Nestea marakuya.	2.80€
• Ginger Ale.	2.60€
• Bitterer Kas.	2.60€
• Red Bull.	3.60€
• Bitter Zitrone.	2.80€
• Appelshole . 0,5 l	3.60€
• Spetzi. 0,5 l	3.60€
• Erdbeer- und Limettenwein.	6.50€
• Himbeer-Cider.	6.50€



BIER

• Alhambra Granada.	3.50€
• Coronita.	3.70€
• Weissbier Erdinger.	5.20€
• Kinkristo. Mallorca	3.50€
• Veltins 04.	4.50€
• Estrella Galicia. 0,33 l	3.50€
• Estrella Galicia. 0,33 l. Ohne Gluten	3.50€
• Voll-Damm Estrella Galicia. 0,33 l	3.50€
• Fassbier. 0,3 l	2.80€
• Fassbier. 0,5 l	3.80€
• Clara. 0,3 l Bier mit Soda	2.80€
• Clara. 0,5 l Bier mit Soda	3.80€
• Zitronenbier. 0,3 l	2.80€
• Zitronenbier. 0,5 l	3.80€
• OHNE ALKOHOL.	
• Estrella Damm. 0,33 l	2.90€
• Weissbier Erdinger.	5.20€



DETOX SMOOTHIES

• . Detox, Smoothies und Limonaden nur bis 18:00 Uhr

• DETOX SMOOTHIES UND LIMONADE 1 L.

• Dreiphasig. Apfel, Karotte, Orangensaft	6.00€
---	-------

• Vasuveda. Zitrone, Basilikum, Ingwer, Zucker	6.00€
• Smoothies. Mit frischem Obst	7.50€
• Klassische Limonade. Zitrone, brauner Zucker	8.50€
• Ingwerlimonade. Zitrone, Ingwer, Honig, Minze	8.50€
• Erdbeerlimonade.	9.00€
• Orange.	9.00€



SANGRIA

• Sangria mit Erdbeeren. Glas 0,5 l	6.50€
• Sangria mit Erdbeeren. Krug 1,5 l	18.50€
• Sangria Cava / Erdbeeren. Glas 0,5 l	7.50€
• Sangria Cava / Erdbeeren. Krug 1,5 l	19.50€



APERITIF

• Vermut Rumbo BL.	5.00€
• Vermut Rumbo NG.	5.00€
• Vermut Martini RE.	6.00€
• Vermut Izaguirre BL.	5.00€
• Vermut Izagurre NG.	5.00€
• Vermut Sinset NG.	6.00€
• Lambrusco . Glas	4.80€
• Moscato. Glas	4.80€
• Campari.	4.50€
• Jerez.	4.00€
• Pernod.	4.00€
• Ricard.	4.00€
• Martini blanco.	4.50€
• Vermut Espilaner.	4.50€
• Cava. Glas	3.50€
• Cava. Auf den Felsen	4.00€
• Aperol Spritz.	6.50€
• Hugo.	6.50€
• Lillet.	6.50€
• Martini Rojo.	4.50€
• Martini Seco.	4.50€
• Weinscholer.	4.50€
• Apel Spritz.	6.50€
• Mango Spritz.	6.50€



COCKTAILS

• Bloody mary. Wodka, Tomatensaft und Gewürze	8.50€
• Gin Fizz. Gin, Zitronensaft, Zuckersirup und Soda	8.00€
• Margarita. Tequila, Cointreau und Zitronensaft	8.50€
• Margarita frozen Erdbeere. Tequila, Zitronen- und Erdbeerpüree	9.50€
• Paloma. Tequila, Holunderblüten und Pink Grapefruit Tonic	9.50€
• Pina Colada. Bacardi, Ananassaft und Kokosmilch	8.50€
• Sex On The Beach. Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft und Blaubeeren	8.50€
• Tequila Sunrise. Tequila, Orangensaft und Grenadine	8.50€
• Swimmingpool. Wodka, Blue Curaçao, Kokoscreme und Ananassaft	8.50€
• Caipirinha. Cachaça, Limette und Zucker	8.50€

• Mojito. Rum, Minze, Limette und Zucker	8.50€
• Mojito mit Früchten. Rum, Minze, Limette, Früchte und Zucker	9.00€
• Moscow mule. Wodka, Limettensaft, Ingwer, Minze und Ginger Beer	8.50€
• Long island ice tea. Gin, Rum, Wodka, Tequila, Triple Sec, Zitronensaft und Coca Cola	9.00€
• Espresso Martini. Espresso, Kahlua, Wodka und Zuckersirup	9.00€
• Daiquiri. Rum, Zitrone, Zucker	8.00€
• Erdbeer-Daiquiri.	9.00€
• Passionsfrucht-Daiquiri.	9.00€
• Mango-Daiquiri.	9.00€
• Pisco Sour. Mit natürlichem Eiweiß	8.50€
• Cosmopolitan.	8.50€
• Whisky Sour.	8.50€
• Negroni. In Eichenfässern gereift	9.50€
• Old fashion.	8.50€
• Cuba bella.	8.50€
• Porno star.	8.50€

• COCKTAIL OHNE ALKOHOL.

• San Francisco.	6.50€
• Ipanema.	6.50€
• Virgin mojito.	6.50€
• Solero. Vanilleeis mit frischem Orangensaft	7.00€
• Kiwi crush. Kiwipüree, grünes Apfelpüree, Flüssigzucker, Limette, 7 Up	6.50€
• Pink Panter.	6.50€



WEINE

• SEKT.

• Arts de Luna Brut . D.O. CAVA. Macabeo. ECO. Glas	5.50€
• Arts de Luna Brut . D.O. CAVA. Macabeo. ECO	19.50€
• Arts de Luna Brut Rosé. D.O. CAVA. Garcacha Tinta. ECO	19.50€
• Anna Codorniu Blanc de Blancs. D.O. CAVA. Chardonnay, macabeo, parellada	19.50€
• Juve & Camps Rva. Familia. D.O. CAVA. Macabeo, xarel·lo, parellada	28.00€
• Mët & Chandon Brut Impérial. A.O.C. CHAMPAGNE. Pinot noir, meunier, chardonnay	65.00€
• Mët & Chandon Brut Impérial Rosé. A.O.C. CHAMPAGNE. Pinot noir, meunier, chardonnay	75.00€
• Mët & Chandon Ice Impérial. A.O.C. CHAMPAGNE. Pinot noir, meunier, chardonnay	95.00€
• Veuve Clicquot Brut Yellow Label. A.O.C. CHAMPAGNE. Pinot noir, meunier, chardonnay	75.00€
• Veuve Clicquot Brut Rosé. A.O.C. CHAMPAGNE. Pinot noir, meunier, chardonnay	95.00€
• Dom Perignon . A.O.C. CHAMPAGNE. Pinot Noir, chardonnay	350.00€

• WEISSWEINE.

• José Luis Ferrer Dues . V.T. MALLORCA. Chardonnay, giro ros. Glas	6.50€
• José Luis Ferrer Dues . V.T. MALLORCA. Chardonnay, giro ros	18.50€
• Miquel Oliver "Orig". D.O. PLA I LLEVANT. Giro ros	23.50€
• Macià Batle Blanc de Blancs. V.T. MALLORCA. Prensall, chardonnay, moscatel	23.50€
• Binigrau Nounat. V.T. MALLORCA. Prensall, chardonnay	32.00€
• Castell Miquel Stairway. V.T. MALLORCA. Sauvignon Blanc	26.00€
• Eukeni. D.O. ARABAKO TXAKOLINA. Hondarrabi Zuri, gros manseng, petit courbu	19.50€
• A Telleira. D.O. RIBEIRO. Godello	22.00€
• Puerta Santa. D.O. RIAS BAIXAS. Albariño	22.00€
• Terras Gauda. D.O. RIAS BAIXAS. Albariño, caiño, loureiro	26.50€
• Fefiñanes. D.O. RIAS BAIXAS. Albariño	26.50€

• La Mar. D.O. RIAS BAIXAS. Caiño blanco	28.00€
• Terras Gaudas Etiqueta Negra. D.O. RIAS BAIXAS. Albariño, caiño, loureiro	38.00€
• Emina. D.O. RUEDA. Verdejo. Glas	5.50€
• Emina. D.O. RUEDA. Verdejo	18.50€
• José Pariente . D.O. RUEDA. Verdejo	22.00€
• Talla de Daimante Semidulce. D.O.Ca. Rioja. Viura, chardonnay	19.50€
• Vol d'Anima de Raimat. D.O. COSTERS DEL SEGRE. Chardonnay, pinot noir	22.50€
• Scavai & Ray Moscato. I.G.T. Emilia-Romagna, ITALIA. Moscatel	19.50€

• ROSWEINE.

• José Luis Ferrer Dues . V.T. MALLORCA. Mantonegro, cabernet. Glas	6.50€
• José Luis Ferrer Dues . V.T. MALLORCA. Mantonegro, cabernet	18.50€
• José Luis Ferrer Veritas Roig. D.O. BINISSALEM. Manto negro	25.00€
• Blum by Laus "frizzante". D.O. SOMONTANO	22.00€
• Margalida Llompart. V.T. MALLORCA. Manto negro, cabernet sauvignon	22.00€
• Emina. D.O. CIGALES. Tempranillo. Glas	5.50€
• Emina. D.O. CIGALES. Tempranillo	18.50€
• La Maldita. D.O.Ca. RIOJA. Garnacha tinta	19.50€
• Ozu by Otazau Rosé. D.O. NAVARRA. Tempranillo	23.50€

• ROTWEINE.

• José Luis Ferrer Dues . V.T. MALLORCA. Mantonegro, cabernet. Glas	6.50€
• José Luis Ferrer Dues . V.T. MALLORCA. Mantonegro, cabernet	22.00€
• Macià Batle 1856. V.T. MALLORCA. Mantonegro, cabernet, merlot, syrah	24.50€
• Obac de Binigrau. V.T. MALLORCA. Mantonegro, callet, cabernet, merlot, syrah	28.00€
• ÀN/2. V.T. MALLORCA. Callet, manto negro, fogoneu, syrah	31.00€
• ÀN . V.T. MALLORCA. Callet, manto negro, fogoneu	61.00€
• Sericis Cepas Viejas. D.O. Utiel-Requena. Bobal	22.50€
• Mauro . V.T. CASTILLA LEON. Tempranillo, syrah, cabernet	56.00€
• Cuenta Ovejas . D.O. TORO. Tinta de toro	31.00€
• Emina Roble. D.O. RIBEIRA DUERO. Tempranillo. Glas	5.50€
• Emina Roble. D.O. RIBEIRA DUERO. Tempranillo	18.50€
• Pinna Fidelis Roble. D.O. RIBEIRA DUERO. Tempranillo. Glas	6.50€
• Pinna Fidelis Roble. D.O. RIBEIRA DUERO. Tempranillo	19.50€
• Páramos de Legaris. D.O. RIBEIRA DUERO. Tempranillo	32.00€
• Hacienda Monasterio. D.O. RIBEIRA DUERO	58.00€
• Matarromera. D.O. RIBEIRA DUERO	39.00€
• Emilio Moro. D.O. RIBEIRA DUERO. Tempranillo	33.00€
• Pago de los Capellanes Crianza. D.O. RIBEIRA DUERO. Tempranillo	43.00€
• Tomás Póstigo. D.O. RIBEIRA DUERO. Tempranillo, cabernet, merlot, malbec	43.00€
• Dminio de Pingus P.S.I. D.O. RIBEIRA DUERO. Tempranillo, garnacha	69.00€
• Vivanco Crianza. D.O.Ca. RIOJA. Tempranillo, maturana tinta, graciano. Glas	6.50€
• Vivanco Crianza. D.O.Ca. RIOJA. Tempranillo, maturana tinta, graciano	19.50€
• Viña Pomal 106 Barricas Rsva. D.O.Ca. RIOJA. Garnacha, graciano, tempranillo	29.00€
• Roda I Reserva. D.O.Ca. RIOJA. Tempranillo, garnacha, graciano	67.50€
• Roda . D.O.Ca. RIOJA	45.00€
• Scavai & Ray Lambrusco "Espumoso". I.G.T. Emilia-Romagna, ITALIA	19.50€



GIN, WHISKY, RON, WODKA ...

• LIKÖRE.

• Trockener Anis.	4.00€
• Marie Brizard.	4.00€

• Crema catalana.	5.50€
• Hierbas.	4.50€
• Orujo hierbas.	4.50€
• Mesclat.	4.50€
• Palo.	4.00€
• Sambucca.	4.50€
• Averna.	4.50€
• Amaretto.	5.00€
• Ramazzotti.	5.00€
• Baileys.	5.50€
• Cointreau.	4.00€
• Fernet branca.	4.00€
• Fernet menta.	4.00€
• Grappa.	4.00€
• Grappa reserva.	7.00€
• Jägermeister.	4.00€
• Licor 43.	4.00€
• Kahlua.	4.00€
• Tía María.	4.00€
• Crema almendra.	4.50€
• Limoncello.	4.00€
• Pacharan.	4.50€
• BRANDY.	
• Terry.	4.50€
• 103.	4.50€
• Veterano.	4.50€
• Suau 15.	6.50€
• Magno.	6.00€
• Carlos III.	5.00€
• Carlos I .	7.50€
• Cardenal Mendoza.	7.50€
• Gran duque de Alba.	7.50€
• Hennessy.	8.50€
• Torres 10.	7.50€
• RON.	
• Bacardi.	4.90€
• Captain Morgan.	4.90€
• Barceló.	4.90€
• Brugal.	4.90€
• Cacique.	4.90€
• Havana 3 .	4.90€
• Havana 5.	5.50€
• Havana 7.	6.50€
• Zacapa.	8.00€
• Angostura Cariben.	5.50€
• Amazonas.	4.50€
• Ron Q.	4.90€
• WHISKEY.	
• Passport.	4.90€
• Four Roses.	4.90€
• Ballantines.	4.90€

• Cutty Sark.	4.90€
• J & B.	4.90€
• Jonnie Walker Red Label.	4.90€
• Jonnie Walker Black.	6.50€
• Jack Daniels.	4.90€
• Jim Beam.	4.90€
• Cardhu.	7.50€
• Mac Callan.	7.50€
• Jameson.	6.50€
• Lagavulin.	7.50€
• Chivas Regal 12.	7.50€
• Southern Comfort.	4.90€
• Canadian Club.	4.90€
• The Glenrothes.	7.50€
• GIN.	
• Larios.	4.90€
• Gordons.	4.90€
• Bombay.	4.90€
• Bombay Sapphire.	6.00€
• Beefeater.	4.90€
• Tanqueray.	4.90€
• Xoriguer.	4.90€
• Puerto de Indias.	6.00€
• Seagrams.	6.00€
• Martin Millers.	7.00€
• G-vine.	7.00€
• Hendricks.	7.00€
• Brockmanns.	7.00€
• London GIN.	7.00€
• Ampersand.	7.00€
• Tanqueray Ten.	7.00€
• Tanqueray 0,0. Ohne Alkohol	4.90€
• Porto Bello.	7.00€
• WODKA.	
• Smirnoff.	4.90€
• Absolut.	4.90€
• Moskovskaya.	5.50€
• Belvedere.	7.00€
• Grey Goose.	6.00€
• TEQUILA.	
• José Cuervo blanco.	3.50€
• José Cuervo marrón.	4.00€
• Herradura reposado.	6.00€
• Don Julio reposado.	7.00€
• Patrón café.	5.50€

Küche ganztägig geöffnet

Die meisten unserer Produkte sind hausgemacht, darunter auch Süßwaren.

Wir haben Lebensmittelinformationen zu Allergenen.

INKL. MWST

Wikiki Gastrobar
Pizarro, 6
07590 Cala Ratjada
971158815
gastrobar@wikiki.es