Desde 1890...Más de 130 años al servicio de Sóller. Construido en 1702, Sede de la Sociedad Sa Botigueta entre 1890 y 1907, Sede del circulo Sollerense de 1908 a 1913 y nuevamente de 1928 a 1972, Café Sóller desde 1971

DESAYUNOS *disponibles hasta las 11.45*

LAS TOSTADAS
Con pan rústico casero artesanal

Tostadas de salmón ahumado (1,4)
con aguacate, tomate, mézclum, rabanitos y chía 10,95
***Suplemento 1 huevo pochado **(3)** = 1€**

Tostas de panceta salteada
con huevo pochado, pimientos asados**(1,3)** 10,25

Tostas de aguacate con garbanzos especiados estilo libanés (vegano) **(1)** 9,95

Tostadas de queso fresco con tomate, aceitunas negras, pesto de tomates secos y aceite verde **(1,6,13)** 9,95

Tostadas de hummus de remolacha, aguacate y anacardos (vegano) **(1,10,13)** 9,95

Tostadas de jamón Serrano (1) 5,95

Tostadas de jamón Serrano y queso mahones **(1,6)** 7,35

Tostadas de tomate, aguacate, rúcula Y semillas(vegano) **(1,13)** 5,95
***Suplemento 1 huevo pochado **(3)** = 1€**

Tostadas de Sobrasada, pera caramelizada, queso mahones y nueces **(1,6,13)** 6,95

Tosta de Tomate y aceite (1)
(vegano) 3,95

Con pan negro con semillas* *+ 0,50
Suplemento mermelada casera* *+ 0,80
Con pan sin gluten* *+ 0,95

BOCADILLOS
Con pan focaccia casera artesanal , lechuga y tomate

Jamón Serrano o jamón York **(1)** 4.95
Jamón Serrano y queso mahones (**1,6)** 5.95
Atún **(1,4)** 5.10
Sobrasada **(1)** 5.10

YOGURES Y ENSALADA DE FRUTA

Yogur natural, granola casera, miel y dátiles (6,13) 5.95
Yogur de açai, granola casera y fruta fresca (6,13) 5.95
Ensalada de frutas de temporada 6.35



WIFI : Cafe2021soller

Informamos amablemente que hacemos una cuenta por mesa

HUEVOS
Servidos con pan rústico casero artesanal (1)

Revueltos con jamón, champiñones, **(1,3,6)**
queso y tomate Cherry confitado 7.95

Huevos Turcos (1,3,6,13)
Huevos pochados (2) con yogur griego al ajillo, con mantequilla picante y almendras tostadas 11,95

Revueltos de verduras y tomate **(1,3)**
cherry confitado 7.95

Huevos plancha con Bacon,(1,3)
tomate y champiñones 8.95

English Breakfast (**1,3)**
Huevos plancha, bacón, judías con tomate, salchichas, champiñones, tomates 13.95

Huevos Benedictine (1,3,6,4 opción salmón))
Huevos pochados, salsa holandesa de chipotle, salmón aguacate, y pan brioche **o** gofre 12.95
***** *opción Bacon posible*

Con pan negro con semillas* *+ 0,50
Con pan sin gluten* *+ 0,95

BOLLOS & TARTAS

Tartas **(1,3,6) (5 y 13** consultar camarero**)** 6.25
Bollo de canela y nueces **(1,3,6,13)** 2.95
Donut Casero Café Sóller **(1,3,6)** 2.10
Pancakes Café Sóller **(1,3,6)**
con frutos rojos y jarabe de arce 5.95
Pancakes con plátano y **(1,3,6,13)**
crema de chocolate/ avellana 5.95
Croissant **(1,3,6)** 2.30

Suplemento mantequilla **(6)** 0.50
Suplemento mermelada casera 0.80

COMBO

Café, zumo de naranja, croissant **(1,3,6)** 6.95
Chocolate caliente con Donut casero **(1,3,6)** 4.95

SMOOTHIES

Smoothie de fresa, melocotón , papaya y zumo de naranja 6.25
Smoothie de zanahoria, mango,zumo de naranja y limón 6.25
Smoothie verde : plátano, kale, mango, limón y zumo de manzana. 6.25

PANADERÍA Y PASTELERÍA PROPIA ARTESANAL

Nuestros panes son elaborados con masa madre propia de 15 años de antigüedad (2008)

OPCIONES SIN GLUTEN OPCIONES VEGANAS
NO UTILIZAMOS ADITIVOS, NI CONSERVANTES

IVA INCLUIDO

Since 1890....more tan 130 years at the service of Sóller. Built in 1702, Headquarters of the Sa Botigueta Society between 1890 and 1907. Headquarters of the Sollerense Circle from 1908 to 1913 and again from 1928 to 1972. Café Sóller since 1971.

Breakfast available until *11.45*

TOASTS
With homemade artisan bread (1)

Smoked salmon toasts (1,4)
With avocado, tomato, mixed salads, radish and chía 10,95
*supplement 1 poached egg **(3)** = 1€

Sautéed Belly pork toasts
with poached eggs **(1,3)** 10,25

Avocado toast with spiced chickpeas lebanese style **(1)** (vegan) 9,95

Fresh cheese toasts with tomato, black olives, dried tomato pesto and basil oil **(1,6,13)** 9,95

Toasts with beetroot hummus, avocado and cashews (vegan) **(1,10,13)** 9,95

Toasts with Serrano ham (1) 5,95

Toasts with Serrano ham and Mahon cheese **(1,6)** 7,35

Tomato toasts with avocado, rocket and seeds(vegan) **(1,13)** 5,95
*Suplplement 1 poached egg **(3)** = 1€

Sobrasada toasts, caramelized pear, Mahon cheese and walnuts **(1,6,13)** 6,95

Tomato toasts with virgin olive oil **(1)** (vegan) 3,95

Substitute artisan bread for dark rye bread ***+ 0,50***
Supplement homemade jam ***+ 0,80***
substitute for gluten free bread ***+ 0,95***

SANDWICHES
With homemade Focaccia bread, tomato and lettuce

Serrano or cooked ham **(1)** 4.95
Serrano ham and Mahon cheese (**1,6)** 5.95
Tuna **(1,4)** 5.10
Sobrasada **(1)** 5.10

YOGURTS AND FRUIT SALAD

Natural yogurt, homemade granola, honey and dates **(6,13)** 5.95
Açai yogurt, homemade granola and fresh fruit **(6,13)** 5.95
Seasonal fruit salad 6.35



We kindly inform you that we do one bill per table

WIFI : Cafe2021soller

EGGS
With homemade artisan bread (1)

Scrambled eggs with ham, mushrooms, **(1,3,6)**
Cheese and tomato 7.95

Turkish eggs (1,3,6,13)
Poached eggs (2) with garlicky Greek yogurt, spicy butter and toasted almonds 11,95

Srambled with vegetables
and confit cherry tomato **(1,3)** 7.95

Fried eggs with Bacon,(1,3)
tomato and mushrooms 8.95

English Breakfast (**1,3)**
Fried eggs, bacon, baked beans, sausages, mushrooms and tomato 13.95

Benedictine (1,3,6,(4 option salmon))
Poached eggs, hollandaise sauce with chipotle, smoked salmon, avocado with brioche bread or waffle 12.95
* *option Bacon possible*

Substitute artisan bread for dark rye bread ***+ 0,50***
substitute for gluten free bread ***+ 0,95***

BUNS & CAKES

Cakes (1,3,6) (5 y 13 please consult with waiter**)** 6.25
Cinnamon bun with walnuts **(1,3,6,13)** 2.95
Homemade Donut Café Sóller **(1,3,6)** 2.10
Pancakes Café Sóller **(1,3,6)**
with red fruits and Maple syrup 5.95
Pancakes with banana **(1,3,6,13)**
Hazel chocolate cream 5.95
Croissant **(1,3,6)** 2.30

Supplement butter **(6)** 0.50
Supplement homemade jam 0.80

COMBO
Coffee, Orange juice and croissant **(1,3,6)** 6.95
Hot chocolate with homemade donut **(1,3,6)** 4.95

SMOOTHIES
Smoothie strawberry, peach, papaya and orange juice 6.25
Smoothie carrot, mango, orange and lemon juice 6.25
Green smoothie: banana, kale, mango, lemon and apple juice 6.25

ARTISAN HOMEMADE BAKERY AND PASTRY

Our breads are made with our own 15 year old sourdough

GLUTEN FREE OR VEGAN CHOICES AVAILABLE
WE DO NOT USE ADDITIVES OR PRESERVATIVES
VAT INCLUDED

SEIT 1890....Mehr als 130 Jahre im Dienst von Sóller. Erbaut im Jahr 1702. Sitz der Gesellschaft Sa Botigueta zwischen 1890 und 1907. Sitz des Circle Sollerense von 1908 bis 1913 und erneut von 1928 bis 1972. Café Sóller seit 1971

FRÜHSTÜCKSMENÜ BIS *11.45*

TOASTS
Mit selbstgebackenem Brot(1)

Toasts mit geräuchertem Lachs(1,4)
mit Avocado, Tomate, Salatmischung, Rettich und Chia 10,95
*Zusatz 1 pochiertes Ei **(3)** = 1 €
Sautierter Schweinebauchtoast (1,3)
mit pochierten Eiern 10,25
Avocado-Toasts mit gewürzten Kichererbsen nach libanesischer Art **(1)** (veganes) 9,95
Toasts mit Serrano oder KochSchinken (1) 5,95
Toasts mit Serrano Schinken
und Mahon Käse **(1,6)** 7,35
Frischkäsetoast mit Tomaten, schwarzen Oliven,**(1,6,13)**
getrocknetem Tomatenpesto und Basilikumöl 9,95
Toast mit Rote-Beete-Hummus, Avocado und Cashewnüssen(veganes) **(1,10,13)** 9,95
Tomatentoast mit Avocado, Rucola und Kernen (veganes) **(1,13)** 5,95
*Zusatz 1 pochiertes Ei **(3)** = 1 €
Sobrasada-Toast, karamellisierte Birne, Mahon-Käse und Walnüsse **(1,6,13)** 6,95
Tomatentoast mit Olivenöl**(1)**
(veganes) 3,9

Mit Schwarzbrot und Samen ***+ 0,50***
Hausgemachte Marmelade ***+ 0,80***
Mit Glutenfreiem Brot ***+ 0,95***

SANDWICHES
Mit hausgemachtem Brot

Serrano oder Kochchinken **(1)** 4.95
Serrano und Mahon Käse (**1,6)** 5.95
Thunfisch **(1,4)** 5.10
Sobrasada **(1)** 5.10

JOGHURT UND OBSTSALAT

Naturjoghurt, hausgemachtes Granola, Honig und Datteln **(6,13)** 5.95
Açai-Joghurt, hausgemachtes Müsli und frisches Obst **(6,13)** 5.95
Obstsalat der Saison 6,35



Wir informieren Sie, dass wir pro Tisch eine Rechnung ausdrucken

WIFI : Cafe2021soller

EIER GERICHTE
Mit selbstgebackenem Brot(1)

Rühreі mit Schinken, Champignons, **(1,3,6)**
Käse und Tomaten 7.95
Türkische Eier (1,3,6,13)
Pochierte Eier (2) mit griechischem Knoblauchjoghurt, würziger Butter und gerösteten Mandel 11,95
Rühreі mit Gemüse(1,3)
und confierte Kirschtomaten 7.95
Spiegeleier mit Speck,(1,3)
Tomaten und Champignons 8.95
Englisches Frühstück (1,3)
Spiegeleier, Speck, gebackene Bohnen, Würstchen, Champignons und Tomaten 13.95
Benediktiner (1,3,6,(4 Option Lachs**))**
Pochierte Eier, Sauce Hollandaise mit Chipotle, geräucherter Lachs, Avocado und Briochebrot **oder** Waffel 12,95
* Option Speck möglich

Mit Schwarzbrot und Samen ***+ 0,50***
Mit Glutenfreiem Brot ***+ 0,95***

GEBÄCKE & KUCHEN

Kuchen (1,3,6) (einige **5** und 13, bitte fragen Sie den Kellner) 6,25
Zimtschnecke mit Walnüssen (1,3,6,13) 2,95
Hausgemachter Donut Café Sóller (1,3,6) 2,10
Pfannkuchen (1,3,6)
mit roten Früchten und Ahornsirup 5,95
Pfannkuchen mit Banane **(1,3,6,13)**
Haselnuss-Schokoladencreme 5,95
Croissant (1,3,6) 2,30

Zuschlag Butter **(6)** 0,50
Zuschlag hausgemachte Marmelade 0,80

COMBO
Kaffee, Orangensaft und Croissant **(1,3,6)** 6,95
Heiße Schokolade mit hausgemachtem Donut **(1,3,6)** 4,95

SMOOTHIES
Smoothie Erdbeere, Pfirsich, Papaya und Orangensaft 6,25
Smoothie Karotten, Mango, Zitrone und Orangensaft 6.25
Grüner Smoothie Banane, Grünkohl, Mango, Zitrone und Apfelsaft 6,25

Alle Brote, Kuchen und Backwaren sind hausgemacht und aus unserem eigenen 15 Jahre alten Sauerteig hergestellt

GLUTENFREI ODER VEGANE AUSWAHL VERFÜGBAR
WIR VERWENDEN KEINE ZUSATZSTOFFE ODER KONSERVIERUNGSMITTEL

INKL. MWST

DEPUIS 1890...Plus de 130 ans au service de Sóller. Construit en 1702, Siège de la Société Sa Botigueta entre 1890 et 1907, Siège ul cercle Sollerense de 1908 à 1913 et de nouveau de 1928 à 1972, Café Sóller depuis 1971

PETIT DÉJEUNER disponible jusqu'á *11.45*

TOASTS
Avec du pain artesanal rustique fait maison (1)

Toasts au saumon fumé (1,4)
Avec avocat, tomates, salades composées des radis et chía 10,95
***** Supplément 1 œuf poché **(3)** = 1€
Toasts au lard sautés avec œuf poché **(1,3)** 10,25
Toast d'avocat avec pois chiches épicés à la libanaise (végétalien) **(1)** 9,95
Toasts au fromage frais avec tomate, olives noires, pesto de tomates séchées et huile verte **(1,6,13)** 9,95
Toasts de houmous à la betterave, **(1,10,13)** avocat et noix de cajou (végétalien) 9,95
Toasts au jambon Serrano(1) 5,95
Toasts de jambon Serrano et Fromage Mahon **(1,6)** 7,35
Toast tomate, avocat, roquette **(1, 13)** et des graines (végétalien) 5,95
***** Supplément 1 œuf poché **(3)** = 1€
Toast sobrasada, poire caramélisée, fromage Mahones et noix **(1,6,13)** 6,95
Toasts aux tomates et l'huile d'olive **(1)** (végétalien) 3,95

Au pain noir aux graines + 0,50
Supplément confiture maison + 0,80
Avec pain sans gluten + 0,95

SANDWICH
Avec du pain focaccia artisanaL, laitue et tomate

Jambon Serrano ou Jambon York **(1)** 4.95
Jambon Serrano et fromage Mahones**(1,6)** 5.95
Thon **(1,4)** 5.10
Sobrasada **(1)** 5.10

YAOURTS ET SALADA DE FRUITS

Yaourt à l'açaï, granola maison et fruits frais **(6.13)** 5.95
Yaourt nature, granola maison, miel et dattes**(6,13)** 5.95
Salade de fruits de saison 6.35



Nous vous informons aimablement que nous le faisons une addition par table

WIFI : Cafe2021soller

OEUFS
Avec du pain artesanal rustique fait maison (1)

Brouillé au jambon, champignons, **(1,3,6)** fromage et tomates cerises confites 7.95
Oeufs turcs (1,3,6,13)
Œufs pochés (2) avec yaourt grec à l'ail, beurre épicé et amandes grillées 11,95
Légumes brouillés et tomates **(1.3)** cerises confites 7.95
Oeufs grillés au bacon, **(1,3)** tomates et champignons 8.95
Petit-déjeuner anglais (1,3)
Oeufs grillés, bacon, haricots à la tomate, saucisses, champignons, tomates 13.95
Oeufs Bénédictine (1,3,6 (4 option saumon))
Oeufs pochés, sauce hollandaise chipotle, saumon avocat et pain brioché ou gaufre 12.95
*Option bacon possible

Au pain noir aux graines + 0,50
Avec pain sans gluten + 0,95

PÂTISSERIES & GÂTEAUX

Gâteaux (1,3,6) (5 et 13, demander au serveur) 6,25
Brioche à la cannelle et aux noix **(1,3,6,13)** 2.95
Donut fait maison (1,3,6) 2.10
Crêpes Café Sóller (1,3,6) aux fruits rouges et sirop d'érable 5.95
Crêpes à la banane et (1,3,6,13) crème chocolat/noisette 5.95
Croissants (1,3,6) 2.30

Supplément beurre (6) 0,50
Supplément confiture maison 0,80

COMBO
Café, jus d'orange, croissant **(1,3,6)** 6.95
Chocolat chaud avec Donut maison **(1,3,6)** 4.95

SMOOTHIES
Smoothie fraise, pêche, papaye et jus d'orange 6.25
Smoothie carotte, mangue, citron et jus d'orange 6.25
Smoothie vert banane, chou frisé, mangue, citron et jus du pomme. 6.25

PROPRE BOULANGERIE ET PÂTISSERIE ARTISANALE

NOS PAINS SONT FABRIQUES AVEC NOTRE PROPRE LEVAIN DE 15 ANS
OPTIONS SANS GLUTEN
NOUS N'UTILISEONS PAS D'ADDITIFS NI DE CONSERVATEURS

TVA INCLUSE

ENTRANTES – PARA COMPARTIR

Tartar de corvina (2.4.9.10.12) 18,95
Sobre carpaccio de gambas de Sóller

Gambas al ajillo (1.2.4.9.11) 12,95
Kimchi, pan casero

Gazpacho clásico (9) 11,95
Con melón, virutas de jamón serrano, tomates cherry

Coca de trampo (1.3.4) 11,95
Con sardinas ahumadas, mayonesa de alcaparras y tomates secos

Ensaladilla rusa (2.3.6.11) 12,95
Con pulpo y camarones fritos

Calamares a la romana (1.4.6.9) 11,95
Con espuma de limón de Sóller

Quesadilla Pulled pork (6.12) 11,95
Guacamole, cilantro y nata agria

Hummus de tomate seco (1.9.10) 8,25
Con pita casero

Patatas bravas (1.3) 6,95
Con espuma Sriracha y ali oli

Pulpo a la plancha (4.6.10) 16,95
Patatas revolconas, crujiente de alga nori y allioli

Croquetas de Sobrasada (1.3.6) 6,25
Con mayonesa de miel

Croquetas de jamón ibérico (1.3.6) 6,25

Croquetas de pollo tikka masala(1.3.6) 6,25

Croquetas de queso Gorgonzola (1.3.6) 6,25
y compota de peras

Falafel (6) 6,25
Con salsa Tzatziki

Guacamole 11,95
Con chicharrones y plátano macho

Tabla de jamón de jabugo (1) 18,50
Focaccia con tomate

Pan rústico casero , aceitunas, alioli **(1)** 4,50

PARA LOS PEQUES

Nuggets de pollo con patatas fritas **(1.3)** 6,50

Pasta con tomate (1.3) 6,95

Calamares a la Andaluza (1.2.3.4) 7,95
Con patatas fritas



ENSALADAS Y POKE BOWLS

Ensalada Pollo Crujiente (1.10.12) 15,95
Tomates, vinagreta de sweet chili

Ensalada con Kale y gambas picantes (2.12) 16,75
Mango, aguacate, tomate, kikos

Burrata con texturas de tomate (6.13) 14,95
Vinagreta de tomate y pesto genovés

Ensalada de queso de cabra (6.13) 15,95
Con nueces, dátiles y vinagreta de frutos rojos

Ensalada mixta 11,95
Lechugas, tomates, cebolla roja encurtida

Suplemento de atún (4) 2,95

Poke bowl Veggie (10.12) 16,95
Tofu, arroz, edamame,tomates cherry, aguacate, mango, wakame,pepino

Poke bowl de salmón marinado (4.10.12) 16,95
Arroz, edamame,tomates cherry, aguacate, mango, wakame,pepino

BURGERS & BUNS

Premium Burger de Ternera Café Sóller(1.3.6.10)
165 gms, pan casero, cebolla caramelizada, tomate, rúcula, bacon ,queso Mahón 16,50

Burger de Pollo(1.3.6.10) 14,95
Pollo a la plancha , pan casero de espinacas, queso emmenthal, cebolla frita, mayonesa de curry de Jaipur

Sandwich de pastrami (1.3.6.8) 15,95
Pan brioche casero ,queso escamorza, mostaza y pepinillos

Veggie burger (1.3.6.10.12) 14,95
Lentejas, avena, pan de remolacha, salsa de tomate confitado, brotes verdes, aguacate

Bao Bun Panceta glaseada (1.6.10.12.13) 11,25
Cebolleta, pimientos, cilantro,col,zanahoria, cacahuetes

Bao Bun Gambas (1.2.4.6.9.12) 11,25
Salsa Kewpie, cebolleta, pimientos, cilantro,col
Cebolla crujiente

Bao Bun Veggie (1.5.6.10.12.13) 11,25
Tofu, Cebolleta, calabacín, pimientos, cilantro, col, zanahoria, cacahuetes

Bocata de calamar (1.2.3.4.6.10) 10,50
Bollo negro de tinta de calamar, anillas de calamar, alioli, virutas de jamón

Informamos amablemente que hacemos una cuenta por mesa

WIFI : Cafe2021soller

PASTAS

Tagliatelle con Burrata (1.3.6) 16,95
Salsa de tomate, berenjena y albahaca frita

Tagliatelle verde (1.2.3.4.13) 19,75
Con pesto rojo, almejas y gambas

Yaki udon de pollo y gambas (1.2.3.5.9.10.12) 18,75
Y verduras

PLATOS PRINCIPALES

CARNES

Chuletón de ternera madurado precio por kilo 64,50
Ternera asturiana, maduración entre 21 y 25 días, patatas fritas, pimientos del padrón
Preguntar a su camarero por disponibilidad y precios.

Entrecot de Ternera madurado 26,75
Ternera asturiana, maduración entre 21 y 25 días, 280 gms, patatas fritas, ensalada

Paletilla de cordero 25,75
A baja temperatura, con patata y champiñones portobello

Carrilleras de cerdo(1.6) 24,95
Con peras al curri y puré de tupinambo

PESCADOS

Filete de gallo (4.6.13) 22,75
Con cous cous mediterráneo y alioli verde

Salmón (4.6) 22,95
Con arroz basmati y salsa de naranjas de Sóller

Bacalao (4) 22,95
Al pilpil de piparras y lima, espinacas y tomates salteados, tapenade

BOCADILLOS Y PA AMB OLI

Disponibles hasta las 18.00

BOCADILLOS

Con pan focaccia casera artesanal , lechuga y tomate

Jamón Serrano o jamón York (1) 4.95
Jamón Serrano y queso mahonés (1,6) 5,95
Atún(1,4) 5.10
Sobrasada (1) 5.10

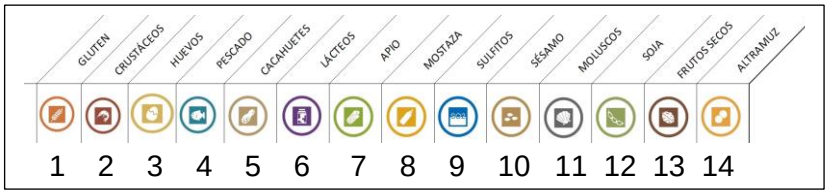
PA AMB OLI

Con pan rústico artesanal de nuestro obrador

Pa amb Oli Atún (1.4) 10,95

Pa amb Oli Café Sóller (1.6) 15,95
Jamón Serrano, queso mahonés, sobrasada, jamón york

Pa amb Oli Jamón Serrano y queso mahonés (1.6) 12,95



Pide por nuestra carta de postres caseros y artesanales al camarero

Informamos amablemente que hacemos una cuenta por mesa

STARTERS – TO SHARE

Seabass tartare (2.4.9.10.12) 18.95
Served on Sóller prawns carpaccio

Prawns in garlic sauce (1.2.4.9.11) 12,95
Kimchi, homemade bread

Classic Gazpacho (9) 11.95
With melon, shavings of serrano ham, cherry tomatoes

Coca de trampo (1.3.4) 11,95
Mallorcan flat bread, with smoked sardines, caper mayonnaise and dried tomatoes

Russian salad with prawns (2.3.6.11) 12,95
With octopus and fried baby prawns

Fried squid rings (1.4.6.9) 11,95
With Sóller lemon foam

Quesadilla with pulled pork (6.12) 10,95
Guacamole, coriander , sour cream

Hummus with dried tomato (1.9.10) 8,25
Homemade pita bread

Braves potatoes (1.3) 6,95
With spicy sriracha foam and alioli

Grilled octopus (4.6.10) 16,95
Sautéed potatoes with paprika, crunchy nori seaweed and allioli

Sobrasada croquettes (1.3.6) 6,25
With honey mayonnaise

Iberian ham croquettes (1.3.6) 6,25

"Tikka Massala" Chicken croquettes (1.3.6) 6,25

Gorgonzola cheese croquettes (1.3.6) 6,25
With pear compote

Falafel (6) 6,25
With Tzatziki sauce

Guacamole 11,95
With fried pork belly and fried banana

Jabugo Iberian ham (1) 19,75
Foccacia homemade bread with tomato

Homemade artisan bread, Alioli, olives **(1)** 4,50

FOR THE KIDS

Chicken nuggets with french fries**(1.3)** 6,50

Pasta with tomato (1.3) 6,95

Fried Squids rings with french fries **(1.2.3.4)** 7,95



SALADS & POKE BOWLS

Crispy Chicken Salad (1.10.12) 15,95
Tomatoes, sweet chili vinaigrette

Salad with Kale & Spicy prawns (2.12) 16,75
Mango, Avocados, fried corn

Burrata with tomatoes texture (6.13) 14,95
Genevese pesto, tomato vinaigrette

Goat cheese salad (6.13) 15,95
with date nuts and red fruit vinaigrette

Mixt salad 11,95
Lettuce, tomatoes, pickled red onion

Supplement for Tuna (4) 2,95

Veggie Poke Bowl (10.12) 16,95
Rice, Tofu, edamame, cherry tomatoes, avocado, mango, wakame, cucumber

Salmon Poke Bowl (4.10.12) 16,95
Rice, edamame, cherry tomatoes, avocado, mango, wakame, cucumber

BURGERS & BUNS

Premium Beef Burger Café Sóller(1.3.6.10) 16,50
165 gms, homemade bun, caramelized onion, tomato, roquet, crispy bacon, Mahón cheese

Grilled Chicken Burger (1.3.6.10) 14,95
Homemade spinach bun, Emmental cheese, fried onion, Jaipur curry mayonnaise

Pastrami Sandwich (1.3.6.8) 15,95
With Homemade Brioche, Scamorza cheese, Mustard, Pickles

Veggie burger(1.3.6.10.12) 14,95
Lentils and oatmeal, beet bread, tomato, rocket, crunchy onions and avocado

Bao Bun Glazed Pork Belly (1.6.10.12.13) 11,25
Chives, peppers, coriander, cabbage, carrot, peanuts

Bao Bun Prawns (1.2.4.6.9.12) 11,25
Kewpie Sauce,chives, peppers,coriander, cabbage
Crispy onions

Bao Bun Veggie (1.5.6.10.12.13) 10,95
Tofu, chives, zucchini, peppers, coriander, cabbage,carrot, peanuts

Squids Sandwich(1.2.3.4.6.10) 10,50
Black squid ink bun, aioli mayo, serrano ham shavings

We kindly inform you that we do one bill per table

WIFI : Cafe2021soller

PASTA

Tagliatelle with Burrata (1.3.6) 16,95
Tomato sauce, aubergine, fried basil

Green Tagliatelle (1.2.3.4.13) 19,75
With red pesto, clams and prawns

Prawns & Chicken Yaki Udon (1.2.3.5.9.10.12) 18,75
With sauteed vegetables

MAIN COURSES

MEAT

Dry aged Ribeye Beef Price per kilo 64,50
21 – 25 days dry aged Asturian Beef, French fries, "Padrón" peppers
Ask or availability

Dry aged Entrecôte Beef Steak 26,75
21 – 25 days dry aged Asturian Beef, 280 gms, French fries, salad

Lamb Shoulder 25,75
Slow cooking, with potatoes, mushrooms Portobello

Pork cheeks (1.6) 24,95
With curried pears and Jerusalem artichokes puree

FISH

John Dory fish filet (4.6.13) 22,75
With Mediterranean couscous, green alioli

Salmon (4.6) 22,95
With basmati rice and Sóller orange sauce

Cod (4) 22.95
Pilpil style with piparras peppers ,lime, spinach and sautéed tomatoes, tapenade

SANDWICHES & PA AMB OLI

AVAILABLE UNTIL 18.00

SANDWICHES

With homemade artisanal focaccia bread, lettuce and tomato

Raw Serrano ham or York cooked ham (1) 4,95
Raw Serrano ham & Mahon cheese (1,6) 5,95
Tuna (1,4) 5,10
Sobrasada(1) 5,10

PA AMB OLI

With rustic artisan bread from our bakery

Pa amb Oli Tuna (1.4) 10,95
Pa amb Oli Café Sóller (1.6) 15,95
Serrano ham, Mahon cheese, sobrasada, york ham
Pa amb Oli Raw Serrano ham & Mahon cheese (1.6) 12,95



Ask the waiter for the homemade & artisanal desserts menu

We kindly inform you that we print one bill per table

VORSPEISEN – ZUM TEILEN

Wolfsbarsch-Tartar (.4.9.10.12) 18.95
Serviert auf Söller Garnelen-Carpaccio

Garnelen im Knoblauchöl (1.2.4.9.11) 12.95
Kimchi, hausgemachtes Brot,

Klassischer Gazpacho(9) 11.95
Mit Melone, gehobeltem Serrano-Schinken, Kirschtomaten

Coca de trampó (1.3.4) 11,95
Mallorquinisches Fladenbrot, mit geräucherten Sardinen, Kapernmayonnaise und getrockneten Tomaten

Russischer Salat mit Garnelen (2.3.6.11) 12,95
Oktopus und gebratenen Babygarnelen

Frittierte Tintenfischringe (1.4.6.9) 11,95
mit Sóller-Zitronenschaum

Quesadilla mit Pulled pork (6.12) 10,95
Guacamole , Sauerrahm und Koriander

Hummus aus getrockneten Tomaten (1.9.10) 8,25
Hausgemachtes pita brot

„Bravas“ kartoffeln (1.3) 6,95
mit pikanter sriracha sosse und alioli

Gegrillter Oktopus (4,6,10) 16,95
Sautierte Kartoffeln mit Knusprige Nori Algen und Aioli

Sobrasada Kroketten(1.3.6) 6,25
mit Honigmayonnaise

Iberische Schinken Kroketten(1.3.6) 6,25

„Tikka Masala“ Hähnchenkroketten (1.3.6) 6,25

Gorgonzola-Käse-Birnen-Kroketten (1.3.6) 6,25
mit Birnenkompott

Falafel (6) 6,25
mit Tzatziki Sosse

Guacamole 11,95
mit Frittierter Speck und Bananen Chips

Iberischesn Jabugo Schinken (1) 19,75
Selbstgebackenes Focaccia-Brot mit Tomate

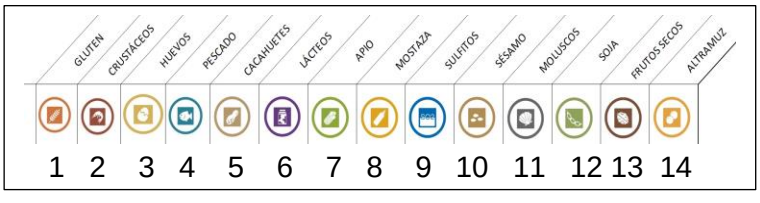
Hausgemachtes brot, Alioli, oliven **(1)** 4,50

FÜR DIE KINDER

Hühnernuggets mit Pommes **(1.3)** 6,50

Nudeln mit Tomaten (1.3) 6,95

Frittierte Tintenfisch mit Pommes **(1.2.3.4)** 7,95



SALATE & POKE BOWLS

Knuspriger Hühnersalat (1.10.12) 15,95
Tomaten, Sweet Chili-Vinaigrette

Salat mit Kale und Scharfer Garnelen (2.12) 16,75
Mango, Avocados, Frittierter Mais

Burrata mit Tomaten (6.13) 14,95
Genove-Pesto und Tomatenvinaigrette

Ziegenkäsesalat (6.13) 15,95
mit Datteln,Wallnüssen und Rote Früchte Vinaigrette

Gemischter Salat 11,95
Salat, Tomaten, eingelegte Rote Zwiebeln

Zuschlag für Thunfisch (4) 2,95

Veggie Poke Bowl (10.12) 16,95
Reis, Tofu, Edamame, Kirschtomaten, Avocado, Mango, Wakame, Gurke

Lachs Poke Bowl (4.10.12) 16,95
Reis, Edamame, Kirschtomaten, Avocado, Mango, Wakame, Gurke

BURGERS & BUNS

Premium Rindfleischburger Café Sóller (1.3.6.10)
165 gms,Hausgemachtes Brötchen, Karamellisierte 16,50
Zwiebeln, Tomate, Rucola, knuspriger Speck, Mahón-Käse

Gegrillter Hühnerburger (1.3.6.10) 14,95
Hausgemachtes Spinatbrötchen, Emmentaler, Röstzwiebeln, Jaipur-Curry-Mayonnaise

Pastrami Sandwich (1.3.6.8) 15,95
Mit hausgemachter Brioche, Scamorza-Käse, Senf und Gurken

Veggie burger (1.3.6.10.12) 14,95
Linsen und Haferflocken, Rote-bete-brot, Tomaten, Rucola, knusprige Zwiebeln und Avocado

Bao Bun mit Glasierter Speck (1.6.10.12.13) 11,25
Schnittlauch, Paprika, Koriander, Kohl, Karotte, Erdnüsse

Bao Bun mit Garnelen (1.2.4.6.9.12) 11,25
Kewpie Sosse, Schnittlauch,Paprika,Koriander,Kohl knusprige Zwiebel

Veggie Bao Bun (1.5.6.10.12.13) 10,95
Tofu, Schnittlauch, Zucchini, Paprika, Koriander, Kohl, Karotte, Erdnüsse

Tintenfisch Sandwich (1.2.3.4.6.10) 10,50
Tintenfisch-Tintenbrötchen, Aioli-Mayonnaise, Iberische Schinkenspäne

Wir informieren Sie, dass wir pro Tisch eine Rechnung ausdrucken

WIFI : Cafe2021soller

PASTA

Tagliatelle mit Burrata (1.3.6) 16,95
Tomatensauce, Aubergine, Basilikum

Grüne Tagliatelle (1.2.3.4.13) 19,75
Mit rotem Pesto, Muscheln und Garnelen

Garnelen & Hühnchen Yaki Udon (1.2.3.5.9.10.12) 18,75
Mit sautiertem Gemüse

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

Trocken gereiftes Ribeye-Steak Preis pro Kilo 64,50
21 – 25 Tage trocken gereiftes Asturisches Rindfleisch, Pommes Frites, „Padrón"-Paprika
Fragen Sie nach Verfügbarkeit

Trocken gereiftes Entrecôte-Rindersteak 26,75
21 – 25 Tage trocken gereiftes Asturisches Rindfleisch, 280 g, Pommes Frites, Salat

Lammschulter 25,75
Langsames gegart, mit Babykartoffeln und Portobello-Pilzen

Schweinebacken (1.6) 24,95
Mit Currybirnen und Topinamburpüree

FISCH

John Dory Fischfilet (4.6.13) 22,75
mit Mediterranem Couscous und Grüner Aioli

Lachs (4.6) 22,95
Mit Basmatireis und Sóller Orangen- Soße

Kabeljau (4) 22.95
Nach Pilpil-Art mit Piparras-Paprika, Limette, Spinat und sautierten Tomaten, Tapenade

SANDWICHES & PA AMB OLI

VERFÜGBAR BIS 18.00 UHR

SANDWICHES

Mit hausgemachtem Focaccia-Brot, Salat und Tomate

Serrano-Schinken oder Gekochter Schinken (1) 4,95
Serrano-Schinken und Mahon-Käse (1.6) 5,95
Thunfisch (1.4) 5,10
Sobrasada (1) 5,10

PA AMB OLI

Mit Rustikalem Handwerklichem Brot aus unserer Bäckerei

Pa amb Oli Thunfisch (1.4) 10,95
Pa amb Oli Café Sóller (1.6) 15,95
Serrano-Schinken, Mahon-Käse, Sobrasada, York-Schinken
Pa amb Oli Serrano-Schinken & Mahon-Käse (1.6) 12,95



Bitte, Fragen Sie den Kellner nach der Nachspeisekarte

Wir informieren Sie, dass wir pro Tisch eine Rechnung ausdrucken

ENTRÉES – À PARTAGER

Tartare de bar (2.4.9.10.12) 18.95
Sur carpaccio de crevettes de Sóller

Crevettes à l'huile d'ail (1.2.4.9.11) 12,95
Kimchi, pain aux crevettes

Gaspacho classique (9) 11.95
Au melon, copeaux de jambon serrano, tomates cerises

Coca de trampo (1.3.4) 11,95
Pain plat majorquin, aux sardines fumées, mayonnaise aux câpres et tomates séchées

Salade russe (2.3.6.11) 12.95
Au poulpe et crevettes frites

Calmar à la romaine (1.4.6.9) 11,95
Avec de la mousse de citron de Sóller

Quesadilla Pulled pork(6.12) 11,95
Guacamole, coriandre et crème sure

Houmous de tomates séchées(1.9.10) 8,25
avec pain pita maison

Patatas bravas (1.3) 6,95
avec mousse sriracha et ali oli

Poulpe grillé (4.6.10) 16,95
Pommes de terre au paprika, croquant d'algues nori et allioli

Croquettes de Sobrasada(1.3.6) 6,25
Saucisse sobrasada, avec mayonnaise au miel

Croquettes de jambon ibérique(1.3.6) 6,25

Croquettes de poulet tikka masala (1.3.6) 6,25

Croquettes de gorgonzola (1.3.6) 6,25
et compote de poires

Falafel (6) 6,25
À la sauce Tzatziki

Guacamole 11,95
Aux poitrine de porc frite et plantain

Jambon Jabugo (1) 18,50
Focaccia à la tomate

Pain rustique fait maison , Alioli, olives **(1)** 4,50

POUR LES PLUS PETITS

Nouggets de poulet avec frites **(1.3)** 6,50

Pâtes à la tomate(1.3) 6,95

Calamars à l'andalouse(1.2.3.4) 7,95
Avec frites



SALADES ET POKE BOLS

Salade de poulet croustillant (1.10.12) 15,95
Tomates, vinaigrette au piment doux

Salade avec crevettes épicées et chou frisé 16.75
Mangue, avocat, tomate, maïs frit **(2.12)**

Burrata aux textures de tomates (6.13) 14.95
Vinaigrette de tomates et pesto génois

Salade de chèvre (6.13) 15,95
avec noix de dattes et vinaigrette de fruits rouges

Salade mixte 11,95
Laitue, tomates, oignon rouge mariné

Supplément de thon (4) 2,95

Poke bowl Végétarien (10.12) 16.95
Tofu, riz, edamame, tomates cerises, avocat, mangue, wakame, concombre

Poke bowl au saumon mariné (4.10.12) 16.95
Riz, edamame, tomates cerises, avocat, mangue, wakame, concombre

BURGERS & BUNS

Premium Burger de bœuf Café Sóller(1.3.6.10)
165 gms, pain fait maison, oignon caramélisé, tomate, roquette, bacon croustillant, fromage Mahón 16,50

Burger de poulet (1.3.6.10)
Poulet grillé, pain maison aux épinards, emmental, oignon frit, mayonnaise au curry de Jaipur 14,95

Sandwich au pastrami (1.3.6.8) 15,95
Pain brioché maison, fromage escamorza, moutarde et cornichons

Veggie burger (1.3.6.10.12) 14,95
Lentejas, avena, pan de remolacha, salsa de tomate
Lentilles et avoine, pain de betterave, tomate, roquette, oignon croquant et avocat

Bao Bun Poitrine de porc glacée (1.6.10.12.13 11,25
Ciboulette, poivrons, coriandre, chou, carotte, cacahuètes

Bao Bun Crevettes épicées (1.2.4.6.9.12) 11,25
S Sauce Kewpie,Ciboulette, poivrons, coriandre, chou oignon croustillant

Bao Bun Veggie (1.5.6.10.12.13) 11,25
Tofu, ciboule, courgette, poivrons, coriandre, chou, carotte cacahuètes

Sandwich au calmar (1.2.3.4.6.10) 10,50
Pain noire à l'encre de seiche, aïoli,
copeaux de jambon ibérique

Nous vous informons aimablement que nous le faisons une addition par table

WIFI : Cafe2021soller

PASTAS

Tagliatelle avec Burrata (1.3.6) 16,95
Sauce tomate, aubergine, basilic

Tagliatelle vertes(1.2.3.4.13) 19,75
Au pesto rouge, palourdes et crevettes

Yaki udon au poulet et crevettes (1.2.3.5.9.10.12) 18,75
Et légumes

PLATS PRINCIPAUX

VIANDES

Côte de bœuf maturé prix au kilo 64,50
Bœuf asturien, affiné entre 21 et 25 jours, pommes de terre sautées, piments padrón
Demandez à votre serveur la disponibilité et les prix.

Entrecôte de Veau maturée 26,75
Bœuf asturien, affiné entre 21 et 25 jours, 280 g, frites, salade

Epaule d'agneau 25,75
A basse température, avec des quartiers de pommes de terre et sauce Hoisin

Joues de porc (1.6) 24.95
Aux poires au curry et purée de tupinambo

POISSON

Filet de Saint Pierre(4.6.13) 22,75
Avec couscous méditerranéen et alioli vert

Saumon (4.6) 22,95
Riz basmati et sauce à l'orange de Sóller

Cabillaud 4 22,95
Façon pilpil, avec piments piparras et citron vert, épinards et tomates sautées, tapenade

BOCADILLOS Y PA AMB OLI

Disponible jusqu'à 18h00

SANDWICHES

Avec pain focaccia artisanal maison, laitue et tomate

Jambon Serrano ou Jambon York (1) 4.95
Jambon Serrano et fromage Mahon (1,6) 5,95
Thon (1,4) 5.10
Sobrasada (1) 5.10

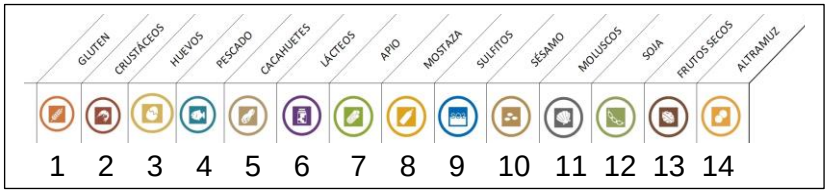
PA AMB OLI

Con pan rústico artesanal de nuestro obrador

Pa amb Oli Thon (1.4) 10,95

Pa amb Oli Café Sóller (1.6) 15,95
Jamón Serrano, queso mahonés, sobrasada, jamón york

Pa amb Oli Jamón Serrano y queso mahonés (1.6) 12,95



Demandez au serveur notre carte de desserts faits maison et artisanaux

Nous vous informons aimablement que nous le faisons une addition par table

POSTRES – DESSERT MENU

Tarta de manzana, crumble con helado de vainilla 6.95
Apple cake, crumble with vanilla ice cream
Apfelkuchen, Crumble mit Vanilleeis
Tarte aux pommes, crumble avec de la glace vanille

Tarta de queso vasca con miel y nueces tostadas (sin gluten) 6.25
Basque cheesecake with honey and toasted nuts (gluten-free)
Baskischer Käsekuchen mit Honig und gerösteten Nüssen (glutenfrei)
Gâteau au fromage « basque » au miel et noix grillées (sans gluten)

Tarta de zanahoria con crema de queso y mantequilla 6.25
Carrot cake with cheese cream and butter –
Karottenkuchen Riegel mit Käsecreme und Butter
Barre de gâteau aux carottes avec crème au fromage et beurre

Vaso de limón y merengue con toffee de lima 5.95
Lemon Meringue Pie Glass with lime toffee
Zitronen-Baiser-Kuchenglas mit Limetten-Toffee
Verre à tarte au citron meringuée avec caramel au citron vert

Mini tarta de chocolate con mango y fruta de la pasión 6.25
Mini chocolate cake with mango and passion fruit
Mini-Schokoladenkuchen mit Mango und Maracuja
Petit gâteau au chocolat, mangue et fruit de la passion

Tarta del día- Cake of the day - Kuchen des Tages - Gâteau du jour 6.25

Ensalada de frutas de temporada Seasonal fruit salad 6.35
Obstsalat der Saison **Salade de fruits de saison**

Tarros de helado – ice cream jars – Eisbecher - pots de crème glacée

Chocolate belga y avellana - Belgian chocolate with Hazelnuts 5.25
Belgische Schokolade mit Haselnüsse - Chocolat belge avec noisettes

Yogur natural con moras - Natural yogurt with blackberries 5.25
Naturjoghurt mit Brombeeren - Yaourt nature aux mûres

Sorbete de mandarinas con salsa de mandarinas 5.25
Mandarin sorbet with mandarin sauce - Sorbet mandarine sauce mandarine
Mandarinensorbet mit Mandarinensauce

Bola Helado 1 bola/ 2 bolas 2.10€ / 4.20€
Ice Cream Scoop 1 scoop/ 2 scoops

Toda nuestra panadería y pastelería es de producción propia y artesanal.
All our bakery and pastry is artisan homemade.
Alle unsere brote, kuchen und gebäck sind hausgemacht.
Toute notre boulangerie et pâtisserie est de notre propre production artisanale

IVA INCLUIDO – VAT INCLUDED - INKL. MWST - TVA INCLUSE



CAFE SÓLLER

CERVEZAS – BEERS

Caña / *Draft* Moritz Barcelona 330ml 2.95 €
Caña / *Draft* Moritz Barcelona 500ml 4.85 €
Moritz Red Ipa 3.90 € · Moritz 0.0 Tostada 2.85 €
Estrella Galicia 2.95 € · Shandy 330ml 2.95 €
Franziskaner Weissbier / Erdinger 0.0 Weissb. 4.95 €
Alhambra Reserva 3.30 €

COCKTAILS, LEMONADES, SPRITZERS & FIZZ

Café Sóller Spritzer 8.90 €
Campari, Vermouth rosso , Sauco, Cava, Soda

Rum Passion Fruit Fizz 8.90 €
Ron, Passion fruit puree, lemon, Soda

Mango Spritzer 8.90 €
Vodka, Mango, Vermouth Bianco, Cava, Soda soda

Gin Fizz 8.90 €
Gin, Sugar, lemon

Aperol Spritzer 8.90 €
Aperol, Cava, Soda

Very Orange *Fizz* 8.90 €
Orange Liqueur,Gin, Canonita, Orange juice, Soda

Vodka Berries Fizz 8.90 €
Vodka, triple sec, raspberries puree, lemon, Soda

Negroni 8.90 €
Gin , Campari, Vermouth rosso

Vodka & Orange Mint Julep 8.90 €
Vodka, triple sec, mint, lemon and orange juice

Cosmo Mint on the rocks 8.90 €
Vodka, triple sec, cranberries puree, lemon, mint

ARTISAN HOMEMADE GINFUSION COCKTAILS

Citrics Explosion 9.50 €
Citric Infusioned Gin, lemon, Orange, Agave, Soda

Scarlet Temptation 9.50 €
Red berries infusioned gin, red vermouth, cherry blossom tonic

El Paraiso 9.50 €
Citric Infusioned Gin, Passion fruit , Mint,lemon, soda

Apple & Ginger 9.50 €
Citric Infus. Gin,green apple syrup, lemon, ginger beer

Bramble Collins 9.50 €
Red berries infusioned gin,lemon, agave, soda

G & G (Citric Infusioned gin & Ginger ale) 9.50 €

Sangría (Copa / Jarra) 7.50 € / 22.95 €
Sangría Cava (Copa / Jarra) 7.75 € / 24.95 €
Tinto de verano 5.75 €
Limonada natural - *Fresh lemonade (Sóller)* 3.95 €
Limonada natural c/ menta- Mint lemonade 4.75 €

VERMUTS - VERMOUTH

Carlo Alberto Reserva 36 meses 6.50 €
Vermut Muntaner Bio (Mallorca) 5.25 €

COMBINADOS – LONG DRINKS

Ron añejo Bio/Mallorca 8.95 €
Ron Barceló añejo, Bacardi 8.95 €
Ron Havana Club 7 Y.O 9.95 €

Gin km1 Bio/Mallorca 8.95 € · Seagrams 6.95 €
Bombay Sapphire 8.95 € · Botanic 10.95 €
Gin Cabraboc 9.50 € · **Gin** Cabraboc Orange 9.50 €
Gin Cubical 10.75 € · Puerto de Indias 9.95 €
Martin Millers 9.95 € · Hendricks 9.95 €
G´vine Floraison 10.95 € · Brockmans 10.95 €

Vodka KM 1, organic "Sa Pobla" Mallorca 8.95 €
Smirnoff 7.95 · Ciroc, Grey Goose,Citadelle 6C 9.95 €

Whiskies Red Label, J&B, Ballantines 6.95 €
Jack Daniels 7.95 €

SPIRITS & FORTIFIED WINES

Tequila José Cuervo Silver/ Reposado 3.95 € / 5.50€
Tequila 1800 Silver/ Reposado 5.95 € / 6.95€
Tequila Don Julio Silver/ Reposado 7.25 € / 8.25€
Mezcal Alipus Silver 5.95€ · **Mezcal** Los Añejo 9.95€

Grappa Barbero La Bianca 5.95 €
Grappa barrica Barolo 7.50 €

Ron Zacapa 23 años 10.95 € · **Ron** Cacique 500 8.95 €
Orujo Martin Codax Albariño 4.95€
Brandy Carlos I 5.95 € · **Brandy** Suau 15 Y.O 5.95 €
Brandy Veterano 3.95 €
Cognac Martell V.S.O.P 8.95 €
Cognac Remy Martin V.S.O.P 9.75 €
Armagnac V.S.O.P 7.95 €
Armagnac Château de Lacquy 12 Y.O 10.95 €
Armagnac Château de Lacquy 17 Y.O 15.95 €
Calvados Papidoux V.S.O.P 7.95 €
Calvados Pere Magloire V.S.O.P 8.95 €

Pedro Ximenez Spínola 7.95€
Dry Sherry "Fino" Tío Pepe 3.95 €
Dry Sherry "Manzanilla " La Guita 4.95 €
Port 10 / 20 Y.O 6.95€ / 8.95€

LICORES – LIQUEURS

Amaretto , Baileys, Fernet, Limoncello 4.95 €
Cointreau, Pacharán, Campari 4.95 €
Jagermeister, Licor 43, Anis 4.95 €
Ramazotti 5.95 € · Hierbas Mallorquinas 4.25 €
Hierbas Reserva 14 Y.O 5.75 € · Pastis 6.50 €

REFRESCOS – SOFT DRINKS

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Ginger Ale 2.95 €
Bitter Rosso, Schweppes

Aquarius, Nestea, Appletiser Manzana 3.40 €
Lacao (Cacao) 2.50 €
Agua sin gas / Agua con gas 2.90 €

Zumo (Melocotón, Piña, Manzana) 2.95 €
Juices (Peach, Pineapple, Apple)

Zumo de Naranja Natural Sóller 330ml 3.95 €
Fresh Sóller Orange Juice

CAFE SÓLLER

WHISKEYS

Scotch Blend

Ballantines – J&B – Johnny Walked Red L.	5.75 €
Johnny Walked Black Label	6.95 €

Premium Scotch Blend

Chivas Regal 12 Y.O	7.95€
Dimple Golden Selection	8.50€

Single Malts

Laphroaigh 10 Y.O			8.95€
Glenfiddich 12 Y.O 7.95€		· Cardhu 12 Y.O	7.95€
Glenrothes 12 Y.O 9.95€		· Tomatin 12 Y.O	8.95€
Lagavulin 10 Y.O 12.95€		· Lagavulin 16 Y.O	15.95€
Glenlivet 15 Y.O			10.95€
Connemara Peated Irish Malt			7.95€

American Whiskeys

Jack Daniels	5.75 €	· Bourbon Bulleit	7.95 €
Jack Daniels Single Barrel			7.95 €
Bourbon Woodford Reserve			7.95 €

Suplemento refresco / supplement soft drink : 2,50€

TES & INFUSIONES BIO PREMIUM 2.95€
ORGANIC PREMIUM TEAS & INFUSIONS

Té Verde Gunpowder , 1ra cosecha
Green tea Gunpowder, 1st flush

Té Verde Sencha con lima
Green tea Sencha with lime

Té Blanco Pai Mu Tan, 1ra cosecha
White tea Pai Mu Tan, 1st flush

Té Rooibos con frutas del bosque
Rooibos tea with wild berries

Té Negro Darjeeling Selimbong
Black tea Darjeeling Selimbong

Té Negro Assam Ethelworld, 1ra cosecha
Black tea Assam Ethelworld, 1st flush

Hierbas Digestivas - *Digestive blend infusion*

Hierbas Detox - *Detox blend infusion*

Infusiones : Tila – Manzanilla – Menta
Infusion : Linden – Chamomile – Mint

CAFÉS – COFFEES

100% arábica Premium, fincas selectas

Café Solo 1.80 €	Café Cortado 1.90 €	Carajillo	2.90 €
Café con Leche	2.60 €	· Double espresso	3.50 €
Flat White	4.50 €		
Capuccino	3.50 €	· Latte Macchiato	3.95 €
Americano	2.60 €	· EisKaffe	5.95 €

Chocolate a la taza - *Hot Chocolate* 3,50€

Chocolate a la taza con frutos rojos 3,95€
Hot Chocolate with red berries

Chocolate a la taza con Menta 3,95€
Hot Chocolate with mint

Disponible en descafeinado / Available in Decaf

CAVAS Y CHAMPAGNE

	Copa Glass	Botella Bottle
Parxet Brut Nature Ecològic Macabeu, Pansa Blanca, Parellada		25,95
Stars touch of Rosè , Perelada Garnatxa Negra, Pinot Noir		28,95
Champagne Moet Chandom Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay		69,95
Taittinger Brut Réserve Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay		85,00

VINOS BLANCOS • WHITE WINES

Es Tren Blanco . Mallorca Sauvignon blanc, Premsal blanc, Malvasia	4,25	20,95
Veloblanc Ecològic. Mallorca Premsal Blanc, Manto negro		25,95
Kilométro 1 Ecològic, Mallorca Premsal Blanc		23,95
Can Axartell Ecològic, Mallorca Premsal Blanc, Malvasía		29,00
Bicicletas y Peces . Somontano Chardonnay		29,00
Descomunal , Verdejo Rueda	4,50	22,95
Marieta, Rias Baixas Albariño		22,75
Premier Rendez- Vous, Francia Sauvignon Blanc		23,95

VINOS ROSADOS • ROSÉ WINES

Es Tren Rosat, Mallorca Callet	4,25	20,95
Velorose Ecològic, Mallorca Manto negro		25,95
Kilométro 1 Rosat Ecològic, Mallorca Callet		23,95
Can Axartell Ecològic, Mallorca Pinot Noir, Syrah, Merlot, Callet		34,00
Excellens Rosé, Rioja Tempranillo, garnacha tinta	4,50	22,75

VINOS TINTOS • RED WINES

Es Tren Tinto, Mallorca Merlot, Callet, Manto negro	4,25	20,95
Velonegre Ecològic, Mallorca Manto negro		25,95
Kilométro 1 Negre Ecològic, Mallorca Merlot, Manto negro, Cabernet Sauvignon, Syrah, Callet		23,95
Can Axartell Ecològic, Mallorca Callet		42,00
Arienzo, Rioja Garnacha, tempranillo	4,50	24,75
Marqués de Murrieta Reserva, Rioja Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha tinta		39,95
Bicicletas & Demonios, Ribera Duero Tinto fino	4,50	24,75
Tomás Postigo, tercer año Tinto fino, Cabernet sauvignon, Merlot, Malbec		65,50