DE TOKIO A LIMA

Caviar corner

OSCIETRA ADAMAS
Esturión Ruso Gueldenstaedtii
Sturgeon Gueldenstaedtii

10 gr.	59€
30 gr.	148€
50 gr.	198€
100gr.	360€

Servidos con blinis tradicionales y mantequilla
Served with traditional blinis and butter

Para empezar
To start

GF **Tacos de cerdo ibérico con nuestro guacamole asado, manzana y jalapeños (1u.)** 15€
Iberian pork tacos with roasted guacamole, apple and jalapeños

GF **Taco de bogavante con salsa de pimiento asado y criolla de tomate-chipotle (1u.)** 24€
Lobster taco with roasted pepper sauce and tomato-chipotle criolla

GF **Buñuelos de langostinos con salsa de naranja, rocoto y lima** 26€
Shrimps fritters with orange dressing, rocoto and lime

GF **Trilogía de niguiris (6u.): Vieira encevichada con leche de tigre, presa ibérica y mango encurtido, huevo de codorniz con trufa** 26€
Nigiri trilogy (6 units): Scallop ceviche with leche de tigre (tiger's milk), Iberian pork with pickled mango, quail egg with truffle

GF **Sashimi de presa ibérica con salsa agridulce de mango y sésamo** 28€
Iberian pork sashimi with sweet and sour mango sauce and sesame

GF **Pulpo asado con mole rojo y causa limeña** 29€
Roasted octopus with red mole and Lima style causa

GF **Mejillones bouchot con curry japonés lima y jalapeños** 25€
Bouchot mussels with japonese curry,lime and jalapeño

Mundo vegetal
Veggie world

V/GF **Gazpacho de tomate de ramillete con tartar de naranja y almendras** 18€
Gazpacho of Majorcan tomato with orange tartar and almonds

V/GF **Mango y aguacate con brotes verdes y vinagreta de limón, crujiente de cacahuete** 20€
Mango and avocado with mixed greens and lemon vinaigrette, crunchy peanut

V/GF **Berenjena braseada con salsa de miso sobre ensalada de kale y piñones** 22€
Braised eggplant with miso sauce on kale and pine nut salad

V/GF **Curry japonés con verduras salteadas y arroz salvaje** 24€
Japanese curry with sautéed vegetables and wild rice

Crudos y marinados
Raw and marinated

GF **Tiradito de hamachi con salsa de piña y lulo, palomitas de amaranto** 29€
Hamachi tiradito with pineapple and lulo sauce, amaranth popcorn

GF **Ceviche de pescado y marisco con espuma de tamarillo** 32€
Fish and seafood ceviche with tamarillo foam

Steak Tartar de solomillo de ternera con alioli de Bombay curry 32€
Beef sirloin steak tartar with Bombay curry-flavoured alioli

GF **Tartar de lubina salvaje con soja dulce y pak choi** 30€
Wild sea bass tartare with sweet soy and pack choi

GF **Tartar de atún con aliño de guayaba, aguacate y huevas de pescado** 32€
Tuna tartar with guava dressing, avocado and fish roe

Al fuego
From the stove

GF **Cerdo ibérico glaseado con salsa agridulce y ensalada de papaya** 30€
Glazed iberian pork with sweet-sour sauce and papaya salad

GF **Vieiras a la plancha con verduras de temporada y salsa de ají amarillo** 32€
Grilled Scallops with seasonal vegetables and ají amarillo sauce

GF **Arroz meloso de gamba roja, calamar y verduras** 32€
Creamy rice with red shrimp, cuttlefish, and vegetables

GF **Pescado blanco de mercado a la plancha con AOVE, puré de anacardos, brocoli, bimi y emulsión de berros** 34€
Grilled market white fish with AOVE, cashew puree, broccoli, bimi and berros emulsion

GF **Tataki de solomillo de ternera con salteado de patatas, trigueros, cebolla morada y salsa tártara de naranja** 38€
Beef sirloin tataki with sautéed potatoes, wild asparagus, red onion and orange tartar sauce

GF **Carré de cordero con ensalada de calabaza encurtida, vinagreta de limón y salsa BBQ** 39€
Rack of lamb with pickled pumpkin salad, lemon vinaigrette and BBQ sauce

Tentaciones dulces
Sweet temptations

GF **Pisco Sour de naranja con granizado de Yuzu y crujiente de sésamo, amaranto y jengibre** 14€
Orange Pisco Sour with Yuzu granita and sesame, amaranth and ginger crunchy

GF **Tarta de queso con crema de fruta de la pasión** 14€
Cheesecake with passion fruit cream

Fondant de chocolate con coco y cúrcuma 14€
Chocolate fondant with coconut and turmeric

GF **Bombón de fresa y yogur con sorbete de fresas silvestres, gelée de fresa con coulis de chía y remolacha** 14€
Strawberry and yoghurt bonbon with wild strawberry sorbet, strawberry gelée with chia and beetroot coulis

Tarta cremosa de limones de Sóller, su merengue y sorbete 15€
Creamy pie of Sóller lemons, with meringue and sorbet

Menú especial Veuve Clicquot
Veuve Clicquot special menu **€ 140 p.p.**

Para compartir *To share*

WELCOME *BIENVENIDA* — Veuve Clicquot Yellow Label

Copa de bienvenida *Welcome glass*

ENTRANTES *STARTERS* — Veuve Clicquot Yellow Label

GF **Buñuelos de langostinos con salsa de naranja, rocoto y lima**
Shrimps fritters with orange dressing, rocoto and lime

V/GF **Berenjena braseada con salsa de miso sobre ensalada de kale y piñones**
Braised eggplant with miso sauce on kale and pine nut salad

GF **Tartar de lubina salvaje con salsa de soja dulce y pack choi**
Wild sea bass tartare with sweet soy and pack choi

PRINCIPAL *MAIN* — Veuve Clicquot Rosé

GF **Cerdo ibérico glaseado con salsa agridulce y ensalada de papaya**
Glazed iberian pork with sweet-sour sauce and papaya salad

POSTRE *DESSERT* — Veuve Clicquot Rosé

Tarta cremosa de limones de Sóller, su merengue y sorbete
Creamy pie of Sóller lemons, with meringue and sorbet

Mínimo 2 p. Incluye 4 copas de Champagne p.p.
Minimun 2 p. Includes 4 glasses of Champagne p.p.

Abierto todos los días | Open daily 13.00 - 15.30 h. | 19.30 - 22.30 h.

GF Sin Gluten | Gluten Free **V** Vegano | Vegan
Tenemos a su disposición el listado de alérgenos | List of allergens at your disposal

Contribuimos a la reducción del desperdicio alimentario, siguiendo la normativa vigente.
We contribute to reducing food waste by complying with current regulations.

10% IVA incluido | Se cumple con el R.D.I 420 / 2006 de prevención del anisakis
10% VAT Included | It complies with R.D.I 420/2006 for the prevention of anisakis

DE TOKIO A LIMA

Cava
Champagne

	Copa/Glass	Bot.
Juvé & Camps, Reserva Família, Brut Nature Macabeo + Xarel·lo + Parellada — D.O. Cava	10€	42€
Veuve Clicquot Yellow Label Pinot Noir + Pinot Meunier + Chardonnay — A.O.C. Champagne	20€	110€
Ruinart Blanc de Blancs Chardonnay — A.O.C. Champagne		230€
La Grande Dame 2015 Pinot Noir — A.O.C. Champagne		410€
Dom Pérignon Vintage Chardonnay + Pinot Noir — A.O.C. Champagne		480€
Mirgin Laietá Rosé, Gran Reserva, Brut Nature Mataró (Monastrell) — D.O. Cava		68€
Veuve Clicquot Rosé Pinot Noir + Pinot Meunier + Chardonnay A.O.C. Champagne	26€	135€
Ruinart Rosé Chardonnay + Pinot Noir — A.O.C. Champagne		220€

Blanco
White Wine

	Copa/Glass	Bot.
Ángel Prensal Blanc, Viognier, Chardonnay — V.T. Mallorca	8€	36€
El Columpio Sauvingnon Blanc + Prensal Blanc + Chardonnay + Giró Ros — I.G.P. Mallorca		38€
Som Prim Blanc de Merlot Merlot — V.T. Mallorca		43€
Can Axartell Prensal Blanc + Malvasía — V.T. Mallorca		50€
Roure Miquel Gelabert Chardonnay — D.O. Plà i Llevant		65€
La Granadilla Verdejo — D.O. Rueda	7,5€	34€
Finca La Colina Sauvignon Blanc — D.O. Rueda	8,5€	40€
Tomás Postigo Verdejo — V.T. Castilla y León		69€
Unzu Chardonnay, Julián Chivite Chardonnay — D.O. Navarra	9€	42€
Attis Lias Finas Albariño — D.O. Rías Baixas	9€	44€
Sitta Maceración, Skin contact Orange wine Albariño — Vino de España		50€
Davide Albariño — D.O. Rías Baixas		52€
Valdesil Godello — D.O. Valdeorras		43€
Termes Malvasía — D.O. Toro	8,5€	40€
Cloudy Bay Sauvignon Blanc — New Zealand		82€
Chablis Christophe Patrice Chardonnay — A.O.C. Chablis	14€	65€
Gregal d'Espiells Ecológico Gewürztraminer + Muscat — D.O. Penedés		45€

Rosado
Rosé

	Copa/Glass	Bot.
Can Axartell Pinot Noir + Callet + Mantonegro — V.T. Mallorca	8,5€	40€
Rosa de Boet Ecológico Syrach + Callet +Gorgollasa — I.G.P. Mallorca		42€
Muga Garnacha + Tempranillo — D.O.Ca Rioja	7,5€	34€
Minuty Perstige Grenache + Syrah + Cinsault + Rolle — A.O.P. Côtes de Provence		52€
UP Ultimate Provence Grenache Noir + Cinsault + Syrah + Rolle — A.O.P. Côtes de Provence		60€
Les Clans, Château des Clans Garnacha + Rolle — A.O.P. Côtes de Provence	18€	92€

Tinto
Red Wine

	Copa/Glass	Bot.
Can Verdura Manto Negro + Syrah — D.O. Binissalem	8€	36€
Gallinas & Focas, Amadip Esment Fundació Manto Negro + Syrah — V.T. Mallorca		54€
BCDS Bodega Castell del Sud Cabernet Sauvignon — D.O. Plà i Llevant		64€
Can Axartell The Artist Manto Negro + Callet + Merlot + Syrah — V.T. Mallorca		70€
Finca San Martín, Crianza Tempranillo — D.O.Ca Rioja	8€	36€
Sela Tempranillo + Graciano — D.O.Ca. Rioja		47€
Finca Martelo, Rva. Tempranillo + Mazuelo + Garnacha + Viura — D.O.Ca. Rioja		59€
Roda I Reserva Tempranillo — D.O.Ca Rioja		135€
Losada Mencia — D.O. Bierzo		39€
Termes Tinta de Toro — D.O. Toro	10€	47€
Numanthia Tinta de Toro — D.O. Toro	20€	98€
Sindicat Agrícola del Priorat Garnacha + Syrah — D.O.Ca Priorat		80€
Les Terrasses Crianza Garnacha + Cariñena + Cabernet Sauvignon + Syrah — D.O.Ca Priorat		82€
Pagos de Anguix Costalara Tinta Fina — D.O. Ribera del Duero	8€	36€
Emilio Moro Tinta Fina — D.O. Ribera del Duero		50€
Dehesa de los Canónigos Crianza Tempranillo + Cabernet Sauvignon — D.O. Ribera de Duero		54€
Pago de Carraovejas Tinta Fina + Cabernet Sauvignon + Merlot — D.O. Ribera del Duero		92€
Alión Tinta Fina — D.O. Ribera del Duero		230€
Valbuena 5º Año — Vega Sicilia Tinta Fina + Cabernet Sauvignon + Merlot — D.O. Ribera del Duero		370€
Vega Sicilia Único Tinta Fina + Cabernet Sauvignon — D.O. Ribera del Duero		780€

Vinos Sin Alcohol
Alcohol Free Wines

	Copa/Glass	Bot.
Win blanco sparkling 0,0 Verdejo — Vino de España		32€
Win blanco 0,0 Verdejo — D.O. Somontano		29€
Win tinto 0,0 Tempranillo — D.O. Somontano		30€

Vinos Dulces
Sweet Wines

	Copa/Glass	Bot.
Mortixt Dolç de Gel Riesling + Muscat + Malvasia — V.T. Mallorca	10€	48€
Moscatel de la Marina Moscatel de Alejandría — D.O. Alicante	8€	40€
Antique PX 30 años, Fernando de Castilla Pedro Ximénez — D.O. Jerez Xérès Sherry	9€	45€
Vi de Glass — Gramona Gewürztraminer — D.O. Penedés	11€	50€
Château Dereszla TOKAY 5 Puttonyos Furmint + Hárslevelü + Zéta + Moscatel de grano menudo	19€	78€

Abierto todos los días | Open daily 13.00 - 15.30 h. | 19.30 - 22.30 h.

GF Sin Gluten | Gluten Free **V** Vegano | Vegan
Tenemos a su disposición el listado de alérgenos | List of allergens at your disposal

Contribuimos a la reducción del desperdicio alimentario, siguiendo la normativa vigente.
We contribute to reducing food waste by complying with current regulations.

10% IVA incluido | Se cumple con el R.D.I 420 / 2006 de prevención del anisakis
10% VAT Included | It complies with R.D.I 420/2006 for the prevention of anisakis

DE TOKIO A LIMA

Para picar
To share

GF **Pan de cristal con tomate y aceite de oliva extra virgen** 9€
Crispy flat bread rubbed with tomato and olive oil

GF **Jamón de bellota 100% ibérico** 29€
Acorn-fed 100% Iberian ham

GF **Surtido de quesos artesanos** 26€
Selection of artisan cheeses

GF **Ensalada de pollo crujiente con vinagreta de mostaza** 24€
Crunchy chicken salad with mustard vinaigrette

Anchoas "00" del Cantábrico 29€
Anchovies fillets "00" from the Cantabric Sea

GF **Buñuelos de langostinos con salsa de naranja, rocoto y lima** 26€
Shrimps fritters with orange dressing, rocoto and lime

GF **Calamar de potera crujiente con salsa de rocoto y cilantro** 28€
Crunchy Mediterranean squid with rocoto hot peper and coriander dressing

Sándwich de salmón con mahonesa de jalapeños 22€
Salmon sandwich with jalapeños mayonnaise

Hamburguesa de Black Angus, salsa criolla, chipotles y patatas fritas 29€
Black Angus burger with criolla sauce, chipotles and french fries

Postres
Desserts

GF **Tarta de queso con crema de fruta de la pasión** 14€
Cheesecake with passion fruit cream

Fondant de chocolate con coco y cúrcuma 14€
Chocolate fondant with coconut and turmeric

Tarta cremosa de limones de Sóller, su merengue y sorbete 15€
Creamy pie of Sóller lemons, with meringue and sorbet

El Bar
The bar

APERITIVOS
APPETIZERS

Aceitunas Gordal con aliño coreano 7€
Gordal olives with Korean dressing

Almendras con pimentón de la Vera 6€
Almonds with La Vera paprika

CAFÉ
COFFEE

Espresso	4€
Cortado	4,5€
Café con leche	5,5€
Capuccino *Latte Machiatto*	6€
Laccao	5,5€
Irish Coffee	12€

CERVEZAS
BEERS

Cerveza barril Estrella Damm 33cl	6€
Cerveza barril Estrella Damm 50cl	7,5€
Free Damm 0,0	6€
Beer Lovers (Mallorca)	7,5€
Daura Damm sin gluten	6,5€
Daura Damm gluten free	

AGUAS, REFRESCOS
WATERS, SOFT DRINKS

Numen 50cl	5,5€
Numen 100cl	9,5€
San Pellegrino 50cl	6,5€
San Pellegrino 75cl	10€
Zumos de frutas 20cl	6€
Zumo Natural	8€
Refrescos *Soft drinks*	6€
Kombucha	8€

TÉS ECOLÓGICOS - MALLORCA
ORGANIC TEAS - MALLORCA

Té verde *Green Tea*	6€
Té negro *Black Tea*	6€
Manzanilla *Camomile*	6€
Menta poleo *Peppermint Tea*	6€
Rooibos	6€
Energía *Energy*	6€
(Romero, Té Verde, Menta *Rosemary, Green Tea, Mint*)	

APERITIVOS
APERITIFS

Casa Mariol (SP) | St Petroni (SP)	9€
La quintinye (FR)	10€
Carpano Antica Fórmula (IT)	12€
Martini Bianco, Rosso, Extra dry	9€
Campari	9€
Aperol	9€
Fino Fernando de Castilla (D.O. JEREZ)	8€
Oloroso Fernando de Castilla (D.O. JEREZ)	8€
PX Fernando de Castilla (D.O. JEREZ)	9€
Oporto Tawny Miquels 10 años	8€

COPAS VINOS
GLASS OF WINE

BLANCO *WHITE*

Mallorca (Prensal Blanc, Viognier, Chardonnay)	8€
Rueda (Verdejo)	7,5€
Rías Baixas (Albariño)	9€
Chablis (Chardonnay)	14€

ROSADO *ROSE*

Mallorca (Pinot Noir, Callet, Mantonegro)	8,5€
Côtes de Provence, Les Clans (Garnacha + Rolle)	18€
Muga (Garnacha + Tempranillo)	7,5€

TINTO *RED*

Mallorca (Manto Negro, Syrah)	8€
Rioja (Tempranillo)	8€
Ribera del Duero (Tinta Fina)	8€

CAVA - CHAMPAGNE
CAVA - CHAMPAGNE

CAVA

Juvé & Camps, Reserva Família, Brut Nature	10€
Macabeo + Xarel·lo + Parellada – D.O. Cava	

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Yellow Label	20€
Veuve Clicquot Rosé	26€

CÓCTELES CLÁSICOS
CLASSIC COCKTAILS 17€

Aperol Spritz	Caipirinha	Old Fashioned
Espresso Martini	Mojito	Pisco Sour
Margarita	Bloody Mary	Whisky Sour

CÓCTELES DE TOKIO A LIMA
DE TOKIO A LIMA COCKTAILS 18€

DE TOKIO...

Roku gin, Midori, umeshu (licor de ciruela), yuzu, lima, clara de huevo, alga Nori
Roku Gin, Midori, umeshu (plum liqueur), yuzu, lime, egg white, Nori seaweed

...A LIMA

Pisco Los Demonios, lichi, zumo de piña, lima, bitter de chocolate
Pisco Los Demonios, lychee, pineapple juice, lime, chocolate bitters

EL BESO DE LA GUAPA

Tequila Volcán de mi tierra, mezcal Vida, puré de mango-chipotle, zumo de naranja y lima, perfume de tequila ahumado
"Volcán de mi tierra" Tequila, mezcal Vida, mango-chipotle purée, orange and lime juice, smoked tequila perfume

CÓCTEL SIN ALCOHOL 16€
MOCKTAIL

LIMONADA THAI

Puré de lemongrass, puré de mango, lima, limón y ginger beer
Lemongrass purée, mango purée, lime, lemon and ginger beer

BRANDY, COGNAC, CALVADOS, ARMAGNAC, GRAPPA

Suau 15 | Carlos I	17€
Larios 1866	19€
Rémy Martin V.S.O.P | Hennessy V.S	23€
Hennessy XO	42€
Boulard | Sempé Fine	19€
Nonino	17€
Sibona X	22€

GIN

Xoriguer | Seagram's | Bombay Sapphire	16€
Martin Millers | Beefeater 24 | Nordés	18€
Hendricks | Jinzu | Tanqueray Nº10	20€
Brockmans | Plymouth | Gin Mare | Gin Eva | Gin Teté	20€
Nº209 | G'vine Floraison | Monkey 47 | Gin Palma	22€
Roku Gin	24€

VODKA

Absolut (SW)	17€
Belvedere Pure Organic (PL)	22€
Beluga (RU) | Grey Goose (FR)	19€

TEQUILA

Volcán de mi tierra blanco	22€
Volcán de mi tierra reposado	24€
Patron Silver	21€

RON

Bacardi | Barceló | Plantation O.Dark | Havana 7 | Kraken Black	18€
Clement VSOP | Appleton 12 años | Virgin Gorda	19€
Diplomático Reserva Exclusiva	19€
Zacapa 23	24€

WHISKY
WHISKEY

AMERICANO

Jack Daniel's	16€
Marker's Mark | Bulleit Rye	18€
Bulleit Bourbon	18€

BLEND SCOTCH

Johnnie Walker Red Label | Ballantine's	16€
Chivas Regal	19€
Johnnie Walker Black Label	20€

SINGLE MALT SCOTCH

Laphroaig 10 years | Glenfiddich 12 years	19€
Talisker 10 years	20€
Dalmore 12 years | Macallan Amber | Ardbeg 10 years	22€
Oban 14 years	22€
Lagavulin 16 years	28€
Glenmorangie 18 years	30€

IRLANDÉS

Jameson | Bushmill's 10 years	16€

JAPONÉS

Yamazaki Reserve	38€

Abierto todos los días | Open daily 13.00 - 15.30 h. | 19.30 - 22.30 h.

GF Sin Gluten | Gluten Free **V** Vegano | Vegan
Tenemos a su disposición el listado de alérgenos | List of allergens at your disposal

Contribuimos a la reducción del desperdicio alimentario, siguiendo la normativa vigente.
We contribute to reducing food waste by complying with current regulations.

10% IVA incluido | Se cumple con el R.D.I 420 / 2006 de prevención del anisakis
10% VAT Included | It complies with R.D.I 420/2006 for the prevention of anisakis