

NUESTRAS CARTAS DEL RESTAURANTE / UNSERE SPEISEKARTEN / OUR MENUS

*A DIARIO DE LAS 13⁰⁰-15:30 HORAS, Y DE LAS 20⁰⁰-22:30 HORAS,
MARTES CERRADO*

NUEVO: La carta Bistro cambiará semanalmente, aquí pueden ver algunos ejemplos de las 4 cartas que estarán a su disposición.

Cada día 'Menú Sorpresa': 3 platos de la carta Bistro (mediodía) elegido por nuestro chef con agua, ½ botella de vino de la casa y café incluido por solo 33,- euros p.p. y el 'Menú Sorpresa' de la carta de noche por 50,- euros p.p..

TÄGLICH - AUSSER DIENSTAGS - VON 13⁰⁰- 15:30 UHR UND 20⁰⁰-22:30 UHR

NEU: Die Bistro-Karte wechselt im wöchentlichen Rhythmus, hier finden Sie einige Beispiele aus den 4 wechselnden Bistrospeisekarten.

Jeden Tag 'Überraschungsmenü 'Chef's Choice':
3 Gänge aus unserer Bistro-Karte (mittags) mit Wasser, ½ Flasche Hauswein und Kaffee inklusive für nur 33,- Euro / Person oder das gleiche aus der Abendkarte (abends) zu 50,- Euro / Person.

DAILY FROM 1 - 3:30PM, AND 8 - 10:30PM, TUESDAYS CLOSED,

NEW: Our Bistro menu will change on a weekly basis; here we give you some samples from our 4 different Bistro menus.

Every day 'Surprise Menu Chef's Choice': 3 dish-menu from our Bistro menu (lunch time) including water, ½ bottle of house wine and coffee for 33,- Euro a person or the same from our evening A-La-Carte menu for 50,- Euro a person.



Chef Guillermo Moya Igarza

*UNA PEQUEÑA SELECCIÓN DE LAS DIFERENTES CARTAS
DEL BISTRO/
EINE KLEINE AUSWAHL AUS UNSEREN BISTROKARTEN/
A SMALL SELECTION OF OUR BISTRO MENUS:*

Crema de calabaza con Creme fraîche, crostones y setas

Kürbiscremesuppe mit Crème fraîche, Croûtons und Pilzen

Cream of pumkin with Crème fraîche, croûtons and mushrooms

Ensalada de bogavante con gajos de naranja y vinagreta de naranja

Salat mit Hummer und Orangenspalten an einer Orangenvinaigrette

Salad with lobster and orange slices in an orange vinaigrette

Ensalada de rúcula y berros con pesto y vieiras a la plancha

Rucculasalat mit Brunnenkresse, Pesto und gegrillten Jakobsmuscheln

Rocket salad with watercress, pesto grilled scallops

Penne con crema de puerro y dados de salmón

Penne mit einer Lauchcreme und Lachswürfeln

Penne in a leak cream with diced salmon

Taglioline con salsa de curry, piña y pollo

Taglioline mit einer Curry-, Ananas-Hühnchensauce

Taglioline in a curry, pineapple chicken cream

Paella tradicional 'Ca's Xorc' (min. 2 pers.)

Klassische Paella 'Ca's Xorc' (min 2 Pers.)

Traditional Paella 'Ca's Xorc' (min 2 pers.)

Dorada a la plancha con salteado del calamar y verduras al aroma del hinojo

Gegrillte Dorade mit sautiertem Kalamar und Gemüse in Fenchelaroma

Grilled gilthead with sautéed calammar and vegetables in a fennel scent

Bacalao confitado con puré de remolacha y salteado de judías con ceps

Konfierter Stockfisch mit einem Rote-Beete-Püree und sautierten Bohnen mit 'Ceps'

Confit of cod with a puree of beetroot and sautéed beans with 'ceps'

Solomillo de ternera con mermelada de cerezas y verduras de temporada

Rinderfilet mit einer Kirschkonfitüre und Gemüse der Saison

Tenderloin of beef with cherry jam and vegetables of the season

Carré de cordero con tumbet mallorquín y salsa de romero

Lammkarree mit mallorquinischem 'Tumbet' und einer Rosmarinsauce

Lamb ribs with Majorcan 'tumbet' and a rosemary sauce

Sorbetes de la casa con su crujiente

Hausgemachte Sorbet-Variation mit Knusperli

Homemade sorbet variation with crispy

Panacotta con sopita de fresas silvestres

Pannacotta mit einem Süppchen aus wilden Erdbeeren

Pannacotta with a soup of wild strawberries

Cas Xorc

O solo tarta & café? También se le servimos con mucho gusto!

Oder nur Kuchen & Kaffee? Auch das servieren wir Ihnen gerne!

Or only cake & coffee? We are pleased to serve you!

NUESTRA CARTA DE LA NOCHE /
UNSERE ABENDKARTE /
OUR EVENING MENU

Estimados clientes de Ca's Xorc,

les presentamos nuestra pequeña selección de los diferentes platos a la carta que diariamente son preparados y compuesto exclusivamente para Ustedes por nuestro chef **Guillermo Moya** con los productos más frescos del mercado mallorquín y del Mar Mediterráneo. Las sugerencias del chef cambian a diario!

Si Ustedes tienen una petición especial que no puedan encontrar en nuestra Carta, por favor pregunten a nuestro Maître **Richard Holloway**. Haremos lo mejor para satisfacerles con un mínimo de antelación de 1 – 2 días!

Adicionalmente nuestro chef les ofrece la posibilidad de confeccionar un **menú degustación de 6 platos** de nuestra carta, y así poder degustar un poco más de nuestra gastronomía. Por favor, consulten con el Maître.

* * *

Liebe Ca's Xorc-Gäste,

nachfolgend finden Sie eine kleine Auswahl verschiedener A-La-Carte-Gerichte, die täglich aus den frischesten Zutaten die Mallorcas Märkte und das Mittelmeer zu bieten, haben exklusiv von unserem Küchenchef **Guillermo Moya** für Sie zubereitet werden. Bitte beachten Sie unsere zusätzlichen Tagesempfehlungen!

Wenn Sie einen speziellen Wunsch haben und diesen nicht auf unserer Karte finden können, fragen Sie bitte unseren Maître'D **Richard Holloway**. Wir bemühen uns, Ihnen diesen Wunsch mit entsprechender Vorlaufzeit (1 – 2 Tage.) zu erfüllen!

Zusätzlich bietet Ihnen unser Küchenchef die Möglichkeit, ein **6-gängiges Degustationsmenü** aus unserer Abendkarte für Sie zusammenzustellen, damit Sie unsere Gastronomie näher kennenlernen können. Wenden Sie sich bitte an den Maître'D.

* * *

Dear Ca's Xorc Guests,

enclosed you will find a small variety of different A-La-Carte dishes being prepared exclusively for you on a daily basis by our Chef **Guillermo Moya** with only the freshest ingredients the Majorcan Markets and the Mediterranean Sea have to offer. Chef's recommendations vary daily!

Should you have a special wish that you cannot find on our Menu, please ask our Maître **Richard Holloway**, we will certainly try our very best to satisfy you upon prior reservation (1 – 2 days).

Additionally our chef may compose a **6-course tasting menu** from our A-La-Carte dishes, this way you can sample a little more of our gastronomic variety. Please consult the Maître.

Entrantes / Vorspeisen / Starters

Pa-amb-oli con tomate seco y cebolleta tierna al aroma de trufa con cremoso de queso mahonés y crujiente de jamón

„Pa amb oli“, dazu getrocknete Tomaten, junge Zwiebeln und Kremiges vom Mahon-Käse mit einem Hauch Trüffel und knusprigem Schinken

“Pa amb oli” with dried tomato and spring onion with it touch of truffle, creamy Mahon cheese and crispy ham

Risotto de guisantes con ajetes tiernos con cigalas y ceps

Erbsenrisotto mit jungem Knoblauch, Kaisergranaten und Steinpilzen

Green pea risotto with young garlic, scampi and ‘Ceps’

Albóndigas de rabo de buey con puré de boniato, salsa de trufa y su pequeña ensalada de rúcula y germinados

Klösschen vom Ochsenchwanz mit Süsskartoffelpürée an einer Trüffelsauce, dazu einem Rauke-Sprossen-Salatbouquet

Dumpling of oxtail with sweet potato purée, truffle sauce and its small rocket and sprouts salad

Vieiras y gambas con salteado de setas y tirabeques, jugo de molinera y polvo de ceps

Jakobsmuscheln und Gambas mit sautierten Pilzen und Zuckerschoten mit Steinpilzpulver bestäubt, dazu “Molinera”-Sauce aus Fleischfond und Zitrone

Scallops and prawns with sautéed mushrooms and sugar beans dusted with ‘Ceps’ powder along with a ‘Molinera’ sauce made of meat fond with lemon

Foie de pato a la plancha con puré de remolacha con remolacha plancha y sorbete de albahaca y limón

Gegrillte Foie-gras von der Ente mit Pürée von Roter Beete, gegrillter rote Beete an einem Sorbet von Basilikum und Zitrone

Grilled foie from duck with beetroot pure, grilled beetroot served with a sorbet of basil and lemon

Pescados / Fisch / Fish

Bogavante con almejas, arroz venere, espárragos y gajos de naranja con espuma de bacalao

Hummer mit Venusmuscheln, „Venere“-Reis an Spargel und Orangenspalten, serviert mit einem Schaum von Stockfisch

Lobster with clams over Venere rice, with asparagus and orange slices with a foam of cod

Lomo de lubina con pasta de tinta de calamar, mejillones, tomate, albahaca y setas con su salsa de vino y azafrán

Wolfsbarsch mit schwarzer Pasta vom Tintenfisch, Muscheln, Tomaten, Basilikum und Pilzen an einer Wein-Safran-Sauce

Fillet of sea bass with black calamar pasta, mussels, tomato and basil with mushrooms and wine - saffron sauce

Pescado para dos personas con hierbas de nuestro huerto al horno con cremoso de trigo, setas y verduras

Fisch für zwei Personen gegarrt mit frischen aromatischen Kräutern aus unserem Garten, dazu ein Graupenrisotto mit Pilzen und Gemüse

Fish for two person from the oven with fresh aromatic herbs from our own herb garden with creamy wheat, mushrooms and vegetables

Carne / Fleisch / Meat

Solomillo de ternera con mermelada de cerezas, puré de patata trufada y verduritas mini con salsa oporto

Rinderfilet mit einer Kirschkonfitüre, dazu getrüffelten Kartoffeln, Minigemüse und Portweinsauce

Tenderloin with a cherry marmalade, truffled potatoes with mini vegetables and Port wine sauce

Carré y lomo de cordero para dos personas con crosta de hierbas y su guarnición

Zweierlei vom Lamm (Karre und Lende) für 2 Personen in Kräuterkruste mit Beilage

Ribs and loin of lamb for two people with a herb crust and its garnish

Postres / Nachtisch / Dessert

Espuma de crema catalana y helado de plátano con salsa de chocolate y almendras tostadas

'Crème Catalán' - Schaum mit Bananen-Eiscreme, gerösteten Mandeln und Schokoladesauce

Foam of 'Crème Catalán' with banana ice-cream, roasted almonds and chocolate sauce

Cremé brulée de vainilla y jengibre con sorbete de lichy

Crème Brulée von Vanille und Ingwer serviert mit Lichysorbet

Cream Brulée of vanilla and ginger with a Lichy sorbet

Fondant de chocolate con helado de vainilla y salsa de pistacho

Schokoladefondant mit Vanilleeis und Pistaziensauce

Chocolate fondant with vanilla ice cream and pistachio sauce

Platos de quesos españoles con puré de membrillo y frutos secos

Spanische Käseplatte mit Quittenpürée und getrockneten Früchten mit Walnüssen

Spanish cheese platter with quince purée, dried fruits and walnuts

ca's XORC

NUESTRA CARTA DE VINOS /
UNSERE WEINKARTE /
OUR WINE MENU

CAVA

Aria

Bodegas Segura Viudas

Variedades de uva: Macabeo, Xarel.lo y Parellada

Freixenet Reserva Real

Bodegas Freixenet

Variedades de uva: Macabeo y Parellada

Freixenet Brut ROSÉ

Bodegas Freixenet

Variedades de uva: Trepat y Garnacha

Gramona Brut ROSÉ

Bodegas Gramona

Variedad de uva: Pinot Noir

CHAMPAGNER

Piper Heidsieck Brut

Champagner Piper Heidsieck

Variedad de uva: Chardonnay

Taittinger Reserve

Champagne Taittinger

Variedades de uva: Pinot Noir, Pinot Menieur y Chardonnay

Piper ROSÉ Sauvage

Champagne Piper Heidsieck

Variedad de uva: Pinot Noir

CHAMPAGNER MILLESIMÉ

2000 Dom Perignon

Champagne Moët & Chandon.

Variedad de uva: Chardonnay

VINOS BLANCOS DE ESPAÑA

D.O. Pla i Llevant Mallorca

2009 Son Fangos

Bodegas Toni Gelabert

Variedades de uva: Prensal y Moscatel

2008 Miguel Gelabert Chardonnay

Bodegas Miguel Gelabert

Variedad de uva: Chardonnay

Vins De La Terra De Mallorca

2009 Margalida

Bodegas Galmés i Ribot

Variedades de uva: Chardonnay

2009 Fusió de Blancs

Bodegas Son Vives

Variedad de uva: Malvasia y Chardonnay

2009 Blanc de Blanca

Bodegas Angel

Variedades de uva : Chardonnay y Prensal

2009 Nounat

Bodegas Binigrau

Variedades de uva : Chardonnay y Prensal

2009 Blanc Fumat

Bodegas Joan Mora

Variedad de uva : Sauvignon Blanc

D.O. Rueda (Valladolid)

2009 Hermanos Lurton

Bodegas Jaques y Francoise Lurton

Variedad de uva: Verdejo

2009 Palacio de Bornos Sauvignon Blanc

Bodegas de Crianza de Castilla La Vieja

Variedad de uva: Sauvignon Blanc

2006 Pago Cuestra Oro

Bodegas Jaques y Francoise Lurton

Variedad de uva: Verdejo

caas xorc

D.O. Cariñena

2009 Castillo de Montearagón

Bodegas Grandes Vinos y Viñedos

Variedad de uva: Macabeo

D.O. Costers del Segre (Lerida)

2008 Blanc de Serè

Bodegas L' Olivera S.C.C.L

Variedades de uva: Macabeo, Parellada y Chardonnay

D.O. Penedés (Barcelona)

2008 Atrium Chardonnay

Bodegas Miguel Torres

Variedades de uva : Chardonnay y Parellada

2009 Gessamí Blanco Floral

Bodegas Gramona

Variedades de uva: Moscatel, Sauvignon Blanc y Gewürztraminer

2008 Fransola

Bodegas Miguel Torres

Variedad de uva: Sauvignon Blanc

D.O. Somontano

2009 Viñas del Vero Blanco

Bodegas Viñas del Vero

Variedades de uva: Macabeo y Chardonnay

2009 Viñas del Vero Chardonnay

Bodegas Viñas del Vero

Variedad de uva: Chardonnay

D.O. Rias Baixas (Pontevedra)

2009 Lagar de Cervera

Bodegas Lagar de Cervera

Variedad de uva: Albariño

2009 Pazo de Señorans

Bodegas Pazo de Señorans

Variedad de uva: Albariño

D.O. Conca de Barbara

2006 Torres Milmanda

Bodegas Miguel Torres

Variedad de uva: Chardonnay

VINOS BLANCOS DEL MUNDO

FRANCIA - Chablis

2006 Louis Michel Petit Chablis

Bodegas Domaine Louis Michel

Variedad de uva: Chardonnay

ITALIA

2007 Vinya Traverso

Bodegas FriuliVenezia

Variedad de uva: Pinot Grigio

CALIFORNIA - USA

2005 Marimar

Bodegas Torres

Variedad de uva: Chardonnay

CHILE

2009 Santa Digna Sauvignon Blanc

Bodegas Miguel Torres

Variedad de uva: Sauvignon Blanc

ca's xorc

VINOS ROSADOS DE ESPAÑA

Vins de la Terra de Mallorca

2009 Lau Rosa

Bodegas Angel

Variedades de uva : Mantonegro y Cabernet Sauvignon

D.O. Binissalem – Mallorca

2009 Verán Rosat

Bodegas Biniagual

Variedades de uva: Mantonegro

D.O. Catalunya

2009 De Casta

Bodegas Miguel Torres

Variedades de uva: Granacha,y Cariñena

D.O. Ribera del Duero)

2009 a R Flor de a 10

Bodegas Anta Banderas

Variedades de uva: Tempranillo y Merlot

D.O. Cariñena

2009 Montearagón

Bodegas Grandes Vinos y Viñedos

Variedad de uva: Garnacha

2009 Caré

Bodegas Añadas

Variedades de uva: Cabernet Sauvignon y Tempranillo

ca's xorc

VINOS TINTOS DE ESPAÑA

D.O. Binissalem- Mallorca

2006 Finca Binigual- Verán

Bodegas Binigual

Variedades de uva : Mantonegro, Cabernet y Syrah

D.O. Pla i Llevant - Mallorca

2005 Apunt

Bodegas: Can Mayoral

Variedades de uva: Callet. Cabernet y Syrah

2004 Miguel Gelabert Cabernet Sauvignon

Bodegas Miguel Gelabert

Variedades de uva: Cabernet Sauvignon y Merlot

2005 Torrent Negre

Bodegas Miquel Gelabert

Variedades de uva: Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah

2004 Gran Vinya Son Caules

Bodegas Miquel Gelabert

Variedad de uva: Callet

Vins De La Terra De Mallorca

2006 Petit Som

Bodegas Galmés i Ribot

Variedades de uva : Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon

2006 Obac

Bodegas Binigrau

Variedad de uva: Mantonegro, Callet, Cabernet Sauvignon y Syrah

2007 AN/2

Bodegas Ànima Negra

Variedades de uva: Callet, Mantonegro y Fogoneu

Vins De La Terra de Menorca

2008 Rubí de Mediterráneo

Bodegas Vi de S'illa

Variedades de uva: Tempranillo y Cabernet Sauvignon

D.O. Priorato

2006 Salmos

Bodegas Miguel Torres

Variedades de uva: Tempranillo y Garnacha

2005 Cims de Porrera

Bodegas Vall-Llach Mas Martinet

Variedades de uva: Garnacha y Cariñena

1999 L'Ermita

Bodegas: Alvaro de Palacios

Variedades de uva: Garnacha y Cabernet Sauvignon

D.O. Ribera del Duero

2007 Sentido

Bodegas: J.C Conde y Obros

Variedad de uva: Tinta Fina

2006 Celeste

Bodegas Miguel Torres

Variedad de uva: Tinta Fina

2004 Arzuaga Reserva

Bodegas Azuaya

Variedad de uva: Tinta Fina

D.O. Navarra

2004 Chivite Colección 125 Reserva

Bodegas Julián Chivite

Variedades de uva: Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon

D.O. Utiel- Requena

2005 Solo de Aranleon

Bodegas Dominio de Aranleon

Variedades de uva: Bodal, Syrah y Tempranillo

D.O. Conca de Bárbara

2000 Grans Muralles

Bodegas Miguel Torres

Variedades de uva: Monastrell, Garnacha, Garró y Samsó

D.O. Rioja

2009 Finca La Emperatriz

Bodegas La Emperatriz

Variedad de uva: Tempranillo

2007 Ibéricos Crianza

Bodegas Soto De Torres

Variedad de uva: Tempranillo

2004 Ribaguda Cepas Viejas Oro Reserva

Bodegas Fin de siglo

Variedades de uva: Tempranillo, Garnacha y Mazuelo

2005 Remelluri Reserva

Bodegas Granja Nuestra Señora de Remelluri

Variedades de uva: Tempranillo, Graciano y Mazuelo

2001 Viña Ardanza Reserva Especial

Bodegas Rioja Alta S.A.

Variedades de uva: Tempranillo, Garnacha y Mazuelo

1997 "904" Gran Reserva

Bodegas Rioja Alta S.A

Variedad de uva: Tempranillo

D.O. Somontano

2008 Viñas del Vero Tinto

Bodegas Viñas del Vero

Variedad de uva: Cabernet Sauvignon y Merlot

2006 La Miranda de Secastilla

Bodegas Viñas del Vero

Variedad de uva: Garnacha, Cabernet y Merlot

2004 Viñas del Vero Cabernet

Bodegas Viñas del Vero

Variedad de uva : Cabernet Sauvignon

1998/2002 Blecua

Bodegas Blecua

Variedades de uva: Cabernet Sauvignon, Garnacha y Merlot

cas's xorc

D.O. Monstant

2008 Marmellans

Bodegas Celler Capcanes

Variedades de uva: Cariñena, Tempranillo y Garnacha

2005 Costers Del Gravet

Bodegas Celler Capcanes

Variedades de uva: Garnacha, Cariñena y Cabernet Sauvignon

D.O. Penedès

2009 Viña Heredad

Bodegas Segura Viudas

Variedades de uva: Tempranillo, Garnacha y Monastrell

2007 Atrium Merlot

Bodegas Miguel Torres

Variedad de uva: Merlot

2006 Mas Borrás

Bodegas Miguel Torres

Variedad de uva: Pinot Noir

1995/2004 Mas La Plana

Bodegas Miguel Torres

Variedad de uva: Cabernet Sauvignon

D.O. Costers del Segre

2003 ODA

Bodegas Castell del Remei

Variedades de uva: Merlot, Cabernet Sauvignon y Tempranillo

Vinos De La Tierra De Castilla y Leon

2007 Rívola Crianza

Bodegas Abadía Retuerta

Variedad de uva: Tempranillo y Cabernet Sauvignon

1999 Leda

Bodegas Leda Viñas Viejas

Variedad de uva: Tempranillo

VINOS TINTOS DE FRANCIA

BORDEAUX

Graves

1994 Haut Brion

Bodegas 1^{er} Grand Classé.

Variedades de uva: Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc.

BOURGOGNE

Côte Rôtie

1997 La Mordorée

Bodegas M. Chapoutier.

Ermitage

1998 Le Pavillon

Bodegas M. Chapoutier.

VINOS TINTOS DEL MUNDO

ITALIA

1999 Frem Tinto

Bodegas Frem.

Variedades de uva: Barbera Asti.

AUSTRALIA

1999 Clarendon Hills Romas

Bodegas Romas Vineyard.

Variedad de uva: Garnacha.

CALIFORNIA - USA

2001 Marimar Pinor Noir

Bodegas Miguel Torres.

Variedad de uva: Pinot Noir.

CHILE

2007 Santa Digna Camenere

Bodegas Miguel Torres

Variedades de uva: Camenere

SELECCIÓN DE BOTELLAS MAGNUM (1,5 L)

VINOS TINTOS

D.O. PLA I LLEVANT / MALLORCA

2003 Miguel Gelabert Cabernet

Bodegas Miguel Gelabert.

Variedades de uva: Cabernet Sauvignon y Merlot.

CATALUNYA (VARIOS D.O.)

1998 Coma d'en Pou

Bodegas Bàrbara Forés.

Variedades de uva: Cabernet Sauvignon y Garnacha.

1999 Cabrida

Bodegas Celler Capçanes.

Variedad de uva: Garnacha.

2001 Cims de Porrera

Bodegas Vall-Llach Mas Martinet.

Variedades de uva: Garnacha y Cariñena.

D.O. RIOJA

1997 Aulus

Bodegas Finca Allende.

Variedades de uva: Tempranillo y Graciano.

D.O. RIBERA DEL DUERO

1996 Pesquera "MILLENIUM"

Bodegas Alejandro Fernández.

Variedad de uva: Tinta Fina.

ca's XORC

VINOS DULCES

Moscatel de Oro

Bodegas Torres.

Variedad de uva: Moscatel.

2006 Casa de La Ermita

Bodegas: Casa de La Ermita.

Variedad de uva: Monastrell.

2006 Casa de La Ermita

Bodegas: Casa de La Ermita.

Variedad de uva: Viogner

2001 Freixenet Malvasia

Bodegas Freixenet.

Variedad de uva: Malvasia.

2007 Vi de Gel Colección

Bodegas Gramona.

Variedad de uva: Gewürztraminer

2004 Pansal del Calàs

Bodegas Capçanes.

Variedad de uva: Garnacha.



Ca's Xorc

DIGESTIVOS

BRANDY

Torres 10 años
Hors d.age
Jaume I

Suau Etiqueta Negra - Reserva Privada
Reserva Privada

Barbadillo

COGNAC

Paradise

WHISKEY

Knockando 12 años

Michel Couvreur 12 años

Talisker 10 años

The Corriemhor

RON

Santiago de Cuba

Ron Añejo

Superior 11 años

Clement 10 años

Ca's Xorc

AGUARDIENTE DE MALLORCA

Ca Na Mora

AGUARDIENTE DE ORUJO

Maïor de Mendoza

Pozo de Señorans

LICORES

Viejo Marc de Segura Viudas

Licor de Marc de Gramona

HIERBAS DE MALLORCA

Herbes Antiques

Palo de Perellons

GRAPPA

Grappa Di Cabernet 42°

CALVADOS

Père Magloire

Ca's Xorc