



Bienvenido a Casa....

La Enoteca 1918 es el símbolo de nuestro centenario en el mundo gastronómico.

El legado de la historia, la cultura, la experiencia, pero sobre todo la PASIÓN por comer y beber bien!

Es un arte que nuestra familia a transmitido de generación en generación y que queremos continuar y compartir con vosotros en un ambiente único y especial.

Welcome home....

Enoteca 1918 is the icona of the century for us in gastronomy.

Its a kind of twist about history, culture, experience and overall PASSION of eating and drinking in the good way.

Its an Art where our family is passing from generation to generation, what we are asking is to continue and share with you an unique and special place.

CÓCTELES

COCKTAILS

- Pisco Sour** 10,00 €
Pisco, zumo de lima, clara de huevo, azúcar, angostura
Pisco, lime juice, egg withe, sugar, bitters angostura
- Litchi Margarita** 11,00 €
Tequila, triple seco, zumo de lima, sirope de litchi, sal y pimienta rosa
Tequila, triple sec, lime juice, litchi syrup, pink pepper and salt
- Negroni Saffron** 11,00 €
Vermut rojo, gin de azafrán, Campari
Red vermut, saffron gin, Campari
- Tiramisú Martini** 12,00 €
Vodka, licor de chocolate blanco, café, espuma de mascarpone
Vodka, withe chocolate liqueur, coffee and mascarpone foam
- Bloddy Boom** 11,50 €
Mezcal, zumo de lima, jalapeño, zumo de tomate y pimienta
Mezcal, lime juice, jalapeños, tomato juice and black pepper
- Moscow Mule** 12,00 €
Vodka, zumo de lima y ginger beer
Vodka, lime juice and ginger beer
- Mojito de mango y jengibre** 12,00 €
Mojito with mango and ginger
- ENOTECA lovers** 12,00 €
Zumo de lima, puré de arándanos, Canadian whisky y triple sec
Lime juice, blueberry puree, canadian whisky and triple sec
- Daiquirí de fresa** 12,00 €
Zumo de lima, ron blanco, azúcar y puré de fresa natural
White rum, lime juice, sugar and strawberry puree
- Porno star Martini** 12,00 €
Vodka, passoa, zumo de lima, sirope de fruta de la pasión, sirope de mango y top de cava
Vodka, passoa, lime juice, passion fruit syrup, mango syrup and top of cava

Precios Iva Incluido



VINOS DEL MES

WINES OF THE MONTH

Bobal serie Wild

33,00 €

«Un comodín gastronómico, un vino de los buenos para comer bien...».
Un poco más mineral que otros años, el suelo es más fino, con un poco más de arena. Buenos augurios para su futuro.
Un vino directo

100% Bobal
viñedos de 100 años
Biológico



Colló de Mico

32,00 €

Es un ensamblaje de la escasa giró ros, chardonnay y prensal blanc en el que destaca su fragancia marina, molusca y mediterranea captada por la cercanía de la finca al mar. Flores de jazmin y naranjos.

Chardonnay, Présal blanc







TAPAS Y APERITIVOS

TAPAS & APPETIZERS

Pimientos del Padrón

 7,00 €

Padron peppers

Gambas ajo negro

6,50 €

Black garlic Prawns

Croquetas de chipirones con alioli de lima, 4 uds. 6,50 €

Baby squid croquettes with alioli lime dressing, 4 pcs.

Ostras Gillardeau N3 carnosas gusto dulce/salado 4,50 €

Oyster Huitres Luis N3 fleshy with sweet/salty taste

Huevo roto con Trufa

9,00 €

'Broken Egg' with potatoes and fresh black Truffle

Vieiras con fruta de la pasión, 14,50 €

guanciale crujiente y puré de apio nabo

*Scallops with crispy guanciale ,passion fruit
and celery puree*

Tartar de atún sobre tempura de calabacín 11,00 €

en tinta de calamar y mayonesa de mango, 2 uds.

*Tuna tartar with zucchini tempura in squid ink and mango
dressing, 2 pcs.*

Tartar de cebón

18,00 €

Sachi steak tartare

Huevo roto con rabo de buey, trufa fresca y 14,00 €

boniato

Broken egg with oxtail, fresh truffle and sweet potato

PARA COMPARTIR

TO SHARE

	MEDIA	PORCIÓN
Fritura mixta de pescado	16,00 €	22,00 €
<i>Mixed fried seafood</i>		
Tabla de quesos	12,00 €	16,00 €
<i>Cheese board</i>		
Tabla de quesos y embutidos	16,00 €	22,00 €
<i>Charcuterie & cheese board</i>		
Tatakya de solomillo de cebón marinado con 19,00 €		
gengibre en crema de boniato, gírgolas y		
mayonesa de wasabi		
<i>Cebon sirloin Tatakya marinated with soy and ginger with cream of sweet potatoes, oysters mushrooms and wasabi mayonnaise</i>		
Crudo Enoteca, dos unidades de ostras, 28,00 €		
dos unidades de fruta de la pasión con		
gambas rojas y un tartar de atún con		
mayonesa de mango		
<i>Enoteca Fish crude ,tow units of fresh oysters, tow units of passion fruit with red prawns and Tuna Tartar</i>		
Pulpo en puré de patata con ajo negro, 19,00 €		
en su tinta, chips de patata y crema de		
pimientos asados		
<i>Octopus in puree of potatoes with black garlic and black ink ,chips of potatoes and roast peppers sauce</i>		







PLATOS PRINCIPALES

MAIN COURSES

Jardín de verduras

Vegetable garden

Vegan 14,00 €

**Pollo picantón marinado con brandy y cítricos 19,00 €
con salsa de pimiento, acompañado de patatas fritas**

*Marinated picanton chicken with brandy and
citricus with peppers sauce and fried potatoes*

**Fettuccini con mantequilla cítrica y tartar de 16,00 €
gambas rojas de la Isla**

*Fettuccini pasta with citric butter and mallorcan
red prawns tartare*

*Con caviar Adams premier caviar 10 gr. 36,00 €
With Adams caviar 10 gr.*

**Carrillera de ternera cocinada a baja 19.00 €
temperatura en salsa de apionabo y
chips de patata**

*Beef cheek cooked at low temperature in celery sauce,
and potato chips*

Fregola con sepia y gambas 16,00 €

Pasta Fregola with cuttlefish and prawns

Entrecot de rubia gallega 300 gr. 26,00 €

Entrecote of Rubia Gallega 300 gr.

**Raviolis rellenos de setas y parmesano 15,00 €
en diferentes texturas**

*Ravioli filled with mushrooms and parmesan in
different textures*

con trufa fresca / with fresh Truffle 20,00 €

**Cubitos de solomillo sobre tuétano de ternera, 28,00 €
gírgolas y trufa negra**

*Sirloin cubes with bone of beef ,oyster mushroom
and fresh truffle*

Tomahawk x 2 personas psm

Beef Tomahawk x 2 persons

Pescado del día psm

Fish of the day

POSTRES

DESSERTS

Tiramisú a la gianduia 6,00 €

Milhojas con crema pastelera y frutos rojos 7,00 €

Mille-Feuille with pastry cream and red berries

Tarta de manzana con helado de Vainilla 8,00 €

Apple pie with vanilla ice cream

**Helado de pistacho con galletas de amaretto 7,00 €
y chocolate negro**

*Pistachio ice cream with amaretto cookies and
dark chocolate*

Pasión de chocolate 7,00 €

Chocolate passion







VINO POR COPA

WINE BY THE GLASS

VINO TINTO / RED WINE

RIOJA	4,00 €
RIBERA DEL DUERO	4,00 €
MALLORCA	4,50 €
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	5,50 €
PRIMITIVO DI MANDURIA	5,50 €
COLLO DE MICO	8,00 €
MALLEOLUS	12,50 €
BAROLO	12,50 €
AMARONE	13,50 €

VINO BLANCO / WHITE WINE

VERDEJO	4,00 €
ALBARIÑO	4,50 €
MALLORCA	4,50 €
SAUVIGNON	5,00 €
PINOT GRIGIO	5,50 €

BURBUJAS / SPARKLING

CAVA BRUT	5,50 €
PROSECCO	6,00 €

VINOS DULCES

SWEET WINES

COPA/GLASS

MOSCATEL NARANJA	7,00 €	20,00 €
VIN SANTO	7,00 €	22,00 €
MOSCATO D'ASTI 375 ml.		18,00 €
SOUTERNS		25,00 €
MALVASIA	7,50 €	38,00 €

VINOS

WINES

VINO TINTO / RED WINE

TINTO MALLORCA / MALLORCA RED WINE

CAN AXARTELL	23.00 €
Callet, Merlot, Syrah Pollença	
GVIVM	24.00 €
Merlot, Callet Pla i llevant	
RIBAS roble	29.00 €
Manto negro, Cab. Sauvignon, Syrah, Merlot	
SUPERNINS 90 PUNTOS PEÑÍN	31.00 €
Manto negro, Cabernet sauvignon, merlot, syrah Sencelles	
12 VOLT	36.00 €
Callet , Fogoneu, Syrah, Cabernet, Merlot Felanitx	
COLLÓ DE MICO	34.00 €
Merlot, Cabernet sauvignon, Syrah	
CAN AXARTELL VENTUM	35.00 €
Merlot, Syrah, Callet Pollença	
ELEMENTS · ECO	43.00 €
Cabernet Sauvignon, Callet, Merlot, Mantonegro Felanitx	

TINTOS DE ESPAÑA / SPANISH RED WINE

BIERZO

LUNA BEBERIDE	22.00 €
Mencía	

RIOJA

HEREDAD BAROJA	22.00 €
Crianza Tempranillo	
IZADI	23.00 €
Crianza Tempranillo	
MACÁN CLÁSICO bodegas Vega sicilia	69.00 €
Tempranillo	

VINOS

WINES

RIOJA

REMELLURI RESERVA

43.00 €

Tempranillo, Garnacha, Graciano

RIBERA DEL DUERO

BOCOS ROBLE

21.00 €

Roble Tinta Fina

EMILIO MORO

29.00 €

Tempranillo

NABAL

38.00 €

Crianza tempranillo

TOMÁS POSTIGO

48.00 €

Tinto Fino, Cab. Sauvignon, Merlot y Malbec

PAGO DE CARRAOVEJAS

58.00 €

Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon

MALLEOLUS

55.00 €

Tempranillo

VALBUENA

160.00 €

Tinto Fino

PAGO DE CARROVEJAS CUESTA DE LAS LIEBRES

220.00 €

Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon

PRIORAT

ELS PICS

32.00 €

Garnacha, Cariñena, Syrah y Cabernet

HISTÒRIC

38.00 €

Garnacha Tinta, Cariñena

TORO

CAMPESINO

24.00 €

Tinta de Toro

BIGARDO

32.00 €

Tinta de Toro

PINTIA 94 puntos Parker

68.00 €

Tinta de Toro

ENO
TECN 1918

Cocina de Autor

ENO
Cocina



VINOS

WINES

CASTILLA Y LEÓN

ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL 53.00 €

Tempranillo, Petit Verdot, Syrah,
Cabernet Sauvignon, Merlot

MAURO 56.00 €

Tempranillo y Syrah

ALICANTE

TINTONERA 90 PUNTOS GUÍA PEÑÍN 32.00 €

Garnacha tintonera, Monastrell

CÁDIZ

VARA Y PULGAR 32.00 €

Tintilla

ANDALUCÍA

ENTREDICHO -BIO NO SOLFITI- 30.00 €

Monastrell, Syrah, Nebbiolo, Petit Verto

JAÉN

CODICO DE PARRAS -BIO NO SOLFITI- 33.00 €

Monastrell, Syrah, Nebbiolo, Petit verto

TINTOS DE ITALIA / ITALIAN RED WINE

PIEMONTE

BARBERA D'ASTI 28.00 €

Barbera

BARBARESCO 48.00 €

Nebbiolo

SITO MORESCO Cantine Gaja 59.00 €

Nebbiolo, Barbera, Merlot

BAROLO BUSSIA 69.00 €

Nebbiolo

BAROLO RISERVA Essenze 85.00 €

Nebbiolo

BARBARESCO Cantine Gaja 420.00 €

Nebbiolo

VINOS

WINES

VENETO

RIPASSO DELLA VALPOLICELLA	32.00 €
Corvina, Corvinone e Rondinella	
AMARONE DELLA VALPOLICELLA	68.00 €
Corvina, Corvinone, Rondinella autoctone Veneto	

TOSCANA

CHIANTI SUPERIORE	24.00 €
Sangiovese	
CHIANTI CLASSICO Riserva	36.00 €
Sangiovese	
VILLA ANTINORI Marchese Antinori	39.00 €
Cab. Sauvignon, Sangiovese, Petit Verdot	
LE VOLTE DELL'ORNELLAIA	42.00 €
Tenuta Bolgheri	
IL BRUCIATO ANTINORI	48.00 €
Cabernet-sauviñon, Merlot, Syrah	
BRUNELLO DI MONTALCINO Cantine Banfi	74.00 €
Sangiovese autoctone Toscana	
LE SERRE NUOVE Tenute Bolgheri	86.00 €
Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Petit verdot	
LUCENTE Frescobaldi	59.00 €
Sangiovese, Merlot / Magnum 85	
GAJA MAGARI	89.00 €
Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc	

SUPER TOSCANS

TIGNANELLO Antinori	
Sangiovese, Cab. Sauvignon, Cab. Franc	
2017	160.00 €
2011	190.00 €
2010	260.00 €
ORNELLAIA Tenute Bolgheri	
Cab. Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cab. Franc	
2015	240.00 €
2012	310.00 €
SASSICAIA Tenuta San Guido	
Cab. Sauvignon, Cabernet Franc	
2017	260.00 €
2016 100 puntos Parker	420.00 €

VINOS

WINES

SUPER TOSCANS

GUADO AL TASSO	185.00 €
Cabernet sauvignon, Syrah, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc	
SOLAIA	390.00 €
Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc	
MASSETO Tenute dell' Ornellaia	990.00 €
Merlot	

SICILIA

NERO D'AVOLA	26.00 €
SECONDO CASTELLO SOLICCHIATA	28.00 €
Cabernet Sauvignon, Merlot	

SARDEGNA

CANNONAU DI SARDEGNA	24.00 €
Cannonau	
MONTESSU AgriPunica	38.00 €
Carignano, Syrah, Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Merlot	
BARRUA AgriPunica	66.00 €
Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot	

PUGLIA

PRIMITIVO DI MANDURIA	26.00 €
------------------------------	----------------

ABRUZZO

MONTEPULCIANO D' ABRUZZO	24.00 €
---------------------------------	----------------





VINOS

WINES

TINTOS DE FRANCIA / FRANCE RED WINE

DUCHÉ D'UZÈS

MATHILDE CHAPOUTIER

24.00 €

Syrah, Grenache

LA MATINIERE

CROZES-HERMITAGE

34.00 €

Syrah 100%

TRENEL

BOURGOGNE / MORGON, COTE' DU PUY

34.00 €

Syrah, Grenache

JACQUES PRIEUR

BOURGOGNE

36.00 €

Pinot noir

LES MIAUX

BOURGOGNE

98.00 €

Hermitage, Syrah

VINO BLANCO / WHITE WINE

BLANCO MALLORCA / MALLORCA WHITE WINE

CAN AXARTELL

24.00 €

Moscato, Perensal

NOUNAT

27.00 €

Prensal, Chardonnay

15 MIL GOTAS

29.00 €

Prensal blanc

RIBAS BIO

30.00 €

Prensa Blanc, Viognier

SA FITA BIO

36.00 €

Chardonnay, Prensal, Muscat

VINOS

WINES

BLANCOS DE ESPAÑA / SPAIN WHITE WINE

VERDEJO

RUEDA VERDEJO 22.00 €

TRES PILARES 90 PUNTOS GUÍA VEREMA 26.00 €

Verdejo en barrica

RÍAS BAIXAS (ALBARIÑO)

GRAN NOVAS 22.00 €

Albariño

PASO AS BARREIRAS 26.00 €

PASO AS BARREIRAS selección especial 38.00 €

VALDEORRAS

LUNA BEBERIDE 26.00 €

Godello

BLANCOS DE ITALIA / ITALIAN WHITE WINE

PIEMONTE

ROERO ARNEIS 23.00 €

“Langhe” Arneis

GAVI 23.00 €

Cortese

GAVI DI GAVI LA SCOLCA black label 52.00 €

Cortese

VENETO

LUGANA 24.00 €

Turbiana

LUGANA CÀ DEI FRATI 32.00 €

Turbiana

TOSCANA

VISTA MARE GAJA 68.00 €

Vermentino, Viognier

VINOS

WINES

FRIULI

PINOT GRIGIO	24.00 €
Pecorari	
SAOVIGNON BLANC	23.00 €
Pecorari	
LIVIO FELLUGA SHARIS	34.00 €
Chardonnay, Ribolla	
RIBOLLA GIALLA	36.00 €
Ribolla	
VIE DI ROMANS	49.00 €
Friulano Tocai	
VIE DI ROMANS	49.00 €
Chardonnay	
VINTAGE TUNINA Jermann Friuli	79.00 €
Sauvignon, Chardonnay, Ribolla gialla, Malvasía	
WERE DREAMS Jermann Friuli	84.00 €
Chardonnay	

TOSCANA

VISTA MARE GAJA	68.00 €
Vermentino, Viognier	

ABRUZZO

CANTINA ULISSE	28.00 €
Pecorino	

SICILIA

REGALEALI	24.00 €
Cataratto, Inzolia, Grecanico, Chardonnay	

SARDEGNA

VERMENTINO	24.00 €
-------------------	----------------

BLANCOS DE FRANCIA / FRANCE WHITE WINE

LA TOUR CHARDONNAY	26.00 €
Chardonnay	
LA TOUR CHABLIS	38.00 €
Chardonnay	

SANT-JACQUES

SCHIEFERKORF	32.00 €
Riesling	



VINOS

WINES

VINO NARANJA / ORANGE WINE

ÁRCAL BIO Pedro Olivares

32.00 €

Tardana

VINO ROSADO / ROSÉ WINE

ROSADO DE MALLORCA / MALLORCA ROSÉ WINE

CAN AXARTELL

32.00 €

Pinot Nero, Callet

TWENTY TWELVE

28.00 €

Callet, Mantonegro, Cab. Sauvignon, Merlot, Syrah

ROSADO DE ESPAÑA / SPAIN ROSE WINE

LA ROSSA

IZADÍ LARROSA

22.00 €

Garnacha

ROSADO DE ITALIA / ITALY ROSE WINE

LOMBARDIA

CHIARETTO DEL GARDA

24.00 €

Barbera, Marzemino, Sangiovese,
Groppello, Mocasina

CÀ DEI FRATI CHIARETTO

34.00 €

Barbera, Groppello, Marzemino, Sangiovese

FRIULI VENEZIA GIULIA

ROSALBA

29.00 €

Pinot Noir

ROSADO DE FRANCIA / FRANCE ROSÉ WINE

COTES DE PROVENCE

ROUMERY

32.00 €

Cinsault, Garnacha, Syrah,
Rolle, Vermentino y Clarete

DOMAINE OTT ROMASSAN

58.00 €

Mourvèdre, cinsault, garnacha

MAGNUM 120.00 €



ESPUMOSOS

CAVA & CHAMPAGNE

PROSECCO

PROSECCO DOCG 24.00 €

Millesimato

CA' DEL BOSCO FRANCIA CORTA 56.00 €

Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir

CAVA ESPAÑA

CHAMCALET BRUT NATURE 22.00 €

Xarel·lo y Parellada

MARÍA RIGOL ORDI Brut Reserva 28.00 €

Macabeo, Xarel·lo y Parellada

CAVA ROSÉ

RIGOL ORDI 26.00 €

Pinot Noir

CHAMPAGNE

FRANCIA

MOËT & CHANDON Brut Imperial 59.00 €

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

LOUIS RODEDERER 78.00 €

Champagne Blend

RUINART Blanc de blanc 110.00 €

Chardonnay

LA GRAN DAME BLANC 220.00 €

Pinot noir, Chardonnay

DOM PÉRIGNON LUMINOR 280.00 €

Chardonnay, Pinot Noir

LOUIS ROEDERER Cristal 2007 380.00 €

Champagne, Chardonnay, Pinot Noir

CHAMPAGNE ROSÉ

RUINART ROSÉ 110.00 €

Chardonnay, Pinot Noir

LOUIS RODEDERER ROSÉ 130.00 €

Pinot Noir, Chardonnay

BEBIDAS

DRINKS

REFRESCOS

AGUA SIN GAS 500 ml.	2,80 €
AGUA CON GAS 500 ml.	3,00 €
COCA-COLA	2,80 €
COCA-COLA ZERO	2,80 €
NESTEA	2,80 €

CERVEZAS

CAÑA 20 cl.	2,50 €
JARRA 40 cl.	5,00 €
ICHNUSA NO FILTRADA Italia	4,50 €
FREE DAMM SIN ALCOHOL	3,50 €

APERITIVOS

APEROL SPRITZ	7,00 €
CAMPARI PROSECCO	7,00 €
NEGRONI	7,00 €
AMERICANO	7,00 €
MARTINI DRY	7,00 €

VERMOUTH BLANCO

PADRÓ & CO – BLANCO	4,50 €
MARTINI BIANCO	4,50 €

VERMOUTH ROJO

PADRÓ & CO – ROJO	4,50 €
MARTINI ROJO	4,50 €
CARPANO ANTICA FORMULA	6,00 €



LICORES Y MÁS

LIQUEUR & MORE

GIN TONIC

BEEFEATER	9,00 €
SEAGRAM'S	9,00 €
TANQUERAY	9,00 €
BROCKMANS	12,00 €
GIN MARE	12,00 €
CABRABOC Mallorca	12,00 €
HENDRICK'S	12,50 €
MONKEY 47	14,50 €

VODKA

MOSKOVSKAYA	9,00 €
GREY GOOSE	12,00 €

WHISKY

BALLANTINE'S	7,00 €
CHIVAS 12 AÑOS	7,00 €
CHIVAS 21 AÑOS	18,00 €
MACALLAN MALT 12 AÑOS	9,00 €

RON

BRUGAL	7,00 €
MATUSALEM AÑEJO	7,00 €
ZACAPA 23	10,00 €
ZACAPA XO	17,50 €





En cumplimiento del Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo, se pone en conocimiento de nuestros clientes, que los alimentos contenidos en esta carta han sido elaborados con ingredientes que pueden contener los siguientes alérgenos o trazas de los mismos: cereales con gluten, crustáceos, huevos, pescados, cacahuètes, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, anhídrido sulfuroso y sulfitos. Por favor, solicite cuanta información precise a la Dirección de este Restaurante.

In compliance with Regulation (EU) 1169/2011 of the European Parliament, we inform our customers that the foods contained in this letter have been prepared with ingredients that may contain the following allergens or traces of them: gluten cereals, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, nuts, celery, mustard, sesame, sulfur dioxide and sulfites. Please, request as much information as you need to the Management of this Restaurant.