



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

Oyster Apple tini Ginebra de manzana, zumo de limón con ostra Gillardeau N°3 <i>Apple gin, lemon juice and oyster Gillardeau n°3</i>	16.00
Tulum Tiki Vodka, fruta de la pasión, hierba de limón <i>Vodka, passion fruit, lemongrass</i>	12.00
Ginger sour Ginebra, mango, jengibre, espuma cítrica <i>Gin, mango, ginger, citric foam</i>	13.00
Brasilian Tiki Ron kraken, guayaba, ron de coco, lima <i>Kraken ron ,guava ,coconut ron ,lime</i>	13.50
Lychee Margarita Tequila, lychee sirope, lima, triple sec <i>Tequila, lychee syrup, lime, triple sec</i>	12.00
Mango y Jengibre Mojito Ron, jengibre, mango <i>Rum, ginger, mango</i>	12.00
Cheese cake Ron, sirope de fresa, frambuesa, vainilla, nata y mascarpone <i>Rum, strawberry syrup, raspberry, vanilla, cream and mascarpone cheese</i>	13.00
Mandarin Breeze Ginebra, miel de agave, Maraschino, Kumquats, romero <i>Gin, agave Honey, Maraschino, Kumquats, rosemary</i>	13.00
Japan Citrus Vodka, maraschino, cointreau, yuzu	13.00
Berries Cloud Ginebra, frutos rojos, sirope de saúco <i>Gin, fresh berries, elderflower</i>	13.00
Dark Mull Ron, Ginger Beer, canela, Angostura <i>Rum, Ginger Beer, cinnamon, Angostura</i>	12.00
Lemongrass Pisco Pisco infusionado con hierba de limón, clara de huevo <i>Pisco infused with lemongrass, egg white</i>	12.00
Coconut espresso Martini Ron blanco, Malibú, sirope de coco, café <i>White rum, Malibu, coconut syrup, coffee</i>	13.00
Black forest Whisky bourbon , Chambord, clara de huevo y frutos rojos <i>Bourbon whiskey, Chambord, egg white and red berries</i>	13.00









Pregunten a nuestros colaboradores si tienen alguna alergia o intolerancia
Ask our collaborators if they have any allergies or intolerances

TAPAS Y APERITIVOS

TAPAS & APPETIZERS

Pimientos del Padrón

Padron peppers

 **8,00 €**

Gambas ajo negro

Black garlic Prawns

12,00 €

Croquetas de chipirones con alioli de lima, 4 uds. **9,00 €**

Baby squid croquettes with alioli lime dressing, 4 pcs.

Ostras Gillardeau N3 carnosa gusto dulce/salado **4,50 €**

Oyster Huitres Luis N3 fleshy with sweet/salty taste

Bocado de mar

12,00 €

**Ostra Gillardeau nº3 con gambita roja, atún,
caviar de salmón y cebollino**

*Oyster Gillardeau n3 with fresh tuna, red prawns,
salmon caviar and chives*

Huevo roto de corral con trufa

14,50 €

'Broken Egg' with potatoes and fresh black truffle

**Pulпитos al vino tinto, sofrito, tomate San Marzano,
olivas negras y alcaparras** **14,50 €**

*Baby octopus in Red Wine, San Marzano tomato,
black olives and cappers*

**Vieiras con fruta de la pasión, guanciale crujiente,
puré de apio nabo y chips de parmesano** **15,00 €**

*Scallops with crispy guanciale, passion fruit,
celery puree and chips of parmesan cheese*

**Tartar de atún Bluefin sobre tempura de
calabacín en tinta de calamar y mayonesa
de mango, 2 uds.** **14,00 €**

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

Tartar de ternera con loncha de cecina de León **22,00 €**

Beef tartar with slice of cured beef from León (Spain)

**Huevo roto de corral con rabo de toro,
trufa fresca y boniato** **16,00 €**

Broken egg with oxtail of bull, fresh truffle and sweet potato

Alioli **2,00 €**

Aioli

Pan **2,50 €**

Bread

PARA COMPARTIR

TO SHARE

	MEDIA	PORCIÓN
Fritura mixta de pescado <i>Mixed fried seafood</i>	18,00 €	28,00 €
Tabla de quesos <i>Cheese board</i>	14,00 €	18,00 €
Tabla de quesos y embutidos <i>Charcuterie & cheese board</i>	18,00 €	26,00 €
Tataký de solomillo de cebón marinado con gengibre y soja en crema de boniato, gírgolas y mayonesa de wasabi <i>Cebon sirloin Tataký marinated with soy and ginger with cream of sweet potatoes, oysters mushrooms and wasabi mayonnaise</i>		24,00 €
CRUDO ENOTECA dos unidades de ostras frescas, dos unidades de fruta de la pasión con gambas rojas, tartar de atún Bluefin con mayonesa de mango y tartar de salmón <i>Enoteca fish crude, two units of fresh oysters, two units of passion fruit with red prawns, tuna tartar bluefin and salmon tartar</i>		22,00 € x persona x person
Pulpo con puré de patata al ajo negro, kale frito y salsa de pimientos ahumado <i>Octopus with black garlic pure, fried kale and smoked peppers sauce</i>		22,00 €
Calamarines de la isla salteados en su tinta <i>Fresh baby Squid from the island sauté in black ink</i>		28,00 €







PLATOS PRINCIPALES

MAIN COURSES

Jardín de verduras

Vegetable garden

Vegan 16,00 €

Fettuccini con mantequilla cítrica y tartar de gambas rojas de la Isla

Fettuccini pasta with citric butter and mallorcan red prawns tartare

22,00 €

Con caviar Adams premier caviar 10 gr.

With Adams caviar 10 gr.

36,00 €

Carrillera de ternera cocinada a baja

temperatura, al vino Montepulciano D'Abruzzo,

puré y chips de patata violeta, apio nabo y verduras

Beef cheek cooked at low temperature with red wine Montepulciano d'Abruzzo, purple potato puree, celeri and vegetables

24,00 €

Fregola con sepia y gambas

Pasta Fregola with cuttlefish and prawns

16,00 €

Entrecot de Angus 300 gr. acompañado de patatas fritas en salsa de pimiento y tomillo

Angus beef entrecot 300 gr. with potatoes and thyme peppers sauce

29,00 €

Raviolis rellenos de setas y parmesano en diferentes texturas

Ravioli filled with mushrooms and parmesan in different textures

16,00 €

con trufa fresca / with fresh Truffle

24,00 €

Tacos de solomillo sobre tuétano de ternera, con gírgolas y patatas

Slice of fillet steak with bone of beef, oyster mushroom and potatoes

28,00 €

Filetes de lubina, acompañados de pasta fregola, sepia y vieras

Filet of sea bass with fregola pasta, cuttlefish and scallops

28,00 €

Tomahawk

con patata, pimiento del Padrón

Beef Tomahawk 1kg. x 2 person

with potatoes and Padron peppers

1kg. x 2 personas

42,50 €

x persona

x person

Pescado del día acompañado con verduras

Fish of the day with fresh vegetables

psm

POSTRES

DESSERTS

Tiramisú a la gianduia

7,00 €

Milhojas con crema pastelera y frutos rojos

La preparación del postre tarda 15 minutos

Mille-Feuille with pastry cream and red berries

Dessert preparation takes 15 minutes

8,00 €

Tarta de manzana con helado de vainilla

La preparación del postre tarda 15 minutos

Apple pie with vanilla ice cream

Dessert preparation takes 15 minutes

9,00 €

Helado de pistacho de Bronte (Sicilia)

con galletas de amaretto y chocolate negro

Pistachio ice cream with amaretto cookies and dark chocolate

8,50 €

Pasión de chocolate caliente. Con espuma

de frambuesa y mascarpone

La preparación del postre tarda 15 minutos

Chocolate passion with raspberry and mascarpone foam.

Dessert preparation takes 15 minutes

8,00 €

Semifrío de cacao 75% dominicano

acompañado de brandy mallorquín Soau

Cold Domenican cacao cake with brandy Soau from Mallorca

12,00 €









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.



VINO POR COPA

WINE BY THE GLASS

VINO TINTO / RED WINE

RIOJA	4,50 €
RIBERA DEL DUERO	4,50 €
MALLORCA	6,00 €
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	6,00 €
PRIMITIVO DI MANDURIA	6,00 €
RIBAS (MALLORCA)	8,00 €
MALLEOLUS	12,50 €
BAROLO	13,50 €
AMARONE DOMINI VENETI	14,50 €

VINO BLANCO / WHITE WINE

VERDEJO	4,00 €
ALBARIÑO	5,00 €
MALLORCA	5,50 €
SAUVIGNON	6,00 €
PINOT GRIGIO	6,00 €
CHARDONNAY	6,00 €

BURBUJAS / SPARKLING

CAVA BRUT	5,50 €
PROSECCO MILLESIMATO	6,00 €

VINOS DULCES

SWEET WINES

SOUTERNS	26,00 €
LA DOLCE VITA 0,75 cl.	26.00 €
MOSCATO D'ASTI	
ROBER RIBAS Mallorca Moscatel Barrica 0,50 cl.	28.00 €

VINOS

WINES

VINO TINTO / RED WINE TINTO MALLORCA / MALLORCA RED WINE

PEDRA DE BINISSALEM 28.00 €

Bodega José L. Ferrer
Manto Negro, Cabernet Sauvignon

SON FANGOS NEGRE BIO 32.00 €

Bodega Toni Gelabert
Calles, Cabernet Sauvignon, Syrah

OBAC 36.00 €

Callet, Manto Negro, Magnum 69.00 €
Cabernet Sauvignon, Syrah

RIBAS roble 34.00 €

Manto Negro, Cab. Sauvignon, Syrah, Merlot

RIBAS SIÓ 48.00 €

Manto Negro, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon

ELEMENTS · ECO 52.00 €

Cabernet Sauvignon, Callet, Merlot, Manto Negro
Felanitx

8 VENTS GRAN 59.00 €

Merlot, Cabernet Sauvignon

CUVE'E CABSYPE BIO 59.00 €

Mandia Vell
Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot

RIBAS DE CABRERA 98.00 €

Manto Negro, Syrah, Cabernet Sauvignon

TINTOS DE ESPAÑA / SPANISH RED WINE BIERZO

DOMINIO DE TARES 26.00 €

Mencía

RIOJA

ZUAZO GASTÓN VENDIMIA SELECCIONADA 24.00 €

Tempranillo

IZADI 28.00 €

Crianza Tempranillo

REMELLURI RESERVA 54.00 €

Tempranillo, Garnacha, Graciano

VIÑA ARDANZA RESERVA 59.00 €

Tempranillo, Garnacha,

VINOS

WINES

RIOJA

MACÁN CLÁSICO bodegas Vega sicilia		98.00 €
Tempranillo		

RIBERA DEL DUERO

TAMIZ		24.00 €
Tempranillo		

EMILIO MORO		36.00 €
Tempranillo		

FIGUERO		39.00 €
Tempranillo		

TOMÁS POSTIGO		58.00 €
Tinto Fino, Cab. Sauvignon, Merlot y Malbec		

PAGO DE CARRAOVEJAS		69.00 €
Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon		

MALLEOLUS		58.00 €
Tempranillo		

FLOR DE PINGUS		240.00 €
Tinta Fina		

VALBUENA 2015		 €
Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Tinto Fino		

VALBUENA 2014		 €
Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Tinto Fino		

VEGA SICILIA “UNICO”		 €
Tempranillo, Cabernet Sauvignon		

PRIORAT

ELS PICS		38.00 €
Garnacha, Cariñena, Syrah y Cabernet		

TORO

FRANCOIS LURTON CAMPESINO		28.00 €
Tinta de Toro		

NUMANTHIA		69.00 €
Tinta de Toro		

PINTIA		120.00 €
Tinta de Toro		

VINOS

WINES

CASTILLA Y LEÓN

ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL 59.00 €

Tempranillo, Petit Verdot, Syrah,
Cabernet Sauvignon, Merlot

MAURO 63.00 €

Tempranillo y Syrah

TINTOS DE ITALIA / ITALIAN RED WINE

PIEMONTE

BARBERA D'ASTI vite colte 38.00 €

Barbera

BARBARESCO RISERVA vite colte 95.00 €

Nebbiolo

BAROLO BUSSIA Silvano Bolmida 75.00 €

Nebbiolo

BAROLO RISERVA Essenze vite colte 120.00 €

Nebbiolo

VENETO

RIPASSO DELLA VALPOLICELLA 38.00 €

Corvina, Corvinone e Rondinella

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 69.00 €

Corvina, Corvinone, Rondinella autoctone Veneto

GAJA

SITO MORESCO (Piemonte) 75.00 €

Nebbiolo, Barbera, Merlot

MAGARI 98.00 €

Cabernet Franc, Cabernet Soavignon, Merlot

BAROLO DAGROMIS (Piemonte) 155.00 €

Nebbiolo

BARBARESCO Cantine Gaja (Piemonte) 390.00 €

Nebbiolo

VINOS

WINES

TOSCANA

BRUNELLO DI MONTALCINO 72.00 €
Sangiovese

VILLA ANTINORI 44.00 €
Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Petit Verdot

IL BRUCIATO ANTINORI 54.00 €
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

MARCHESE ANTINORI TENUTA "TIGNANELLO" 68.00 €
Cabernet Sauvignon, Sangiovese

BRUNELLO DI MONTALCINO 110.00 €
Poggio alle Mura Cantine Banfi
Sangiovese autoctone Toscana

LE SERRE NUOVE Tenute Bolgheri 99.00 €
Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Petit verdot

SUPER TOSCANS

TIGNANELLO Antinori
Sangiovese, Cab. Sauvignon, Cab. Franc

ORNELLAIA Tenute Bolgheri
Cab. Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cab. Franc

SASSICAIA Tenuta San Guido
Cab. Sauvignon, Cabernet Franc

SOLAIA
Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc

MASSETO Tenute dell' Ornellaia
Merlot



VINOS

WINES

SICILIA

SECONDO CASTELLO SOLICCHIATA		34.00 €
Cabernet Sauvignon, Merlot		
CARTAGO		48.00 €
Nero d'Avola		

SARDEGNA

MONTESSU AgriPunica		44.00 €
Carignano, Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot		

PUGLIA

PRIMITIVO SAN MARZANO TALO		34.00 €
PRIMITIVO SAN MARZANO RESERVA		85.00 €

ABRUZZO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO		32.00 €
SANTO STEFANO		





VINOS

WINES

TINTOS DE FRANCIA / FRANCE RED WINE

BOURGOGNE

JACQUES PRIEUR		52.00 €
Pinot Noir		
CASSAGNE-MONTRACHET 1ER		98.00 €
CRU LA MALTROIE		
Pinot Noir		

BORDEAUX

CHATEAU BEYCHEVELLE		220.00 €
Cabernet Sauvignon, Merlot		

VINO BLANCO / WHITE WINE

BLANCO MALLORCA / MALLORCA WHITE WINE

PEDRA BINISSALEM		28.00 €
Prensal		
15 MIL GOTAS		36.00 €
Prensal blanc		
RIBAS BIO		34.00 €
Prensa Blanc, Viognier		
SA FITA BIO		42.00 €
Chardonnay, Prensal, Muscat		
MIQUEL GELABERT ROURE		54.00 €
Chardonnay		

BLANCOS DE ESPAÑA / SPAIN WHITE WINE

VERDEJO

VERDEJO		24.00 €
Paso a paso verdejo		
BARDOS		28.00 €
Verdejo sobre lias		

VINOS

WINES

RÍAS BAIXAS (ALBARIÑO)

MONTENOVO		28.00 €
Godello		
PASO AS BARREIRAS		28.00 €
PASO AS BARREIRAS selección especial		54.00 €

LA RIOJA

IZADI LARROSA		28.00 €
Viura		

PENEDÉS

GESSAMÍ (frutado)		26.00 €
Moscatel, Sauvignon Blanc		

BLANCOS DE ITALIA / ITALIAN WHITE WINE

PIEMONTE

ROERO ARNEIS		38.00 €
“Langhe” Arneis		
GAVI DI GAVI		34.00 €
Cortese		

VENETO

LUGANA CANTINA SELVA		32.00 €
Turbiana		
LUGANA CÀ DEI FRATI		38.00 €
Turbiana		

TOSCANA

VISTA MARE GAJA		89.00 €
Vermentino, Viognier		

LANGHE

ROSSJ-Bass Cantine Gaja		99.00 €
Chardonnay		

VINOS

WINES

FRIULI

PIER PAOLO PECORARI		36.00 €
Chardonnay		
PIER PAOLO PECORARI		36.00 €
Sauvignon Blanc		
PIER PAOLO PECORARI		36.00 €
Pinot Grigio		
LIVIO FELLUGA SHARIS		39.00 €
Chardonnay, Ribolla		
VIE DI ROMANS		74.00 €
Chardonnay		

ABRUZZO

PECORINO BARRICA		42.00 €
Cantina Mucci		

CAMPANIA

GRECO DI TUFO QUINTODECIMO		74.00 €
GRECO		

SARDEGNA

SAMAS		36.00 €
Vermentino, Chardonnay		

BLANCOS DE FRANCIA / FRANCE WHITE WINE

LA TOUR CHABLIS		56.00 €
Chardonnay		
BERSAN CHABLIS OUCHES		68.00 €
Chardonnay		



VINOS

WINES

VINO NARANJA / ORANGE WINE

LA BRUIXA BIO, Catalunya 36.00 €
Macabeo, Granaxa Blanca

VINO ROSADO / ROSÉ WINE

ROSADO DE MALLORCA / MALLORCA ROSÉ WINE

ES CAP ROIG 38.00 €
Cabernet Sauvignon, Manto Negro

ROSADO DE ESPAÑA / SPAIN ROSE WINE

LA ROSSA

IZADÍ LARROSA 28.00 €
Garnacha

ROSADO DE ITALIA / ITALY ROSE WINE

LOMBARDIA

CÀ DEI FRATI CHIARETTO 38.00 €
Barbera, Gropello, Marzemino, Sangiovese

FRIULI VENEZIA GIULIA

ROSALBA 36.00 €
Pinot Noir

ROSADO DE FRANCIA / FRANCE ROSÉ WINE

COTES DE PROVENCE

COUVE MAGALI 44.00 €
Cabernet Sauvignon, Cinsault, MAGNUM 92.00 €
Garnacha Tinta, Syrah

DOMAINE OTT ROMASSAN 75.00 €
Mourvèdre, cinsault, garnacha MAGNUM..... 180.00 €



ESPUMOSOS

CAVA & CHAMPAGNE

PROSECCO

PROSECCO DOCG 28.00 €
Millesimato

CA' DEL BOSCO FRANCIA CORTA 69.00 €
Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir

CAVA ESPAÑA

CHAMCALET BRUT NATURE 26.00 €
Xarel·lo y Parellada

GRAMONA LA CUVÉE 38.00 €
Xarel·lo, Parellada, Macabeo

CAVA ROSÉ

GRAMONA ROSADO 42.00 €
Pinot Noir

CHAMPAGNE FRANCIA

PIERRE GABILLARD 65.00 €
Chardonnay

MOËT & CHANDON Brut Imperial 89.00 €
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

LOUIS ROEDERER 120.00 €
Champagne Blend

RUINART Blanc de blanc 130.00 €
Chardonnay

LA GRAN DAME BLANC 240.00 €
Pinot noir, Chardonnay

DOM PÉRIGNON 260.00 €
Chardonnay, Pinot Noir

LOUIS ROEDERER Cristal 2007 390.00 €
Champagne, Chardonnay, Pinot Noir

CHAMPAGNE ROSÉ

LOUIS ROEDERER ROSÉ 130.00 €
Pinot Noir, Chardonnay

MOËT & CHANDON 98.00 €
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

BEBIDAS

DRINKS

REFRESCOS

AGUA SIN GAS 500 ml.	3,00 €
AGUA CON GAS 500 ml.	3,50 €
COCA-COLA	3,50 €
COCA-COLA ZERO	3,50 €
NESTEA	3,00 €

CERVEZAS

CAÑA 20 cl.	3,00 €
JARRA 40 cl.	6,00 €
FREE DAMM SIN ALCOHOL	4,50 €

APERITIVOS

APEROL SPRITZ	8,00 €
CAMPARI PROSECCO	8,00 €
NEGRONI	8,00 €
AMERICANO	8,00 €
MARTINI DRY	8,00 €

VERMOUTH BLANCO

ENTROIDO UVA DE ALBARIÑO	5,00 €
MARTINI BIANCO	5,00 €

VERMOUTH ROJO

PADRÓ & CO – ROJO	5,00 €
MARTINI ROJO	5,00 €



LICORES Y MÁS

LIQUEUR & MORE

GIN TONIC

BEEFEATER	10,00 €
SEAGRAM'S	10,00 €
TANQUERAY	10,00 €
BROCKMANS	13,00 €
GIN MARE	13,00 €
CABRABOC Mallorca	12,00 €
HENDRICK'S	13,50 €
MONKEY 47	14,50 €

VODKA

MOSKOVSKAYA	9,00 €
GREY GOOSE	12,00 €

WHISKY

BALLANTINE'S	8,00 €
CHIVAS 12 AÑOS	8,00 €
CHIVAS 21 AÑOS	24,00 €
MACALLAN MALT 12 AÑOS	12,00 €

BRANDY

MAGNO	7,00 €
CARLOS I	7,00 €
SOAU 15 AÑOS	9,50 €
CARDENAL MENDOZA	14,50 €

RON

BRUGAL	9,00 €
MATUSALEM AÑEJO	9,00 €
ZACAPA 23	14,00 €
ZACAPA XO	19,50 €



