



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.



COCKTAIL APERITIVO

APPETIZER COCKTAIL

Enoteca Fritz Lima, gin, Aperol, fruta de la pasión, top cava, espuma cítrica. <i>Lime, gin , Aperol, passion fruit, top cava, citric foam.</i>	12,00 €
Moulin Rouge Frambuesas, sirope de rosas, cava. <i>Raspberry, rose syrup, cava.</i>	10,00 €
Ginger sour Ginebra, mango, ginger beer y espuma cítrica Gin, mango, ginger beer and citric foam	13,00 €
Negroni a modo nostro Gin Mare Capri, Aperol, Cocchi Dopo Teatro Vermut Itálicus, Mandarin Napoleón	15,00 €



Por las características de nuestra instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de contaminación cruzada, algún tipo de alérgeno

Due to the characteristics of our establishment, handling and processing of the restaurant, all our products are sensitive of contain directly or through contained from cross contamination, some kind of allergens

Aufgrund der eigenschaften unserer einrichtung, handhabung und verarbeitung des restaurants sind unsere produkte empfindlich gegenüber enthalten, direkt oder durch kreuzkontamination, irgendwelche art von allergen

Disponemos de servicio de catering
We have a catering service
Wir haben einen Catering-Service

TAPAS

TAPAS

Ostra Gillardeau N3 carnosos gusto dulce/salado	5,00 €
<i>Oyster Gillardeau N3 fleshy with sweet/salty taste</i>	
<i>Auster Gillardeau N3, fleischig mit süß-salzigem geschmack</i>	
Ceviche de corvina con plátano macho frito y mayonesa de mango ahumada, 2 uds.	18,00 €
<i>Ceviche of corvina fish, fried male banana and smoked mango mayonnaise</i>	
<i>Corvina fisch Ceviche auf fritierte Kochbananen und geräucherte mangomayonnaise</i>	
Gambitas rojas de la isla cruda en fruta de la pasión, 2 uds.	14,00 €
<i>Raw red shrimps from the island in passion fruit</i>	
<i>Rohe rote Inselgarnelen in passionsfrucht</i>	
Tartar de atún Bluefin y mango sobre tempura de calabacín en tinta de calamar, 2 uds.	19,50 €
<i>Bluefin tuna tartar and mango with zucchini tempura in squid ink</i>	
<i>Bluefin thunfisch-tartar und mango auf zucchini-tempura in tintenfischtinter, 2 einh</i>	
Pimientos de Padrón	 12,00 €
<i>Padron peppers</i>	
<i>Padron-paprika</i>	
Huevo roto de corral con trufa negra, espuma de patata y chips de parmesano	16,00 €
<i>Poached egg with potatoes foam, fresh black truffle and parmesan chips</i>	
<i>Pochiertes freilandeier mit schwarzem Trüffel, kartoffelschaum und parmesanchips</i>	
Croquetas de chipirones con alioli de lima, 4 uds.	15,00 €
<i>Baby squid croquettes with lime alioli, 4 pcs.</i>	
<i>Tintenfischkroketten mit Limetten-Alioli, 4 Stück</i>	
Gambas carabinero al ajo negro	26,50 €
<i>Carabinero shrimps in black garlic sauce with cherry and dried tomatoes</i>	
<i>Carabiner-Garnelen in schwarzer Knoblauchsauce mit cherry und getrockneten Tomaten</i>	

ENTRANTES

STARTERS

Vieiras con fruta de la pasión, guanciale crujiente, puré de apio nabo y patata violeta 26,00 €

Scallops with passion fruit, crispy guanciale, passion fruit, celeriac puree and purple potatoes
Jakobsmuscheln mit Passionsfrucht, knusprigem Guanciale, Selleriepüree und
veilchenkartoffeln

Pulpo con puré de patata al ajo negro, kale frito y salsa de pimientos ahumados 24,00 €

Octopus with black garlic pure, fried kale and smoked peppers sauce
Oktopus mit schwarzem Knoblauch pur, gebratener Grünkohl und Soße aus
geräucherten Paprika

Fritura mixta de pescado y marisco 34,00 €

Mixed fried fish and seafood
Gemischter frittiertes Fisch und Meeresfrüchte

Tartar de ternera estilo Tokio 26,00 €

Steak tartare Tokyo style
Rindertatar nach Tokio-Art

Huevo roto de corral con rabo de buey, trufa fresca y puré de boniato 19,50 €

Poached egg with oxtail of beef, fresh truffle and sweet potato puré
Pochierte Freilandeier mit Ochschwanzrind, Frische Trüffel und Süßkartoffelpuré

Tartar de ternera clásico "Estilo Enoteca" 24,00 €

Steak tartar classic "Enoteca style"
Rindertatar klassisches im "Enoteca-Stil"

Tatakya de solomillo de cebón marinado, jengibre y soja en crema de boniato, gírgolas y mayonesa de wasabi 28,00 €

Beef fillet Tatakya marinated with soy and ginger with cream of sweet potatoes,
oysters, mushrooms and wasabi mayonnaise
Mariniertes Rinderfilet-Tataki mit Ingwer und Soja in Süßkartoffelcreme,
Austernpilze und Wasabi-Mayonnaise

CRUDO ENOTECA dos unidades de ostras frescas, dos unidades 33,00 €

de fruta de la pasión con gambas rojas, tartar de atún Bluefin, Por persona

tartar de salmón, ceviche de corvina y dos gambas rojas Price per person

Enoteca raw fish platte: two units of fresh oysters, two units of passion fruit Preis pro person

with red prawns, tuna bluefin tartare, salmon tartare ,ceviche of corvina fish
and 2 unit of red prawns

Enoteca-Platte mit rohem Fisch: Zwei Einheiten frische Austern, zwei Einheiten

Passionsfrucht mit roten Garnelen, Tartar vom Thunfisch, Lachstatar, Corvina-Ceviche
und zwei rote Garnelen

Jardín de verduras

Vegetables garden
Gemüsegarten

 19,00 €

Variación de quesos 22,00 €

Cheese board selection
Käsevariation

Alioli 3,00 €
Aioli

Cesta de Pan 3,50 €
Bread basket
Korb mit Brot

PLATOS PRINCIPALES

MAIN COURSES

Fregola con sepia y gambas carabinero	28,00 €
<i>Pasta Fregola with cuttle fish and carabinero shrimps</i>	
<i>Pasta Fregola mit Tintenfisch und Carabiner-Garnelen</i>	
Ravioli rellenos de setas y parmesano en diferentes texturas	24,00 €
<i>Ravioli filled with mushrooms and parmesan in different textures.</i>	
<i>Ravioli gefüllt mit Pilzen und Parmesan in verschiedenen Texturen</i>	
con trufa fresca	29,00 €
<i>Fresh black Truffle / mit trüffel</i>	
Filetes de lubina, acompañados de pasta fregola y sepia	32,00 €
<i>Fillet of sea bass served with fregola pasta and cuttle fish</i>	
<i>Wolfsbarschfilets, dazu Fregola Pasta und Tintenfisch</i>	
Fettuccine con mantequilla cítrica y tartar de gambas rojas de la Isla	28,00 €
<i>Fettuccine pasta with citric butter and mallorcan red prawns tartare</i>	
<i>Fettuccine mit Zitrusbutter und rotem Garnelentatar von der Insel</i>	
Con caviar 10 gr. / with caviar 10 gr. / Mit Kaviar 10 gr.	62,00 €
Carrillera de ternera cocinada a baja temperatura, al vino tinto, puré y chips de patata violeta, apio nabo y verduras	26,00 €
<i>Beef cheeks cooked at low temperature with red wine, purple potato puree, celeriac and vegetables</i>	
<i>Langsam gegarte Rinderbacke bei niedriger Temperatur, Rotwein, Kartoffelpüree und violette Kartoffelchips, Knollensellerie und Gemüse</i>	
Entrecote de Black Angus acompañado de patatas fritas y salsa de pimienta y tomillo	31,00 €
<i>Black Angus beef sirloin steak with fried potatoes and thyme peppers sauce</i>	
<i>Angus Entrecôte Begleitet von Pommes Frites und Pfeffer-Thymian-Sauce</i>	
Solomillo de black Angus, servido sobre tuétano de ternera con gírgolas y patatas	34,00 €
<i>Black Angus beef fillet chopped, served on bone marrow, oyster mushrooms and potatoes</i>	
<i>Black-Angus-Lendenstück, gehackt, serviert mit Austern und Kartoffeln</i>	
Tomahawk 1kg. x 2 con patatas y pimientos del Padrón	42,50 €
<i>Beef Tomahawk 1kg. x 2 with potatoes and Padron peppers</i>	
<i>Tomahawk 1kg. x 2 mit Kartoffeln und Padrón-Paprika</i>	
	<i>Por persona</i>
	<i>Price per person / Preis pro person</i>
Pescado fresco salvaje del día	P.S.M
<i>Wild fish of the day</i>	
<i>Wildfisch des tages</i>	

POSTRES DESSERTS

Tiramisú a la gianduia

9,00 €

Tiramisu in mascarpone and hazelnut cream from Piemonte

Tiramisu mit Mascarpone und Haselnusscreme aus dem Piemont

Milhojas con crema Chantilly y frutos rojos / 15 min. de preparación

9,00 €

Mille-Feuille with chantilly cream and red berries / Dessert preparation takes 15 minute

Mille-Feuille mit Chantilly-Creme und roten Beeren / Die Zubereitung des Desserts

dauert 15 Minuten

Helado de pistacho de Bronte (Sicilia) con galletas de Amaretto y chocolate 8,00 €

Pistachio ice cream with Amaretto cookies and dark chocolate

Pistazieneis mit Amaretto-Keksen und dunkler Schokolade

Pasión de chocolate caliente. Con espuma de frambuesa y mascarpone

9,00 €

La preparación del postre tarda 15 minutos

Chocolate passion with raspberry and mascarpone foam.

Dessert preparation takes 15 minutes

Schokoladenleidenschaft mit Himbeere und Mascarponeschaum

Die Zubereitung des Desserts dauert 15 Minuten

Tarta de manzana con helado de vainilla / 15 min. de preparación

9,00 €

Apple pie with vanilla ice cream / Dessert preparation takes 15 minutes

Apfelkuchen mit Vanilleeis / Die Zubereitung des Desserts dauert 15 Minuten

Semifrío de cacao 75% dominicano acompañado de brandy mallorquín Suau 9,50 €

Dominican cacao parfait with brandy Suau from Mallorca

Dominikanisches Kakaoparfait mit Brandy Suau aus Mallorca

Disponemos de servicio de catering
We have a catering service
Wir haben einen Catering-Service

PARA ACOMPAÑAR TU POSTRE
TO ACCOMPANY YOUR DESSERT / PASSEND ZU IHREM DESSERT

Ron 9,00 €

Bumbú

Notas: Sabor suave y equilibrado con notas de vainilla, caramelo, plátano maduro y especias tropicales

Notes: Soft and balanced flavor, with notes of vanilla caramel ripe banana and tropical spices

Noten: Sanfter und ausgewogener Geschmack mit Noten von Vanille, reifem

Bananenkaramell und tropischen Gewürzen

Ron 9,00 €

Diplomático

Notas: Toques de cáscara de naranja, caramelo y regaliz, equilibrado, con final duradero

Notes: Touches of orange peel, caramel and licorice balanced, with a long-lasting finish

Noten: Anklänge von Orangenschale, Karamell und Lakritze ausgewogen, mit

langanhaltendem Abgang

Vino santo Santa Cristina (Antinori) 7,00 € copa / 29,00 € botella 37,5 cl.

Trebbiano Toscano y Malvasia

Notas: Avellana tostada, higos secos, manzanas secas con intensas sensaciones de miel

Notes: Roasted hazelnut, dried figs, dried apples with intense honey flavor

Noten: Geröstete Haselnüsse, getrocknete Feigen, getrocknete Äpfel mit intensiven

Honignoten

Sauternes 9,00 € copa / 36,00 € botella 37,5 cl.

Semillón, Sauvignon Blanc y Moscatel

Notas: Fruta confitada, albaricoque, piña y miel, en boca elegante y equilibrado

Notes: Fruit confit, apricot, pineapple and honey in an elegant and balanced mouth

Noten: Kandierte Früchte, Aprikose, Ananas und Honig, elegant und ausgewogen im Mund





RISTORO 1918

GRUPO GASTRONÓMICO



871 531 372
Calle Fábrica 3
www.enoteca1918.com



971 454 892
Calle Fábrica 17
www.labottogadimichele.com



971 730 226
Calle Fábrica 2
www.enoteca1918.com



971 905 015
Calle Fábrica 6
www.biancoerossomallorca.com