



ESMORZARS

• . De 9:00 a 12:30

- **Clàssic.** Pans variats, embotits i formatges, melmelades i mantega, iogurt amb musli, fruites seques i fruita fresca. (2 persones; 23,40 €) **11.70€**
- **Wikiki.** Varietat de pans, embotits i formatges, ous remenats amb bacó, salmó fumat, croissant, melmelades, mel, nutella, mantega, fruita fresca, cafè i suc (Per a 2 persones) **35.00€**
- **Formatges variat.** Pans variats, fruita fresca i seca, iogurt, melmelada, mel i mantega **10.00€**
- **Plat de fruites fresques.** De temporada **5.50€**
- **Pancakes dolços.** Amb xarop d'auró, nutella, maduixes, plàtan i nabius **8.00€**
- **Torrades.** Amb melmelades i mantega o tomàquet i AOVE **5.00€**
- **Bowl de iogurt.** Amb fruita fresca i seca, musli i chia **6.00€**
- **Sport bowl.** Civada, iogurt, xocolata, plàtan, nous, chia **6.50€**
- **Healthy bowl.** Açai, iogurt, granola, plàtan, maduixa, nabius, mango, coco ratllat i chia **7.50€**
- **Wikiki sport.** Iogurt, nabius, maduixes, coco sec, dàtil, chia i canyella **9.00€**
- **Croissant.** Amb melmelades i mantega **3.50€**
- **Napolitana.** Amb xocolata **3.50€**

• TORRADES.

- **Tomàquet o mantega.** **5.00€**
- **Salmó i alvocat .** **7.50€**
- **Mozzarella.** Amb pebrot vermell adobat i pesto de pistatxo **7.50€**
- **Ou remenat, pernil torrat, brots tendres i tomàquet cherry.** **7.50€**
- **Pollastre, salsa de la casa, tomàquet i ruca.** **8.00€**
- **Alvocat i ou.** **7.50€**

• ENTRE PANS.

- **Baguettes.** Serrano, dolç, tonyina ... **6.00€**
- **Sandwich.** Pernil i formatge **4.50€**
- **Club Sandwich.** York, formatge, pollastre, bacó, tomàquet i enciam **11.00€**
- **Wikiki club.** Tonyina, ou, alvocat, formatge, tomàquet i enciam **11.00€**
- **Bagel salmó.** **7.50€**

• OUS.

- **Benedictins.** Ous escaldats, salsa holandesa i bacó cruixent o salmó fumat **7.50€**
- **Ous remenats.** **6.00€**
- **Ous fregits.** **6.00€**
- **Truita francesa.** **6.00€**
- **Ou dur.** **2.50€**
- **Extres.** Formatge, tomàquet o bacó **0.60€**



TAPES

- **Panpizza.** Amb allioli i olives **8.50€**
- **Pa de vidre.** Amb tomàquet i AOVE **7.00€**
- **Cistella de pa.** Amb allioli i olives **4.80€**
- **Bruschetta de pico de gallo.** Amb mozzarella, alfàbrega i tomàquet confitat **11.80€**
- **Pan bao amb pulled pork.** **10.50€**
- **Patates braves.** Amb salsa Wikiki **7.80€**
- **Patates fregides.** **7.50€**

• Taco pollastre. Tikka masala	9.50€
• Albergínies fregides. Amb mel de canya	9.20€
• Tàrtar de tonyina. Alvocat, mango i algues wakame	19.70€
• Steak tartar.	19.80€
• Gambes a l'allet.	17.50€
• Taco de gambes. Amb pico de gallo i salsa agra. 2 uts	9.70€
• Taco pastor. Amb carn de porc, pico de gallo i pinya. 2 ut	7.80€
• Calamars a l'andalusa. I allioli	16.00€
• Pinxo de pollastre satay. 3 ut	10.30€
• Croquetes casolanes de pernil. 8 ut	10.50€
• Croquetes d'espínacs, pastanaga, panses i pinyons. 8 ut	10.50€
• Pop a la brasa. Amb puré parmentier	22.50€
• Tataki de tonyina. Marinat amb cítrics i sèsam, amb salsa Ponzu	17.50€
• Rotllet vietnamita fregit. Amb carn de porc. 4 ut	14.00€
• Ració de pernil salat. Acompanyat amb cistella de pa. (1/2 ració 8,50€)	16.50€
• Finger pollastre. Amb base de patates	10.80€
• Gauacamole casolà. Amb nachos i cheddar	15.50€
• Dàtils amb bacó. Farcits d'ametlla. 10 uts. (1/2 ració, 4 uts 4,50€)	9.40€
• Pebrot padró. Amb sal maldon (1/2 ració 4,50€)	9.00€
• Musclos Thai. Amb salsa de coco i curri	16.50€
• Carxofa fregida. Amb lasques de parmesà fresc	10.50€
• Alvocat a la planxa. Farciment de pico de gallo i salsa agra	14.80€
• Ous ibèrics. Amb xips de patates i pernil	15.00€



SUSHI

• URAMAKIS.	
• Dragon Roll. Llagostí tempura, anguila i espàrrecs, cobert d'alvocat, maionesa, tobiko vermell, furikake i salsa d'anguila	14.50€
• Mexican Roll. Cotxinita pibil, jalapenys i sriracha cobert de totopops de blat de moro, guacamole i pico de gallo	16.50€
• Tuna Tartufata. Tonyina i alvocat cobert de làmines de tonyina, maionesa japonesa, tòfona, teriyaki i sèsam ume	11.90€
• Salmó Aburi. Salmó, alvocat i formatge philadelphia cobert de làmines de salmó flambejat, cibulet, arare i salsa teriyaki	12.90€
• Especial Wikiki. Foie i anguila, topping de mango, ceba cruixent i teriyaki	17.90€
• Unagui Roll. Kanikama tempura, alvocat i maionesa cobert de làmines d'anguila, foie i salsa d'anguila flamejada	13.50€
• Rainbow Roll. Llagostí tempurat i alvocat cobert de salmó, tonyina i llima amb salsa acevitada	13.50€
• Chicken Crunch. Pollastre fregit i alvocat cobert de sèsam mix, xips de moniato	15.00€
• Veggi Roll. cogombre, enciam, pastanaga i alvocat cobert de sèsam mix maionesa yusu, wakama i teriyaki	9.50€
• Salmó Crunch. Salmó i alvocat cobert de sèsam mix, salsa maionesa yusu i xips de moniato	14.90€
• Fusió Roll. (Arròs violeta) tonyina, salmó i alvocat, topping de maionesa japonesa, sèsam mix i teriyaki	12.80€
• Black Rice Roll. (Arròs negre) gamba fresca vermella, alvocat, topping de maionesa japonesa, katsuobushi i teriyaki	19.80€
• Maki Tempura. Salmó i alvocat tempurat, topping de maionesa japonesa, sèsam i teriyaki	14.90€
• Tuna Crunch. Formatge crema i alvocat tempurat, topping de tàrtar de tonyina picant, sèsam, cibulet i teriyaki	13.90€
• HOSOMAKIS.	
• Salmó.	5.50€

• Tonyina.	5.50€
• Alvocat.	4.50€
• POKE.	
• Poke Salmó. Salmó marinat, alvocat, edamame, wakame, blat de moro dolç, pastanaga, cogombre, tomàquet cherry i sèsam	13.90€
• Poke Tonyina. Tonyina marinada, mango, coll morada, ruca, pastanaga, cogombre, blat de moro dolç, edamame, wakame, ametlles i sèsam	13.90€
• Poke Pollastre. Pollastre cruixent, ruca, enciam, pastanaga, ceba morada, tomàquet cherry, mango, cogombre, salsa de sèsam i ceba cruixent	12.50€



AMANIDES

• Cesar de pollastre crunch. Enciam, bacó cruixent, lasques de parmesà, croutons i salsa Cessar	16.50€
• Ventresca de tonyina. Tomàquet, cogombres, alvocat, ceba adobada	16.80€
• Rulo de cabra. Brots tendres, mango, poma, nous, lli, vinagreta de mango	16.20€
• Burratina. Carbassa rostida, ruca, cherry, préssec i pesto sicilià	15.80€
• Amanida de pop. Brots tendres, pop a la brasa, mango, tomàquet cherry, alvocat, salsa agra i llavors de rosella	18.00€



CARNS

• Carn de porc ibèric "secreto ibérico". Amb parmentier de patata	23.00€
• Entrecot Black Angus irlandès. 300 gr. Amb patates i pebrots de padró	26.00€
• Filet de vedella. 220 gr. Amb gnocchis al pesto	26.50€
• Ribs ibèric. 500 gr. Amb patates fregides	19.50€



PEIX

• Salmó rosat. Amb ravioli de carbassa	18.50€
• Bacallà. 200gr Bacallà fresc gratinat amb allioli de codony	22.00€
• Filet de llobarro. Amb patates al forn i verdures saltejades	19.00€



ARROSSOS

• . Arrossos "a la llauna." Mínim 2 persones, preu per persona	
• Arròs sec amb secret ibèric i gírgoles.	14.50€
• Arròs sec amb gamba vermella i espàrrecs.	18.00€



HAMBURGUESES

• . Hamburgueses amb pa fet al forn de llenya al forn de Ca'n Amer	
• Americana de vaca vella. Melmelada de bacó, brots tendres, tomàquet, ou, formatge emental i ceba caramel·litzada	19.00€
• Smash Trufada. Carn de vedella, guanciale (cansalada de porc), cogombret, doble formatge (emental i cheddar), maionesa de tòfona i ceba planxa	17.50€
• Chicken. Tomàquet, enciam, formatge fumat, maionesa, mostassa i patates fregides	15.50€
• Wikiki. Hamburguesa de vedella amb ruca, tomàquet sec, pernil salat crunch, burrata, pesto i patates fregides	19.00€
• Burger smash. Amb formatge cheddar i bacó	16.00€



PINSAS ROMANA

• De carpaccio amb burrata i ruca.	19.50€
• Foc. Amb salami picant	15.50€
• Mortazza. Mortadel·la italiana, pesto de pistatxo, burrata i ruca	17.50€
• Secreto ibérico.	20.50€
• Salmó. Amb pesto de festucs i mozzarella	19.00€

• Pernil i mozzarella. 15.50€



PASTES & WOK

- **Pad Thai de gambes.** Fideus d'arròs amb salsa pad thai, cacauets i llima 16.50€
- **Wok de pollastre.** Arròs amb verdures i salsa de coco i curri 16.30€
- **Wok de vedella.** Noodles amb vedella i verdures saltejades amb salsa teriyaki 18.20€
- **Wok vegetal amb pollastre.** Amb mongeta tendra, porro, pebrot vermell i salsa de mongeta negra i all, amb fideu de soja 16.50€
- **Tagliatelle trufats.** Amb all, porro, xampinyons, salsa de tòfona i parmesà 16.80€
- **Espaguetini.** Amb gambes, burrata i carbassó 19.00€
- **Penne all'arrabbiata.** Amb all, guindilla, kimchi, salsa de tomàquet, tomàquet sec, tomàquet cherry, ruca i xoriço crioll 16.50€
- **Papardelle.** Amb ragout d'ànec 18.50€
- **Ravioli.** D'albergínia, amb crema de porro, nous i tomàquet sec 16.50€



POSTRES DE LA CASA

- **Crema catalana.** 5.00€
- **Pastís fi de poma.** Amb gelat de vainilla 6.00€
- **Brownie.** Amb gelat de vainilla 6.00€
- **Cheescake de fruita de la passió.** 6.00€
- **Pastís de formatge.** 5.00€
- **Sorbet de mango.** 5.50€
- **Torrija de llet flamejada amb mantega.** 6.50€
- **Braç de gitano amb crema.** 6.90€
- **Pastís de pasta de full amb crema.** 6.50€



BEGUDES

• BEGUDES CALENTES.

- **Cafè sol.** 1.80€
- **Tallat.** 1.90€
- **Cafè bombó.** 1.90€
- **Cafè amb llet.** 2.60€
- **Cafè amb llet jumbo.** 3.50€
- **Caputxí.** 2.90€
- **Americà.** 2.20€
- **Americà jumbo.** 3.50€
- **Latte machiato.** 3.80€
- **Te, poliol, camamilla, te negre, te vermell, te verd, rooibos.** 2.20€
- **Xocolata calenta.** 2.80€
- **Carajillo.** 3.20€
- **Irish coffee.** 5.50€
- **Ice cafè.** 6.50€
- **Ice xocolata.** 6.50€

• SUCS.

- **Taronja, poma, pinya, préssec.** 2.50€
- **Plàtan, maracuià, nabiu, tomàquet, cirera.** 3.00€
- **Suc de taronja natural.** 4.50€

• REFRESCOS.

- **Aigua mineral.** 1/2 l 3.90€
- **Aigua amb gas.** 1/2 l 3.90€

• Coca Cola, Zero.	2.60€
• Fanta taronja, llimona, Sprite, Tònica.	2.60€
• Tònica premium. Goldberg, Fever Free, Pink Schweppes	3.50€
• Tònica maduixa.	3.50€
• Aquarius llimona. 0,3 l	2.80€
• Aquarius taronja. 0,3 l	2.80€
• Nestea llimona. 0,3 l	2.80€
• Nestea marakuya.	2.80€
• Ginger ale.	2.60€
• Bitter Kas.	2.60€
• Red Bull.	3.60€
• Bitter lemon.	2.80€
• Appelshole . 0,5 l	3.60€
• Spetzi. 0,5 l	3.60€
• Sidra maduixa i llima.	6.50€
• Sidra gerds.	6.50€



CERVESA

• Alhambra Granada.	3.50€
• Coronita.	3.70€
• Weissbier Erdinger.	5.20€
• Kinkristo. Mallorca	3.50€
• Veltins 04.	4.50€
• Estrella Galicia. 0,33 l	3.50€
• Estrella Galicia. 0,33 l. Sense gluten	3.50€
• Voll-Damm Estrella Galicia. 0,33 l	3.50€
• Canya. 0,3 l	2.80€
• Canya. 0,5 l	3.80€
• Clara. 0,3 l Cervesa amb gasosa	2.80€
• Clara. 0,5 l Cervesa amb gasosa	3.80€
• Cervesa llimona. 0,3 l	2.80€
• Cervesa llimona. 0,5 l	3.80€
• SENSE ALCOHOL.	
• Estrella Damm. 0,33 l	2.90€
• Weissbier Erdinger.	5.20€



DETOX SMOOTHIES

• . Detox, Smoothies i Limonadas només se serveixen fins a les 18:00 h	
• DETOX SMOOTHIES I LLIMONADES 1 L.	
• Trifàsic. Poma, pastanaga, suc de taronja	6.00€
• Vasuveda. Llimona, alfàbrega, gingebre, sucre	6.00€
• Smoothies. Amb fruita natural	7.50€
• Llimonada clàssica. Llimona, sucre bru	8.50€
• Llimonada gingebre. Llimona, gingebre, mel, menta	8.50€
• Llimonada de maduixa.	9.00€
• Taronjada.	9.00€



SANGRIA

• Sangria amb maduixes. Copa 0,5 l	6.50€
• Sangria amb maduixes. Gerra 1,5 l	18.50€

• Sangria cava / maduixes. Copa 0,5 l	7.50€
• Sangria cava / maduixes. Gerra 1,5 l	19.50€



APERITIUS

• Vermut Rumbo BL.	5.00€
• Vermut Rumbo NG.	5.00€
• Vermut Martini RE.	6.00€
• Vermut Izaguirre BL.	5.00€
• Vermut Izagurre NG.	5.00€
• Vermut Sinset NG.	6.00€
• Lambrusco . Copa	4.80€
• Moscato. Copa	4.80€
• Campari.	4.50€
• Jerez.	4.00€
• Pernod.	4.00€
• Ricard.	4.00€
• Martini blanco.	4.50€
• Vermut Espilaner.	4.50€
• Cava. Copa	3.50€
• Cava. Amb gel	4.00€
• Aperol Spritz.	6.50€
• Hugo.	6.50€
• Lillet.	6.50€
• Martini Rojo.	4.50€
• Martini Seco.	4.50€
• Weinscholer.	4.50€
• Apel Spritz.	6.50€
• Mango Spritz.	6.50€



CÒCTELS

• Bloody Mary. Vodka, suc de tomàquet i espècies	8.50€
• Gin Fizz. Ginebra, suc de llimona, xarop de sucre i soda	8.00€
• Margarita. Tequila, Cointreau i suc de llimona	8.50€
• Margarita frozen de maduixa . Tequila, llimona i puré de maduixa	9.50€
• Paloma. Tequila, flor de saüc i tònica d'aranja rosa	9.50€
• Piña Colada. Bacardi, suc de pinya i llet de coco	8.50€
• Sex on the beach. Vodka, licor de préssec, suc de taronja i nabius	8.50€
• Tequila sunrise. Tequila, suc de taronja i granadina	8.50€
• Swimmingpool. Vodka, Blue Curaçao, crema de coco i suc de pinya	8.50€
• Caipirinha. Cachaça, llima i sucre	8.50€
• Mojito. Ron, menta, llima i sucre	8.50€
• Mojito amb fruites. Ron, menta, llima, fruites i sucre	9.00€
• Moscow Mule. Vodka, suc de llima, ginebre, menta i Ginger Beer	8.50€
• Long Island ice tea. Gin, rom, vodka, tequila, triple sec, suc de llimona i Coca Cola	9.00€
• Espresso Martini. Espresso, Kahlua, vodka i xarop de sucre	9.00€
• Daiquiri. Ron, llimona, sucre	8.00€
• Daiquiri de maduixa.	9.00€
• Daiquiri de maracujà.	9.00€
• Daiquiri de mango.	9.00€
• Pisco Sour. Amb clara d'ou natural	8.50€

• Cosmopolitan.	8.50€
• Whisky Sour.	8.50€
• Negroni. Envellit en bóta de roure	9.50€
• Old fashion.	8.50€
• Cuba bella.	8.50€
• Porno star.	8.50€

• COCKTAIL SENSE ALCOHOL.

• San Francisco.	6.50€
• Ipanema.	6.50€
• Virgin mojito.	6.50€
• Solero. Gelat de vainilla amb suc de taronja natural	7.00€
• Kiwi crush. Puré de kiwi, puré de poma verda, sucre líquida, Lima, 7 Up	6.50€
• Pink Panter.	6.50€



VINS

• VINS ESPUMOSOS.

• Arts de Luna Brut . D.O. CAVA. Macabeo. ECO. Copa	5.50€
• Arts de Luna Brut . D.O. CAVA. Macabeo. ECO	19.50€
• Arts de Luna Brut Rosé. D.O. CAVA. Garcacha Tinta. ECO	19.50€
• Anna Codorniu Blanc de Blancs. D.O. CAVA. Chardonnay, macabeo, parellada	19.50€
• Juve & Camps Rva. Familia. D.O. CAVA. Macabeo, xarel·lo, parellada	28.00€
• Mët & Chandon Brut Impérial. A.O.C. CHAMPAGNE. Pinot noir, meunier, chardonnay	65.00€
• Mët & Chandon Brut Impérial Rosé. A.O.C. CHAMPAGNE. Pinot noir, meunier, chardonnay	75.00€
• Mët & Chandon Ice Impérial. A.O.C. CHAMPAGNE. Pinot noir, meunier, chardonnay	95.00€
• Veuve Clicquot Brut Yellow Label. A.O.C. CHAMPAGNE. Pinot noir, meunier, chardonnay	75.00€
• Veuve Clicquot Brut Rosé. A.O.C. CHAMPAGNE. Pinot noir, meunier, chardonnay	95.00€
• Dom Perignon . A.O.C. CHAMPAGNE. Pinot Noir, chardonnay	350.00€

• VINS BLANCS.

• José Luis Ferrer Dues . V.T. MALLORCA. Chardonnay, giro ros. Copa	6.50€
• José Luis Ferrer Dues . V.T. MALLORCA. Chardonnay, giro ros	18.50€
• Miquel Oliver "Orig". D.O. PLA I LLEVANT. Giro ros	23.50€
• Macià Batle Blanc de Blancs. V.T. MALLORCA. Prensall, chardonnay, moscatel	23.50€
• Binigrau Nounat. V.T. MALLORCA. Prensall, chardonnay	32.00€
• Castell Miquel Stairway. V.T. MALLORCA. Sauvignon Blanc	26.00€
• Eukeni. D.O. ARABAKO TXAKOLINA. Hondarrabi Zuri, gros manseng, petit courbu	19.50€
• A Telleira. D.O. RIBEIRO. Godello	22.00€
• Puerta Santa. D.O. RIAS BAIXAS. Albariño	22.00€
• Terras Gauda. D.O. RIAS BAIXAS. Albariño, caiño, loureiro	26.50€
• Fefiñanes. D.O. RIAS BAIXAS. Albariño	26.50€
• La Mar. D.O. RIAS BAIXAS. Caiño blanco	28.00€
• Terras Gaudas Etiqueta Negra. D.O. RIAS BAIXAS. Albariño, caiño, loureiro	38.00€
• Emina. D.O. RUEDA. Verdejo. Copa	5.50€
• Emina. D.O. RUEDA. Verdejo	18.50€
• José Pariente . D.O. RUEDA. Verdejo	22.00€
• Talla de Daimante Semidulce. D.O.Ca. Rioja. Viura, chardonnay	19.50€
• Vol d'Anima de Raimat. D.O. COSTERS DEL SEGRE. Chardonnay, pinot noir	22.50€
• Scavai & Ray Moscato. I.G.T. Emilia-Romagna, ITALIA. Moscatel	19.50€

• VINS ROSATS.

• José Luis Ferrer Dues . V.T. MALLORCA. Mantonegro, cabernet. Copa	6.50€
--	-------

• José Luis Ferrer Dues . V.T. MALLORCA. Mantonegro, cabernet	18.50€
• José Luis Ferrer Veritas Roig. D.O. BINISALEM. Manto negro	25.00€
• Blum by Laus "frizzante". D.O. SOMONTANO	22.00€
• Margalida Llompart. V.T. MALLORCA. Manto negro, cabernet sauvignon	22.00€
• Emina. D.O. CIGALES. Tempranillo. Copa	5.50€
• Emina. D.O. CIGALES. Tempranillo	18.50€
• La Maldita. D.O.Ca. RIOJA. Garnacha tinta	19.50€
• Ozu by Otazau Rosé. D.O. NAVARRA. Tempranillo	23.50€

• VINS NEGRES.

• José Luis Ferrer Dues . V.T. MALLORCA. Mantonegro, cabernet. Copa	6.50€
• José Luis Ferrer Dues . V.T. MALLORCA. Mantonegro, cabernet	22.00€
• Macià Batle 1856. V.T. MALLORCA. Mantonegro, cabernet, merlot, syrah	24.50€
• Obac de Binigrau. V.T. MALLORCA. Mantonegro, callet, cabernet, merlot, syrah	28.00€
• ÀN/2. V.T. MALLORCA. Callet, manto negro, fogoneu, syrah	31.00€
• ÀN . V.T. MALLORCA. Callet, manto negro, fogoneu	61.00€
• Sericis Cepas Viejas. D.O. Utiel-Requena. Bobal	22.50€
• Mauro . V.T. CASTILLA LEON. Tempranillo, syrah, cabernet	56.00€
• Cuenta Ovejas . D.O. TORO. Tinta de toro	31.00€
• Emina Roble. D.O. RIBEIRA DUERO. Tempranillo. Copa	5.50€
• Emina Roble. D.O. RIBEIRA DUERO. Tempranillo	18.50€
• Pinna Fidelis Roble. D.O. RIBEIRA DUERO. Tempranillo. Copa	6.50€
• Pinna Fidelis Roble. D.O. RIBEIRA DUERO. Tempranillo	19.50€
• Páramos de Legaris. D.O. RIBEIRA DUERO. Tempranillo	32.00€
• Hacienda Monasterio. D.O. RIBEIRA DUERO	58.00€
• Matarromera. D.O. RIBEIRA DUERO	39.00€
• Emilio Moro. D.O. RIBEIRA DUERO. Tempranillo	33.00€
• Pago de los Capellanes Crianza. D.O. RIBEIRA DUERO. Tempranillo	43.00€
• Tomás Póstigo. D.O. RIBEIRA DUERO. Tempranillo, cabernet, merlot, malbec	43.00€
• Dminio de Pingus P.S.I. D.O. RIBEIRA DUERO. Tempranillo, garnacha	69.00€
• Vivanco Crianza. D.O.Ca. RIOJA. Tempranillo, maturana tinta, graciano. Copa	6.50€
• Vivanco Crianza. D.O.Ca. RIOJA. Tempranillo, maturana tinta, graciano	19.50€
• Viña Pomal 106 Barricas Rsva. D.O.Ca. RIOJA. Garnacha, graciano, tempranillo	29.00€
• Roda I Reserva. D.O.Ca. RIOJA. Tempranillo, garnacha, graciano	67.50€
• Roda . D.O.Ca. RIOJA	45.00€
• Scavai & Ray Lambrusco "Espumoso". I.G.T. Emilia-Romagna, ITALIA	19.50€



GIN, WHISKY, RON, VODKA ...

• LICORS.

• Anís sec.	4.00€
• Marie Brizard.	4.00€
• Crema catalana.	5.50€
• Herbes.	4.50€
• Orujo hierbas.	4.50€
• Mesclat.	4.50€
• Palo.	4.00€
• Sambucca.	4.50€
• Averna.	4.50€
• Amaretto.	5.00€
• Ramazzotti.	5.00€
• Baileys.	5.50€

• Cointreau.	4.00€
• Fernet branca.	4.00€
• Fernet menta.	4.00€
• Grappa.	4.00€
• Grappa reserva.	7.00€
• Jägermeister.	4.00€
• Licor 43.	4.00€
• Kahlua.	4.00€
• Tía María.	4.00€
• Crema almendra.	4.50€
• Limoncello.	4.00€
• Pacharan.	4.50€

• BRANDY.

• Terry.	4.50€
• 103.	4.50€
• Veterano.	4.50€
• Suau 15.	6.50€
• Magno.	6.00€
• Carlos III.	5.00€
• Carlos I .	7.50€
• Cardenal Mendoza.	7.50€
• Gran duque de Alba.	7.50€
• Hennessy.	8.50€
• Torres 10.	7.50€

• ROM.

• Bacardi.	4.90€
• Captain Morgan.	4.90€
• Barceló.	4.90€
• Brugal.	4.90€
• Cacique.	4.90€
• Havana 3 .	4.90€
• Havana 5.	5.50€
• Havana 7.	6.50€
• Zacapa.	8.00€
• Angostura Cariben.	5.50€
• Amazonas.	4.50€
• Ron Q.	4.90€

• WHISKY.

• Passport.	4.90€
• Four Roses.	4.90€
• Ballantines.	4.90€
• Cutty Sark.	4.90€
• J & B.	4.90€
• Jonnie Walker Red Label.	4.90€
• Jonnie Walker Black.	6.50€
• Jack Daniels.	4.90€
• Jim Beam.	4.90€
• Cardhu.	7.50€
• Mac Callan.	7.50€
• Jameson.	6.50€
• Lagavulin.	7.50€

• Chivas Regal 12.	7.50€
• Southern Comfort.	4.90€
• Canadian Club.	4.90€
• The Glenrothes.	7.50€
• GINEBRA.	
• Larios.	4.90€
• Gordons.	4.90€
• Bombay.	4.90€
• Bombay Sapphire.	6.00€
• Beefeater.	4.90€
• Tanqueray.	4.90€
• Xoriguer.	4.90€
• Puerto de Indias.	6.00€
• Seagrams.	6.00€
• Martin Millers.	7.00€
• G-vine.	7.00€
• Hendricks.	7.00€
• Brockmanns.	7.00€
• London GIN.	7.00€
• Ampersand.	7.00€
• Tanqueray Ten.	7.00€
• Tanqueray 0,0. Sense alcohol	4.90€
• Porto Bello.	7.00€
• VODKA.	
• Smirnoff.	4.90€
• Absolut.	4.90€
• Moskovskaya.	5.50€
• Belvedere.	7.00€
• Grey Goose.	6.00€
• TEQUILA.	
• José Cuervo blanco.	3.50€
• José Cuervo marrón.	4.00€
• Herradura reposado.	6.00€
• Don Julio reposado.	7.00€
• Patrón café.	5.50€

Cuina oberta tot el dia

La majoria dels nostres productes són casolans, inclosa la confiteria.

Disposem d'informació alimentària en matèria d'al·lèrgens.

IVA INCLÒS

Wikiki Gastrobar
Pizarro, 6
07590 Cala Ratjada
971158815
gastrobar@wikiki.es