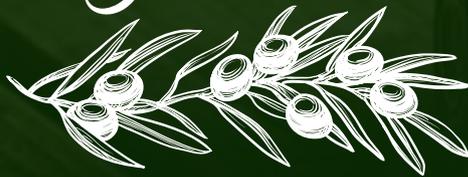




Il giardino



HISTORIA ENTRE EL VINO Y MALLORCA

El vino tiene una historia muy antigua, se elaboró por primera vez en torno a los años 6000 a.C. y 5000 a.C. Lo más curioso de los "primeros vinos" es que la planta de donde se recogía la uva era silvestre y crecía de manera totalmente natural, sin ayuda del hombre.

Pero el verdadero origen del vino, tal como lo conocemos hoy en día, se remonta a la edad del bronce (3000 a.C) cuando la planta de la vid, hasta aquel momento silvestre, se empieza a cultivar. Fue en ese momento que el nombre de la planta se modificó como *vitis vinifera silvestris*.

Los primeros en cultivarla fueron los sumerios, que convirtieron el vino en símbolo de estatus social, lo utilizaban en ritos religiosos y fiestas paganas. La primera versión del vino se fermentaba en vasijas de barro. Gracias a la adaptabilidad al medio de la *vitis vinifera*, esta se expandió en Europa en el 700 a.C entrando desde Grecia. Los griegos tomaban el vino aguada y también lo usaban en ritos religiosos y fiestas paganas y, por primera vez, se asigna el vino a una divinidad: el dios griego Dionisio. La elaboración del vino se introdujo en Italia hacia el 200 a.C. y adoptaron al dios griego del vino cambiándole el nombre y convirtiéndolo en BACO, símbolo de celebraciones y del consumo del vino. Utilizando su sentido práctico y conocimiento tecnológico, los romanos comenzaron a usar cubas de madera para transportar el vino. Por primera vez aparece la figura del viñatero antecesor del actual bodeguero. El vino se dividió en dos categorías: el blanco, símbolo de riqueza, poder y lujo, y el tinto, que se servía en la taverna.

Desde Italia, el cultivo de la vid se extendió hacia Galia (la actual Francia), los galos imitaron a los vecinos del norte de Europa, los cuales usaban barricas de madera para conservar la cerveza y almacenar el vino. A partir de este momento se sembró la *vitis vinifera* en toda Europa y gracias a las diferentes colonizaciones, acabó de expandirse por el resto del mundo.

LOS 10 MANDAMIENTOS DEL VINO

1. Ningún gran vino dulce se puede servir con carne roja o de caza.
2. Ningún gran vino tinto puede servirse con pescado, crustáceo o molusco, a menos que el pescado haya sido cocinado con salsa de vino tinto.
3. Los blancos se deben servir antes de los tintos.
4. Los vinos ligeros se deben servir antes de aquellos robustos.
5. Los vinos fríos se deben servir antes de los vinos que van servidos a temperatura ambiente.
6. Los vinos de menor contenido alcohólico se deben servir antes de los de mayor contenido alcohólico.
7. Si un plato ha sido elaborado con vino, se debe servir con el mismo vino.
8. Debemos servir el vino en su mejor temporada.
9. Debemos separar cada vino con un sorbo de agua.
10. Todo gran vino debe ser compartido, ni el hombre ni la botella deben estar solos.



HISTORIA ENTRE EL VINO Y MALLORCA

El vino tiene una historia muy antigua, se elaboró por primera vez en torno a los años 6000 a.C. y 5000 a.C. Lo más curioso de los “primeros vinos” es que la planta de donde se recogía la uva era silvestre y crecía de manera totalmente natural, sin ayuda del hombre.

Pero el verdadero origen del vino, tal como lo conocemos hoy en día, se remonta a la edad del bronce (3000 a.C) cuando la planta de la vid, hasta aquel momento silvestre, se empieza a cultivar. Fue en ese momento que el nombre de la planta se modificó como vitis vinifera silvestris.

Los primeros en cultivarla fueron los sumerios, que convirtieron el vino en símbolo de estatus social, lo utilizaban en ritos religiosos y fiestas paganas. La primera versión del vino se fermentaba en vasijas de barro. Gracias a la adaptabilidad al medio de la vitis vinifera, esta se expandió en Europa en el 700 a.C entrando desde Grecia. Los griegos tomaban el vino aguado y también lo usaban en ritos religiosos y fiestas paganas y, por primera vez, se asigna el vino a una divinidad: el dios griego Dionisio. La elaboración del vino se introdujo en Italia hacia el 200 a.C. y adoptaron al dios griego del vino cambiándole el nombre y convirtiéndolo en BACO, símbolo de celebraciones y del consumo del vino. Utilizando su sentido práctico y conocimiento tecnológico, los romanos comenzaron a usar cubas de madera para transportar el vino. Por primera vez aparece la figura del viñatero antecesor del actual bodeguero. El vino se dividió en dos categorías: el blanco, símbolo de riqueza, poder y lujo, y el tinto, que se servía en la taverna.

Desde Italia, el cultivo de la vid se extendió hacia Galia (la actual Francia), los galos imitaron a los vecinos del norte de Europa, los cuales usaban barricas de madera para conservar la cerveza y almacenar el vino. A partir de este momento se sembró la vitis vinifera en toda Europa y gracias a las diferentes colonizaciones, acabó de expandirse por el resto del mundo.

LOS 10 MANDAMIENTOS DEL VINO

1. Ningún gran vino dulce se puede servir con carne roja o de caza.
2. Ningún gran vino tinto puede servirse con pescado, crustáceo o molusco, a menos que el pescado haya sido cocinado con salsa de vino tinto.
3. Los blancos se deben servir antes de los tintos.
4. Los vinos ligeros se deben servir antes de aquellos robustos.
5. Los vinos fríos se deben servir antes de los vinos que van servidos a temperatura ambiente.
6. Los vinos de menor contenido alcohólico se deben servir antes de los de mayor contenido alcohólico.
7. Si un plato ha sido elaborado con vino, se debe servir con el mismo vino.
8. Debemos servir el vino en su mejor temporada.
9. Debemos separar cada vino con un sorbo de agua.
10. Todo gran vino debe ser compartido, ni el hombre ni la botella deben estar solos.

PROSECCO



Dirupo Superiore 35,00

CAVA

Nit de Lluna Plena - Brut Nature bio 6,00 27,00

Tantum Ergo Vintage 2016 - Chardonnay Pinot Noir 125,00
(Blanc de Noir)

CORPINNAT

Josep Coca Reserva 2016 - Xarel.lo, Macabeo Xarel.lo 49,00

Xarel.lo Vermell Rosado - 100% Xarel.lo 8,00 38,00

CHAMPAGNE

Pertois-Moriset Grand Cru 125,00

Laurent Perrier Rosé 205,00

Don Perignon 390,00

DULCE

Tokaji Szamorodni Edes (Hungría) 5,50

Sichel Sautern bordeaux (Francia) 6,50

TINTOS

		
MALLORCA		
Chianti Classico (Sangiovese) - Canaiolo		36,00
Valpolicella Ripasso (Piemonte)		39,00
Corvina, Rondinella, Molinara		
No Zero Menhir (Puglia) - Negro Amaro 6,50		28,00
Le Sabbie dell'Etna Rosso (Sicilia) - 80% Nerello 10,00		46,00
Mascalese y 20% Nerello Cappuccio		
ESPAÑA		
Baigorri Crianza (Rioja) - Tempranillo, Garnacha 6,50		30,00
Condado de Oriza Reserva		39,00
(Ribera del Duero) - Tempranillo		
Bobos (Valencia) - 100% Bobal		56,00
Mauro (Castilla y León) - Tempranillo y Syrah		68,00
Voché (Rioja) - 80%, Tempranillo, 20% Graciano		35,00
FRANCIA		
Château Argadens (Bordeaux) - Merlot, Cabernet		39,00
MALLORCA		
Binimaimó - Merlot		68,00
Xaloc - Cabernet sauvignon		80,00
Can Majoral - 100% Mantonegro 6,50		39,00
Sestalino - Cabernet, Sauvignon, Merlot, Callet, Syrah		51,00

GRAN VINO TINTO

	
Valbuena 5o (Ribera del Duero) - Vega Sicilia - 2017	315,00
Son Mayol (Mallorca) - Mezcla de Burdeos - 2018	120,00
Binimaimo (Mallorca) - Cabernet sauvignon, Syrah - 2019 . .	95,00
Barolo doc Palladino (Piemonte) - Nebbiolo - 2018	115,00
Sassicaia (Toscana) - Cabernet franc,	390,00
Cabernet sauvignon - 2019	
Sassicaia (Toscana) - Cabernet franc,	450,00
Cabernet sauvignon - 2018	
Sassicaia (Toscana) - Cabernet franc,	710,00
Cabernet sauvignon - 2015	
Brunello Montalcino Carpineto (Toscana)	125,00
100% San giovese Grosso - 2017	

ROSADO

ITALIA		
Pietra (Puglia) - Primitivo, Susumaniello		27,00
Bardolino Chiaretto (Veneto) - 65% 6,50		25,00
Corvina Veronese, 25% Orondinella, 10% Molinara		
FRANCIA		
Aix (Provence) - Garnacha, Cabernet sauvignon,		45,00
Cariñera, Cinsault		
ESPAÑA		
Chivite las fincas garnacha (Navarra). 7,00		32,00
65% Garnacha, 35% Tempranillo		
Quelias (Valladolid) - Albillo, Garnacha, Verdejo, Tempranillo		29,00
MALLORCA		
Binimaimó - Cabernet Sauvignon, Sauvignon blanc		63,00
Xaloc - Gorgollosa, Cabernet sauvignon.		58,00
Gólos - 100% Pinot noir 7,50		35,00
Anava - 100% Mantonegro		39,00

BLANCO

ITALIA		
Gavi di Gavi (Piemonte) - 100% Cortese		38,00
Savardo (Veneto) - Pinot grigio 5,50		25,00
Conti D'arco - (Trentino Alto Adige) - 100% Müller Thurgau		25,00
Stoan (Alto Adige) - Chardonnay 60%, Sauvignon blanc, . . .		75,00
Pinot bianco, Gewürztraminer		
ESPAÑA		
Terra Vella (Rias Baixas) - 100% Albariño		36,00
The Maker sobre lias (Rueda) - Verdejo 6,00		28,00
Quinta do Sil (Valdorras) - 100% Codello		32,00
MALLORCA		
Can Majoral Caggiró - 100% Giro Ros. 8,00		39,50
SIÓ - Prensal Blanc 43%, Giro Ros 27%, 30% Viognie		51,00
Xaloc - Chardonnay, Sauvignon Blanc		61,00
Binimaimó - 100% Chardonnay		64,00

REFRESCOS

Coca Cola	2,90
Coca Cola Max	2,90
Fanta Naranja	2,90
Fanta Limón	2,90
Sprite	2,90
Aquarius Naranja	2,90
Aquarius Limón	2,90
Tónica	2,90
Bitter Kas	2,90
Ginger Ale	2,90
Soda Water	2,90
Ice Tea	2,90
Apfelschorle	2,90
Agua mineral sin gas 1/2L	2,20
Agua mineral con gas 1/2 L	2,20
Agua sin gas 1L	3,50
Agua con gas 1L	3,50

CERVEZA

Damm sin alcohol	3,00
Estrella Damm	3,00
Nastro Azzurro	3,00
Shandy / Clara 0,3	3,50
Shandy / Clara 0,5	4,60
Presion Estrella Dam 0,3	3,50
Presion Estrella Dam 0,5	4,60
Cerveza sin gluten (Gluten free)	3,50

SANGRIA

Sangria litro	23,00
Sangria cava	31,00
Copa Sangria	6,50
Copa Sangria cava	8,00

APERITIVOS

Copa cava Rosé	8,00
Copa Cava	6,00
Aperol Spritz	10,50
Kir Royal	6,00
Martini	5,50
Ricard	6,00
Campari	5,60
Tio Pepe	4,50
Campari Soda	7,60
Campari Orange	8,60

ZUMOS

Zumo de naranja natural	3,50
Zumo de naranja	2,90
Zumo de piña	2,90
Zumo de melocotón	2,90
Zumo de tomate	2,90
Zumo de manzana	2,90

Il giardino

