



*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.



## HISTORY OF WINE AND MALLORCA

Wine has a very ancient history, it was first made around 6000 BC and 5000 BC. The most curious thing about the "first wines" is that the plant from which the grapes were harvested was wild and grew completely naturally, without the help of man.

But the true origin of wine, as we know it today, dates back to the Bronze Age (3000 BC) when the vine plant, until then wild, began to be cultivated. It was at this time that the name of the plant was changed to *vitis vinifera silvestris*.

The first people to cultivate it were the Sumerians, who turned wine into a symbol of social status and used it in religious rites and pagan festivals. The first version of wine was fermented in clay pots. Thanks to the adaptability of *vitis vinifera* to the environment, it spread to Europe in 700 BC, entering from Greece. The Greeks drank watered-down wine and also used it in religious rites and pagan festivals and, for the first time, wine is assigned to a divinity: the Greek god Dionysus. Wine making was introduced in Italy around 200 BC and they adopted the Greek god of wine by renaming it BACO, a symbol of celebrations and wine drinking. Using their practical sense and technological knowledge, the Romans began to use wooden vats to transport wine. For the first time, the figure of the vinedresser appeared, the predecessor of today's winemaker. Wine was divided into two categories: white wine, a symbol of wealth, power and luxury, and red wine, which was served in taverns.

From Italy, vine cultivation spread to Gaul (today's France), the Gauls imitating their northern European neighbours, who used wooden barrels to preserve beer and store wine. From this moment on, *vitis vinifera* was planted all over Europe and, thanks to the different colonisations, it eventually spread throughout the rest of the world.

## LOS 10 MANDAMIENTOS DEL VINO

1. No great wine (sweet) can be paired with red meat or bushmeat.
2. No good red wine can be paired with fish, crustacean or mollusk, unless its been cooked with a red wine sauce.
3. White wines must be served before the red ones.
4. Light wines must be served before the robust ones.
5. The cooled wines must be served before those which are served at room temperature.
6. The wines with a low alcohol content must be served before those with a higher content.
7. When a plate is cooked with a specific wine, that plate has to be served with that wine.
8. Wine must be served in its best season.
9. Every time we change wine, water will be served.
10. Every great wine has to be shared, or bottle nor man can be alone.

## CAVA / CHAMPAGNE / ESPUMOSOS

### PROSECCO



Dirupo Superiore . . . . . 35,00

### CAVA

Nit de la Lluna Plena - Brut Nature bio . . . . . 6,50 32,00

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

### CORPINNAT

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

Castellroig Xarel.lo rose - 100% Xarel.lo . . . . . 8,00 39,00

### CHAMPAGNE

Pertois-Moriset Grand Cru . . . . . 120,00

Laurent Perrier Rosé . . . . . 190,00

Dom Perignon . . . . . 390,00

### ESPUMOSO SIN ALCOOL / SPARKLING ALCOOL FREE

Beau viva (Maison AIX) espumoso rosado / Sparkling Rosé . . 12,00 56,00

### DULCE



Tokaji Szamorodni Edes (Hungría) . . . . . 5,90

Sichel Sautern bordeaux (Francia) . . . . . 6,90

Roen (Alto Adige) - 100% Gewurztaminer . . . . . 11,00

# TINTOS / RED

## ITALIA



Savardo Doc Breganze (Veneto) Cabernet Sauvignon . . . . .	6,50	28,00
Chianti Classico (Sangiovese) - Canaiolo . . . . .	8,00	36,00
Valpolicella Ripasso (Piemonte) Corvina, Rondinella, Molinara . . . . .		39,00
Barbera d'Alba Superiore (Piemonte) - Barbera . . . . .		44,00
Le Sabbie dell'Etna Rosso (Sicilia) - 80% Nerello Mascalese y 20% Nerello Cappuccio. . . . .	10,00	46,00
Bolgheri Rosso Doc (Toscane) - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, San Giovese . . . . .		59,00
Marina Civetic - (Abruzzo) Merlot . . . . .		62,00

## ESPAÑA

Baigorri Crianza (Rioja) - Tempranillo, Garnacha . . . . .	7,50	30,00
Voché (Rioja) - 80%, Tempranillo, 20% Graciano . . . . .		35,00
Condado de Oriza Reserva (Ribera del Duero) - Tempranillo . . . . .	9,00	39,00
Bellmunt (Priorats) - Garnacha, cariñen . . . . .		43,00
Pesquera Crianza (Ribera del Duero) - Tempranillo. . . . .		55,00
Bobos (Valencia) - 100% Bobal . . . . .		56,00
Condado de Oriza Gran reserva (Rioja) - Tempranillo. . . . .		59,00
Mauro (Castilla y León) - Tempranillo y Syrah . . . . .		69,00

## FRANCIA

Château Argadens (Bordeaux) - Merlot, Cabernet . . . . .		39,00
--	--	-------



## MALLORCA

Supernova - (Binissalem) Mantonegro . . . . .	7,50	35,00
Son Prim Cup - (Pollença) Cabernet, Merlot, Syrah . . . . .		40,00
Son Prim - (Sencelles) Cabernet . . . . .	9,00	40,00
Son Prim - (Sencelles) Merlot. . . . .		43,00
Sestolino - (Pto. Cristo) Cabernet, Sauvignon, Merlot, Callet, Syrah		51,00
Son Prim - (Sencelles) Syrah. . . . .		55,00
Son Agulló (Binissalem) Mantonegro. . . . .		64,00
Binimaimó - (Pollença) Merlot . . . . .		68,00
Xaloc - (Pollença) Cabernet Sauvignon . . . . .		80,00

## GRAN VINO TINTO / GREAT RED WINE

Binimaimo (Pollença) - Cabernet Sauvignon . . . . .		88,00
Barolo doc Palladino (Piemonte) - Nebbiolo . . . . .		115,00
Brunello Montalcino Carpineto (Toscana) 100% San giovese Grosso - 2017 . . . . .		125,00
Grand VINO Son Mayol (Mallorca) Cabernet, Merlot - 2018 .		129,00
Valbuena 5° 2019 (Ribera del Duero) - Vega Sicilia . . . . .		315,00
Valbuena 5° 2017 (Ribera del Duero) - Vega Sicilia . . . . .		435,00
Sassicaia (Toscana) Cabernet franc, Cabernet Sauvignon - 2020 . . . . .		550,00
Sassicaia (Toscana) Cabernet franc, Cabernet Sauvignon - 2019 . . . . .		600,00
Sassicaia (Toscana) Cabernet franc, Cabernet Sauvignon - 2018 . . . . .		700,00
Sassicaia (Toscana) Cabernet franc, Cabernet Sauvignon - 2015. . . . .		990,00
Masseto - Merlot (Toscana) 2018. . . . .		1465,00
Masseto - Merlot (Toscana) 2019. . . . .		1660,00

## ROSADO / ROSÉ

ITALIA		
Cà Maiol chiaretto (Lombardia) . . . . .	6,50	28,00
Sangiovese, Marzemino, Gropello, Barberalo		
Pietra (Puglia) - Primitivo, Susumaniello . . . . .		27,00
FRANCIA		
Aix (Provence) - Garnacha, Cinsault , Syrah. . . . .	10,00	45,00
ESPAÑA		
Quelias (Cigales) - Albillo, Garnacha, Verdejo, Tempranillo .		29,00
Chivite las fincas - Garnacha (Navarra) 65% Garnacha, 35% Tempranillo. . . . .	7,00	32,00
Impromptu (Comunidad Valenciana) - Pinot noir . . . . .		49,00
MALLORCA		
Son Prim (Sencelles) - Cabernet Sauvignon. . . . .	7,50	33,00
Anava (Biniali) - 100% Mantonegro . . . . .		39,00
Can Axartell (Pollença) - Pinot noir, Merlot, Mantonegro .	8,50	39,00
Xaloc (Pollença) - Gorgollassa, Cabernet Sauvignon. . . . .		58,00
Binimaimó (Pollença) Merlot, Cabernet, Chardonnay. . . . .		55,00
Gólos (Manacor) - 100% Pinot Noir. . . . .	7,50	35,00

## BLANCO

ITALIA		
Savardo (Veneto) - Pinot Grigio . . . . .	5,50	25,00
Gavi di Gavi La Scolca (Piemonte ) - Cortese . . . . .	9,00	38,00
Le Sabbie dell' Etna (Sicilia) - Caricante, Cataretto. . . .	9,00	42,00
Stoan (Alto Adige) - Chardonnay 60%, Sauvignon Blanc, Pinot Bianco, Gewürztraminer. . . . .		65,00
ESPAÑA		
The Maker sobre lías (Castilla León) - Verdejo . . . . .	6,50	29,00
Quinta do Sil (Valdeorras) - 100% Godello . . . . .		32,00
Pedro Escudero (Valladolid) - Sauvignon Blanc. . . . .	7,50	35,00
Terras Vellas (Rias Baixas) - 100% Albariño . . . . .	8,00	36,00
MALLORCA		
Son Prim (Sencelles) - Blanc de Merlot . . . . .	7,50	35,00
Can Majoral Capgiró (Algaida) - 100% Giro Ros - ECO . .	8,50	39,00
Son Prim Maria José (Pollença) - Chardonnay Barrica. . . . .		45,00
SIÓ (Consell) - Prensal Blanc, Giro Ros, Viognier . . . . .		51,00
Binimaimó (Pollença) - 100% Chardonnay. . . . .		55,00
Can Xicatlá (Binisalem)- Mantonegro. . . . .		60,00
Xaloc (Pollença) - Chardonnay, Sauvignon Blanc. . . . .		61,00

## VINO Y ESPUMOSO SIN ALCOOL WINE AND SPARKLING ALCOOL FREE

Levin tinto (red) Pinot Noir. . . . .	7,50	35,00
Levin blanco (white) Chardonnay. . . . .	7,50	35,00
Levin rosado (rosé) . . . . .	7,50	35,00
Beau viva (Maison AIX) espumoso rosado / Sparkling Rosé. .	12,00	56,00

## REFRESCOS

Coca Cola . . . . .	2,90
Coca Cola Zero . . . . .	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

## SANGRIA

Sangria litro . . . . .	23,00
Sangria cava . . . . .	31,00
Copa Sangria . . . . .	7,00
Copa Sangria cava . . . . .	8,50

## CERVEZA

Estrella Galicia 33 cc . . . . .	3,50
Damm sin alcohol 33 cc . . . . .	3,50
Estrella Damm 33 cc . . . . .	3,20
Nastro Azzurro 33 cc . . . . .	3,50
Shandy / Clara 0,3 . . . . .	3,50
Shandy / Clara 0,5 . . . . .	4,60
Presion Estrella Damm 0,3 . . . . .	3,50
Presion Estrella Damm 0,5 . . . . .	4,60
Cerveza sin gluten (Gluten free) 33 cc .	3,50

## AGUA

Acqua Panna (50cl) . . . . .	3,00
San Pellegrino (50 cl) . . . . .	3,00
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

## APERITIVOS

Copa cava Rosé . . . . .	8,00
Copa Cava . . . . .	6,50
Aperol Spritz . . . . .	10,50
Kir Royal . . . . .	7,50
Martini . . . . .	5,50
Ricard . . . . .	6,00
Campari . . . . .	5,60
Tio Pepe . . . . .	4,50
Campari Soda . . . . .	9,00
Campari Orange . . . . .	11,00
Tinto verano . . . . .	7,50

## ZUMOS

Zumo de naranja natural . . . . .	4,00
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*

