

CANVIDAL

FOOD HALL

Para empezar

ACEITUNAS VERDES Y TAPENADE DE TOMATES SECOS 9€

BRUSCHETTA DE TOMATE 11€

Con queso crema de albahaca, tomates marinados y queso parmesano

PARMEGIANA DI MELANZANE 14€

Berenjena al horno, queso, tomate y especias

FLAT BREAD CON ROMERO Y ACEITE ... 6€

FOCCACIA ARTESANA DE BURRATA, TOMATE Y PESTO 11€

Con una fermentación de 48h, burrata fresca y pesto

NUESTRO HUMMUS ACOMPAÑADO DE CRUDITÉS DE ZANAHORIA Y PAN DE FOCCACIA ... 14.5€

Dúo: de remolacha y garbanzos

PATATAS CON MOJO VERDE 8.5€

PATATAS CRUJIENTES DE BONIATO 8.5€

Boniato con salsa brava "piri piri"

SPRING ROLLS CRUJIENTES DE POLLO 14€

Con salsa de zanahoria

LANGOSTINOS "ROBUCHON" 18.5€

Langostinos crujientes envueltos en pasta brick, albahaca, pesto y salsa sweet chil

CROQUETAS

De gambas y rape con ali oli negro 13€

De ibérico 12€

CALAMAR A LA ANDALUZA 18€

Rebozado, con salsa de yogurt y cilantro

MEJILLONES A LA MARINERA 17.5€

Con prensal blanc

PULPO MALLORQUÍN DE ROCA 20.5€

Frito con alioli negro

CARPACCIO DE TERNERA CON PAN CRUJIENTE (FLAT BREAD) 20.5€

Rúcula, parmesano y aceto balsámico

ENSALADA GRIEGA 15.5€

Con tomate, pepino, cebolla roja, queso feta, aceitunas Kalamata y aceite de oliva virgen

ENSALADA CAPRESSE 15.5€

Con mozzarella "Fior di latte" acompañado de tostas de focaccia

ENSALADA CESAR 16.5€

Con pollo asado, picatostes, parmesano y aderezo de salsa cesar

PAN DE MASA MADRE CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ... 8.5€



Barra de Crudos

CEVICHE DE PESCADO BLANCO 15.5€

Con leche de tigre, cebolla roja y chifles "chips de plátano"

TARTAR DE ATÚN 21.5€

Marinado con ponzu, jengibre y guacamole

TIRADITO DE TATAKI DE ATÚN 21.5€

Con salsa de soja, jengibre, aceite de sésamo y cilantro fresco

TIRADITO DE CORVINA CON AJI AMARILLO 19.5€

Con vinagreta de soja, limón y aceite de sésamo

TARTAR DE SALMÓN ... 19.5€

Toque cítrico con canónigos, aguacate, mango e ikura

*Chef's
Suggestions*

CANVIDAL

FOOD HALL

Street Food Burgers · Sandwichs & Tacos · Wraps

DRY AGED BURGER 17.5€

Con ketchup de "ramallet" y vinagreta de mostaza

DRY AGED ITALIAN BURGER 17.5€

Con mozzarella fresca y pesto

LE CLUB 17.5€

Sandwich de pollo, bacon, queso, lechuga y mayonesa

WRAP DE FALAFEL 16.5€

Croquetas de garbanzos con salsa de yogur

TACOS DE TOFU 16.5€

Tofu, berenjena frita, y hummus de remolacha

WRAP DE SALMÓN 17.5€

Salmón a la brasa y verduras

SOUVLAKI WRAP 21.5€

De pollo al limón y orégano

TACOS COCHINITA PIBIL 17.5€

Paletilla de cerdo marinada y estofada con salsa de tomate y achiote

Pasta y Arroces

RISOTTO DE MARISCOS AMALFI 19€

Langostinos, mejillones y calamares

LINGUINI DE GAMBAS 19€

Langostinos al ajillo, frutos del mar y salsa de tomate con azafrán, hinojo y rúcula fresca

CARBONARA PENNE RIGATE 17.5€

Penne Rigate, guanciale, puerro, pimienta negra molida, yema de huevo y queso pecorino

FETUCHINI DE SETAS Y GAMBAS 18€

Champiñones portobello, gambas, salsa cremosa de trufa y parmesano

Extras Trufa de verano 6€ / Grana Padano 2.5€

PENNE ARRABBIATA 18.5€

Salsa de tomate picante, chile "Scotch Bonnet", parmesano y albahaca fresca

PAPPARDELLE DE POLLO 16€

Pollo a la brasa, verduras de temporada y salsa cremosa de parmesano

TAGLIATELLE BOLOGNESE 16€

Ragú de ternera bolognese, parmesano y pangrattato (pan crujiente)

Principales

CURRY ROJO DE POLLO 19.5€

CURRY VERDE DE LANGOSTINOS 15.5€

BROCHETA DE LANGOSTINOS Y RAPE 23.5€

Con verduras y patatas asadas o fritas

SALMÓN A LA TOSCANA 23.5€

Con espinacas y parmesano con una salsa cremosa de espinacas y grana padano

Brasa "Josper"

POLLO DE CORRAL A LAS BRASAS ... 21.5€

Con verduras y patatas asadas o fritas

LOMO BAJO DE TERNERA 26.5€

Con chimichurri italiano y acompañado de verduras y patatas asadas o fritas

BROCHETA DE SOLOMILLO DE TERNERA 28.5€

Con mostaza antigua y acompañado de verduras y patatas asadas o fritas

SALMÓN A LA BRASA 23.5€

Con verduras de temporada y patatas salteadas

Salsas CURRY / PESTO / ALI OLI / PIRI PIRI (picante de Chile) / MOJO VERDE 4€

CANVIDAL

FOOD HALL

Per començar

OLIVES VERDES I TAPENADE DE TOMÀQUET SEC 9€

BROQUETA DE TOMÀQUET 11€

Amb formatge crema d'alfàbrega, tomàquets marins i formatge parmesà

PARMEGIANA DI MELANZANE 14€

Albergínia al forn, formatge, tomàquet i espècies

FLAT BREAD AMB ROMANÍ I OLI 6€

FOCACCIA ARTESANA DE BURRATA, TOMÀQUET I PESTO 11€

Amb una fermentació de 48h, burrata fresca i pesto

ELS NOSTRES HUMMUS ACOMPANYATS DE CRUDITÉS DE PASTANAGA I PA DE FOCACCIA 14.5€

Duo: de remolatxa i cigrons

PATATES AMB MOJO VERDE 8.5€

PATATES CRUIXENTS DE MONIATO .. 8.5€

Moniato amb salsa brava "piri piri"

SPRING ROLLS CRUIXENTS DE POLLASTRE 14€

Amb salsa de pastanaga

LLAGOSTINS "ROBUCHON" 18.5€

Llagostins cruixents embolicats en pasta brick, alfàbrega, pesto i salsa sweet chili

CROQUETES

De gambes i rap amb ali oli negre 13€

D' ibèric 12€

CALAMAR L'ANDALUSA 18€

Arrebossat, amb salsa de iogurt i coriandre

MUSCLOS A LA MARINERA 17.5€

Amb premsal blanc

POP MALLORQUÍ DE ROCA 20.5€

Fregit amb allioli negre

CARPACCIO DE VEDELLA AMB PA CRUIXENT (FLAT BREAD) 20.5€

Rúcula, parmesà i acet balsàmic

AMANIDA GREGA 15.5€

Amb tomàquet, cogombre, ceba vermella, formatge feta, olives Kalamata i oli d'oliva verge

AMANIDA CAPRESSE 15.5€

Amb mozzarella "Fior di latte" acompanyat de torrades de focaccia

AMANIDA CESSAR 16.5€

Amb pollastre rostit, crostons, parmesà i amaniment de salsa cessar

PA DE MASSA MARE AMB OLI D'OLIVA VERGE ... 8.5€



Barra de Crus

CEVICHE DE PEIX BLANC 15.5€

Amb llet de tigre, ceba vermella i xifles "xips de plàtan"

TÀRTAR DE TONYINA 21.5€

Marinat amb ponzu, gingebre, guacamole

TIRADET DE TATAKI DE TONYINA 21.5€

Amb salsa de soja, gingebre, oli de sèsam i coriandre fresc

TIRADET DE CORBINA AMB AJI GROC 19.5€

Amb vinagreta de soja, llimona i oli de sèsam

TÀRTAR DE SALMÓ ...19.5€

Toc cítric amb canonges, alvocat, mango i ikura

*Chef's
Suggestions*

CANVIDAL

FOOD HALL

Street Food Burgers · Sandwichs & Tacos · Wraps

DRY AGED BURGER 17.5€

Amb ketchup de ramallet i vinagreta de mostassa

DRY AGED ITALIAN BURGER 17.5€

Amb mozzarella fresca i pesto

LE CLUB 17.5€

Sandvitx de pollastre, bacó, formatge, enciam i maionesa

WRAP DE FALAFEL 16.5€

Croquetes de cigrons amb salsa de iogurt

TACS DE TOFU 16.5€

Tofu, albergínia fregida, hummus de remolatxa

WRAP DE SALMÓ 17.5€

Salmó a la brasa i verdures

SOUVLAKI WRAP 21.5€

De pollastre a la llimona i orenga

TACS COCHINITA PIBIL 17.5€

Espatlla de porc marinada i estofada amb salsa de tomàquet i achiot

Pastes i Arrossos

RISOTTO DE MARISC AMALFI 19€

Llagostins, musclos i calamars

LINGUINI DE GAMBES 19€

Llagostins a l'all, fruits del mar i salsa de tomàquet amb safrà, fonoll i ruca fresca

CARBONARA PENNE RIGATE 17.5€

Penne Rigate, guanciale, porro, pebre negre molt, rovell d'ou i formatge pecorí

FETUCHINI DE BOLETS I GAMBES 18€

Xampinyons portobello, gambes, salsa cremosa de tòfona i parmesà

Extras

Tòfona d'estiu 6€ / Grana Padano 2.5€

PENNE ARRABBIATA 18.5€

Salsa de tomàquet picant, xile "Scotch Bonnet", parmesà i alfàbrega fresca

PAPPARDELLE DE POLLASTRE 16€

Pollastre a la brasa, verdures de temporada i salsa cremosa de parmesà

TAGLIATELLE BOLOGNESE 16€

Ragú de vedella bolognese, parmesà i pangrattato (pa ratllat cruixent)

Principals

CURRY VERMELL DE POLLASTRE 19.5€

CURRY VERD DE LLAGOSTINS 15.5€

BROQUETA DE LLAGOSTINS I RAP 23.5€

Amb verdures i patates rostides o fregides

SALMÓ A LA TOSCANA 23.5€

Amb espinacs i parmesà amb una salsa cremosa d'espinacs i grana padà

Brasa "Josper"

POLLASTRE DE CORRAL A LES BRASES 21.5€

Amb verdures i patates rostides o fregides

LLOM SOTA DE VEDELLA 26.5€

Amb chimichurri italià i acompanyat de verdures i patates rostides o fregides

BROTXETA DE FUSOL DE VEDELLA 28.5€

Amb mostassa antiga i acompanyat de verdures i patates rostides o fregides

SALMÓ A LA BRASA 23.5€

Amb verdures de temporada i patates saltejades

Salses

CURRY / PESTO / ALI OLI / PIRI PIRI (picant de Xile) / MULL VERD 4€

CANVIDAL

FOOD HALL

Starters

GREEN OLIVES AND SUN-DRIED TOMATO TAPENADE 9€

TOMATO BRUSCHETTA 11€

With basil cream cheese, marinated tomatoes, and Parmesan cheese

PARMEGIANA DI MELANZANE 14€

Baked eggplant, cheese, tomato, and spices

FLATBREAD WITH ROSEMARY AND OIL ... 6€

ARTISAN BURRATA, TOMATO AND PESTO FOCACCIA 11€

With 48-hour fermentation, fresh burrata, and pesto

OUR HUMMUS, ACCOMPANIED BY CARROT CRUDITÉS AND FOCACCIA BREAD 14.5€

Duo: beetroot and chickpeas

POTATOES WITH GREEN MOJO SAUCE 8.5€

CRISPY SWEET POTATOES 8.5€

Sweet potato with piri-piri brava sauce

CRISPY CHICKEN SPRING ROLL 14€

With carrot sauce

ROBUCHON PRAWNS 18.5€

Crispy prawns wrapped in brick pastry, basil, pesto, and sweet chili sauce

CROQUETTES

Shrimp and monkfish with black squid aioli 13€

Iberian ham 12€

ANDALUSIAN-STYLE SQUID 18€

Breaded, with yogurt and cilantro sauce

MUSSELS IN SEAFOOD SAUCE 17.5€

With blanc press

MALLORCAN ROCK OCTOPUS 20.5€

Fried with black aioli

BEEF CARPACCIO WITH CRUSTY FLATBREAD 20.5€

Rúcula, parmesà i acet balsàmic

GREEK SALAD 15.5€

With tomato, cucumber, red onion, feta cheese, Kalamata olives, and virgin olive oil

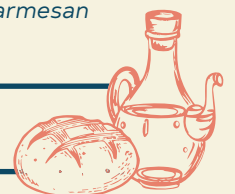
CAPRESE SALAD 15.5€

With "Fior di latte" mozzarella accompanied by focaccia toast

CAESAR SALAD 16.5€

With roasted chicken, croutons, Parmesan cheese, and Caesar dressing

SOURDOUGH BREAD WITH VIRGIN OLIVE OIL ... 8.5€



Raw Bar

WHITE FISH CEVICHE 15.5€

With tiger's milk, red onion, and plantain chips

TUNA TARTARE 21.5€

Marinated with ponzu, ginger, and guacamole

TUNA TATAKI TIRADITO 21.5€

With soy sauce, ginger, sesame oil, and fresh cilantro

SEA BASS TIRADITO WITH AJI AMARILLO 19.5€

With soy, lemon, and sesame oil vinaigrette

SALMON TARTARE ...19.5€

A touch of citrus with lamb's lettuce, avocado, mango, and ikura

*Chef's
Suggestions*

CANVIDAL

FOOD HALL

Street Food Burgers · Sandwichs & Tacos · Wraps

DRY AGED BURGER 17.5€

With "ramallet" ketchup and mustard vinaigrette

DRY AGED ITALIAN BURGER 17.5€

With fresh mozzarella and pesto

LE CLUB 17.5€

Chicken sandwich, bacon, cheese, lettuce and mayonnaise

FALAFEL WRAP 16.5€

Chickpea croquettes with yogurt sauce

TOFU TACOS 16.5€

Tofu, fried eggplant, beet hummus

SALMON WRAP 17.5€

Grilled salmon and vegetables

SOUVLAKI WRAP 21.5€

Lemon and Oregano Chicken

COCHINITA PIBIL TACOS 17.5€

Marinated and Braised Pork Shoulder with Tomato and Annatto Sauce

Pasta and Rice

AMALFI SEAFOOD RISOTTO 19€

Prawns, mussels, and squid

SHRIMP LINGUINE 19€

Garlic prawns, seafood, and saffron tomato sauce with fennel and fresh arugula

CARBONARA PENNE RIGATE 17.5€

Penne rigate, guanciale, leek, ground black pepper, egg yolk and pecorino cheese

MUSHROOM AND SHRIMP FETTUCCINE .. 18€

Portobello mushrooms, shrimp, creamy truffle sauce, and Parmesan cheese

Extras Summer truffle 6€ / Grana Padano 2.5€

PENNE ARRABBIATA 18.5€

Spicy tomato sauce, Scotch bonnet pepper, Parmesan cheese, and fresh basil

CHICKEN PAPPARDELLE 16€

Grilled chicken, seasonal vegetables and a creamy Parmesan sauce

TAGLIATELLE BOLOGNESE 16€

Veal ragù Bolognese, Parmesan, and pangrattato (crispy breadcrumbs)

Mains

RED CHICKEN CURRY 19.5€

GREEN PRAWN CURRYS 15.5€

SKEWER OF KING PRAWNS AND MONKFISH 23.5€

With vegetables and roasted or fried potatoes

TUSCAN SALMON 23.5€

With spinach and Parmesan cheese in a creamy spinach and Grana Padano sauce

"Josper" Grill

GRILLED FREE-RANGE CHICKEN 21.5€

With vegetables and roasted or fried potatoes

BEEF SIRLOIN 26.5€

With Italian chimichurri and accompanied by vegetables and roasted or fried potatoes

FILLET STEAK SKEWER 28.5€

With old-fashioned mustard and accompanied by vegetables and roasted or fried potatoes

GRILLED SALMON 23.5€

With seasonal vegetables and sautéed potatoes

Sauces

CURRY / PESTO / ALI OLI / PIRI PIRI (Hot Chili Sauce) / MOJO VERDE 4€

Vorspeisen

TAPENADE AUS GRÜNEN OLIVEN 9€
UND SONNENGETROCKNETEN TOMATEN

TOMATEN-BRUSCHETTA 11€

Mit Basilikum-Frischkäse, marinierten
Tomaten und Parmesan

HONIG-PARMESAN 14€

Gebackene Auberginen, Käse, Tomaten und
Gewürze

FLADENBROT MIT ROSMARIN UND ÖL .. 6€

HANDWERKLICH HERGESTELLTE 11€
BURRATA-, TOMATEN- UND
PESTO-FOCACCIA

Mit 48 Stunden Fermentation, frischer Burrata
und Pesto

UNSER HUMMUS, DAZU 14.5€
KAROTTEN-CRUDITÉS UND
FOCACCIA-BROT

Duo: Rote Bete und Kichererbsen

KARTOFFELN MIT GRÜNER 8.5€
MOJO-SAUCE

KNUSPRIGE SÜSSKARTOFFELN 8.5€

Süßkartoffel mit "Piri-Piri" Brava-Sauce

KNUSPRIGE 14€
HÄHNCHEN-FRÜHLINGSROLLEN

Mit Karottensauce

GARNELEN À LA ROBUCHON 18.5€

Knusprige Garnelen in Ziegelteig, Basilikum,
Pesto und süßer Chilisauce

KROKETTEN

Garnelen und Seeteufel mit schwarzer Aioli **13€**
Iberische Schinken-Kroketten..... **12€**

TINTENFISCH NACH 18€
ANDALUSISCHER ART

Paniert, mit Joghurt-Koriander-Sauce

MUSCHELN NACH MARINERA-ART ... 17.5€

Mit "Premsal Blanc"-Weißwein

MALLORQUINISCHER FELSENKRAKE 20.5€

Gebraten mit schwarzer Aioli

RINDERCARPACCIO MIT 20.5€
KNUSPRIGEM BROT (FLADENBROT)

Rucola, Parmesan und Balsamico-Essig

GRIECHISCHER SALAT 15.5€

Mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Fetakäse,
Kalamata-Oliven und nativem Olivenöl

CAPRESE-SALAT 15.5€

Mit Mozzarella „Fior di Latte“, begleitet von
Focaccia-Toast

CAESAR SALAT 16.5€

Mit gebratenem Hähnchen, Croutons,
Parmesan und Caesar-Dressing

SAUERTEIGBROT MIT NATIVEM OLIVENÖL ... 8.5€



Rohörlriegel

WEISSFISCH-CEVICHE 15.5€

mMt Tigermilch, roten Zwiebeln und
Kochbananenchips

THUNFISCH-TARTAR 21.5€

Mariniert mit Ponzu, Ingwer, Guacamole

THUNFISCH-TATAKI-TIRADITO 21.5€

Mit Sojasauce, Ingwer, Sesamöl und frischem
Koriander

WOLFSBARSCH-TIRADITO MIT 19.5€
GELBER CHILI

Mit Soja-, Zitronen- und Sesamöl-Vinaigrette

LACHSTATAR ...19.5€

Zitrusnote mit Feldsalat, Avocado, Mango und Ikura

*Chef's
Suggestions*

CANVIDAL

FOOD HALL

Straßenessen *Burger · Sandwiches & Tacos · Wraps*

DRY AGED BURGER 17.5€

Mit „Ramallet“-Ketchup und Senfvinaigrette

DRY AGED ITALIAN BURGER 17.5€

Mit frischem Mozzarella und Pesto

DER CLUB 17.5€

Sandwich mit Hähnchen, Speck, Käse, Salat und Mayonnaise

FALAFEL WRAP 16.5€

Kichererbsenkroketten mit Joghurtsauce

TOFU-TACOS 16.5€

Tofu, gebratene Auberginen, Rote-Bete-Hummus

LACHS-WRAP 17.5€

Gegrillter Lachs und Gemüse

SOUVLAKI-WRAP 21.5€

Hähnchen mit Zitrone und Oregano

COCHINITA PIBIL TACOS 17.5€

Marinierte und geschmorte Schweineschulter mit Tomaten-Achiote-Sauce

Nudeln und Reis

AMALFI-MEERESFRÜCHTE-RISOTTO .. 19€

Garnelen, Muscheln und Tintenfisch

GARNELEN-LINGUINE 19€

Knoblauchgarnelen, Meeresfrüchte und Tomatensoße mit Safran, Fenchel und frischem Rucola

CARBONARA PENNE RIGATE 17.5€

Penne Rigate, Guanciale, Lauch, gemahlener schwarzer Pfeffer, Eigelb und Pecorino-Käse

FETTUCINE MIT PILZEN UND GARNELEN 18€

Portobello-Pilze, Garnelen, cremige Trüffelsauce und Parmesan

Extras Sommertrüffel 6€ / Grana Padano 2.5€

PENNE ARRABBIATA 18.5€

Scharfe Tomatensoße, Scotch Bonnet Chili, Parmesankäse und frisches Basilikum

HÄHNCHEN-PAPPARDELLE 16€

Gegrilltes Hähnchen, Saisongemüse und cremige Parmesansauce

TAGLIATELLE BOLOGNESE 16€

Bolognese-Rinderragù, Parmesankäse und Pangrattato (knusprige Semmelbrösel)

Hauptsächlich

ROTES HÜHNCHEN-CURRY 19.5€

GRÜNES GARNELEN-CURRY 15.5€

SPIESS MIT RIESENGARNELEN UND SEETEUFEL 23.5€

Mit Gemüse und Bratkartoffeln oder Pommes frites

TOSKANISCHER LACHS 23.5€

Mit Spinat und Parmesan mit einer cremigen Spinat-Grana-Padano-Sauce

Grill "Josper"

GEGRILLTES FREILANDHÄHNCHEN . 21.5€

Mit Gemüse und Bratkartoffeln oder Pommes frites

UNTERES RINDERFILET 26.5€

Mit italienischem Chimichurri und dazu Gemüse und Bratkartoffeln oder Pommes frites

RINDERFILETSPIESS 28.5€

Mit altmodischem Senf und dazu Gemüse und Bratkartoffeln oder Pommes frites

GEGRILLTER LACHS 23.5€

Mit Saisongemüse und Bratkartoffeln

Saucen CURRY / PESTO / ALI OLI / PIRI PIRI (Scharfes Chili) / GRÜNES MOJO 4€

CANVIDAL

FOOD HALL

Pour commencer

TAPENADE D'OLIVES VERTES ET DE TOMATES SÉCHÉES 9€

BRUSCHETTA AUX TOMATES 11€

Avec du fromage à la crème au basilic, des tomates marinées et du parmesan

PARMEGIANA DI MELANZANE 14€

Aubergines au four, fromage, tomate et épices

PAIN PLAT AU ROMARIN ET À L'HUILE ..6€

FOCACCIA ARTISANALE À LA BURRATA, TOMATES ET PESTO 11€

Avec une fermentation de 48h, burrata fraîche et pesto

NOTRE HOUMOUS ACCOMPAGNÉ DE CRUDITÉS DE CAROTTES ET DE PAIN FOCACCIA 14.5€

Duo: betterave et pois chiches

PPOMMES DE TERRE À LA SAUCE MOJO VERTE 8.5€

PATATES DOUCES CROUSTILLANTES 8.5€

Patate douce à la sauce brava « piri piri »

ROULEAUX DE PRINTEMPS AU POULET CROUSTILLANT 14€

Avec sauce aux carottes

CREVETTES "ROBUCHON" 18.5€

Crevettes croustillantes enveloppées dans une pâte à brick, basilic, pesto et sauce chili douce

CROQUETTES

Crevettes et lotte à l'ailoli de calamars noirs.. 13€

De l'ibérique 12€

CALAMARS À L'ANDALOUSE 18€

Pané, avec sauce au yaourt et à la coriandre

MOULES À LA MARINERA 17.5€

Avec presse blanche

PIEVRE DE MAJORQUE 20.5€

Frit avec de l'ailoli noir

CARPACCIO DE BOEUF AU PAIN CROUSTILLANT (PAIN PLAT) 20.5€

Roquette, parmesan et vinaigre balsamique

SALADE GRECQUE 15.5€

vec tomate, concombre, oignon rouge, fromage feta, olives Kalamata et huile d'olive vierge

SALADE CAPRESSE 15.5€

Avec mozzarella « Fior di latte » accompagnée de toasts focaccia

SALADE CÉSAR 16.5€

Avec poulet rôti, croûtons, parmesan et vinaigrette César

PAIN AU LEVAIN À L'HUILE D'OLIVE VIERGEE ... 8.5€



Barre de pétrole brut

CEVICHE DE POISSON BLANC 15.5€

Avec du lait de tigre, des oignons rouges et des chips de plantain

TARTARE DE THON 21.5€

Mariné avec ponzu, gingembre, guacamole

TATAKI DE THON TIRADITO 21.5€

Avec sauce soja, gingembre, huile de sésame et coriandre fraîche

TIRADITO DE BAR AU PIMENT JAUNE 19.5€

Avec vinaigrette à l'huile de soja, citron et sésame

TARTARE DE SUMON ...19.5€

Touche d'agrumes avec mâche, avocat, mangue et ikura

*Chef's
Suggestions*

CANVIDAL

FOOD HALL

Street Food Burgers · Sandwichs et Tacos · Wraps

BURGER MATURÉ À SEC 17.5€

Avec du ketchup « ramallet » et une vinaigrette à la moutarde

BURGER ITALIEN MATURÉ À SEC 17.5€

Avec de la mozzarella fraîche et du pesto

LE CLUB 17.5€

Sandwich au poulet, bacon, fromage, laitue et mayonnaise

WRAP AU FALAFEL 16.5€

Croquettes de pois chiches à la sauce au yaourt

TACOS AU TOFU 16.5€

Tofu, aubergines frites, houmous de betterave

WRAP AU SAUMON 17.5€

Saumon grillé et légumes

WRAP SOUVLAKI 21.5€

Poulet au citron et à l'origan

TACOS COCHINITA PIBIL 17.5€

Épaule de porc marinée et braisée avec sauce tomate et roucou

Pâtes et Riz

RISOTTO AUX FRUITS DE MER 19€

D'AMALFITAINFI

Crevettes, moules et calamars

LINGUINES AUX CREVETTES 19€

Crevettes à l'ail, fruits de mer et sauce tomate avec safran, fenouil et roquette fraîche

PENNE RIGATE À LA CARBONARA ... 17.5€

Penne Rigate, guanciale, poireau, poivre noir moulu, jaune d'œuf et fromage pecorino

FETTUCINE AUX CHAMPIGNONS 18€

ET AUX CREVETTES

Champignons Portobello, crevettes, sauce crémeuse aux truffes et parmesan

Extras Truffe d'été 6€ / Grana Padano 2.5€

PENNE ARRABBIATA 18.5€

Sauce tomate épicée, piment Scotch Bonnet, parmesan et basilic frais

PAPPARDELLE AU POULET 16€

Poulet grillé, légumes de saison et sauce crémeuse au parmesan

TAGLIATELLES BOLOGNAISES 16€

Ragoût de bœuf bolognais, parmesan et pangrattato (chapelure croustillante)

Principal

CURRY DE POULET ROUGE 19.5€

CURRY DE CREVETTES VERTES 15.5€

BROCHETTE DE CREVETTES 23.5€

ET DE LOTTE

Avec des légumes et des pommes de terre rôties ou frites

SAUMON TOSCANE 23.5€

Aux épinards et au parmesan avec une sauce crémeuse aux épinards et au grana padano

Brasa "Josper"

POULET GRILLÉ ÉLEVÉ EN PLEIN AIR 21.5€

Avec des légumes et des pommes de terre rôties ou frites

LONGE INFÉRIEURE DE BOEUF 26.5€

Avec du chimichurri italien et accompagné de légumes et de pommes de terre rôties ou frites

BROCHETTE DE SURLONGE 28.5€

DE BOEUF

Avec de la moutarde à l'ancienne et accompagné de légumes et de pommes de terre rôties ou frites

SAUMON GRILLÉ 23.5€

Avec légumes de saison et pommes de terre sautées

Salses CURRY / PESTO / ALI OLI / PIRI PIRI (piment épicé) / MOJO VERT 4€

CANVIDAL

FOOD HALL

Classic Pizzas

MARGARITA 11€

Tomate, mozzarella y albahaca fresca
Tomato, mozzarella and fresh basil

PEPPERONI 15€

Tomate, mozzarella, pepperoni y parmesano
Tomato, mozzarella, pepperoni, and parmesan

FUNGI 17€

Salsa cremosa de setas, mozzarella, setas
asadas, parmesano y estragón
Creamy mushroom sauce, mozzarella,
roasted mushrooms, parmesan, and tarragon

CHICKEN MELANZANE 17€

Tomate, mozzarella, pollo desmenuzado
jugoso, berenjena frita, piñones, parmesano
y rúcula fresca

Tomato, mozzarella, juicy shredded chicken,
fried eggplant, pine nuts, parmesan, and
fresh arugula

CAPRICCIOSA 14.5€

Tomate, mozzarella, jamón y champiñones
Tomato, mozzarella, ham, and mushrooms

PARMIGGIANA 18€

Tomate, mozzarella, jamón de parma, rúcula
y parmigiano
Tomato, mozzarella, Parma ham, arugula,
and Parmigiano

TRIBECA 15€

Tomate, mozzarella, jamón, pesto y
champiñones portobello
Tomato, mozzarella, ham, pesto, and
portobello mushrooms

Rebels Pizzas

TATAKI TUNA 19.5€

Tomate, mozzarella, filete de atún sellado, oli-
vas, tomates cherry, cebolla roja,
mayonesa de anchoas y rúcula fresca

Tomato, mozzarella, seared tuna fillet, olives,
cherry tomatoes, red onion, anchovy mayo, and
fresh arugula

ROOSTER 18€

Tomate, mozzarella, pollo marinado con orégano
y limón, toque picante, apio, cebolla y cilantro

Tomato, mozzarella, oregano and lemon marina-
ted chicken, spicy touch, onion, and cilantro

PRAWN CHILLI KING 19€

Tomate, mozzarella, langostinos king, mix de
chillis frescos, ajo, tomates cherry y perejil

Tomato, mozzarella, king prawns, mixed fresh
chillies, garlic, cherry tomatoes, and parsley

PULLED PORK 18€

Salsa de tomate, mozzarella, cerdo desmenu-
zado a la barbacoa, jalapeños fritos, cebolla y
cilantro fresco

Tomato sauce, mozzarella, pulled bbq pork, fried
jalapeños, onion and fresh coriander

ULTIMATE CAESAR 18.5€

Salsa blanca de parmesano, mozzarella, pollo
desmenuzado jugoso, anchoas, crutones, lechu-
ga, salsa César y escamas de parmesano

White sauce, mozzarella, juicy shredded chicken,
anchovies, croutons, lettuce, Caesar dressing,
and parmesan flakes

CARPACCIO DE TERNERA 19.5€

Solomillo de ternera, con rúcula, salsa de
tomate, aceto balsámico y queso grana padano

Beef tenderloin, with arugula, tomato sauce,
balsamic vinegar, and Grana Padano cheese

Calzone

SPINACH & MUSHROOM 17.5€

Tomate, mozzarella, espinacas, champiñones
y cebollas balsámica, rúcula y parmesano

Tomato, mozzarella, spinach, balsamic mus-
hrooms and onions, arugula and parmesan

DIAVOLA 17.5€

Tomate, mozzarella, pepperoni, bacon y
aceite picante

Tomato, mozzarella, pepperoni, bacon and
spicy oil

Tomate, mozzarella y jamón

PROSCIUTTO 14.5€

Tomato, mozzarella and ham

CANVIDAL

FOOD HALL

Classic Pizzas

MARGARITA 11€

Tomate, Mozzarella und frisches Basilikum
Tomate, mozzarella et basilic frais

PEPPERONI 15€

Tomate, Mozzarella, Pepperoni und Parmesan
Tomate, mozzarella, pepperoni et parmesan

FUNGI 17€

Cremige Pilzsoße, Mozzarella, geröstete Pilze, Parmesan und Estragon
Sauce crémeuse aux champignons, mozzarella, champignons rôtis, parmesan et estragon

CHICKEN MELANZANE 17€

Tomate, Mozzarella, saftiges zerkleinertes Hähnchen, frittierte Aubergine, Pinienkerne, Parmesan und frischer Rucola
Tomate, mozzarella, poulet effiloché juteux, aubergine frite, pignons de pin, parmesan et roquette fraîche

CAPRICCIOSA 14.5€

Tomate, Mozzarella, Schinken und Pilze
Tomate, mozzarella, jambon et champignons

PARMIGGIANA 18€

Tomate, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmigiano
Tomate, mozzarella, jambon de Parme, roquette et Parmigiano

TRIBECA 15€

Tomate, Mozzarella, Schinken, Pesto und Portobello-Pilze
Tomate, mozzarella, jambon, pesto et champignons portobello

Rebels Pizzas

TATAKI TUNA 19.5€

Tomate, Mozzarella, gebratenes Thunfischfilet, Oliven, Kirschtomaten, rote Zwiebel, Sardellen-Mayonnaise und frischer Rucola
Tomate, mozzarella, filet de thon saisi, olives, tomates cerises, oignon rouge, mayo aux anchois et roquette fraîche

ROOSTER 18€

Tomate, Mozzarella, mariniertes Hähnchen mit Oregano und Zitrone, pikante Note, Zwiebel und Koriander
Tomate, mozzarella, poulet mariné à l'aneth, touche épicée, oignon et coriandre

PRAWN CHILLI KING 19€

Tomate, Mozzarella, Riesengarnelen, frische Chilis, Knoblauch, Kirschtomaten und Petersilie
Tomate, mozzarella, crevettes royales, mélange de piments frais, ail, tomates cerises et persil

PULLED PORK 18€

Tomatensoße, Mozzarella, Barbecue-Pulled Pork, frittierte Jalapeños, Zwiebel und frischer Koriander
Sauce tomate, mozzarella, porc effiloché barbecue, jalapeños frits, oignon et coriandre fraîche

ULTIMATE CAESAR 18.5€

Weißer Soße, Mozzarella, saftiges zerkleinertes Hähnchen, Sardellen, Croutons, Salat, Caesar-Dressing und Parmesanspäne
Sauce blanche, mozzarella, poulet effiloché juteux, anchois, croûtons, laitue, sauce César et copeaux de parmesan

CARPACCIO DE TERNERA 19.5€

Rinderfilet, mit Rucola, Tomatensoße, Balsamico und Grana Padano Käse
Filet de bœuf, avec roquette, sauce tomate, vinaigre balsamique et fromage Grana Padano

Calzone

SPINACH & MUSHROOM 17.5€

Tomaten, Mozzarella, Spinat, Champignons, Balsamico-Zwiebeln, Rucola und Parmesan
Tomate, mozzarella, épinards, champignons, oignons balsamiques, roquette et parmesan

DIAVOLA 17.5€

Tomate, Mozzarella, Pepperoni, Speck und scharfes Öl
Tomate, mozzarella, pepperoni, lard et huile piquante

Tomate, Mozzarella und Schinken

PROSCIUTTO 14.5€

Tomate, mozzarella et jambon

CANVIDAL

Artisan Pizzeria



happy
meal

HAMBURGER

Hamburguesa con patatas + bebida

Hamburger with chips + soft drink

Hamburger mit Pommes + Getränke

Hamburgare med pommes frites + dricka

NUGGETS

Nuggets de pollo con patatas fritas + bebida

Chicken nuggets with french fries + soft drink

Hähnchen Nuggets mit Pommes frites + Getränke

Kyckling nuggets med pommes frites + dricka

FISH FINGERS

Palitos de lubina con patatas fritas + bebida

Fish fingers with french fries + soft drink

Fisch Stück mit Pommes frites + Getränke

Panerad fisk med pommes frites + dricka

SPAGHETTI BOLOGNESE

Spaguetti + bebida

Spaghetti + soft drink

Spaghetti + Getränke

Spaghetti + dricka

PIZZA

Pizza + bebida

Pizza + soft drink

Pizza + Getränke

Pizza + dricka

9,80€

Tintos · Red Wines

De nuestra tierra · Mallorca



CAN VIDALET · So del Xiprer

Copas / Glass **5.5€**

27€

**Merlot · Cabernet Sauvignon · Syrah ·
Ull de Llebre · Gorgollasa · Calle**

Envejecimiento durante 19 meses en barricas de roble francés de 225 L y 500 L de 1er, 2do y 3er uso, más un periodo de crianza en botella de otros 24 meses.

Aged for 19 months in 225 L and 500 L French oak barrels of 1st, 2nd and 3rd use, plus a further 24 months of bottle aging.



CAN VERDURA

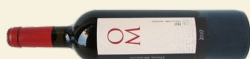
Copas / Glass **5.5€**

26€

Mantonegro · Monastrell · Merlot

Sorprendente el equilibrio y la calidad-precio de este tinto mallorquín.

This red wine from Mallorca has a surprising quality and price ratio.



OLIVER MORAGUES 500

31€

Callet · Mantonegro · Cabernet Sauvignon · Syrah · Merlot

Una de las posesiones más antiguas de Mallorca en donde se unen tradición y modernidad. Fresco y equilibrado.

One of the oldest possessions of Mallorca, where tradition and modernity meet, refreshing and balanced.



PECAT

32€

Merlot · Cabernet Sauvignon · Syrah

Alcúdia es donde se elabora este gran tinto con una selección de las mejores uvas y barricas francesas.

Alcudia is where this great red wine is made with a selection of the best French grapes and barrels.



15 MIL GOTES

34€

Callet

La uva que hizo famosa y catapultó a Mallorca a nivel internacional.

These grapes made Mallorca famous all over the world.

D.O. Alicante



ENRIQUE MENDOZA

25€

Pinot Noir

Una de las uvas reinas del mundo. Origen de los grandes vinos del mundo. Un vino diferente.

One of the best grapes of the designation of origin world in the world. A different wine.

Tintos · Red Wines

D.O. Ribera del Duero



13 CÁNTAROS · Cigales

Copas / Glass 5€

23.5€

Tempranillo

Fruta, fresca, un vino para tomar a cualquier hora con comidas ligeras o solo.

Fruity, refreshing wine to drink anytime of the day with light meals or by itself.



VIZCARRA · 15 meses

32€

Tinta Fina

La nueva generación de los Vizcarra ha mejorado lo que parecía inmejorable.

The new generation of Vizcarras has improved what seemed impossible to improve.



AUSTUM TINTO ECOLÓGICO

25€

Tinta Fina

Una bodega con unos niveles autoexigidos de pureza difíciles de encontrar y elaborada con la mejor producción de cada añada. Destaca por su frescura y amabilidad, un vino elegante, equilibrado y frutal.

A winery with a high level of purity and elaborated with the best production of each vintage. It stands out for its freshness and kindness, an elegant, balanced and fruity wine. These grapes made Mallorca famous all over the world.

D.O.P. El Terrazo



MESTIZAJE

27€

Bobal · Merlot · Cabernet · Garnacha · Tempranillo

Una de las 50 mejores bodegas del mundo en el ranking oficial. Un placer de vino y ejemplo para España.

The flagship of Bilbao wineries and a classic of the D.O. Rioja. An expressive, balanced, well-structured and elegant wine.

D.O. Bierzo



LOSADA

29€

Mencía

Catalogado como uno de los mejores tintos para el verano. Si el Bierzo es ya una realidad, Losada es su referente.

Listed as one of the best red wines for summer. If Bierzo is already a reality, Losada is its benchmark.

CANVIDAL

FOOD HALL

Tintos · Red Wines

D.O. Ca. Rioja



ARI GOITIA

Copas / Glass **4.5€** **20.5€**

Tempranillo · Garnacha Tinta

Vino redondo y muy sabroso, con un buen equilibrio entre grado alcohólico, acidez y estructura.

Round and very tasty wine, with a good balance between alcohol, acidity and structure.



SIERRA CANTABRIA CRIANZA

26€

Tempranillo · Graciano

El vino más joven de la bodega más premiada de España.
Un valor seguro y una gran elección.

The flagship of Bilbao wineries and a classic of the D.O. Rioja.
An expressive, balanced, well-structured and elegant wine.



VIÑA POMAL CRIANZA

24.5€

Tempranillo

El estandarte de bodegas bilbaínas y un clásico de la D.O. Rioja.
Un vino expresivo, equilibrado, bien estructurado y elegante.

The flagship of Bilbao wineries and a classic of the Rioja D.O.
An expressive, balanced, well-structured, and elegant wine.

Blancos · White Wines

De nuestra tierra · Mallorca



CAN VIDALET · Blanc de Blanc Eco

Copas / Glass **5.5€** **25.5€**

Prensal Blanc · Moscatel · Chardonnay · Girò Ros · Sauvignon Blanc

Vino blanco, fresco, elegante y muy aromático.

White wine, fresh, elegant and very aromatic.



SINCRONIA BLANC · Ecológico

25€

Giro Blanc · Prensal Blanc · Chardonnay

Un vino casi natural, Barbara Mesquida aplica su personalidad y perspectiva de vida a sus vinos.

An almost natural wine, Barbara Mesquida applies her personality and perspective in life to her wines.

Blancos · White Wines

De nuestra tierra · Mallorca



ARMERO & ADROVER

Copas / Glass **5.5€**

25.5€

Giro Prenal Blanc · Chardonnay · Viognier

Una de las Bodegas con más historia y más calidad de la isla. Mezcla de uvas autoctonas y foraneas, no le dejará indiferente, genial para beber con comida y sin comida.

One of the wineries with more history and more quality of the island. Mix of native and foreign grapes, will not leave you indifferent, great to drink with food and without food.



15 MIL GOTES

26€

Prenal Blanc

Pureza, frescura y estilo Mediterráneo. Es como tener Mallorca en la copa. No podrás dejar de beber este gran vino.

Pure, refreshing and Mediterranean, this wine is Mallorca in a glass, and you will not stop drinking it.



ROVER · Blanc

24.5€

Muscat

La Moscatel es una de las uvas más famosas por elaborar vinos dulces, todo lo contrario que este blanco seco, genial para comer con él.

The Moscatel is one of the most famous grapes for making sweet wines, quite the opposite of this dry white, great to eat with it.



SON RAVELL

34.5€

Viognier

Uva francesa perfectamente integrada en la isla, un Mallorquín con alma francesa.

French grape perfectly integrated in the island, a Mallorcan with French soul.

D.O. Rioja



ARI GOITIA BLANCO

Copas / Glass **4.5€**

20.5€

Viura · Verdejo · Sauvignon Blanc

Vino redondo y muy sabroso, con un buen equilibrio entre grado alcohólico, acidez y estructura.

Round and very tasty wine, with a good balance between alcohol, acidity and structure.

Blancos · White Wines

D.O. Rueda



LORENZO CACHZO

Copas / Glass 5€ 24.5€

Verdejo · Viura

Frescura, esta es la definición de este vino, en calidad precio es imbatible.

Refreshing: this word defines this wine, unbeatable in price and quality.



GORRION

Copas / Glass 5€ 24.5€

Sauvignon Blanc

Aroma intenso a fruta madura, notas tropicales. Amargoso, varietal y buena acidez.

Intense aroma of ripe fruit, tropical notes. Bitter, varietal and good acidity.



LA CHARLA

27€

Verdejo

Un vino muy expresivo, untuoso, equilibrado y con un toque tropical que encantará a los aficionados a los vinos de esta zona.

A very expressive, smooth, and well-balanced wine with a tropical touch that will delight lovers of wines from this region.

D.O. Alella



AA. PARVUS

25€

Chardonnay

Un ejemplo fantástico de una de las uvas nobles más bebidas en el mundo.

Fantastic example of one of the most widely drunk noble grapes in the world.

D.O. Costers del Segre



VOL D'ÀNIMA DE RAIMAT BLANC

24€

Chardonnay · Xarel·lo · Albariño

Raimat es uno de los referentes en viticultura sostenible ecológica y Vol d'Ànima es la culminación a sus 100 años de historia. Un vino de cuerpo suave y cremoso con un final persistente.

Raimat is one of the leaders in sustainable organic viticulture and Vol d'Ànima is the culmination of its 100 years of history. A soft, creamy body wine with a persistent finish.

CANVIDAL

FOOD HALL

Blancos · White Wines

D.O. Bizkaiko Txakolina



GORKA IZAGUIRRE

23.5€

Hondarrabi Zuri · Hondarrabi Zeratia

Uno de los vinos de Eneko Atxa, 3 estrellas Michelin junto con sus socios, una de las grandes bodegas del País Vasco, para combinar varios platos.

One of the wines of Eneko Atxa, 3 stars Michelin along with its partners, one of the great wineries of the Basque Country, to combine several dishes.

D.O. Ribeiro



FINCA VIÑA

26.5€

Treixadura · Albariño · Godello · Loureiro

El Hermano desconocido de los Albariños, toda la frescura de la parte desconocida de Galicia.

The unknown brother of the Albariños, all the freshness of the unknown part of Galicia.

D.O. Rias Baixas



QUINTA COUSELO

28€

Albariño · Caiño Blanco · Loureiro · Treixadura

Mejor Blanco Gallego. Mejor Blanco de España. Este maravilloso vino no deja de obtener los mejores premios. No dejen de disfrutarlo.

The best white wine in Galicia and Spain, this wonderful wine is getting all the best awards, do not miss it!.

D.O. Bierzo



BREZO BLANCO

26€

Godello · Dona Blanca

Déjate sorprender y descubre otras variedades, otros aromas y otros sabores, seguro que lo recomendarás a tus amigos, ahora te toca disfrutarlo a ti.

Let yourself be surprised and discover other varieties, other aromas and other flavors, you will surely recommend it to your friends, now it is your turn to enjoy it.

CANVIDAL

FOOD HALL

Rosados · Rosé Wines

De nuestra tierra · Mallorca



CAN VIDALET · Blanc de Negres Eco Copas / Glass **5.5€** **25.5€**

Merlot, Callet · Syrah · Cabernet Sauvignon

Vino rosado producido a partir de uvas tintas. Joven, ligero, suave y refrescante, ideal a cualquier hora.

Rose wine produced from red grapes. Young, light, smooth and refreshing, ideal for any time of day.



SON GRAU GRAN **27.5€**

Gargollasa

En la Montaña de Alaro, uno de los ejemplos del resurgir de las uvas y los vinos mallorquines, frescura y elegancia.

In the Alaro Mountain, one of the examples of the resurgence of grapes and Mallorcan wines, freshness and elegance.



SON PROHENS **31€**

Callet

Otro ejemplo de que con la uva autóctona se pueden hacer vinos maravillosos.

Another example that proves that local grapes can make wonderful wine.

D.O. Cigales



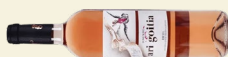
CLARETE DE LUNA Copas / Glass **5€** **24.5€**

Tempranillo · Verdejo · Albillo

Una de las elaboraciones más famosas y antiguas de España puesta al día por una bodega innovadora y familiar.

One of the most famous and oldest creations of Spain has been given a makeover by a family-owned innovative winery.

D.O. Rioja



ARI GOITA ROSADO Copas / Glass **4.5€** **20.5€**

Garnacha Tinta

Vino redondo y muy sabroso, con un buen equilibrio entre grado alcohólico, acidez y estructura.

Round and very tasty wine, with a good balance between alcohol, acidity and structure.

Rosados · Rosé Wines

D.O. Navarra



ARTAZURI

24.5€

Garnacha

El rosado de moda de una de las bodegas del Grupo Artadi. Sobran las palabras.

The trendy rosé of one of the wineries of Grupo Artadi; speechless!

D.O. Provence, Francia



MIRAVAL

45€

Cinsault · Garnacha Tinta · Syrah · Rolle

Magnífico color rosado pálido de fruta fresca, con una acidez muy refrescante.

Magnificent pale rosé color of fresh fruit, with a very refreshing acidity.

Espumosos · Sparkling



RAOR · Reserva Brut Nature

32€

Pinot Meunier · Pinot Noir · Chardonnay

Delicado, sutil y elegante, descubrirás el mejor espumoso de Mallorca.

Delicate, subtle and elegant, the best sparkling wine in Mallorca.



MISTINGUETT · Brut Nature

Copas / Glass 5.5€

24€

Macabeo, Xarello, Parellada

Fresco, moderno, atrevido, disfruta del sol tomando una copa.

Refreshing, modern, daring; enjoy the sun with a glass of this wine



MIRGIN · Brut Rosé Eco

27.5€

Mataró

Igual que su hermano, pero con el color de moda, el rosado.

Just like its close relative, but in the trendy rosé version.



PARXET MARIA CABANE · Gran Reserva

37.5€

Macabeo, Xarello, Parellada

Cava hecho en honor de la mujer del fundador de la bodega.

This cava was made in honor of the wife of the winery's founder.

Champagne



AUBRY BRUT PREMIER CRU · Gran Reserva

52€

Pinot Meunier · Pinot Noir · Chardonnay

Un número 1. Cru único catalogado e inscrito dentro de los mejores.

A premier Cru categorized and registered as one of the best.



MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL

63€

Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

El champagne más vendido en el mundo lleno de frescura y elegancia.

The best-selling champagne in the world full of freshness and elegance.