

hostal la torre

· CAP NEGRET ·



HOSTAL LA TORRE



HOSTALLATORREIBIZA



LATORREIBIZA

+34 971 34 22 71

BOOKINGS@LATORREIBIZA.COM

INFO@LATORREIBIZA.COM

URB. CAP NEGRET 25 · 07820 · SANT ANTONI

CÓCTELES PREMIUM

LA TORRE SUNSET Absolut vodka, fresas, zumo de limón, azúcar y cava <i>Absolut vodka, strawberries, lemon juice, sugar, & cava</i>	12.00
JAVIER'S MARGARITA Tequila Patrón Silver, sirope de naranja, romero y lima. <i>Patron Silver tequila, orange syrup, rosemary & lime.</i>	14.00
GEE'N'TEA Gin Sipsmith, sirope de té verde, limón fresco y hierba buena <i>Sipsmith gin, green tea syrup, lemon & mint</i>	11.00
MILE HIGH DAIQUIRI Ron Bacardi, jengibre y miel <i>Bacardi rum, fresh ginger & honey</i>	11.00
BALEARIC SPRITZ Vermouth dulce, Beefeater, Aperol y maracuyá. Servido con soda y cava <i>Sweet vermouth, gin, Aperol & passionfruit. Served with soda and cava</i>	11.00
FRANKIE KNUCKLES Jack Daniels, sirope de jengibre, zumo de piña, arándanos y lima <i>Jack Daniels, ginger syrup, pineapple juice, blueberries and lime</i>	12.00
PIÑA PISCO SOUR Pisco, sour y sirope de piña <i>Pisco, sour & pineapple syrup</i>	11.00
TOMMY'S MARGARITA Avion tequila, lime, agave syrup <i>Avion tequila, lime, sirope de agave</i>	12.00

CÓCTELES CLÁSICOS

MARGARITA Tequila, Triple Sec y lima / <i>Tequila, Triple Sec & lime</i>	10.00
FROZEN FRUIT DAIQUIRI Ron Bacardi, lima y fruta fresca <i>Bacardi rum, lime & fresh fruit</i>	10.00
PIÑA COLADA Ron Bacardi, Malibu, coco y piña <i>Bacardi Rum, Malibu, coconut & pineapple</i>	10.00
MOJITO Ron Bacardi, lima, azúcar, hierba buena y fruta fresca <i>Bacardi rum, lime, sugar, mint & fresh fruit</i>	10.00
CAIPIRINHA Cachaça, lima, azúcar y fruta fresca <i>Cachaça, lime, sugar & fresh fruit</i>	10.00
MOSKOW MULE Absolut Elyx vodka, ginger beer, lime <i>Vodka Absolut Elyx, ginger beer, lime</i>	12.00
LONG ISLAND Vodka, ginebra, tequila, ron, triple sec, limón y cola <i>Vodka, gin, tequila, rum, triple sec, lemon & cola</i>	10.00
ESPRESSO MARTINI Absolut, kalhua, espresso y azúcar <i>Absolut, kalhua, espress & sugar</i>	11.00
MARTINI FIERO & TONIC Martini Fiero & Royal Bliss Tonic	9.00
APEROL SPRITZ Aperol, cava y soda / <i>Aperol, cava & soda</i>	9.00
SOURS Amareto o whiskey o pisco & sours <i>Amaret or whiskey or pisco & sours</i>	10.00

REFRESCOS

AGUA VILAS DEL TURBÓN 33CL	2.00
FONT VELLA 50CL	3.00
SAN PELLEGRINO	3.00
REFRESCOS O GASEOSAS Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta Naranja, Fanta Limón, Sprite, Nestea Limón, Aquarius Limón, Tónica, Tónica Zero, Soda, Ginger Ale, Ginger Beer	3.00
MONSTER ENERGY	4.00

ZUMOS

	Pequeño Small	Grande Large
NARANJA NATURAL	3.50	5.00
ZUMOS PAGO Naranja, piña, melocotón, manzana, arándanos, tomate <i>Orange, pineapple, peach, apple, blueberry, tomato</i>		3.00
ZUMO NATURAL DEL DÍA Frutas de temporada <i>Seasonal fruits</i>		6.00

CAFÉ

CAFÉ ESPRESSO	1.80
CAFÉ AMERICANO	2.00
CAFÉ CORTADO	2.00
CAFÉ CON LECHE	2.30
CAFÉ CAPUCCINO	2.30
CAFÉ LATTE	3.00
CAFÉ BOMBÓN	3.00
CAFÉ CARAJILLO	3.00
CAFÉ CARAJILLO PREMIUM	5.00
TÉ INGLÉS / ENGLISH BREAKFAST TEA	3.00
INFUSIONES / INFUSIONS Te verde jengibre y limón, te negro chai, te rojo cuerpo del deseo, manzanilla, te roibos Copacabana, te verde cerezas, te roibos relax, menta <i>Green tea with ginger and lemon, black chai tea, red tea, chamomiles tea, rooibos, Copacabana, cherry green tea, rooibos relax, mint</i>	3.00
EXTRAS Leche soja, extra café, nata, extra leche, miel <i>Soy milk, extra coffee, cream, extra milk, honey</i>	0.50
Todos los cafés disponibles descafeinados <i>Every coffee can be decaf</i>	

CHAMPAGNE

G.H. MUMM BRUT	80.00
LAURENT PERRIER	95.00
VEUVE CLICQUOT	100.00
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT	115.00
LAURENT PERRIER ROSÉ	130.00
RUINART BLANC DE BLANCS	140.00
DOM PERIGNON	250.00

SANGRÍA

SANGRÍA VINO TINTO / BLANCO 1L	23.00
SANGRÍA DE CAVA 1L	28.00
SANGRÍA DE CHAMPAGNE 1L Con botella de MUMM Brut	90.00

CERVEZAS

SAN MIGUEL CAÑA / SHANDY	3.00
SAN MIGUEL PINTA / SHANDY	5.00
SAN MIGUEL BOTELLA	4.50
SAN MIGUEL FRESCA	5.00
SAN MIGUEL 0.0	3.50
DAMM LEMON	5.00
ALHAMBRA 1925	5.50
CORONA	5.50
THE GOOD CIDER Fresa o frutas del bosque / <i>Strawberry o red berries</i>	4.50

CÓCTELES SIN ALCOHOL

VIRGIN COLADA	7.00
VIRGIN MARY	7.00
SAN FRANCISCO	7.00
SHIRLEY TEMPLE	7.00

GIN TONICS

Todas las ginebras vienen con tónica Royal Bliss
All gins come with Royal Bliss tonic

BOMBAY SAPPHIRE Lima y enebro <i>Lime & juniper</i>	9.50
LARIOS 12 Lima y naranja <i>Lime & juniper</i>	9.50
BEEFEATER Limón y naranja <i>Lemon & orange</i>	9.50
LARIOS ROSÉ Frutos rojos <i>Red berries</i>	10.00
BEEFEATER PINK Frutos rojos <i>Red berries</i>	10.00
HENDRICK'S Pepino <i>Cucumber</i>	12.00
G'VINE Uvas <i>Grapes</i>	12.00
GIN MARE Naranja y romero <i>Orange & Rosemary</i>	12.00
SEAGRAMS Naranja y Canela <i>Orange & cinnamon</i>	10.00
BULLDOG Pomelo y limón <i>Grapefruit & lemon</i>	10.00
SIPSMITH Lima <i>Lime</i>	11.00
VOORTREKKER Pomelo y naranja <i>Grapefruit & orange</i>	11.00
ROKU GIN Jengibre <i>Ginger</i>	11.00
JUNE BY G'VINE Uvas rojas <i>Red grapes</i>	12.00
MONKEY 47 Pimienta negra y lima <i>Black pepper & lime</i>	13.00

VINO BLANCO

LA CHARLA D.O. Rueda. Verdejo.	5.00	23.00
DOMINIO DE FONTANA D.O. Ucles. Sauvignon, Verdejo.	5.00	23.00
BLAU CEL D.O. Tarragona. Xarel·lo, Macabeo.	5.50	25.00
VINAS DE ANNA D.O. Catalunya. Chardonnay		27.00
BORNOS D.O. Rueda. Sauvignon Blanc.		28.00
VIÑA ZORZAL D.O. Navarra. Chardonnay.		30.00
HABLA DE TI D.O. Vino de España. Sauvignon Blanc.		30.00
VOL D' ÀNIMA DE RAIMAT D.O. Costers del Segre. Chardonnay, Xarel·lo, Albariño.		30.00
MAGNUM		60.00
HABLA DEL MAR D.O. Vino de España. Varias.		35.00
PAZO SAN MAURO D.O. Rias Baixas. Albariño.		32.00
RAIMAT - EL NIU DE LA CIGONYA D.O. Costers del Segre. Chardonnay, Xarel·lo, Albariño		40.00
SANCERRE - VICENT GRALL AOC Sancerre. Sauvignon Blanc, Pinot Noir		42.00
AVANCIA D.O. Valdeorras. Godello		47.00
OSSIAN D.O. Castilla y León. Verdejo		52.00

VINO ROSADO

EXCELLENS DE MARQUES DE CÁCERES D.O. Rioja. Garnacha, Tempranillo	5.00	23.00
STUDIO BY MIRAVAL D.O. Côtes de Provence. Cinsaut, Garnacha, Rolle, Tibouren	7.00	35.00
VOL D'ÀNIMA DE RAIMAT D.O. Costers del segre. Garnatxa Negra, Pinot Noir		30.00
SAINT SIDOINE Francia. D.O. Côtes de Provence. Grenache, Cinsault, Syrah, Carignan		32.00
SCALA DEI PLA DELS ANGELS D.O. Priorat. Garnatxa Negra		42.00
MIRAVAL D.O. Côtes de Provence. Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah		50.00

VINO TINTO

VIÑA POMAL ECOLÓGICO D.O. Rioja. Tempranillo	5.00	23.00
LEGARIS ROBLE D.O. Ribera del Duero. Tinto fino	5.50	25.00
LA PLANTA D.O. Ribera del Duero. Tinto fino		28.00
RAMON BILBAO EDICIÓN LIMITADA D.O. Rioja. Tempranillo		30.00
PRUNO D.O. Ribera del Duero. Tempranillo, Cabernet Sauvignon		30.00
HABLA DEL SILENCIO V.T. Extremadura. Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo		30.00
MARQUES DE MURRIETA RESERVA D.O. Rioja. Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha		32.00
SÉPTIMA MALBEC Argentina. D.O. Mendoza. Malbec		38.00
EL SORADAL Bierzo. Mencía, Alicante Bouschet, Merlot		40.00
PAGO DE CARRAOVEJAS D.O. Ribera del Duero. Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot		52.00
MAURO V.T. Castilla y León. Tempranillo, Syrah		65.00
VEGA SICILIA VALBUENA 5º AÑO D.O. Ribera del duero. Tinto Fino, Merlot		180.00

CAVA

ANNA BLANC DE BLANCS	6.00	30.00
ANNA ROSÉ BRUT	6.00	30.00
PINOT NOIR CODORNIU		32.00
RAVENTÓS I BLANC DE NIT		34.00

ESPUMOSOS ITALIA

PROSECCO FREIXENET		34.00
CA DEL BOSCO FRANCIACORTA		68.00