



heute für euch!
Hoy para ti!
today for you



Frühstück
desayuno
breakfast

13,50€

tostadas

Pan de Patata casero
Hausgemachtes Kartoffelbrot
Homemade Potato Bread



Tostada con tomate 5,20 €
mit Tomate | with tomato



Tostada powergreens 11,50 €

tomate seco, aguacate, huevos a la plancha,
sésamo negro y germinados

getrocknete Tomaten, Avocado, Spiegeleier,
schwarzer Sesam, frische Sprossen

dried tomatoes, avocado, eggs, black
sesame seeds and fresh sprouts

new

Tostada „strong max“ 11,90 €

con queso, jamon serrano y huevos a la plancha

Käse, Serrano-Schinken und Spiegeleier

Cheese, serrano ham, and fried eggs

huevos eier es

clásico 6,50 €

Bacon / Speck 7,50 €

Italiano 8,20 €

con queso parmesano, tomate cherry y albahaca

mit Parmesan, Cherry-Tomaten und Basilikum

with parmesan cheese, cherry tomatoes and basil



Fantástico 11,90 €

con gambas, tomate y perejil

mit Garnelen, Tomate und Petersilie

with prawns, tomato and parsley

pancake

Pancake Banana 7,50 €

con plátano, jarabe de arce, fresas y nata

mit Banane, Ahornsirup, Erdbeeren und Sahne

+ banana, maple syrup, strawberries and whipped cream

the famous träumeria

breakfast

Son Moll Sunshine

Panecillos, pan de patatas y pan croissant, mantequilla,
mermelada de fresas, embutidos, quesos, salmón
marinado, queso crema con hierbas y frutas

Kartoffelbrot, Brötchen, Croissantbrot, Butter, Erdbeer-
Marmelade, Wurst, Käse, mariniertes Lachs, Träumeria-
Friskkäse und Früchte

Potato bread, buns, croissant-bread, butter, strawberry jam,
assorted sausages and cheeses, marinated salmon,
herb curd and fresh fruit

Queso Kick

Panecillos, pan de patatas y pan croissant, mantequilla,
mermelada de fresas, variedad de quesos fríos y calientes,
mostaza de higos, nueces y frutas

Kartoffelbrot, Brötchen, Croissantbrot, Butter, Erdbeer-
Marmelade, Käsesorten (kalt & gewärmt), Feigensenf,
Nüsse und Früchte

Potato bread, buns, croissant-bread butter, strawberry jam,
assorted chilled and grilled cheeses fig-mustard, nuts and
fresh fruit

Bon Día Picante

Panecillos, pan de patatas y pan croissant, mantequilla,
Choricillos picantes, salami picante, Sobrasada picante,
jamon Serrano, queso Gouda-Chili, queso Manchego y
guindillas

Kartoffelbrot, Brötchen, Croissantbrot, Butter, pikante Chori-
zowurstchen, pikante Salami, pikante Sobrasada Wurst,
Serranoschinken, Chili-Gouda, Manchego Käse und eingelegte
Chilisoten

Potato bread, buns, croissant-bread, small Chorizo sausages,
spicy salami, Serrano ham, Sobrasada, chili-Gouda, manchego
cheese and chillies

Americano

Panecillos, pan de patatas y pan croissant, mantequilla de
cacahuete, huevos a la plancha, bacon tortitas

Kartoffelbrot, Brötchen, Croissantbrot, Erdnussbutter,
Spiegeleier, Speck- Pfannkuchen

Potato bread, buns, croissant-bread, peanut butter, eggs
sunny side up, bacon-pancakes

soulfood



Smoothie Bowl Träumeria açai 8,90 €

Bowl açai con plátano y muesli

Açai Bowl mit Banane und Müsli

Açai Bowl with banana and mixed cereals



= vegano, vegan

focaccia

...nuestra "Focaccia" casera, un pan plano con origen en Italia, está hecha al horno, con aceite de oliva, sal marina y romero.

...wir backen unsere hausgemachte „Focaccia“, ein ursprüngliches italienisches Fladenbrot, mit Olivenöl, groben Meersalz und Rosmarin.

...our homemade „Focaccia“, a traditional italian flatbread, is oven baked with olive oil, sea salt and rosemary.

the famous träumeria	casera hausgemacht homemade
focaccia	
Focaccia Ali oli con ali oli mit Ali Oli ali oli	7,90 €
Focaccia Tonno crema de atún Thunfischcreme creamy tuna spread	7,90 €
Focaccia Bruschetta tomate, ajo, albahaca Tomate, Knoblauch, Basilikum tomato, garlic, basil	9,90 €
Focaccia Träumeria tomate cherry confitado, burratina, rúcula frita, ajo y aceite de trufa kandierte Kirschtomaten, Burrata, frittierter Rucola, Knoblauch und Trüffelöl confit tomatoes, Burratina, fried rocket, garlic and truffle oil	12,90 €

new

pa ab oli

Pan tostado con tomate, aceite de oliva y sal,
con aceitunas, hinojo marino y guindillas

Geröstetes mallorquinisches Brot mit
Tomate, Olivenöl & Salz, mit Oliven, Peperoni
und Meeresfenchel

Toasted mallorquin bread with garlic and
olive oil, tomatoes, olives, chillies and sea
fennel

Pa amb Oli Clásico

8,90 €

pa amb oli

+ Serrano

jamón Serrano | Serrano | Serrano ham

+ 3,00 €

+ Tuni

atún & cebolla, | Thunfisch & Zwiebeln | tuna & onion

+ 3,00 €

+ Queso Mahon

Con queso „Mahones“, „Mahón“ Käse, Mahon cheese,

+ 3,00 €

+ Lomo Ibérico Deluxxxx

lomo en caña ibérico | iberischer Schweinerücken | Iberian pork loin

+ 9,00 €

+ Ibérico Deluxxxx

Jamón Ibérico | Iberico-Schinken | 15.

Iberian ham

+ 9,00 €

tapas starter



Tumbet

Patata, berenjena, calabacín, pimiento rojo, salsa de tomate, ajo

Mallorquinisches Gemüsepfännchen mit Kartoffeln, Aubergine, Zucchini, roter Paprika, Tomatensauce und Knoblauch

Mallorquin vegetable dish with potatoes, eggplant, zucchini, red bell peppers, tomato sauce and garlic

6,90 €

Pimientos de Padrón

Kleine, grüne Paprika mit grobem Meer-Salz
Fried green peppers with sea salt

6,90 €

Orient

Dátiles con bacon | Datteln im Speckmantel
Dates in bacon

6,50 €

Edamame asiática

Edamame con salsa asiática y semillas de sésamo
Edamame mit asiatischer Sauce und Sesam
Edamame asian-style sauce and sesame seeds

6,90 €

Patatas Bravas

frittierte Kartoffeln mit scharfer Sauce
Fried potatoes with spicy sauce

7,50 €

ever
green

Pollo al Jerez

Tiras de pollo en salsa de jerez y canela
Hähnchen in Sherry-Zimtsauce
Chicken in sherry sauce with cream and cinnamon

7,50 €

Jamón Serrano

7,90 €

Queso Manchego

+ mermelada de higo / + Feigenmarmelade / + fig jam

7,90 €

Croquetas variadas

Croquetas de pollo asado, gambas e ibérico
Dreierlei Kroketten vom gegrillten Huhn, Gambas und iberischem Schinken
Variation of three different croquettes: grilled chicken, prawns and iberic ham

8,90 €

Mare Mia

Calamares fritos / frittierter Tintenfisch / fried squid

10,90 €

Ibérica

50g de Jamón Ibérico con rúcola y tomate seco
50g iberischer Schinken mit Rucola und getr. Tomaten
50g iberic ham with arugula and semi-dried tomatoes

11,90 €

Gambas a la plancha

Con ali oli y limón / gegrillte Gambas mit Ali Oli und Zitrone
grilled prawns with ali oli and lemon

13,90 €

Gambas al ajillo

geschälte Gambas in Knoblauchöl
Shelled prawns in garlic oil

14,90 €

Tartar de alcachofas

new 12,90 €

Alcachofas confitadas con piñones, escamas de parmesano, aceite de trufa, rúcula y tomate seco
Tartar aus kandierten Artischocken mit Pinienkernen, Parmesankäse, Trüffelöl, Rucola und getrockneten Tomaten
Artichoke tartar with pine nuts, parmesan cheese, truffle oil, rocket and sun-dried tomatoes

tapas for two

Variado de tapas | tapas platte | mixed tapas 38,90 €



= vegano, vegan

taco

Tacos de pollo

16,90 €

con cebolla, mango, tomate, cilantro y lima,
con salsa verde mejicana

Tacos gefüllt mit Hähnchen, Zwiebeln,
Avocado, Mango, Tomate, Koriander, Limette und
grüner mexicanische Salsa

Chicken tacos with onion, avocado, mango, tomato,
cilantro, lime and green mexican salsa

Tacos de gamba

18,90 €

con cebolla, mango, tomate, cilantro y lima,
con salsa

Tacos gefüllt mit Gambas, Zwiebeln,
Avocado, Mango, Tomate, Koriander, Limette und
Sauce

tacos with prawns, onion, avocado, mango, tomato,
cilantro, lime and sauce

ensalada

Ensalada Mixta

pequeña

8,40 €

grande

11,90 €

Con frutos secos y vinagreta de agave y mostaza
Gemischter Salat mit verschiedenen Nüssen und
Agavensirup-Senf-Dressing

With dried nuts and seeds and mustard-agave-dressing

Ensalada Caesar

10,90 €

15,90 €

Con lechuga romana, pollo crujiente, bacon,
picatostes y salsa Caesar

Mit Römersalat, knusprigen Hähnchen, Speck,
Croutons und Cäsar Dressing

Romaine lettuce with crispy chicken, bacon,
croutons and Caesar dressing

Ensalada Queso de cabra

10,90 €

14,90 €

Rúcula, tomate cherry, plátano, nueces,
vinagreta de frutos rojos y queso de cabra
Rucola, Kirschtomaten, Banane, Walnüsse,
Waldfrucht-Dressing und Ziegenkäse

Arugula, cherry tomatoes, banana, walnuts,
berry-dressing and goat cheese

pasta

pasta casera
hausgemachte Pasta
homemade pasta

Tagliatelle Träumeria casero

16,90 €

Tagliatelle azul casero con aceite de oliva, ajo,
tomate semi seco, piñones y espárragos verdes
blaue Tagliatelle mit Knoblauchöl, halbtrockneten
Tomaten, grünem Spargel und Pinienkernen
blue pasta with garlic oil, dried tomatoes,
green asparagus and pine nuts

Raviolis caseros de calabaza veganos

21,90 €

Ravioli sin huevo relleno de calabaza con
tomate cherry flambeado y germinados
Ravioli ohne Ei, gefüllt mit Kürbis an
flammierten Cherry Tomaten und Sprossen
Egg-free Ravioli stuffed with pumpkin with flamed cherry
tomato and Sprouts

Lasagna

15,90 €

Lasagna casera de bolognesa y bechamel
Hausgemachte Lasagne mit Bolognese & Bechamel
Homemade lasagna with bolognese and bechamel

berlin streetfood

Berlin Style Currywurst

10,90 €

con patatas fritas y nuestra salsa secreta
mit Pommes Frites und unserer Sauce nach Geheim-Rezept
with frenchfries and our secret sauce



= vegano, vegan

Pizza

Pizza Margarita

classico

11,90 €

Pizza Powergreen vegano

Tomate y 1germinados frescos "Powergreen"
Tomate und frische Sprossen von "Powergreen"
Tomato and fresh sprouts "Powergreen"

14,90 €

Pizza Fuego

Tomate, mozzarella, salami picante, guindillas
Tomate, Mozzarella, pikante Salami, Pepperoni
Tomato, mozzarella, spicy milanese salami & chillies

13,90 €

Pizza Lasse

Tomate, mozzarella, champiñones, cebolleta, queso fresco, piñones, aceite de trufa
Tomate, Mozzarella, Champignons, Frühlingzwiebeln, Frischkäse, Pinienkerne, Trüffelöl
Tomato, mozzarella, mushrooms, scallions, cream cheese, pine nuts & truffle oil

14,90 €

Pizza Cuatro estaciones

Tomate, mozzarella, jamón, york, champiñones, atún, alcachofas
Tomate, Mozzarella, Kochschinken, Champignons, Thunfisch, Artischocken
Tomato, mozzarella, cooked ham, white mushrooms, tuna, artichokes

14,90 €

Pollo Loco

Tomate, mozzarella, pechuga de pollo, cebolleta, piñones, curry, chili, ajo
Tomate, Mozzarella, Hühnchenbrust, Frühlingzwiebeln, Pinienkerne, Curry, Chili, Knoblauch
Tomato, mozzarella, chicken breast, scallions, pine nuts, curry, chili & garlic

15,90 €

Pizza Son Moll

Tomate, mozzarella, jamón serrano, rúcula, parmesano
Tomate, Mozzarella, Serranoschinken, Rucola, Parmesan
tomatoes, mozzarella, Serrano ham, rocket, parmesan

16,90 €

Pizza Gambaretti

Tomate, mozzarella, gambas, ajo, rúcula, pimienta roja, limón
Tomate, Mozzarella, Garnelen, Knoblauch, Rucola, Paprika, Limone
Tomato, mozzarella, prawns, garlic, rocket, red bell peppers & lemon

16,90 €

Pizza Bella

Tomate, mozzarella, salmón ahumado, cebolla morada, aguacate, cebolliño, sésamo negro, salsa de miel y mostaza
Tomate, mozzarella, geräucherter Lachs, rote Zwiebeln, Avocado, Schnittlauch, schwarzer Sesam, Honig-Senf Sauce
Tomato, mozzarella, smoked salmon, red onion, avocado, chives, black sesame seeds & honey-mustard sauce

16,90 €

4 quesos

Tomate, mozzarella, queso ahumado, queso azul y parmesano
Tomate, Mozzarella, geräucherter Käse, Blaukäse und Parmesan
Tomato, mozzarella, smoked cheese, blue cheese and parmesan

14,90 €

ever
green

Pizza Burratina

15,90 €

Rúcula, tomate cherry semi-seco, guindillas, agrídulces, Burratina
Rucola, halbtrocknete Kirschtomaten, süß-saure Peperonis und Burratina
Rocket, semi-dried tomatoes, sweet and sour red chillies and burratina

Kinder Niños Kids

Patatas fritas

4,50 €

Ravioli rojo

10,90 €

Ravioli rellenos de pollo con salsa de tomate
Ravioli gefüllt mit Hühnchen und Tomatensauce
Chicken-filled ravioli with tomato sauce

Fingers de pollo

9,50 €

Tiras de pollo rebozadas con cornflakes y patatas fritas mit Cornflakes panierte Chicken Nuggets & Pommes
Chicken Nuggets with french fries

Burger Niño

9,90 €

Hamburguesa de ternera con queso y patatas fritas
Cheeseburger mit Pommes
Cheeseburger with french fries

Josper grill

... asamos nuestras carnes y pescados en la parrilla Josper, que alcanza temperaturas de hasta 350 grados. Es un homenaje a la tradicional arte de la parrilla española. El Josper es una combinación de parrilla de carbón y horno.

... wir grillen unser Fleisch und unseren Fisch im bis zu 350 Grad heißen Josper-Grill. Es ist eine Hommage an die traditionelle spanische Grillkunst. Der Josper ist eine Kombination aus Kohle-Grill und Backofen.

... we prepare our meat and fish on the Josper grill, which reaches temperatures of up to 350 degrees Celsius. It is a tribute to the traditional Spanish art of grilling. The Josper is a combination of a charcoal grill and an oven.

burger

Hamburguesa "josper" 16,50 €

Hamburguesa de ternera al Josper con bacon, queso ahumado, lechuga y tomate con patatas fritas y Salsa Casera

Rindburger vom Josper Grill mit Bacon, geräuchertem Käse, Salat und Tomate mit Pommes und hausgemachter Burger Sauce

Beef burger from the Josper Grill with bacon, smoked cheese, lettuce and tomatoes with french fries and homemade burger sauce

Veggie Burger 14,90 €

Hamburguesa de espinacas con chili-gouda, tomate, lechuga y patatas fritas con salsa casera

Spinat Burger mit Chilli-Gouda, Tomate, Salat und Pommes mit hausgemachter Burger-Sauce

Spinach burger with chili-gouda, lettuce, tomatoes and french fries with homemade burger sauce

con boniato frito + 3,00 €

mit Süßkartoffel Pommes
with sweet potato fries

carne

Spareribs „josper“ 19,90 €

Costillas de cerdo cocinadas a baja temperatura con salsa BBQ con patat0 y verduras

Spareribs vom Schwein mit BBQ Sauce Niedertemperatur gegart mit Kartoffelchen und Gemüse

Slow cooked BBQ spareribs with potatoes and veggies

Carrilleras de ternera

Rinderbäckchen

Braised Veal Cheeks

23,90 €

estofadas a baja temperatura con puré de patatas y zanahorias baby

Rinderbäckchen geschmort bei Niedrigtemperatur mit Kartoffelpüree und Baby Karotten

At low temperature braised beef cheeks with mashed potatoes and baby carrots

pescado

Dorada „josper“ 22,90 €

Dorada con patat0, pesto de ajo y perejil y ensalada

Ganze gegrillte Dorade mit Kartoffelchen, Petersilie-Knoblauch-Pesto und Salat

Oven roasted sea bream with potatoes, parsley-garlic pesto and salad

Pincho de mare

23,90 €

Pincho de pulpo y rape a la gallega con puré de patatas y pimientos padrón

Tintenfisch- und Seeteufelspieß nach galizischer Art mit Kartoffelpüree und Pimientos de Padrón

Octopus and monkfish skewer Galician style with mashed potatoes and pimientos de padrón.

Sweet träumeria

postres

Apple Crumble

6,90 €

Manzana tibia a la canela, cobertura de crumble, salsa de caramelo salada

Warmer Zimt-Apfel, Streuselhaube, salted Caramel-Sauce

Warm cinnamon apple with crumble topping and salted caramel sauce

Crema Catalana

6,90 €

Der Klassiker neu interpretiert mit hausgemachten Vanille-Keks-Kern

Nuestra versión de este clásico postre con núcleo de galleta de vainilla

Our interpretation of this classic Spanish dessert with a homemade vanilla cookie at its core

helado

Helado casero
Hausgemachtes Eis
Homemade icecream

Cafe Helado

6,90 €

Eiskaffee | iced coffee

Chocolate helado

6,90 €

Eis-Schokolade | iced chocolate

Copa de helado con fresas

8,90 €

Erdbeerbecher | Strawberry sundae

tarta | kuchen | cake

Trozo de tarta

5,90 €

Trozo de tarta casera con nata

Stück hausgemachter Kuchen mit Sahne

slice of homemade cake with whipped cream

Windbeutel *

7,90 €

mit Erdbeeren, Vanille-Eis und Sahne

...es una especialidad alemana hecha con masa de choux, rellena de nata, fresas y helado de vainilla

...is a German specialty made of choux pastry, filled with whipped cream, strawberries and vanilla icecream

* Formally known as Sturmsack / Saco de tormenta / Storm sack



= vegano, vegan



cola



Café de filtro	2,00 €
grande	3,50 €
Café solo Espresso	1,90 €
doble	3,00 €
Café con leche	2,90 €
grande	4,50 €
Cappuccino	3,00 €
Cafe Americano	2,80 €
Café BonBon	2,50 €
Cortado	2,50 €
Carajillo	3,90 €
Latte Macchiato	4,50 €
doble	5,50 €
with shot / con licor	6,00 €
Chocolate	3,50 €
con nata / mit Sahne / with cream	4,00 €

verbescos

Agua con gas	(0,5)	3,90 €
Agua sin gas	(0,5)	3,90 €
Cola, Cola Zero	(0,375)	3,50 €
Fanta naranja		
Fanta limón		
Sprite		
Spezzi	(0,3)	3,00 €
Rhabarber Schorle		4,50 €
Homemade	(0,3)	4,50 €
Ginger Beer		
Tonica	(0,2)	3,00 €
Ginger Ale	(0,2)	3,00 €
Bitter lemon	(0,2)	3,00 €
Nestea	(0,3)	3,00 €
<i>limón, Zitrone</i>	(0,5)	4,50 €

limonada casera	5,90 €
de albahaca y jengibre	
Hausgemachte Limonade	
mit Basilikum und Ingwer	
Homemade Lemonade with basil and	
ginger	

cerveza

San Miguel	(0,3)	3,20 €
de barril / on tap	(0,5)	4,50 €
San Miguel	(0,3)	3,50 €
sin alcohol		
Estrella Galicia	(0,3)	3,50 €
Erdinger Weissbier	(0,5)	4,90 €
sin alcohol	(0,5)	4,90 €
Alhambra	(0,3)	3,90 €

caa

Boiba Semi Seco		
Parellada, Macabeo, Xarel.lo		
copa botella	4,50 €	16,90 €
Veritas		
José Luis Ferrer, (Mallorquin), Moll		
copa botella	6,50 €	28,00 €
Veritas Rosado		
José Luis Ferrer, (Mallorquin), Moll		
copa botella	6,50 €	28,00 €

llo blanco

Mucho Más Blanco	
España Verdejo / Sauvignon Blanc / Chardonnay	
copa	4,70 €
botella	15,90 €

Dues, José L.Ferrer	
Mallorca, Binissalem, Vi de la Terra	
Chardonnay, Giró Ros	
copa	5,70 €
botella	20,50 €

llo rosado

Mucho Más Rosado	
España Garnacha / Tempranillo	
copa	4,70 €
botella	15,90 €

Pedra	
José L. Ferrer	
Mallorca - Binissalem - Vi de la Terra	
Manto Negro & Cabernet Sauvignon	
copa	5,70 €
botella	20,50 €

llo tinto

Mucho Más	
España Tempranillo / Syrah	
copa	4,70 €
botella	15,90 €

Dues, José L. Ferrer	
Mallorca - Binissalem - Vi de la Terra	
Cabernet Sauvignon & Manto Negro	
copa	5,70 €
botella	20,50 €

aperitivo

Vermut	4,90 €
Campari O. / Soda	6,90 €
Aperol spritz	6,90 €
Hugo	6,90 €
Lillet Wildberry	6,90 €



thee

Té Tea BIO	2,90 €
Grüner Tee, Kamille, Frucht, Earl Grey, English Breakfast Darjeeling, Minze, Rooibos	
verde, manzanilla, frutas, earl grey, english breakfast darjeeling, menta, rooibos	
green, chamomile, fruit, earl grey, english breakfast darjeeling, mint, rooibos	

Té "Träumeria"	4,90 €
té fresco de jengibre-limon-citronella, menta y miel	
Frisch gebrühter Ingwer-Lemon-Zitronengraste, Minze mit Honig	
freshly brewed tea with ginger, lemon, lemongrass and honey	

Té de menta fresca	4,50 €
Frisch gebrühter Pfefferminztee	
Mint Tea, Freshly brewed	

llo fruit juice

(0,3)	3,00 €
(0,5)	4,50 €
Manzana, piña, naranja, maracuyá, Arándanos	
Apfel, Ananas, Orange, Marajuca, Johannesbeere	
Apple, Pineapple, Orange, Passion fruit, Current	

Zumo Naranja	(0,3)	4,50 €
Orangensaft Orange Juice		
natural frisch gepresst freshly squeezed		

sangria

Sangria clásica	4,90 €
con vino tinto (1,0)	15,00 €
Sangria blanca	5,90 €
"Träumeria" (1,0)	17,00 €
con Cava y fresas mit Sekt & Erdbeeren with cava and strawberries	

tonic

incl. Tonic
Schweppes / Nordic Blue

Malfy	8,50 €
Xoriguer (Menorca)	8,50 €
Onze (Mallorca)	8,50 €
Innat (Menorca)	8,50 €
Bombay Sapphire	8,50 €
Tanqueray 10	10,00 €
Hendriks	10,00 €
Nordes	10,00 €
+ Fever Tree	+ 1,00 €

licores / alardientes

Hierbas	3,50 €
dulces / mixtas / secas	
Hierbas Premium	4,00 €
mixtas	
Mesclat	3,50 €
Sambuca	3,80 €
Amaretto	3,80 €
Crema Catalana	3,80 €
Baileys	3,80 €
Ramazotti	3,80 €
Jägermeister	3,80 €
Fernet Branca	3,80 €
Tequilla Blanco	3,80 €
Tequilla Marron	3,80 €
Limoncello	3,80 €
Vodka Caramelo	3,80 €
Licor 43	3,80 €
Crema Catalana	3,80 €
Grappa Nonino	5,00 €

brand / colic

Veterano	3,90 €
Carlos III	3,90 €
Brandy 103	3,90 €
Carlos I	6,90 €
Remy Martin VSOP	7,90 €

odka

Absolut	4,50 €
Belvedere	6,90 €

whiske

J&B	5,50 €
Johnny Walker	5,50 €
red label	
Jack Daniels	6,50 €
Chivas Regal 12	7,90 €
MakersMark	7,90 €
Oban 14y	8,90 €

ru

Havana 3	5,50 €
Barcelo	5,50 €
Diplomatico	6,50 €
Havana 7	6,50 €

+ **Longdrink combinado** + 2,50 €
Cola / Lemon / Orange

westerwald schnaps

primera clase - BIRKENHOF - Alemania desde el año 1848	
Alte Marille	5,50 €
Albaricoque - Aprikose - Apricò	
Haselnuss	5,50 €
Avellana - Haselnuss - Hazelnut	
Williamsbirne	5,50 €
Pera - Birne - Pear	

cocktails sin alcohol

Virgin Mojito	6,90 €
classic / coco / fresa	
Virgin Piña Colada	6,90 €
Ipanema	6,90 €
Fresh Garden	6,90 €
Shirley Temple	6,90 €

cocktails

Piña Colada	9,00 €
Caipirinha	8,00 €
Mojito Clasico	9,00 €
Cocos / Fresa Mojito	10,00 €
Gin Fizz	10,00 €
Espresso Martini	9,00 €

Aperol Sour 9,00 €
Recomendación de la jefa | Empfehlung der
Chefin | recommendation of the boss

Amaretto Sour	9,00 €
Whiskey Sour	10,00 €
Spain	9,00 €

Vodka, Licor 43, Granadina, Zumo de
Maracuyá y Nata

Wodka, Likör 43, Grenadine,
Maracujasaft und Sahne

Vodka, Licor 43, Granadine,
Passion fruit juice, cream

Pretty Woman 8,00 €

Fresas frescas con zumo de piña y cava
Frische Erdbeeren mit Ananassaft
und Sekt

fresh strawberries with pineapple
juice and cava

Mezcal Sour 10,00 €

Mezcal, lima, sirope de agave
Mezcal, Limette, Agavensirup
mescal, lime, agave syrup

Gin Basil Smash 10,00 €

Gin, albahaca, zumo de limón, azúcar
Gin, Basilikum, Zitrone, Zucker
Gin, basil, lemon juice, sugar

Ginger Moscow mule 10,00 €
with homemade GingerBeer

aperitivo-tree 20,00 €
Aperol Spritz or Hugo
for 4 persons

lafamilia-specials



flying tapas 34,90 €
per persona
per person
pro person

Durante 2 horas, os servimos lo mejor del mundo del tapeo en una de las terrazas panorámicas más exclusivas de Mallorca

Über 2 Stunden servieren wir euch die ganze Welt der Tapas auf unserer exklusiven Dachterrasse im Nordosten von Mallorca.

Over the course of two hours we serve you the best of the world of tapas on one of the most exclusive rooftop terraces found in Mallorca.

Cada domingo / Jeden Sonntag / Every sunday



Desayuno romántico
Love breakfast

liebesfrühstück 49,50 €
para 2 personas
per 2 persons
für 2 personen

Hier habt ihr die Dachterrasse Wolke 7 ganz exklusiv für Euch allein. Wir decken Euch den Tisch romantisch ein und servieren Euch ein Liebes-Frühstück, das keine Wünsche offen lässt. Inklusive Glas Sekt, frischgepresstem Orangensaft sowie einer Kanne Kaffee.

Os reservamos nuestra terraza panorámica "Wolke 7" exclusivamente para vosotros. Preparamos todo para crear una atmósfera romántica, perfecta para enamorados y servimos un desayuno completo que no dejará ningún deseo insatisfecho. Incluye una copa de cava y zumo de naranja natural cada uno y una jarra de café.

Here you have our panoramic rooftop terrace "Wolke 7" exclusively to yourselves. We go all out on the romance factor and serve you a complete breakfast that leaves no wishes unfulfilled. That includes a glass of cava and fresh orange juice for you each, as well as a pot of coffee.

Täglich nur auf Vorbestellung
Diariamente solo con reserva previa
Daily by reservation only



#traumeriasonmoll
facebook.com/sonmoll



#xiringuitosonmoll
facebook.com/xiringuitocalaratjada



träumeria  wedding

mallorca_meerblick_hochzeit
www.mallorca-meerblick-hochzeit.de

