

Café Montesol

—
Horario Café Montesol: 08:00 a 1:00 horas
(cocina: de 8h a 24hs)

*Café Montesol schedule: 08:00 a.m. to 1:00 a.m.
(kitchen: 08:00 a.m. to 12:00 a.m.)*

Gastronomía *Gastronomy*

PARA EL VERMOUTH / FOR VERMOUTH

Berberechos
Cockles

12 €

Mejillones en escabeche
Mussels in vinegar

6 €

Sardinillas en aceite de oliva
Little sardines in olive oil

8 €

✓ **Aceitunas de la casa**
House olives

3 €

Navajas al natural
Razor clams in brine

12 €

**Anchoas y ventresca
de bonito de Getaria**
*Anchovies and bonito belly
from Getaria*

8 €

✓ **Bonilla a la vista,
patatas fritas**
Bonilla a la vista, Crisps

3 €

Pregúntanos qué ha salido hoy de la Lonja de pescado de Ibiza

Ask us what we have today straight from the Ibiza docks

Gastronomía *Gastronomy*

CAPRICHOS PARA PICAR / STARTERS

Ostras “Special de Claire” de Marennes Oléron <i>“Spéciale de Claire” oysters from Marennes-Oléron</i>	u./ 5 €	Sobrasada de Cal Rovira con miel de San Rafael (1/2 ración) <i>Cal Rovira sobrasada with San Rafael honey</i> (1/2 portion)	8 €
Almejas en salsa verde (1/2 ración) <i>Steamed clams in green sauce</i> (1/2 portion)	12 €	✓ Patatas bravas <i>Spicy potato wedges</i>	6 €
Gamba roja de la Lonja de Ibiza <i>Red shrimp from Ibiza</i>	u./ 6 €	Croqueta de jamón ibérico <i>Iberian-ham croquettes</i>	10 €
Tartar de atún rojo de la almadraba de Barbate y guindilla de Ibarra <i>Red tuna tartare with “guindilla” peppers from Ibarra</i>	22 €	Queso de pastor de leche cruda de oveja <i>Raw sheep milk shepherd cheese</i>	8 €
		Jamón de vaca vieja <i>Matured-beef ham</i>	7 €
		Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo <i>Hand cut acorn-fed Iberian ham</i>	16 €

Vinos a copa *Glass of wine*

CAVA y CHAMPAGNE / CAVA & CHAMPAGNE

Cava Júlia Bernet Ingènius –D.O. Cava–
Taittinger Brut –D.O. Champagnes–

6 €
19 €

Moët Chandon Brut Imperial –D.O. Champagnes– 19 €
Moët Chandon Brut Rosé –D.O. Champagnes– 19 €

BLANCO / WHITE

Menade Ecològic 2017 –D.O. Rueda–
Talai Berri 2017 –D.O. Getariako Txakolina–
Terra de Godos 2017 –D.O. Rías Baixas–

5,50 €
4,50 €
5,50 €

Castillo Monjardin Chardonnay 2017 5,50 €
–D.O. Navarra–
Fenomenal Sauvignon Blanc 2017 –D.O. Rueda– 5,50 €

ROSADO / ROSÉ

Izadi Larrosa 2017 –D.O.Ca. Rioja–

4,50 €

Pagos de Araiz 2017 –D.O. Navarra– 4,50 €

TINTO / RED

Etxeita 2017 –D.O.Ca. Rioja–
Etxeita. El de Debajo de La Escalera 2016
–D.O.Ca. Rioja–

4,50 €
5,50 €

Jaspí 2014 –D.O. Montsant– 5,50 €
Flor de Vetus 2017 –D.O. Toro– 5,50 €
Uco Acero 2013 –D.O. Valle del Uco (Argentina)– 5,50 €

Cervezas *Beer*

Damm Caña <i>Damm Draft</i>	4,50 €	Voll Damm Caña <i>Voll Damm Draft</i>	5 €
Damm Pinta <i>Damm Pint</i>	6 €	Voll Damm Pinta <i>Voll Damm Pint</i>	7 €
Zurito <i>Zurito</i>	3 €	Inèdit <i>Inèdit</i>	6 €
Damm Lemon <i>Damm Lemon</i>	4,50 €	Ipa Complot <i>Ipa Complot</i>	6 €
Free Damm <i>Free Damm</i>	4,50 €	Bock Damm Negra <i>Bock Damm Black</i>	6 €
Daura Sin gluten <i>Daura Gluten free</i>	5 €		

Sangrías *Sangrías*

De vino copa <i>Glass of wine</i>	10 €	De vino Jarra <i>Jug of wine</i>	24 €
De cava copa <i>Glass of cava</i>	12 €	De cava Jarra <i>Jug of cava</i>	28 €

Cócteles clásicos Montesosol *Montesol classic cocktails*

NEGRONI

12 €

Cóctel de origen italiano con casi 100 años de historia, preparado a partes iguales de Gin Mare, Martini Reserva Speciale Rubino y Martini Bitter. Aperitivo imprescindible para todos los amantes de la coctelería.

Cocktail originating in Italy nearly 100 years ago, made with equal parts Gin Mare, Martini Reserva Speciale Rubino and Martini Bitter. Essential aperitif for any cocktail-lover.

BLOODY MARY

12 €

Mary la sangrienta, uno de los aperitivos más famosos de la historia. Cóctel de fama creado en el año 1921, en el bar Nueva York de París, por Fernand Petiot. Vodka Grey Goose, zumo aderezado de tomate y stick de apio.

One of the most famous aperitifs of all time. This renowned cocktail was created in 1929, at New York bar in Paris, by Fernand Petiot. Grey Goose vodka, seasoned tomato juice and celery stick.

BRAMBLE

12 €

Creado en la década de los 80 por el legendario Barman Dick Bradsell del Fred's bar del singular barrio del Soho de Londres. Es un cóctel de ginebra Gin Mare muy equilibrado con un toque divertido de mora.

Created in the 1980s by the legendary barman Dick Bradsell at Fred's bar in London's one-of-a-kind neighbourhood of Soho. This gin cocktail with Gin Mare is very well balanced with a fun touch of blackberries.

DRY MARTINI

12 €

“Ponme un Dry, Martini”. Parece que así le pedían allá por 1910 un cóctel seco al jefe de barra Sr. Martini del hotel Knickerbocker de Nueva York. Elaborado con Bombay Sapphire, Martini Extra Dry y aceitunas.

“Give me a Dry, Martini.” This seems to be the way people ordered a dry cocktail from the head barman, Mr Martini, at the Knickerbocker Hotel in New York around 1910. Made with Bombay Sapphire, Martini Extra Dry and olives.

Cócteles clásicos Montesol *Montesol classic cocktails*

MARGARITA CLASSIC

12 €

Cuando la mujer le preguntó a don Lorenzo el nombre de la bebida, él le contestó; se llama como usted Margarita y el resto es historia. Tequila Patrón, triple seco y zumo de lima.

When a woman asked Lorenzo the name of this drink, he said, "Margarita, like you." And the rest is history. Patrón tequila, triple sec and lime juice.

COSMOPOLITAN

12 €

Cóctel popularizado en la década de los 80 por celebrities con glamour, con base de vodka Grey Goose, limón y arándanos.

Cocktail made popular in the 1980s by glamorous celebrities, made with Grey Goose vodka, lemon and cranberries.

OLD FASHION RUM

12 €

Old fashioned es un clásico de sabores complejos y potentes, reversionado con ron Diplomático Reserva Exclusiva.

The Old Fashioned is a classic of strong, complex flavours, reinvented with Diplomático Reserva Exclusiva rum.

DAIQUIRI LA FLORIDITA

12 €

El Floridita abrió sus puertas en 1817 creando un cóctel seco y a la vez suave, difícil de mejorar. Ron Bacardi Carta Blanca con limón y Marrasquino.

El Floridita opened its doors in 1817, creating a cocktail that was both dry and light, difficult to improve upon. Carta Blanca Bacardi rum with lemon and Maraschino cherry.

MOJITO

12 €

Es un popular cóctel originario de Cuba con ron Bacardi Carta Blanca, lima, hierbabuena y soda.

A popular cocktail originally from Cuba made with Carta Blanca Bacardi rum, lime, mint and soda.

CAIPIRINHA

12 €

Un cóctel de origen brasileño centenario, elaborado con cachaça Capucana, lima y azúcar. A veces lo sencillo, es lo mejor.

An age-old Brazilian cocktail, made with Capucana cachaça, lime and sugar. Sometimes simplicity is best.

Cócteles de autor Montesol *Montesol author cocktails*

MOJITERRANEO

15 €

Revisión del clásico mojito inspirado en el mediterráneo y creado con Gin Mare, juego de cítricos —lima, naranja y limón—, y endulzado con sirope de agave y albahaca fresca.

A re-envisioning of the classic mojito with Mediterranean inspiration, made with Gin Mare, citrus —lime, orange and lemon— and sweetened with agave nectar and fresh basil.

CURADO MULE

15 €

Curado, infusionado en agave y adaptado en uno de los cócteles contemporáneos más famosos de la historia, con Ginger Beer y lima. Un Mule diferente.

Cured, infused with agave and adapted in one of the most famous contemporary cocktails ever, with ginger beer and lime. A different sort of mule.

ALOHA BABY

15 €

Concepto de un cóctel tiki creado en los años 40 en las islas del Caribe. Elaborado con cachaça Capucana, zumo de lima y piña, coco y sirope de almendra con angostura.

The concept of a Tiki cocktail created in the 1940s in the Caribbean islands. Made with Capucana cachaça, lime and pineapple juice, coconut and almond syrup with Angostura.

MEGAN STYLE

15 €

La joven Megan, en 1938 cogió whisky escocés a su padre para elaborar una de sus famosas recetas de frambuesa, creando así un nuevo estilo de beber whisky en un cóctel elaborado con Dewar's 12 y zumo de frambuesas, arándanos y limón.

In 1938, young Megan took some of her father's scotch to make one of her famous raspberry recipes, creating a new style of drinking whiskey and a cocktail made with Dewar's 12, raspberry and cranberry juice, and lemon.

Cócteles de autor Montesol *Montesol author cocktails*

CAFÉ COPA Y PURO MONTESOL

15 €

Desde 1933, Un nuevo comienzo se abre ante el Café Montesol, en el que se conserva la herencia y una manera de hacer que seguirá escribiendo la historia de Ibiza. Rendimos homenaje con ron Diplomático reserva exclusiva, nuestro café, vainilla y canela ahumada.

In 1933, Café Montesol got a new start, preserving all of its tradition and know-how that continues to make history in Ibiza. We pay tribute with Ron Diplomático Reserva Exclusiva, our coffee, vanilla and smoked cinnamon.

EL VIEJO Y EL MAR

15 €

Persiguiendo los gustos de nuestro querido Ernest Hemingway, dentro de un concepto mediterráneo, creamos un cóctel con Gin Mare, licor Marrasquino, zumo de limón y sirope don mix de canela, chile y pomelo.

Seeking out the tastes of our beloved Ernest Hemingway, with a Mediterranean twist, we created a cocktail of Gin Mare, maraschino liqueur, lemon juice and cinnamon, chilli and grapefruit syrup.

Aperitivos *Aperitifs*

Martini Riserva Speciale Rubino	10 €	Campari	8 €
Martini Riserva Speciale Ambrato	10 €	Fernet Branca	9 €
Martini Bianco	8 €	Palo Mallorquín Mari Mayans	8 €
Martini Dry	8 €	Pimm's	8 €
Martini Rosso	8 €	Ricard	9 €
Martini Bitter	8 €	Yzaguirre Blanco	8 €
Martini Royale	9 €	Yzaguirre Rojo	8 €
Aperol	8 €		

Digestivos *Digestives*

Jägermeister	7 €	Izarra verde	10 €
Grand Marnier Rojo	12 €	Oporto Graham's Six Grapes	7 €
Hierbas Mari Mayans	7 €	Urezti Itsas Mendi vendimia tardía	7 €
Laminura	7 €	Izarra amarillo	10 €

Licores *Liqueurs*

Amaretto Disaronno	7 €	Limoncello Villa Massa	7 €
Anís Dulce	7 €	Malibú	7 €
Anís Seco	7 €	Marie Brizard	7 €
Baileys	7 €	Patxaran Baines	7 €
Cointreau	8 €	Patxaran Baines Oro	9 €
Drambuie	8 €	Tía María	8 €
Frangelico	7 €	Grand pecher	6 €
Kahlúa	7 €	Grand pommier	6 €

Brandy y Coñac *Brandy & Cognac*

Magno	8 €	Gran Duque de Alba X.O.	19 €
Lepanto	10 €	Hennessy V.S.	14 €
Carlos I Imperial Gran Reserva	10 €	Hennessy X.O.	55 €
Cardenal Mendoza	13 €	Larios 1866	24 €
Remy Martin V.S.O.P	15 €		

Whiskies & Bourbons *Whiskies & Bourbons*

Dewar's White Label	8 €	Jack Daniel's	10 €
Dewar's 12	14 €	Macallan Ruby	17 €
J&B	8 €	Talisker	17 €
Jameson	8 €	Knockando	12 €
Four Roses	8 €	Laphroaig	15 €
Canadian Club	8 €	Lagavulin	24 €
Ballantine's	8 €	Blantons	22 €
Southern Comfort	7 €	Cardhu	14 €
Johnnie Walker Red	12 €	Glenrothes	15 €
Chivas 12	12 €	Glenmorangie	15 €
Chivas 21	45 €		

Vodka *Vodka*

Grey Goose	16 €	Absolut Elyx	19 €
Belvedere	16 €	Karlssons	22 €
Beluga Noble	16 €	Xellent	16 €
Absolut	8 €		

Ron Rum

Bacardi Carta Blanca	8 €	Barceló Imperial	12 €
Bacardi 8	14 €	Matusalem 7	10 €
Diplomático Mantuano	12 €	Flor de Caña 12	16 €
Diplomático Reserva Exclusiva	18 €	Havana Selección Maestros	24 €
Havana Club 5	8 €	Zacapa X.O.	38 €
Havana Club 7	10 €	Plantation	14 €
Zacapa 23	19 €	Flor de Caña 7	12 €

Tequila y Mezcal *Tequila & Mezcal*

Patrón Plata	16 €	Mezcal Yuu Baal Joven Espadín	12 €
Patrón Reposado	18 €	Herradura Reposado	16 €
Patrón Café	12 €	Don Julio Blanco	16 €
Curado	12 €	Don Julio Reposado	20 €
Mezcal Los Amantes Joven	12 €	Don Julio 1942	42 €
Mezcal Los Amantes Añejo	14 €		

Cachaça *Cachaça*

Capucana 15 €

Ginebras *Ginebras*

Gin Mare	16 €	Hendrick's	16 €
Bombay	12 €	Citadelle	16 €
Bombay Sapphire	14 €	Nº 209	16 €
Oxley	18 €	Monkey 47	18 €
Tanqueray	12 €	Old Raj	16 €
Xoriguer	12 €	Plymouth	16 €
Beefeater 24	14 €	Tanqueray Ten	16 €
London nº 3	16 €	The London	16 €
Beefeater	12 €	G'Vine	18 €
Bulldog	14 €	Martin Millers	14 €
Puerto de Indias	12 €	Brockmans	16 €
Seagram's	14 €		

Cigarros *Cigars*

Davidoff 2000 Tubos	17 €	H. Upmann Magnum 54	22 €
Davidoff Escurio Robusto	22 €	Partagás Serie D nº 4	22 €
Mini Davidoff Gold	22 €	H. Monterrey Epicure nº2	22 €
Davidoff Nicaragua Robusto	23 €	Vega Robaina Únicos	25 €
H. Upmann Coronas Junior Tubo	7 €	H. Monterrey Elegantes	26 €
Romeo y Julieta Petit Princes	9 €	Selección Petit Robusto	26 €
Trinidad Coloniales	16 €	Montecristo Open Eagle	29 €
Montecristo Petit Edmundo	19 €	Cohiba Maduro Genios	49 €