

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 <i>Cockles</i>	12 €	Navajas al natural <i>Razor clams in brine</i>	12 €
Mejillones en escabeche <i>Mussels in vinegar</i>	6 €	Anchoas y ventresca de bonito de Getaria <i>Anchovies and bonito belly from Getaria</i>	8 €
Sardinillas en aceite de oliva <i>Little sardines in olive oil</i>	8 €	Bonilla a la vista, patatas fritas <i>Bonilla a la vista, Crisps</i>	3 €
Aceitunas de la casa <i>House olives</i>	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 €	✓ Patatas bravas <i>Spicy potato wedges</i>	6 €
Almejas en salsa verde (1/2 ración) <i>Steamed clams in green sauce</i> (1/2 portion)	12 €	Croqueta de jamón ibérico <i>Iberian-ham croquettes</i>	10 €
Gamba roja de la Lonja de Ibiza <i>Red shrimp from Ibiza</i>	u./ 6 €	✓ Queso de pastor de leche cruda de oveja <i>Raw sheep milk shepherd cheese</i>	8 €
Tartar de atún rojo de la almadraba de Barbate y guindilla de Ibarra <i>Red tuna tartare with “guindilla” peppers from Ibarra</i>	22 €	Jamón de vaca rubia gallega PREMIUM <i>Matured-beef ham PREMIUM</i>	7 €
		Jamón ibérico 100% bellota cortado a cuchillo <i>Hand cut acorn-fed Iberian ham</i>	16 €

Vinos a copa *Glass of wine*

CAVA / CAVA

Cava Júlia Bernet Ingènius –D.O. Cava–	6 €	Moët Chandon Brut Imperial –D.O. Champagnes–	19 €
Taittinger Brut –D.O. Champagnes–	19 €	Moët Chandon Brut Rosé –D.O. Champagnes–	19 €

BLANCO / WHITE

Menade Ecològico 2018 –D.O. Rueda–	5,50 €	Castillo Monjardin Chardonnay 2017	5,50 €
Talai Berri 2018 –D.O. Getariako Txakolina–	4,50 €	–D.O. Navarra–	
Terra de Godos 2018 –D.O. Rías Baixas–	5,50 €	Fenomenal Sauvignon Blanc 2017 –D.O. Rueda–	5,50 €

ROSADO / ROSÉ

Izadi Larrosa 2018 –D.O.Ca. Rioja–	4,50 €	Pagos de Araiz 2018 –D.O. Navarra–	4,50 €
---	--------	---	--------

TINTO / RED

Etxeita 2018 –D.O.Ca. Rioja–	4,50 €	Jaspí 2017 –D.O. Montsant–	5,50 €
Etxeita. El de Debajo de La Escalera 2017	5,50 €	Flor de Vetus 2016 –D.O. Toro–	5,50 €
–D.O.Ca. Rioja–		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 de autor Montesol *Montesol author cocktails*

MOJITERRÁNEO

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.

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.

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.

MEDITERRANEAN COLLINS

15 €

Disfruta de una versión más refrescante del famoso Collins, reversionado con el toque mediterráneo de Gin Mare, pomelo y flores blancas.

Enjoy a more refreshing version of the famous Collins, in an updated take with the Mediterranean touch of Gin Mare, grapefruit and white flowers.

Cócteles de autor Montesol *Montesol author cocktails*

SPRING FESTIVAL

15 €

Un cóctel fresco y primaveral elaborado con Gin Mare, licor St. Germain, sirope de flor de sauco, angostura, lima, pepino, manzana verde, y terminado con un top up de Moët & Chandon Brut Imperial, para darle un toque glamouroso.

A fresh springtime cocktail made with Gin Mare, St Germain liqueur, elderflower syrup, Angostura, lime, cucumber and green apple, topped off with Moët & Chandon Brut Imperial to give it a glamorous touch.

DIPLOMÁTICO ICE TEA

15 €

Déjate llevar por un cóctel donde predomina el majestuoso ron Diplomático Reserva Exclusiva, acompañado por nuestro té infusionado con chai, gengibre, canela, pasas y vainilla, sirope de agave, naranja, hojas de albahaca frescas y un toque de ginger beer.

Let yourself be carried away by a cocktail which features the majestic Diplomático Reserva Exclusiva rum accompanied by our tea infused with chai, ginger, cinnamon, raisins and vanilla, agave syrup, orange, fresh basil leaves and a touch of ginger beer.

TROPICAL HIGHLANDS

15 €

Cóctel tropical y divertido elaborado con Dewar's 12, acompañado por Martini Fiero, sirope de canela picante, lima y notas de banana.

Fun, tropical cocktail made with Dewar's 12 accompanied by Martini Fiero, spicy cinnamon syrup, lime and banana notes.

THE OLD MAN OF STORR

15 €

Su sabor es reconfortante gracias a la mezcla de cítricos y Dewar's 12 que se funden elegantemente con la miel y el sabor del jengibre.

Ideal para comenzar bien la velada.

Its flavour is comforting thanks to the mix of citrus fruit and Dewar's 12, which elegantly merge with honey and the taste of ginger.

Ideal for starting the evening off right.

Cócteles de autor Montesol *Montesol author cocktails*

BAIA DO SANCHO

15 €

Con finas arenas,
aguas de color verde esmeralda
y vegetación intocable, así es Baía do Sancho.
La playa más bonita del mundo
merece un cóctel a la altura con cachaça
Capucana, zumo de maracuyá,
un toque de flor de saúco,
algo de angostura y el aroma de la hierbabuena.

*Fine sand, emerald-green waters and lush
vegetation: this is Baía do Sancho. The most beautiful
beach in the world deserves a fitting cocktail with
Capucana cachaça, passion fruit juice, a touch of
elderflower, a hint of Angostura and the scent of mint.*

LA CATRINA

15 €

La Catrina es parte de la cultura mexicana,
que simboliza el mestizaje
y resalta la riqueza espiritual del país.
Representamos nuestra Catrina
con tequila curado, lima y puré de fresa,
un toque de crema de Módena
aromatizado con licor de naranja,
y terminado con un refresco de jengibre.

*La Catrina is part of Mexican
culture which symbolises its diverse culture
and highlights the country's spiritual richness.
We represent our Catrina with cured tequila,
lime and strawberry purée, plus a touch
of balsamic vinegar scented with orange liqueur
finished with a ginger soda. 18 €*

Cócteles clásicos Montesol *Montesol classic cocktails*

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.

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.

FIERO & TONIC

12 €

La bebida del verano ibicenco que te acompañarán en tus atardeceres.

Una receta sencilla con partes iguales de Martini Fiero y de tónica, la frescura de la mandarina y el aroma de la naranja sanguina.

The perfect summer drink on Ibiza as the sun goes down.

A simple recipe with equal parts Martini Fiero and tonic water, the freshness of mandarin orange and the scent of blood orange.

Cócteles clásicos Montesos *Montesol classic cocktails*

FIERO SPRITZ

12 €

Al más puro estilo de Torino, éste spritz es el matrimonio perfecto entre el amargo del Martini Fiero, el dulzor del cava Brut y el frescor de la soda, y todo ello acompañado de unas notas florales de licor St Germain.

*In the purest Turin style,
this spritz is the perfect marriage
between the bitterness of Martini Fiero,
the sweetness of Brut cava
and the freshness of soda water,
all enhanced with the floral notes
of St Germain liqueur.*

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.*

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.*

Cócteles clásicos Montesol *Montesol classic cocktails*

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.*

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.

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.

Aperitivos *Aperitifs*

Martini Riserva Speciale Rubino	10 €	Campari	8 €
Martini Riserva Speciale Ambrato	10 €	Aperol	8 €
Martini Bianco	8 €	Fernet Branca	9 €
Martini Dry	8 €	Palo Mallorquín Mari Mayans	8 €
Martini Rosso	8 €	Pimm's	8 €
Martini Bitter	8 €	Ricard	9 €
Martini Royale	9 €	Yzaguirre Blanco	8 €
Martini Fiero	9 €	Yzaguirre Rojo	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 €	N° 209	16 €
Oxley	18 €	Monkey 47	18 €
Tanqueray	12 €	Old Raj	16 €
Xoriguer	12 €	Plymouth	16 €
Beefeater 24	14 €	Tanqueray Ten	16 €
London n° 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 nº4	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 €