

## Vinos espumosos

### España

#### D.O. Cava

Llopart Brut Integral	32,00 €
Llopart Brut Rose	34,00 €
Leopardi Brut Nature Vintage 2011	44,00 €

### Francia

#### A.O.C. Champagne Epernay

Pol Roger Brut	79,00 €
Dom Perignon Vintage 2009	260,00 €
Dom Perignon Vintage Rosé 2005	595,00 €

#### Reims

Ruinart Brut	89,00 €
Ruinart Brut Rosé	130,00 €
Taittinger Brut	86,00 €
Veuve Cliquot Rosé	110,00 €

#### Ay

Bollinger Special Cuvée	89,00 €
Bollinger Rosé	110,00 €
Grau Anné	115,00 €

### Italia

#### D.O.C. Prosecco

Valdobbiadene Coine	29,00 €
---------------------	---------

## Botellas Magnum | Magnum Bottles

Pol Roger Brut Magnum	170,00 €
Dom Perignon Vintage 2009	690,00 €

## Vinos Blancos

### España Mallorca

#### D.O. Binissalem

Memories de Biniagual 2017 *Biniagual* 27,00 €

#### D.O. Pla i Llevant

Twenty Twelve Blanc 2017 *Felanitx* 26,00 €

Torre des Canonge 2016 *Manacor* 49,00 €

Lo Cortinel·lo 2016 *Felanitx* 52,00 €

Chardonnay Miquel Gelabert 2016 *Manacor* 45,00 €

Sa Fita 2018 *Felanitx* 36,00 €

#### Vi de La Terra de Mallorca

Hereus de Ribas Blanc 2018 *Consell* 25,00 €

Nounat 2018 *Biniali* 35,00 €

Mandia Vell Chardonnay 2018, *Manacor* 39,00 €

Mandia Vell Sauvignon Blanc 2018 *Manacor* 36,00 €

Mandia Vell Blanc de Negre 2018 *Manacor* 36,00 €

Mandia Vell Blanc 1263 2018 *Manacor* 29,00 €

Tianna Bocchoris blanc 2017 *Binissalem* 30,00 €

Tianna Blanc Giro Ros 2016 *Binissalem* 59,00 €

Tianna 5.2 Orange 2016 *Binissalem* 64,00 €

#### Vi de La Terra Illes Balears

Torralbenc 2017 *Menorca* 38,00 €

#### D.O. Rias Baixas

Pedralonga Albariño 2017 39,00 €

	<b>D.O.Ca. La Rioja</b>	
Muga Blanco Barrica 2017		24,00 €
	<b>D.O. Navarra</b>	
Chivite Chardonnay Colección.125 2015		96,00 €
	<b>D.O. Penedes</b>	
Gessami 2017 Gramona		29,00 €
Savinat 2018 Sauvignon blanc Gramona		39,00 €
	<b>D.O.Ca. Priorat</b>	
Formiga de Seda 2015		25,00 €
	<b>D.O. Rueda</b>	
Hermanos Lurton Verdejo 2017		25,00 €
Circe Barrica 2015		30,00 €
	<b>Francia</b>	
	<b>A.O.C. Chablis</b>	
Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre 2015, Domaine William Fevre		85,00 €
	<b>A.O.C. Pouilly Fumé</b>	
Pouilly Fumé Langlois 2017		40,00 €
	<b>A.O.C. Puligny Montrachet</b>	
Puligny-Montrachet 2015 Olivier Leflaive		120,00 €
	<b>New Zealand</b>	
	<b>Waipara</b>	
Sauvignon Blanc Saint Claire 2017		70,00 €

## Botellas Magnum | Magnum Bottles

### D.O. Pla i Llevant

Torre des Canonge 2016 *Manacor*  
Chardonnay Miquel Gelabert 2016

110,00 €  
95,00 €

### Vi de La Terra de Mallorca

Tianna Bocchoris blanc 2017 *Binissalem*  
Nounat 2018 *Biniali*

59,00 €  
72,00 €

### D.O. Rias Baixas

Pedralonga Albariño 2016

79,00 €

## Vinos Rosados

### España Mallorca

#### D.O. Binissalem

Mémoires de Binigual Rosat 2017 <i>Binissalem</i>	25,00 €
Ous & Caragols 2017 <i>Binissalem</i>	29,00 €

#### D.O. Pla i Llevant

Twenty Twelve Pink 2017 <i>Felanitx</i>	28,00 €
D'Amós Rosat 2015	65,00 €

#### Vi de La Terra de Mallorca

Hereus de Ribas Rosado 2017 <i>Consell</i>	25,00 €
E. Binigrau 2017 <i>Biniali</i>	26,00 €
B. Binigrau 2018 <i>Biniali</i>	29,00 €
Mandia Vell Rosado 2017 <i>Manacor</i>	36,00 €

#### Vi de La Terra de Menorca

Torralbenc 2017 Rosado	38,00 €
------------------------	---------

#### D.O.Ca. La Rioja

Muga Rosado 2017	25,00 €
Flor de Muga 2017	39,00 €

### Francia

#### A.O.C. Cotes de Provence

Symphonie 2017 Chateau Sainte Marquerite	49,00 €
--	---------

## Botellas Magnum | Magnum Bottles

#### D.O.Ca. La Rioja

Muga rosado 2017	52,00 €
------------------	---------

#### A.O.C. Cotes de Provence

Symphonie 2017 Chateau Sainte Marquerite	99,00 €
--	---------

## Vinos Tintos

### España

#### Mallorca

##### D.O. Binissalem

Memorias de Biniagual Negre 2013 <i>Biniagual</i>	26,00 €
Finca Biniagual Veran 2015 <i>Biniagual</i>	36,00 €
Gran Veran 2014 <i>Biniagual</i>	82,00 €
Tianna Negre 2016 <i>Binissalem</i>	59,00 €

##### D.O. Pla i Llevant

Elements 2012 Es Fangar <i>Felanitx</i>	44,00 €
N'amarat 2012 Es Fangar <i>Felanitx</i>	80,00 €

##### Vi de La Terra de Mallorca

Mandia Vell Tinto Cuvée 2015 <i>Manacor</i>	45,00 €
B Selecció de Binigrau 2015 <i>Biniali</i>	39,00 €
Obac de Binigrau 2016 <i>Biniali</i>	29,00 €
Tianna 1 Callet 2016 <i>Binissalem</i>	60,00 €
Anima Negra 2016 <i>Felanitx</i>	65,00 €
Anima Negra Son Negre 2001 <i>Felanitx</i>	250,00 €
Sió Negre Crianza 2017	35,00 €

##### D.O.Ca. La Rioja

Sela 2015	28,00 €
Muga Crianza 2015	32,00 €
Muga selección 2012	52,00 €
Roda I 1994	72,00 €
Roda I 2011	69,00 €
Viña el Pison 1995	354,00 €
Viña el Pison 1999	354,00 €
Artadi Grandes Añadas 1998	270,00 €
Artadi Grandes Añadas 1999	270,00 €
Artadi Pagos Viejos 1995	100,00 €
Artadi Pagos Viejos 1999	90,00 €
Calvario 2000	116,00 €

Aurus 1998	144,00 €
Contador 2000	330,00 €
Gaudium 1994	90,00 €
Baron de Chirel 1994	115,00 €
Torre Muga 2014	135,00 €
Cirsión 2015	250,00 €

**D.O. Ribera del Duero**

Resaltes 2015	26,00 €
Emilio Moro Tinto 2016	32,00 €
Corimbo 2013	35,00 €
Neo 2014	49,00 €
Malledus 2016	55,00 €
Corimbo I 2011	65,00 €
Neo Punta Esencia 2012	65,00 €
Malledus Valderramiro 2014	135,00 €
Vega Sicilia Unico 1962	1150,00 €

**V.T. De la Tierra de Castilla y León**

Abadia Retuerta Selección especial 2014	49,00 €
Abadia Retuerta Pago Negralada 2014	160,00 €
Abadia Retuerta Valdebellón 2014	160,00 €

**D.O. Toro**

Termes 2014	59,00 €
-------------	---------

**D.O.Ca. Priorat**

Els Pics 2017	29,00 €
Cims de Porreras 1996	79,00 €
Clos de Lobac 1998	85,00 €
Clos de Lobac 2005	100,00 €
Clos de Lobac 2007	100,00 €
Clos Mogador 1997	115,00 €
Clos Mogador 1999	115,00 €
Clos Mogador 2000	120,00 €

Clos Erasmus 1997		420,00 €
Finca Dofi 1996		150,00 €
Finca Dofi 1997		150,00 €
Finca Dofi 1999		150,00 €
Finca Dofi 2000		150,00 €
L'Ermita 1998		1200,00 €
L'Ermita 2001		1350,00 €
	<b>D.O. Bierzo</b>	
Corullon 2000		75,00 €
	<b>D.O. Ampurda Costa Brava</b>	
Gran Claustro 2012		60,00 €
	<b>D.O. Jumilla</b>	
La Viña de Corteo 2015		190,00 €
	<b>Francia</b>	
	<b>A.O.C. Saint Julien</b>	
Chateau Talbot 2010		168,00 €
	<b>A.O.C. Saint Estephe</b>	
Les Ormes de Pez 2011		67,00 €
	<b>Italia</b>	
	<b>I.G.T. Toscana</b>	
Tignanello 2014		140,00 €
	<b>Sudáfrica</b>	
	<b>Franschhoek</b>	
Boekenhoutskloof Syrah 2002		80,00 €



## New Zealand

### Martinborough

Alta Rangi Pinot Noir 2008	85,00 €
Alta Rangi Pinot Noir 2013	113,00 €

## E.E.U.U.

### Vashon, Washington

Andrew Will Two Blondes	120,00 €
Andrew Will Ciel du Cheval 2007	120,00 €
Andrew Will Sorella 2008	120,00 €
Andrew Will Champeaux 2008	120,00 €

## Australia

### South Australia

Penfolds Grange 1997	750,00 €
Penfolds Grange 2000	750,00 €

## Botellas 0,50l | 0,50l Bottles

### D.O.Ca. La Rioja

Roda 2012	34,00 €
Roda I 2010	59,00 €

### D.O. Ribera del Duero

Corimbo 2014	29,00 €
--------------	---------

### D.O. Binissalem

Veran 2015	71,00 €
Gran Veran 2015	177,00 €

## Botellas Magnum | Magnum Bottles

	<b>D.O.Ca. La Rioja</b>	
Sela 2013		58,00 €
Muga Crianza 2014		61,00 €
Roda I 2011		118,00 €
Cirsión 2000		490,00 €
	<b>V.T. De la Tierra de Castilla y León</b>	
Abadia Retuerta 2014		99,00 €
	<b>D.O. Ribera del Duero</b>	
Corimbo 2013		80,00 €
Malledus 2016		115,00 €
	<b>Italia</b>	
	<b>I.G.T. Toscana</b>	
Tignanello 2014		290,00 €
	<b>Vinos Dulces</b>	
	<b>España</b>	
	<b>D.O. Malaga</b>	
Moscatel Jorge Ordoñez Victoria 2		26,00 €
	<b>Francia</b>	
	<b>A.O.C. Sauternes</b>	
Reserve Mouton Cadet Sauternes 2013 0.375cl		36,00 €

## Vinos por Copas

### Blanco

Hermanos Lurton Verdejo 2017 <i>D.O. Rueda</i>	3.90 €
Sa Fita 2017 <i>D.O. Pla i Llevant</i>	0.25 l 11.00 €
Lo Cortinel·lo 2016 <i>D.O. Pla i Llevant</i>	0.25 l 18.00 €

### Rosado

Muga Rosado 2017 <i>D.O.Ca. La Rioja</i>	4.00 €
--	--------

### Tinto

Sela 2015 <i>D.O.Ca. La Rioja</i>	4.30 €
Resaltes 2015 <i>D.O. Ribera del Duero</i>	4,10 €
Elements 2012 Es Fangar <i>D.O. Pla i Llevant</i>	6,50 €
Roda I 2011 <i>D.O.Ca. La Rioja</i>	12,00 €

### Vinos Dulces

Moscatel Jorge Ordoñez Victoria 2	4,90 €
Reserve Mouton Cadet Sauternes 2013	13,00 €

### ABIERTO | GEÖFFNET | OPEN

Martes – Domingo: Desayuno 09.30 – 12.30 / Cocina 13.00 – 15.00 y 19.00 – 22.00  
 Dienstag – Sonntag: Frühstück 09.30 – 12.30 / Küche 13.00 – 15.00 und 19.00 – 22.00  
*Tuesday – Sunday: Breakfast 09.30 – 12.30 / Kitchen 1 pm – 3 pm and 7 pm – 10 pm*

*Si usted es alérgico o intolerante a algún alimento pregunte por nuestra lista de alérgenos.  
 RESTAURANTE19 BY LIVINGDREAMS no garantiza que no existan trazas de alérgenos en cualquiera de los platos.*

*Wenn Sie allergisch oder intolerant auf bestimmte Lebensmittel sind, fragen Sie nach unserer Liste der Allergene.  
 RESTAURANTE19 BY LIVINGDREAMS kann Spuren von Allergenen nicht ausschliessen.*

*If you are allergic or intolerant to any food please ask for our list of allergens.  
 RESTAURANTE19 BY LIVINGDREAMS does not guarantee that none of the dishes contain traces of allergens.*