

THE SKY

COCKTAIL CLUB



The Sky

COCKTAIL MENÚ

TOCANT EL CEL

16,00€

Vodka Stolichnaya, cordial de champán rosado*, cereza, vainilla, maracuyá, licor de higo, clara de huevo.
(CITRICO Y AFRUTADO)

Una mezcla de vodka con la elegancia del cordial de champán rosado y la fruta de la cereza y el maracuyá. El licor de higo y la vainilla introducen profundidad, mientras que la clara de huevo le da una textura sedosa.

CORB MARÍ

16,00€

Tequila reposado, Campari, licor de naranja, miel, sal de alcaparras.
(AMARGO Y CITRICO)

Este cóctel destaca el carácter robusto y envejecido del tequila reposado combinado con la amargura del Campari. El licor de naranja añade una nota cítrica brillante, mientras que la miel equilibra con dulzura.

La sal de alcaparras proporciona un toque único y salobre.

TRIO DE AGAVES

16,00€

Tequila infusionado con hojas de higuera, Mezcal Cupreata, cordial de chipotle y merken*, sal especiada.
(PICANTE, AHUMADO Y SABROSO)

Este cóctel combina el ahumado del Mezcal Cupreata con el tequila infusionado con hojas de higuera. El cordial de chipotle y merken añade una capa de picante, mientras que la sal especiada realza los sabores.

AL ALBA

16,00€

Ginebra, flor de saúco, maracuyá, sorbete de limón, cava.
(CITRICO REFRESCANTE Y DIVERTIDO)

Una mezcla refrescante de ginebra y cava, realzada por las notas florales de la flor de saúco y la dulzura tropical del maracuyá. El sorbete de limón añade un toque fresco y ácido.

HIGH CLASS

16,00€

Whisky Islay, whisky irlandés, soda de calamansi, agua redestilada de Formentera.
(AHUMADO Y SALADO)

Una sofisticada combinación de whisky ahumado de Islay y whisky irlandés suave, complementada por la acidez de la soda de calamansi y la pureza del agua redestilada de Formentera.

CREAM POISON

16,00€

Vodka Elit inf hojas de lima kэфir, crema catalana, sods, tintura de citricos
(REFRESCANTE Y GOLOSO)

El Cream Poison es un cóctel refrescante y goloso. Mezcla la riqueza del Vodka Elit infusionado con hojas de lima kaffir con la suavidad de la crema catalana. La soda y la tintura de cítricos añaden un toque efervescente, creando un trago que es a la vez indulgente y refrescante, ideal para una tarde relajante.

BITTER CARAMEL

16,00€

Ron carupano 12 años, Pedro Ximenez, amontillado, Nolly Prat, Martini rubio, campari, cocinado a baja temperatura con nuestras especias
(AMARGO, DULCE Y DELICADO)

El bitter caramel es un cóctel sofisticado que fusiona la profundidad del Ron Carúpano de 12 años con la suavidad del Pedro Ximénez y la complejidad del amontillado. Complementado con el toque herbáceo del Noilly Prat, la dulzura del Martini biondo y el amargor del Campari.

NIKKEY SOUR

16,00€

Ginebra Gin Raw inf frambuesa, cordial de yuzu y jengibre, lima, aperol
(ESPECIADO, LIGERAMENTE PICANTE)

El nikkey sour ofrece una experiencia vibrante y exótica. Combina Gin Raw infundido con frambuesa y un cordial de yuzu y jengibre, equilibrado con lima y el amargor del Aperol.

LOS CLASICOS

APEROL SPRITZ

12,00€

AMERICANO

12,00€

MOJITO

15,00€

NEGRONI

15,00€

DAIQUIRI

15,00€

BLOODY MARY

15,00€

The Sky

FOOD MENÚ

URAMAKI

Vegan Roll: Espárragos, pepino, wakame, shitake y mango spicy	16.00€
Tropical Roll: Salmón, aguacate, crema de queso y spicy mango	18.00€
Spicy Tuna: Atún, aguacate, queso crema y spicy mayo	18.00€
Koi Roll: Atún, pepino, tobiko, spicy mayo, wakame y queso crema	18.00€
Dinamite: Langostino en tempura, aguacate, ensalada dinamita con salsa Fuji	18.00€
Octopus Roll: Pulpo, aguacate, crema de pimentón de la Vera, salsa de anguila	18.00€
Pakomaki: Gamba roja, aguacate, tartar de gamba y salsa de anguila	20.00€

NIGIRI

Ventresca de atún: Flambeado con salsa de anguila y tobiko	20,00€
Salmón: Flambeado con salsa de anguila, mayo yuzu y lima	20,00€
Atún: Mayo trufa, soja y tobiko	22,00€
Carabinero: Mayo ajillo y huevo de codorniz	24,00€

GUNKAN

Ventresca de atún: Spicy mayo, café y tobiko verde	24,00€
Salmón: Mayo ají y escamas de tomate	22,00€
Salmón e ikura	22,00€
Steak tartar: Aliño de encurtidos y huevo de codorniz	22,00€

TEMAKI

Atún: Spicy mayo, pepino, aguacate y wakame	16,00€
Shrimp Roll: Carabinero, kimchee casero de ajillo	24,00€

ENTRANTES

Ostra al natural	9,00€
Croqueta de jamón ibérico Dop Arturo Sanchez (2 unidades)	11,00€
Ensalada de burrata, tomate ojo de buey ,burrata trufada y brotes	18,00€
Steak tartare de bellota diaz con yuca crujiente	24,00€
Anchoa 00, mantequilla y reducción de piquillos	26,00€
Tabla de jamon iberico	36,00€
Tabla de quesos de Baleares	24,00€

PRINCIPALES

Burguer de cangrejo con Wakame, mayonesa siracha y patatas fritas	21,00€
Yakisoba de gambas al wok	24,00€
Ssam de rotja entera en adobo, cogollo de lechuga, cebolla morada	50,00€

DE NUESTRA ROBATA BY JOSPER

Chuleton de Vaca Gallega 1.2kg Madurado 40 dias (minimo 2 pax)	65,00€
Pluma de bellota	32,00€
Brocheta vegana	12,00€
Brocheta de pollo	12,00€
Brocheta de salmón teriyaki	16,00€
Brocheta de atún y barbacoa coreana	28,00€

GUARNICIONES

Esparragos verdes romesco y queso feta	8,00€
Bimi salteado, mantequilla de ajo y citricos	8,00€
Elote mexicano, parmesano y chile	8,00€
Tirabeques con holandesa y sal ahumada	8,00€

DULCES

Brownie frutos rojos 12,00€

Creme Brulé 12,00€

Mochis 12,00€

The Sky

COCKTAIL MENÚ

TOCANT EL CEL **16,00€**

Tequila reposado, Campari, orange liqueur, honey, caper salt
(BITTER AND CITRUSY)

This cocktail features the robust, aged character of reposado tequila combined with the bitterness of Campari. The orange liqueur adds a bright citrus note, while honey balances it with sweetness. Caper salt provides a unique, briny touch.

CORB MARÍ **16,00€**

Vodka Stolichnaya, rosé champagne cordial*, cherry, vanilla, passion fruit, fig liqueur, egg white.
(CITRUS AND FRUITY)

A blend of vodka with the elegance of rosé champagne cordial and fruitiness from cherry and passion fruit. The fig liqueur and vanilla introduce depth, while egg white gives it a silky texture.

TRIO DE AGAVES **16,00€**

Fig leaf-infused tequila, Mezcal Cupreata, chipotle and merken cordial*, spiced salt.
(SPICY, SMOKED AND FLAVOR)

This cocktail combines the smokiness of Mezcal Cupreata with the unique fig leaf-infused tequila. The chipotle and merken cordial add a layer of spice, while spiced salt enhances the flavors.

AL ALBA

16,00€

Gin, elderflower, passion fruit, lemon sorbet, cava.
Citrus, refreshing, and fun

A refreshing mix of gin and cava, enhanced by the floral notes of elderflower and the tropical sweetness of passion fruit. Lemon sorbet adds a cool, zesty twist.

HIGH CLASS

16,00€

Islay whisky, Irish whisky, calamansi soda, Formentera redistilled water.
Smoky and salty

A sophisticated blend of smoky Islay whisky and smooth Irish whisky, complemented by the tartness of calamansi soda and the purity of Formentera redistilled water.

CREAM POISON

16,00€

Vodka Elit infuso con foglie di lime kefir, crema catalana, soda, tintura di agrumi
(RINFRESCANTE E GOLOSO)

The Cream Poison is a refreshing and indulgent cocktail. It blends the richness of Vodka Elit infused with kaffir lime leaves with the smoothness of Catalan cream. The soda and citrus tincture add an effervescent touch, creating a drink that is both indulgent and refreshing, perfect for a relaxing afternoon.

NIKKEY SOUR

16,00€

Gin Raw infuso con lampone, cordial di yuzu e zenzero, lime, aperol
(SPEZIATO, LEGGERMENTE PICCANTE)

The Nikkey Sour is a sophisticated cocktail that fuses the depth of 12-year-old Ron Carúpano with the smoothness of Pedro Ximénez and the complexity of amontillado. Complemented by the herbal touch of Noilly Prat, the sweetness of Martini biondo, and the bitterness of Campari,

BITTER CAMEL

16,00€

Rum Carupano 12 anni, Pedro Ximenez, amontillado, Nolly Prat, Martini biondo, campari, cotto a bassa temperatura con le nostre spezie
(AMARO, DOLCE E DELICATO)

The Bitter Caramel offers a vibrant and exotic experience. It combines Gin Raw infused with raspberry and a yuzu and ginger cordial, balanced with lime and the bitterness of Aperol. This cocktail, spicy and slightly tangy, evokes the charm of an oriental market and the freshness of an oasis.

CLASSIC DRINKS

APEROL SPRITZ

12,00€

AMERICANO

12,00€

MOJITO

15,00€

NEGRONI

15,00€

DAIQUIRI

15,00€

BLOODY MARY

15,00€

The Sky

FOOD MENÚ

URAMAKI

Vegan Roll: Asparagus, cucumber, wakame, shiitake, and spicy mango	16.00€
Tropical Roll: Salmon, avocado, cream cheese, and spicy mango	18.00€
Spicy Tuna: Tuna, avocado, cream cheese, and spicy mayo	18.00€
Koi Roll: Tuna, cucumber, tobiko, spicy mayo, wakame, and cream cheese	18.00€
Dynamite: Tempura prawn, avocado, dynamite salad with Fuji sauce	18.00€
Octopus Roll: Octopus, avocado, smoked paprika cream, eel sauce	18.00€
Pakomaki: Red prawn, avocado, prawn tartare, and eel sauce	20.00€

NIGIRI

Tuna Belly: Torched with eel sauce and tobiko	20,00€
Salmon: Torched with eel sauce, yuzu mayo, and lime	20,00€
Tuna: Truffle mayo, soy, and tobiko	22,00€
Scarlet Prawn: Garlic mayo and quail egg	24,00€

GUNKAN

Tuna Belly: Spicy mayo, coffee, and green tobiko	24,00€
Salmon: Aji mayo and tomato flakes	22,00€
Salmon and Ikura	22,00€
Steak Tartare: Pickled dressing and quail egg	22,00€

TEMAKI

Tuna: Spicy mayo, cucumber, avocado, and wakame	16,00€
Shrimp Roll: Scarlet prawn, homemade garlic kimchi	24,00€

ENTRANTES

Natural Oyster	9,00€
Iberian Ham Croquettes (2 unidades)	8,00€
Truffled Burrata Salad	18,00€
Steak Tartare	24,00€
Anchovies	26,00€
Iberian Ham Platter	36,00€
Balearic Cheese Platter	24,00€

PRINCIPALES

Crab Burger whit french fries	21,00€
Prawn Yakisoba	24,00€
Rotja Ssam	50,00€

DE NUESTRA ROBATA BY JOSPER

Galician Beef Rib Stea(k 1.2kg Aged 40 Days (Minimum 2 Pax)	65,00€
Iberian Pork Pluma	32,00€
Vegan Skewer	12,00€
Chicken Skewer	12,00€
Teriyaki Salmon Skewer	16,00€
Tuna Skewer with Korean BBQ	28,00€

GUARNICIONES

Green Asparagus with Romesco and Feta	8,00€
Sautéed Bimi with Garlic Butter and Citrus	8,00€
Mexican Corn with Parmesan and Chili	8,00€
Snow Peas with Hollandaise and Sm	8,00€

DULCES

Brownie with red fruits	12,00€
Creme Brulé	12,00€
Mochis	12,00€

The Sky

COCKTAIL MENÚ

TOCANT EL CEL

16,00€

Tequila reposado, Campari, liquore all'arancia, miele, sale di capperi.

(AMARO E AGRUMATO)

Questo cocktail presenta il carattere robusto e invecchiato del tequila reposado combinato con l'amaro del Campari. Il liquore all'arancia aggiunge una nota agrumata brillante, mentre il miele lo bilancia con dolcezza.

Il sale di capperi offre un tocco unico e salmastro.

CORB MARÍ

16,00€

Vodka Stolichnaya, cordial di champagne rosé*, ciliegia, vaniglia, frutto della passione, liquore di fico, albume d'uovo.

(AGRUMATO E AFRUTTATO)

Una miscela di vodka con l'eleganza del cordial di champagne rosé e la frutta di ciliegia e frutto della passione. Il liquore di fico e la vaniglia introducono profondità, mentre l'albume d'uovo gli conferisce una consistenza setosa.

TRIO DE AGAVES

16,00€

Tequila infuso con foglie di fico, Mezcal Cupreata, cordial di chipotle e merken*, sale speziato.

(PICCANTE, AFFUMICATO E SAPORITO)

Questo cocktail combina l'affumicato del Mezcal Cupreata con il tequila infuso con foglie di fico. Il cordial di chipotle e merken aggiunge uno strato di piccantezza, mentre il sale speziato esalta i sapori.

AL ALBA

16,00€

Gin, fiori di sambuco, frutto della passione, sorbetto al limone, cava.

(AGRUMATO, RINFRESCANTE E DIVERTENTE)

Una miscela rinfrescante di gin e cava, arricchita dalle note floreali dei fiori di sambuco e dalla dolcezza tropicale del frutto della passione. Il sorbetto al limone aggiunge un tocco fresco e agrumato.

HIGH CLASS

16,00€

Whisky Islay, whisky irlandese, soda di calamansi, acqua ridistillata di Formentera.

(AFFUMICATO E SALATO)

Una sofisticata combinazione di whisky affumicato di Islay e whisky irlandese morbido, completata dall'acidità della soda di calamansi e dalla purezza dell'acqua ridistillata di Formentera.

CREAM POISON

16,00€

Vodka Elit infuso con foglie di lime kefir, crema catalana, soda, tintura di agrumi

(RINFRESCANTE E GOLOSO)

Il Cream Poison è un cocktail rinfrescante e goloso. Mescola la ricchezza della Vodka Elit infusa con foglie di lime kaffir con la morbidezza della crema catalana. La soda e la tintura di agrumi aggiungono un tocco effervescente, creando un drink che è al contempo indulgente e rinfrescante, ideale per un pomeriggio rilassante.

NIKKEY SOUR

16,00€

Gin Raw infuso con lampone, cordial di yuzu e zenzero, lime, aperol
(SPEZIATO, LEGGERMENTE PICCANTE)

è un cocktail sofisticato che unisce la profondità del Rum Carúpano di 12 anni con la morbidezza del Pedro Ximénez e la complessità dell'amontillado. Arricchito con il tocco erbaceo del Noilly Prat, la dolcezza del Martini biondo e l'amarezza del Campari.

BITTER CAMEL

16,00€

Rum Carupano 12 anni, Pedro Ximenez, amontillado, Nolly Prat, Martini biondo, campari, cotto a bassa temperatura con le nostre spezie
(AMARO, DOLCE E DELICATO)

Il Bitter Caramel offre un'esperienza vibrante ed esotica. Combina Gin Raw infuso con lampone e un cordial di yuzu e zenzero, bilanciato con lime e l'amarezza dell'Aperol. Questo cocktail speziato e leggermente piccante evoca il fascino di un mercato orientale e la freschezza di un'oasi.

I CLASSICI

APEROL SPRITZ

12,00€

AMERICANO

12,00€

MOJITO

15,00€

NEGRONI

15,00€

DAIQUIRI

15,00€

BLOODY MARY

15,00€

The Sky

FOOD MENÚ

URAMAKI

Vegan Roll: Asparagi, cetriolo, wakame, shiitake e mango piccante	16.00€
Tropical Roll: Salmone, avocado, crema di formaggio e mango piccante	18.00€
Spicy Tuna: Tonno, avocado, crema di formaggio e maionese piccante	18.00€
Koi Roll: Tonno, cetriolo, tobiko, maionese piccante, wakame e crema di formaggio	18.00€
Pakomaki: Gambero rosso, avocado, tartare di gambero e salsa di anguilla	18.00€
Dinamite: Gamberone in tempura, avocado, insalata dinamite con salsa Fuji	18.00€
Octopus Roll: Polpo, avocado, crema di paprika de la Vera, salsa di anguilla	20.00€

NIGIRI

Ventresca di tonno: Flambata con salsa di anguilla e tobiko	20,00€
Salmone: Flambato con salsa di anguilla, maionese yuzu e lime	20,00€
Tonno: Maionese al tartufo, soia e tobiko	22,00€
Carabiniere: Maionese all'aglio e uovo di quaglia	24,00€

GUNKAN

Ventresca di tonno: Maionese piccante, caffè e tobiko verde:	24,00€
Salmone: Maionese di ají e scaglie di pomodoro	22,00€
Salmone e ikura	22,00€
Steak tartare: Condimento di sottaceti e uovo di quaglia	22,00€

TEMAKI

Tonno: Maionese piccante, cetriolo, avocado e wakame	16,00€
Shrimp Roll: Carabiniere, kimchee fatto in casa all'aglio	24,00€

ENTRANTES

Ostrica naturale	9,00€
Crocchette di prosciutto iberico (2 unidades)	8,00€
Insalata di burrata al tartufo	18,00€
Steak Tartare	24,00€
Acciughe 00	26,00€
Tagliere di prosciutto iberico	36,00€
Tagliere di formaggi delle Baleari	24,00€

PRINCIPALES

Burger di granchio con patatine fritte	21,00€
Yakisoba di gamberi	24,00€
Ssam di scorfano (minimo 2 persone)	50,00€

DALLA NOSTRA ROBATA BY JOSPER

Costata di manzo galiziano 1.2kg: Frollatura 40 giorni (Minimo 2 persone)	65,00€
Pluma di maiale iberico	32,00€
Spiedino vegano	12,00€
Spiedino di pollo	12,00€
Spiedino di salmone teriyaki	16,00€
Spiedino di tonno e barbecue coreano	28,00€

CONTORNI

Asparagi verdi con romesco e feta	8,00€
Bimi saltato con burro all'aglio e agrumi	8,00€
Pannocchia messicana con parmigiano e peperoncino:	8,00€
Taccole con salsa olandese e sale affumicato	8,00€

DULCES

Brownie cn frutti rossi	12,00€
Crema Brulé	12,00€
Mochis	12,00€