

THE SKY

COCKTAIL CLUB



The Sky

COCKTAIL MENÚ

TOCANT EL CEL

17,00€

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

CORB MARÍ

17,00€

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

TRIO DE AGAVES

17,00€

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

AL ALBA

17,00€

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

HIGH CLASS

17,00€

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

CREAM POISON

17,00€

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

BITTER CAMEL

17,00€

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

NIKKEY SOUR

17,00€

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

LOS CLASICOS

APEROL SPRITZ

15,00€

AMERICANO

15,00€

MOJITO

15,00€

NEGRONI

15,00€

DAIQUIRI

15,00€

BLOODY MARY

15,00€

The Sky

FOOD MENÚ

URAMAKI

8 UNIDADES

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€
Pakomaki: Gamba roja, aguacate, tartar de gamba y salsa de anguila	20,00€

NIGIRI

4 UNIDADES

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€

GUNKAN

4 UNIDADES

Ventresca de atún: Spicy mayo, café y tobiko verde 24,00€

Salmón: Mayo ají y escamas de tomate 22,00€

ENTRANTES

Ostra al natural	9,00€
Croqueta de jamón ibérico Dop Arturo Sanchez (2 unidades)	8,00€
Ensalada de burrata, tomate ojo de buey ,burrata trufada y brotes	18,00€
Steak tartare de ternera con chips de hortalizas	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€

DE NUESTRA ROBATA BY JOSPER

Chuleton de Vaca Gallega 1.2kg Madurado 40 dias (minimo 2 pax)	65,00€
Entrecot a la brasa con guarnicion	29,00€
Brocheta de pollo	12,00€
Brocheta de salmón teriyaki	16,00€

GUARNICIONES

Verduras a la plancha	12,00€
Papas fritas	9,00€

DULCES

Brownie frutos rojos	12,00€
Panna cotta citrica de yuzu y lima	12,00€
Mochis	12,00€

The Sky

COCKTAIL MENÚ

TOCANT EL CEL **17.00€**

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

CORB MARÍ **17,00€**

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

TRIO DE AGAVES **17,00€**

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

AL ALBA **17,00€**

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

HIGH CLASS

17,00€

Islay whisky, Irish whisky, calamansi soda, Formentera redistilled water.

Smoky and salty

CREAM POISON

17,00€

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

(RINFRESCANTE E GOLOSO)

NIKKEY SOUR

17,00€

Gin Raw infuso con lampone, cordial di yuzu e zenzero, lime, aperol

(SPEZIATO, LEGGERMENTE PICCANTE)

BITTER CAMEL

17,00€

Rum Carupano 12 anni, Pedro Ximenez, amontillado, Nolly Prat, Martini biondo, campari, cotto a bassa temperatura con le nostre spezie

(AMARO, DOLCE E DELICATO)

CLASSIC DRINKS

APEROL SPRITZ

15,00€

AMERICANO

15,00€

MOJITO

15,00€

NEGRONI

15,00€

DAIQUIRI

15,00€

BLOODY MARY

15,00€

The Sky

FOOD MENÚ

URAMAKI

8 PORTIONS

Vegan Roll: Asparagus, cucumber, 16.00€
wakame, shiitake, and spicy
mango

Tropical Roll: 18.00€
Salmon, avocado, cream cheese,
and spicy mango

Spicy Tuna: 18.00€
Tuna, avocado, cream cheese, and
spicy mayo

Pakomaki: 20.00€
Red prawn, avocado, prawn tartare,
and eel sauce

NIGIRI

4 PORTIONS

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€

GUNKAN

4 PORTIONS

Tuna Belly: Spicy mayo, coffee, and green tobiko	24,00€
Salmon: Aji mayo and tomato flakes	22,00€

STARTER

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

MAIN COURSE

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

FROM OUR ROBATA BY JOSPER

Galician Beef Rib Stea(k 1.2kg Aged 40 Days (Minimum 2 Pax)	65,00€
--	-------	--------

Entrecôte with vegetables	29,00€
---------------------------	-------	--------

Chicken Skewer	12,00€
----------------	-------	--------

Teriyaki Salmon Skewer	16,00€
------------------------	-------	--------

SIDES

French fries	9,00€
--------------	-------	-------

French fries	12,00€
--------------	-------	--------

SWEETS

Brownie with red fruits	12,00€
Panna cotto whit yuzu souce	12,00€
Mochis	12,00€

The Sky

COCKTAIL MENÚ

TOCANT EL CEL 17,00€

Tequila reposado, Campari, liquore all'arancia, miele, sale di capperi.
(AMARO E AGRUMATO)

CORB MARÍ 17,00€

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

TRIO DE AGAVES 17,00€

Tequila infuso con foglie di fico, Mezcal Cupreata, cordial di chipotle e merken*, sale speziato.
(PICCANTE, AFFUMICATO E SAPORITO)

AL ALBA 17,00€

Gin, fiori di sambuco, frutto della passione, sorbetto al limone, cava.
(AGRUMATO, RINFRESCANTE E DIVERTENT)

HIGH CLASS

17,00€

Whisky Islay, whisky irlandese, soda di calamansi, acqua ridistillata di Formentera.
(AFFUMICATO E SALATO)

CREAM POISON

17,00€

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

NIKKEY SOUR

17,00€

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

BITTER CAMEL

17,00€

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 CLASSICS

APEROL SPRITZ

15,00€

AMERICANO

15,00€

MOJITO

15,00€

NEGRONI

15,00€

DAIQUIRI

15,00€

BLOODY MARY

15,00€

The Sky

FOOD MENÚ

URAMAKI

8 UNITÁ

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€
Pakomaki: Gambero rosso, avocado, tartare di gambero e salsa di anguilla	20.00€

NIGIRI

4 UNITÁ

Ventresca di tonno: Flambata con 20,00€
salsa di anguilla e tobiko

Salmone: Flambato con salsa di 20,00€
anguilla, maionese yuzu e lime

Tonno: Maionese al tartufo, soia e 22,00€
tobiko

GUNKAN

4 UNITÁ

Ventresca di tonno: Maionese 24,00€
piccante, caffè e tobiko verde:

Salmone: Maionese di ají e scaglie 22,00€
di pomodoro

ANTIPASTI

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

PIATTI PRINCIPALI

Burger di granchio con patatine fritte	21,00€
Yakisoba di gamberi	24,00€

DALLA NOSTRA ROBATA BY JOSPER

Costata di manzo galiziano 1.2kg: Frollatura 40 giorni (Minimo 2 persone)	65,00€
Entrecot con verdure alla griglia	29,00€
Spiedino di pollo	12,00€
Spiedino di salmone teriyaki	16,00€

CONTORNI

Patatine fritte	8,00€
Verdure alla griglia	8,00€

DOLCI

Brownie cn frutti rossi	12,00€
Panna cotta allo yuzu	12,00€
Mochis	12,00€

CARTA DE VINOS

Wine list

Champagne e Cava

VINOS

Blancos , Whites

Rosados , Rosè

Tintos , Red



Cavas

	Copa	Botella
LLOPART INTEGRAL corpinnat,macabeo,parellada,chardonnay	11.00	40.00
LLOPART ROSE` corpinnat,monastrell,garnacha,pinot noir	11.00	42.00

Champagne

	Copa	Botella
MOET & CHANDON IMPERIAL pinot Noir,chardonnay,pinot meunier		95.00
MOET & CHANDON GRAND VINTAGE pinot Noir,corpinnat,monastrell,garnacha		109.00
MOET & CHANDON GRAND VINTAGE ROSE pinot Noir,chardonnay,pinot meunier		115.00
MOET & CHANDON ICE IMPERIAL pinotmeunier,pinot noir, chardonnay		115.00
VEUVE CLIQUOT YELLOW pinot meunier,pinot noir,chardonnay	22.00	95.00
VEUVE CLIQUOT ROSE pinot meunier,pinot noir,chardonnay	24.00	105.00
VEUVE CLIQUOT RICH pinot meunier,pinot noir,chardonnay		115,00
VEUVE CLIQUOT "LE GRAND DAME" pinot meunier,pinot noir,chardonnay		367.00
DOM PERIGNON VINTAGE ROSE pinot noir, chardonnay, pinot meunier		598.00



Blancos

	Copa	Botella
MENADE: Rueda, verdejo	9.00	35.00
TERRAS GAUDA: Rias Baixas albariño	9.00	40.00
PAGO DE OTAZU chardonnay	10.00	43.00
RAMIREZ DE GANUZA Rioja reserva		58.00
MASSIPA DE SCALA DEI Garnacha y chenin del priorat		80.00
ARINZANO: Chardonnay tempranillo		140.00
GAIA & REI: Chardonnay 2016 DELLE LANGHE		200.00

Rosados

	Copa	Botella
PAGO DE OTAZU ozu palido, tempranillo	9.00	40.00
A DE ARINZANO Tempranillo		38,00
WHISPERING ANGEL Garnacha, Cinsault, Rolle	13.00	62.00
TOTEM ROSÈ Monastrell		50.00
GARRUS Garnacha		198.00



Tintos

	Copa	Botella
GOMEZ CRUZADO Rioja, crianza	9,00	40.00
HITO CEPA 21 ribiera del duero	9,00	42.00
MICROCOSMICO Garnacha		33.00
PETALOS Del bierzo		40.00
AMAREN Rioja alaverza		54.00
CLOTÁS 100% uvas embolicaire		58.00
JP JAUME DE PUNTIROS Manto negro y cabernet suavignon		64,00
NERO D' AVOLA Sicilia		43.00

