

THE SKY

COCKTAIL CLUB

SIGNATURE COCKTAILS





ES CARTA

03

EN MENU

07

IT MENU

11





SKY BITES

> Gilda de ventresca de atún	6,00€
> Atún en escabeche casero	24,00€
> “Boquerones en vinagre”	18,00€/ uni
> Ostra Gillardeau al natural	9,00€
> Caviar Real Osetra (30gr.) al natural	105,00€
> Caviar Real Osetra (30gr.), blinis y mantequilla	158,00€
> Jamón Ibérico de bellota, pan de cristal, tomate de colgar y aceite	36,00€
> Tabla de quesos de las islas, pan crujiente, relish de Kalamata e higos, crema de membrillo y frutos secos	19,00€
> Tabla mixta de jamón iberico y queso de Mahon semicurado, pan crujiente, relish de Kalamata e higos, crema de membrillo y frutos secos	28,00€
> Bao de tartar de atún, yema de huevo, encurtidos y mayonesa de wasabi	17,00€
> Hot dog de costilla de cerdo laqueada con pepinillo encurtidos, miel y mostaza	16,00€
> Humus de berenjena, verduras baby y pan crujiente	12,00€
> Croquetas de espinacas y gorgonzola	12,00€/ 4 uni
> Croquetas de jamón ibérico y pollo rustido	12,00€/ 4 uni



SKY BITES

> Croquetas de calamar y gambas 14,00€/ 4 uni

> Mix de croquetas 18,00€/ 6 uni

> Tartar vegano de remolacha asada 18,00€

> Tarta de queso crema horneada y coulís de frutos rojos 12,00€

> Brownie, helado de vainilla y chocolate caliente 12,00€

SKY COCKTAILS DE AUTOR

> Torrada Payesa
Belvedere de sobrasada y Guanchale, tomate, aceite de oliva y mix de salsas Umami 17,00€
Toque picante y salado

> 360 Posta
Bombay sunset, infusión tomillo limonero, bitter Martini de ruibarbo y blend de vermut 17,00€
Amargo especiado y notas herbáceas

> Blanco Negre
Bacardi 8 de pistacho y castaña, reducción de café caleta, 18,00€
palo y espuma de almendra con horchata
Dulce, goloso y notas especiadas

> Tocant el Cel
Belvedere, higos, maracuyá, lima, cordial de champán y cereza 18,00€
Cítrico y afrutado



SKY COCKTAILS DE AUTOR

-
- > Mediterrani Spritz
Bombay Sunset de vainilla, Chandon spritz, soda de melocotón y romero 18,00€
Dulce, fresco y divertido
 - > Sunset 18
Bombay Sunset, cordial de mandarina, frambuesa y lima 18,00€
Mediterráneo, fresco y notas herbáceas
 - > Es Volcá Picant
Volcán de mi tierra, licor de almendras, mango picante, cilantro, soda de jengibre 19,00€
Cítrico, picante suave y especiado
 - > Tres Continentes
Patrón Silver, mezcal unión, infusión de tomillo, yuzu y espuma de clementina 19,00€
Cítrico, ahumado y notas terrosas
-

SKY COCKTAILS CLÁSICOS

-
- > Aperol Spritz 12,00€
 - > Hugo 15,00€
 - > Negroni 15,50€
 - > Bloody Mary 15,50€
 - > Moscow Mule 15,50€
 - > Daiquiri 17,00 €
-



SKY COCKTAILS CLÁSICOS

> Daiquiri sabores	19,50€
> Porn Star Martini	18,00€
> Mojito	18,00€
> Mojito sabores	19,50€
> Caipiriña	17,00€
> Piña Colada	18,00 €
> Espresso Martini	16,00 €
> Margaritas	17,00 €



SKY BITES

> Tuna belly fillet guild	6,00€
> Tuna in home-made pickled sauce	24,00€
> "Boquerones en vinagre" (anchovies in vinegar)	18,00€/ uni
> Natural oyster Gillardeau	9,00€
> Osetra Royal Caviar (30gr.), raw	105,00€
> Osetra Royal Caviar (30gr.), blinis and butter	158,00€
> Iberian acorn ham, glass bread, hanging tomato and oil	36,00€
> Island cheese platter, crispbread, Kalamata relish and figs quince and dried fruit cream	19,00€
> Mixed platter of Iberian cured ham and semi-cured Mahon cheese, crusty bread Kalamata relish and figs, quince cream and nuts	28,00€
> Tuna tartare, egg yolk, pickles and Bao wasabi mayonnaise	17,00€
> Hot dog of lacquered pork ribs with pickled gherkins, honey and mustard	16,00€
> Eggplant hummus, baby vegetables and crunchy bread	12,00€
> Spinach and gorgonzola croquettes	12,00€/ 4 uni
> Iberian ham and roast chicken croquettes	12,00€/ 4 uni



SKY BITES

> Squid and prawn croquettes 14,00€/ 4 uni

> Mix of croquettes 18,00€/ 6 uni

> Vegan roasted beetroot tartare 18,00€

> Baked cream cheese cake and red berry coulis 12,00€

> Brownie, vanilla ice cream and hot chocolate 12,00€

SIGNATURE COCKTAILS

> Torrada Payesa
Belvedere of sobrasada and Guanchale, tomato mix, olive oil and Umami sauce 17,00€
Spicy and salty touch

> 360 Posta
Bombay sunset, lemon thyme infusion, rhubarb Martini bitter and vermouth mix 17,00€
Spicy bitter and herbaceous notes

> Blanco Negre
Bacardi 8 pistachio and chestnut, caleta coffee reduction,
palo and almond mousse with horchata 18,00€
Sweet, gourmand and spicy notes

> Tocant el Cel
Belvedere, figs, passion fruit, lime, champagne and cherry cordial 18,00€
Citrus and fruit



SIGNATURE COCKTAILS

-
- > Mediterrani Spritz
Vanilla Bombay Sunset, Chandon spritz, peach and rosemary soda 18,00€
Sweet, fresh and fun
 - > Sunset 18
Bombay Sunset, mandarin, raspberry and lime cordial 18,00€
Mediterranean, fresh and herbaceous notes
 - > Volcá Picant
“Volcán de mi tierra”, almond liqueur, spicy mango, coriander, ginger soda 19,00€
Citrus, slightly spicy, tangy and spicy
 - > Three continents
Patrón Silver, union of mezcal, thyme infusion, yuzu mousse and clementines 19,00€
Citrus, smoky and earthy notes
-

CLASSIC COCKTAILS

-
- > Aperol Spritz 12,00€
 - > Hugo 15,00€
 - > Negroni 15,50€
 - > Bloody Mary 15,50€
 - > Moscow Mule 15,50€
 - > Daiquiri 17,00 €
-



CLASSIC COCKTAILS

> Daiquiri of flavours 19,50€

> Pornstar Martini 18,00€

> Mojito 18,00€

> Mojito of flavours 19,50€

> Caipirinha 17,00€

> Piña Colada 18,00 €

> Espresso martini 16,00 €

> Margarita 17,00 €



SKY BITES

> Gilda di filetti di ventresca di tonno	6,00€
> Tonno in salsa sottaceto fatta in casa	24,00€
> "Boquerones en vinagre" (acciughe all'aceto)	18,00€/ uni
> Ostrica Gillardeau naturale	9,00€
> Caviale Royal Osetra (30gr.), crudo	105,00€
> Caviale reale Osetra (30gr.), blinis e burro	158,00€
> Prosciutto iberico di ghianda, pane di vetro, pomodoro appeso e olio	36,00€
> Piatto di formaggi isolani, pane croccante, salsa Kalamata e fichi, rema di mele cotogne e frutta secca	19,00€
> Tagliere misto di prosciutto iberico e formaggio semistagionato di Mahon, pane croccante, salsa di Kalamata e fichi, relish di kalamata e fichi, crema di mele cotogne e noci	28,00€
> Tartare di tonno, tuorlo d'uovo, sottaceti e maionese al wasabi Bao	17,00€
> Hot dog di costine di maiale laccate con cetriolini sott'aceto, miele e senape	16,00€
> Hummus di melanzane, verdure novelle e pane croccante	12,00€
> Crocchette di spinaci e gorgonzola	12,00€/ 4 uni
> Crocchette di prosciutto iberico e pollo arrosto	12,00€/ 4 uni



SKY BITES

> Crocchette di calamari e gamberi	14,00€/ 4 uni
> Mix di crocchette	18,00€/ 6 uni
> Tartare di barbabietola arrostita vegana	18,00€
> Torta alla crema di formaggio al forno e coulis di frutti rossi	12,00€
> Brownie, gelato alla vaniglia e cioccolata calda	12,00€

COCKTAIL D'AUTORE

> Torrada Payesa Belvedere di sobrasada e Guanchale, mix di pomodoro, olio d'oliva e salsa Umami Tocco piccante e salato	17,00€
> 360 Posta Bombay sunset, infuso di timo limone, Martini bitter al rabarbaro e miscela di vermouth Amaro piccante e note erbacee	17,00€
> Blanco Negre Bacardi 8 di pistacchio e castagne, riduzione di caffè caleta, spuma di palo e mandorle con horchata Dulce, goloso y notas especiadas	18,00€
> Tocant el Cel Belvedere, fichi, frutto della passione, lime, champagne e cordiale di ciliegie Agrumi e frutta	18,00€



COCKTAIL D'AUTORE

-
- > Mediterrani Spritz
Bombay Sunset alla vaniglia, spritz Chandon, soda alla pesca e rosmarino 18,00€
Dolce, fresco e divertente
-
- > Tramonto 18
Bombay Sunset, mandarino, lampone e cordiale al lime 18,00€
Note mediterranee, fresche ed erbacee
-
- > Volcá Picant
Volcán de mi tierra, liquore alla mandorla, mango piccante, coriandolo, ginger soda 19,00€
Agrumi, lievemente piccante, piccante e speziato
-
- > Tre continenti
Patrón Silver, unione di mezcal, infuso di timo, mousse di yuzu e clementine 19,00€
Note agrumate, fumose e terrose
-

COCKTAIL CLASSICI

-
- > Aperol Spritz 12,00€
-
- > Hugo 15,00€
-
- > Negroni 15,50€
-
- > Bloody Mary 15,50€
-
- > Moscow Mule 15,50€
-
- > Daiquiri 17,00 €
-



COCKTAIL CLASSICI

> Daiquiri di sapori 19,50€

> Martini pornostar 18,00€

> Mojito 18,00€

> Mojito di sapori 19,50€

> Caipirinha 17,00€

> Piña Colada 18,00 €

> Martini espresso 16,00 €

> Margarita 17,00 €

THE SKY

COCKTAIL CLUB

#FiveFlowersFormentera