



DESDE 2004
SINCE 2004

Entrantes

1.	Pan de Cristal <i>con tomate, Aceite de Oliva Virgen y Aceitunas</i>	6,00 €
2.	Ceviche de Corvina <i>con Mango, Tomate Kumato, Cebolla Roja, Cebollino, Leche de Tigre con Jengibre y Tostadas</i>	19,00 €
3.	Tartar de Atún Rojo <i>con Guacamole, Cebolla Roja, Cebollino, Salsa de Sésamo, Caviar de Algas y Tostadas</i>	24,00 €
4.	Pulpo de Lonja a la Brasa y Puré de Patatas Casero <i>con Aceite de Trufa y Pimentón Dulce</i>	26,00 €
5.	Zamburiñas a la brasa <i>con Pimientos Rojo, Verde y Amarillo confitados y Salsa de Albahaca</i>	24,00 €
6.	Mejillones <i>con Salsa de Leche de Coco y Curry</i>	16,50 €
7.	Carpaccio de Ternera <i>con mix de Setas, Parmigiano, Rúcula y Aceite de Trufa</i>	20,50 €

Ensaladas

8.	Ensalada Algas del Mar <i>con Mix de Algas, Wakame, Pepino, Mango, Zanahoria, Col Lombarda, Aguacate, Cebolla Roja, Tomate Cherry, Granadas y Nuestro Aliño de Mar</i>	18,50 €
9.	Burrata <i>Con Tomate Rosa, Cherry y Tomate Seco, Rúcula, Nuestro aliño de Albahaca y Tostadas</i>	17,50 €
10.	Ensalada de Tataki de Atún Rojo <i>con Mix de Ensaladas Baby, Tomate Cherry, Cebolla Roja, Wakame, Aguacate, Naranja y Vinagreta de Mostaza</i>	19,00 €

Pastas Y Arroces

11.	Tagliatelle <i>con Bogavante, Almejas, Mejillones, Gambones y 1/2 Bogavante</i>	29,00 €
12.	Tallarines a la Puttanesca <i>con Salsa de Tomate, Cherry, Aceitunas Negras, Alcaparras y Anchoas.</i>	19,50 €
13.	Rigattoni Sorrentina <i>con Salsa de Tomate Cherry, Ajo, Albahaca y Boconccini</i>	18,50 €
14.	Risotto Nero Marinero <i>con chipirones, navajas, anillas de calamar, cola de langostino, gambas, mejillones y zamburiñas</i>	22,50 €

Pescados

15.	Atún Rojo a la Brasa <i>con Crosta de Pistachos, Puré de Patatas Casero, Verduras Salteadas, Wakame y Soja</i>	29,00 €
16.	Salmón Teriyaki <i>con Crosta de Sésamo, Verduras salteadas y Puré de Albahaca Casero</i>	25,00 €
17.	Lomo de Dorada a la Brasa <i>con Puré de Boniato, Mix de Setas salteadas y Salsa de Bogavante</i>	27,00 €
18.	Bacalao Confitado <i>con Patatas asadas y Salsa de Aceitunas Negras y Alcaparras</i>	26,00 €
19.	Gamba roja a la brasa y Ensalada <i>con Vinagreta de Mostaza</i>	25,00 €

Carnes

20.	Picanha Angus a la brasa 250/300gr <i>con nuestras Patatas Fritas y Pimientos de Padrón suplemento piedra 2,00 €</i>	29,00 €
21.	Solomillo de Vaca a la brasa <i>con Mix Setas, Puré de Patatas Casero y Salsa Yakiniku</i>	26,00 €
22.	Carré de Cordero <i>Con Verduras Salteadas y nuestras Patatas Fritas en Crosta de Oliva Negra y Frutos Secos y Salsa de Romero</i>	31,00 €
23.	Secreto Ibérico a Baja Temperatura <i>con Tacos de Boniato, Verduras, Shimiki, Cebolla Chalota, Brócoli, Zanahoria y Salsa Cítrica</i>	26,00€
24.	Chuleta Txogitxu a la Brasa 500/600gr <i>con nuestras Patatas Fritas y Pimientos de Padrón suplemento piedra 2,00 €</i>	39,00 €

Las carnes a la piedra se sirven exclusivamente en la terraza y tienen un suplemento de 2,00 €

Extras

Extra Guarnición	7,00 €
Ración Patatas Fritas	7,00 €
Salsas: Pimienta, Djion o Chimichurri	5,00 €
Pan aceitunas y Allí-oli	3,00 € p.p.
Pan Sin Gluten	2,50 €

Hamburguesas Caseras

25.	Hamburguesa So Caprichos <i>180/200gr Ternera 100% Angus al horno de Carbón con Pan Brioche, Rúcula, Tomate, Cebolla Caramelizada, Bacon, Queso Cheddar, Salsa Thai y Nuestras Patatas Fritas</i>	18,00 €
26.	Hamburguesa Vegana al horno de carbón con pan Brioche, Lechuga Baby, Aguacate, Tomate, Cebolla Crujiente, Un Toque Picante y Nuestras Exclusivas Patatas Fritas caseras <i>Base de guisante, aceite de coco, almidón de patata y vinagre de arroz, sofrito de cebolla, ajo, calabacín, zanahoria, berenjena y pimiento del piquillo</i>	18,00 €
	<i>Pan Sin Gluten</i>	2,50 €

Niños

27.	Fingers de Pollo Crujientes <i>con Salsa Rosa y Patatas Fritas</i>	12,00 €
28.	Filete de Gallo a la brasa <i>con ensalada y Patatas Fritas</i>	12,00 €
29.	Pasta <i>con tomate o con Queso y Nata</i>	10,00 €
30.	Mini hamburguesas 2 Uds. Angus <i>con Patatas Fritas</i>	11,00 €

Postres

31.	Brownie de nueces sin gluten <i>con helado de menta</i>	10,00 €
32.	Tarta de La Viña <i>con Queso Idiazabal</i>	10,00 €
33.	Crème Brûlée	9,00 €
34.	Gató tarta de almendras <i>con helado de almendras</i>	10,00 €
35.	Helados y Sorbetes Gelats de Soller	10,00 €
36.	Postre del día: <i>Consulte a nuestro personal</i>	9,50 €

SI TIENE ALGUNA INTOLERANCIA ALIMENTARIA POR FAVOR CONSULTE A NUESTRO PERSONAL

10% IVA INCLUIDO

Starters

1.	Crystal bread <i>with tomatoes, olive oil, and olives</i>	6,00€
2.	Croaker ceviche <i>with mango, kumato tomato, red onions, chives, garlic and Tiger millk, ginger and toasts</i>	19,00€
3.	Red tuna tartare <i>with guacamole, red onion, chives, sesame sauce, sea grapes and toasts</i>	24,00€
4.	Roast octopus <i>with truffled mashed potatoes and sweet paprika</i>	26,00€
5.	Grilled scallops <i>with confit peppers and basil sauce</i>	24,00€
6.	Mussels in cocunut milk and curry sauce	16,50€
7.	Beef Carpaccio <i>with mushroom mix, parmigiano, rocket and truffle oil</i>	20,50€

Salads

8.	Seaweed Salad <i>with seaweed, wakame, cucumber, carrot, red cabbage, avocado, red onion, cherry tomato, pomegranates and our sea dressing</i>	18,50€
9.	Burrata <i>with pink, cherry and sun dried tomatoes, our basil dressing and toasts</i>	17,50€
10.	Tuna tataki salad <i>mixed salad, cherry tomato, red onion, Wakame, avocado, orange and mustard vinaigrette</i>	19,00€

Pastas and rice

11.	Tagliatelle with Lobster <i>with clams, mussels, prawns, and 1/2 lobster</i>	29,00€
12.	Tallarines Puttanesca <i>with tomato sauce, cherry tomatoes, black olives, capers, anchovies and chopped parsley</i>	19,50€
13.	Rigatoni Sorrentina <i>with tomato sauce, garlic, basil and boconccini</i>	18,50€
14.	Black seafood risotto <i>with baby squid, razor hell mussels, squid rings, shrimp tail, prawns, mussels and scallops</i>	22,50€

Fish

15.	Grilled red tuna <i>with pistachio crust, mashed potatoes, sauté vegetables, Wakame and soy sauce</i>	29,00€
16.	Teriyaki salmon <i>with sesame crust, sautéed vegetables and basil purée</i>	25,00€
17.	Sea bream fillet <i>with sweet potato, sauté mushroom mix and lobster sauce</i>	27,00€
18.	Confit of cod <i>with roast potatoes, olive sauce and capers</i>	26,00€
19.	Grilled red prawns <i>with salad and mustard vinaigrette</i>	25,00€

Meats

20.	Grilled angus picanha 250/300gr. <i>Served with padron peppers and french fries stone cooked extra 2,00€</i>	29,00€
21.	Beef tenderloin <i>with mushroom mix, mashed potatoes and Yakiniku sauce</i>	26,00€
22.	Roast rack of lamb <i>with black olive and nut crust and rosemary sauce served with vegetables and our exclusive fries</i>	31,00€
23.	Iberian pork secreto <i>cooked in low temperature, with sweet potato tacos, shimiki, charlotte, broccoli, carrots and citrus sauce</i>	26,00€
24.	Txogitxu steak Basque country500/600gr <i>served with padron peppers and fries stone cooked extra 2,00€</i>	39,00€

Stone cooked meats are served exclusive outdoors on the terrace with 2,00 € supplement

Extras

Extra side dish	7,00€
Portion of fries	7,00€
Sauce to choose - peppper/Dijon mustard/chimi-churri	5,00€
Gluten free bread	2,50€
Bread, olives and alli oli	3,00€/pers

Homemade burgers

25.	So Caprichos Burger <i>100% Angus beef 180/200gt with brioche bread, rocket, tomato, caramelized onion, bacon, cheddar cheese, thai sauce served with fries</i>	18,00€
26.	Vegan burger: ea base, coconut oil, potato starch, rice vinegar, onion, garlic, zucchini, carrots, eggplant and peppers <i>with brioche bread,lettuce sprouts, avocado, tomato, crispy onion, and a touch of spicy served with fries</i>	18,00€
<i>Our burgers are cooked in a josper coal oven</i>		
<i>Gluten free bread</i>		2,50 €

So caprichos kids

27.	Home made chicken fingers <i>with fries and pink sauce</i>	12,00€
28.	John dory filet <i>with salad and fries.</i>	12,00€
29.	Pasta with tomato sauce or <i>with cream and cheese to choose</i>	10,00€
30.	Mini burger <i>with fries</i> 2 mini burgers <i>with fries</i>	11,00€

Dessert

31.	Chocolate brownie <i>with nuts and mint ice cream gluten free</i>	10,00€
32.	La Viña cake <i>Idiziabal cheese cake</i>	10,00€
33.	Creme broule	9,00€
34.	Mallorcan Gatò <i>almond sponge cake with almond ice cream</i>	10,00 €
35.	Ice creams and sorbets <i>Gelats de Soller</i>	10,00€
36.	Today's dessert: <i>please ask our waiters</i>	9,50€

IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR INTOLERANCE, PLEASE LET US KNOW

10% TAX INCLUDED

Vorspeisen

1.	Kristallbrot mit Tomate, natives Olivenöl und Oliven	6,00€
2.	Meerrabe Ceviche <i>mit Mango , Tomate Kumato, roten Zwiebeln, Schnittlauch, Tigermilch mit Ingwer und Toasts</i>	19,00€
3.	Roter Thunfisch Tartar <i>mit Guacamole, roten Zwiebeln, Schnittlauch, Sesamsauce, Algenkaviar und Toasts</i>	24,00€
4.	Gegrillte Krake <i>mit getrüffltem Kartoffelpüree und süßer Paprikagewürz</i>	26,00€
5.	Gegrillte Kammmuscheln <i>mit kandierten Paprikas und Basilikumsauce</i>	24,00€
6.	Miesmuschel <i>mit Kokosmilch und Currysauce</i>	16,50€
7.	Rind Carpaccio <i>mit verschiedenen Pilzsorten, Parmigiano, Rucola und Trüffelöl</i>	20,50€

Salate

8.	Meeresalgensalat <i>mit einem Mix aus Algen, Wakame, Gurke, roten Zwiebeln, Cherry- Tomate, Granatapfel und hausgemachten Meeresdressing</i>	18,50€
9.	Burrata <i>mit Cherry- und pink Tomaten, getrockneten Tomaten, Rucola, Toasts und hausgemachten Basilikum- Dressing</i>	17,50€
10.	Thunfisch Tataki- Salat <i>roter Thunfisch, verschiedene Salatsorten, Cherry Tomate, rote Zwiebeln, Wakame, Avocado, Orange und Senf- Vinaigrette</i>	19,00€

Nudeln und Reisgerichte

11.	Tagliatelle mit Hummer, <i>mit Venusmuscheln, Miesmuschel, Langostinos und halben Hummer</i>	29,00€
12.	Tallarines Putanesca <i>mit Tomatensauce, Cherry Tomaten, schwarzen Oliven, Kapern, Sardellen</i>	19,50€
13.	Rigatoni Sorrentina <i>mit Tomatensauce, Knoblauch, Basilikum und Boconccini</i>	18,50€
14.	Risotto Nero Marinero <i>mit Tintenfisch, Schwertmuscheln,Tintenfischringen, Langusten schwänze, Garnelen, Miesmuschel und Kammmuscheln</i>	22,50€

Fischgerichte

15.	Gegrillter roter Thunfisch, <i>mit Pistazienkrüste, hausgemachtem Kartoffelpüree , sautiertem Gemüse, Wakame und Soja</i>	29,00€
16.	Lachs Teriyaki <i>mit Sesamkruste, sautiertem Gemüse und Basilikum Püree</i>	25,00€
17.	Gegrillte Goldbrasse Filet <i>mit Süßkartoffelpüree , Pilzen und Hammersauce</i>	27,00€
18.	Kabeljau <i>mit gebackenen Kartoffeln in Olivensauce mit Kapern</i>	26,00€
19.	Gegrillte Garnelen <i>mit Senf- Vinaigrette</i>	25,00€

Fleischgerichte

20.	Gegrillte Picanha Angus 250/ 300gr. <i>mit hausgemachten Pommes und Padron Paprikagewürz auf dem Stein gegrillt auf der Terrasse 2 Euro</i>	29,00€
21.	Rinderfilet gegrillt, <i>mit verschiedenen Pilzsorten, hausgemachten Pommes und Yakiniku Sauce</i>	26,00€
22.	Lammkarree <i>mit sautiertem Gemüse und hausgemachten Pommes mit Olivenkruste und Nüssen mit Rosmarinsauce</i>	31,00€
23.	Iberisches Schweinefilet <i>mit Süßkartoffelwürfel , Gemüse, Shimiki, Zwiebeln, Schalotten, Broccoli, Karotten und Zitrussauce</i>	26,00€
24.	Txogitxu Steak aus dem Baskenland 500/600 gr. <i>Mit hausgemachten Pommes und Padron Paprika</i>	39,00€

Fleisch auf dem Stein wird ausschließlich auf unserer Terrasse serviert und hat einen Aufpreis von 2, 00 Euro

Extra Beilagen

Extra Beilage	7,00
Hausgemachte Pommes	7,00
Saucen. Pfeffer/ Senf / Chimi Churri	5,00€
Brot , Oliven, Alli-oli	3,00€
Brot ohne Gluten	2,50 €

Hausgemachte Hamburger

25.	So Capricho Hamburger 180/200gr. Angus Rind 100% aus dem Kohleofen <i>mit Brioche, Rucola Tomate, karamellisierten Zwiebeln, Speck, Chedarkäse, Thai- Sauce und hausgemachten Pommes</i>	18,00€
26.	Hamburger Vegana aus dem Kohleofen <i>mit Brioche, Salat, Avocado, Tomate, knusprigen Zwiebeln, eine würzige Note und unseren exklusiven Kartoffeln</i>	18,00€
	<i>Brot ohne Gluten</i>	2,50 €

Kinder

27.	Hausgemachte Chicken- Fingers <i>mit Pommes und Pink Sauce</i>	12,00€
28.	Gegrillter Petersfisch <i>mit Salat und Pommes</i>	12,00€
29.	Pasta <i>mit Tomatensauce oder Sahne und Käse</i>	10,00€
30.	Mini Burger, <i>2 Stück mit Pommes</i>	11,00€

Dessert

31.	Schokoladen Brownie <i>mit Nüssen und Minzeis, Glutenfrei</i>	10,00€
32.	La Vina- Kuchen, <i>Idiziabel- Käse-Kuchen</i>	10,00€
33.	Creme Broule	9,00€
34.	Mallorquinischer Mandel Kuchen	10,00 €
35.	Eis- und Sorbets <i>Gelats de Soller</i>	10,00€
36.	Dessert des Tages, <i>bitte fragen Sie unser Personal</i>	9,50€

WENN SIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZ HABEN, TEILEN SIE UNS BITTE MIT

10 % STEUER INKLUSIVE

Entrées

1.	Pain Cristal <i>avec Tomate, Huile d’Olive Vierge et Olives</i>	6,00 €
2.	Ceviche de Corvina <i>avec Mangue, Tomate Kumato, Oignon Rouge, Ciboulette, Lait du Tigre au Gingembre et Croutons</i>	19,00 €
3.	Tartare de Thon Rouge <i>avec Guacamole, Oignon Rouge, Ciboulette, Sauce Sésame, Caviar d’Algues et Croutons</i>	24,00 €
4.	Poulpe grillé du marché et Purée de Pommes de Terre de la Maison à l’Huile de Truffe et au Paprika Doux	26,00 €
5.	Coquilles Saint Jacques grillées <i>avec Poivrons Rouges, Verts et Jaunes confits et Sauce Basilic</i>	24,00 €
6.	Moules <i>au Lait de Coco et Sauce Curry</i>	16,50€
7.	Carpaccio de Bœuf <i>avec Mix de Champignons, Parmigiano, Roquette et Huile de Truffe</i>	20,50 €

Salades

8.	Salade aux Algues <i>Avec Mix d’Algues, Wakame, Concombre, Mangue, Carotte, Chou Rouge, Avocat, Oignon Rouge, Tomate Cerise, Grenades et Notre Vinaigrette Marine</i>	18,50 €
9.	Burrata <i>avec Tomate Rose, Tomate Cerise et Tomate Séchée, Roquette, Notre Vinaigrette Basilic et Croûtons</i>	17,50 €
10.	Salade de Tataki de Thon Rouge <i>Avec un Mix de Salade Baby, Tomate Cerise, Oignon Rouge, Wakame, Avocat, Orange et Vinaigrette à la Moutarde</i>	19,00 €

Pâtes et riz

11.	Tagliatelles au Homard <i>Palourdes, Moules, Crevettes et 1/2 Homard</i>	29,00 €
12.	Nouilles á la Puttanesca <i>avec Sauce au Tomate, Tomate Cerise, Olives Noires, Câpres, Anchois.</i>	19,50 €
13.	Rigattoni Sorrentina <i>avec Sauce aus Tomates Cerises, Ail, Basilic et Boconccini</i>	18,50 €
14.	Risotto Nero Marinero <i>avec Chipirones, Couteaux, Anneaux de Calamar, Queue de Langoustine, Crevettes, Moules et Coquilles Saint Jacques</i>	22,50 €

Poisson

15.	Thon Rouge Grillé <i>avec Crosta aux Pistaches, Purée de Pommes de Terre Maison, Légumes sautés, Wakame et Soja</i>	29,00 €
16.	Saumon Teriyaki <i>en Croûte de Sésame, Légumes sautés et Purée de Basilic Maison</i>	25,00 €
17.	Longe de Dorade grillée <i>avec Purée de Patate Douce, Mix de Champignons Sautés et Sauce de Homard</i>	27,00 €
18.	Morue Confite <i>avec Pommes de Terre Rôties et Sauce aux Olives Noires et Câpres</i>	26,00 €
19.	Crevettes Rouges grillées et Salade <i>avec Vinaigrette à la Moutarde</i>	25,00 €

Viande

20.	Picanha Angus grillé 250/300gr <i>avec Nos Frites et Nos Poivrons Padrón Supplément pierre 2,00 €</i>	29,00 €
21.	Filet de Vache grillé <i>avec Mix de Champignons, Purée de Pomme de Terre Maison et Sauce Yakiniku</i>	26,00
22.	Carré d’agneau <i>Avec Légumes Sautés et Nos Frites en Crosta d’Olives Noires et Sauce aux Noix et Romarin</i>	31,00 €
23.	Secret Ibérique à basse Température <i>avec Tacos de Patates Douces, Légumes, Shimiki, Oignon Échalote, Brocoli, Carotte et Sauce d’Agrumes</i>	26,00 €
24.	Côtelette de Txogitxu Grillé 500/600gr <i>avec Nos Frites et Poivrons Padrón supplément pierre 2,00 €</i>	39,00 €

**Les viandes grillées sur pierre sont servies exclusivement en terrasse avec un supplément de 2,00 €*

Suppléments

Garniture supplémentaire	7,00 €
Portion de frites	7,00 €
Sauces: Poivre, Dijon ou Chimichurri	5,00€
Pain, Olives et Allí Oli	3,00 € p.p.
Pain sans gluten	2,50 €

Hamburgers faits Maison

25.	So Caprichos Burger <i>180/200gr Bœuf 100% Angus cuit au feu de charbo de bois avec Pain Brioché, Roquette, Tomate, Oignons Caramélisés, Bacon, Fromage Cheddar, Sauce Thaïlandaise et Nos Frites</i>	18,00 €
26.	Burger végétalien cuit au feu de charbon de bois avec Pain Brioché, Laitue Baby, Avocat, Tomate, Oignon Croustillant, Une touche épicée et Nos Exclusives Frites Maison <i>Base de pois, huile de coco, fécule de pomme de terre et vinaigre de riz, oignon sauté, ail, courgette, carotte, aubergine et piquillos</i>	18,00 €
	<i>Pain sans gluten</i>	2,50 €

Enfants

27.	Fingers de Poulet Croustillant <i>avec Sauce Rose et Frites</i>	12,00 €
28.	Filet de St Pierre Grillé <i>avec salade et Frites</i>	12,00 €
29.	Pâtes à la tomate ou <i>au fromage et à la crème</i>	10,00 €
30.	Mini burgers Angus 2 Unités <i>avec Frites</i>	11,00 €

Desserts

31.	Brownie aux noix sans gluten <i>avec glace à la menthe</i>	10,00 €
32.	Tarte La Viña <i>Avec fromage Idiazabal</i>	10,00 €
33.	Crème Brûlée	9,00 €
34.	Gató d’amandes <i>avec glace aux amandes</i>	10,00 €
35.	Glaces et Sorbets <i>Glace de Soller</i>	10,00 €
36.	Dessert du jour: <i>Consulter notre équipe</i>	9,50 €

SI VOUS AVEZ UNE INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE, VEUILLEZ CONSULTER NOTRE PERSONNEL

TVA 10% INCLUSE

COCKTAILS

APEROL SPRITZ	10,00 €
HUGO <i>Cava, Agua con Gas y Sirope de Sauce</i>	12,00 €
ESPRESSO MARTINI <i>Espresso,Vodka y Kahlua</i>	12,00 €
MOSCOW MULE <i>Vodka, Zumo de lima, Ginger Beer, Hoja de Hierba Buena, Rodaja de lima y Hielo picado</i>	12,00 €
NEGRONI <i>Campari, Gienebra, Vermouth rojo y Piel de naranja</i>	12,00 €
MOJITO. <i>Ron,Zumo de Lima,Agua con gas.Azucar y Hierbabuena</i>	12,00 €

GIN TONICS

SEEGRAMS + NORDIC	10,00 €
+ FEVER TREE	12,00 €
BROCKMANS + FEVER TREE	14,00 €
HENDRICKS + FEVER TREE	14,00 €
GIN MARE + FEVER TREE	14,00 €
G´VINE + FEVER TREE	14,00 €
CABRABOC. Ginebra de Soller + FEVER TREE	14,00 €

WHISKIES

CARDHU	9,00 €
CHIVAS	9,00 €
JOHNIE WALKER BLACK LABEL	9,00 €
JACK DANIELS	8,00 €
JB, CUTTY SARRK, BALLANTINES, +REFRESCO	10,00 €

ESPERAMOS QUE DISFRUTEN
PLEASE ENJOY THE EXPERIENCE