ESPUMOSOS

Oníric */ Xarel·lo / Penedès / 39*

Carles Andreu Brut */ Brut Nature / 38*

A Pèl Ancestral */ Xarel·lo / Penedès / 49*

Nieva York Pet Nat */ Verdejo / Rueda / 53*

Les Voranes Bufadors */ Xarel·lo, Macabeu / Corpinnat / 69*

Roger Barnier Rosé */ Champagne / 95*

La Clé des Sept Arpents */ Champagne / 110*

BLANCO

Tardano */ Macabeu, Garnatxa Blanca / Zaragoza / 37*

Vibeyard */ Albariño / Portugal / 39*

La Petita - Joan Rubió */ Xarel·lo / Catalunya / 43*

A Pell */ Xarel·lo / Penedès / 46*

Puerta del Viento */ Godello / Bierzo / 48*

Domaine de Majas */ Macabeo / Côtes Catalanes / 51*

Bott-Geyl */ Riesling / Alsacia / 51*

Baldovar 923 */ Merseguera / Valencia / 52*

Encoiros */ Albariño / Rías Baixas / 55*

Oliver */ Prensal Blanc / Mallorca / 63*

Mondo 23 */ Verdejo / Castilla y León / 65*

Domaine Hamelin */ Chablis / 65*

Spill */ Xarel·lo / Catalunya / 73*

Maho */ Malvasía / Tenerife / 75*

NVDE */ Sauvignon Blanc / Baix Penedès / 79*

casalinda

ORANGE

Superbloom */ Garnacha Blanca, Macabeo / Catalunya / 43*

Terramoto */ Xarel·lo / Penedès / 68*

Matassa */ Muscat de Alexandrie / Côtes Catalanes / 74*

ROSADOS

Viveyard */ Moreto, Aragonez / Portugal / 37*

Le Gran Cros */ Côtes de Provence / 41*

Puerta del Viento */ Mencía / Bierzo / 39*

Parajes del Valle */ Monastrell / Jumilla / 42*

TINTOS

L'Abrunet de Frisach Negre */ Garnatxa / Terra Alta / 37*

Vera Vides Magna Vides */ Tempranillo / Ribera del Duero / 41*

Naltres */ Garnacha, Cabernet Sauvignon / Costers del Segre / 39*

Parajes del Valle */ Monastrell / Jumilla / 43*

Arenisca */ Tinta de Toro / Toro / 45*

Cool */ Listán Negro / Tenerife / 1 l. / 51*

A Senda Vermella */ Caiño Tinto / Galicia / 53*

San Cobate */ Ribera del Duero / 56*

Partida de Creus GT */ Garrut / Tarragona / 59*

La Combe des Rieu Tavel */ Garnacha / Francia / 60*

Soca-rel */ Escursac / Mallorca / 65*

Butterfield */ Pinot Noir / Bourgogne / 89*

LA LINDA

Citrus vodka / St. Germain / blueberries / lichi / Yuzu / lavander syrup

VERDE MÍSTICO

Mezcal / Benedectine liqueur / Home-made Cucumber juice / lime

MEDITERRÁNEO

Gin Mare / St Germain / basil / cucumber / ginger / touch of black pepper and Mediterranean tonic

LUZ DEL DESIERTO

Sotol / figs / basil / St Germain / lime

PANTERA ROSA

Tequila / red fruits / passion fruit / mint / lime / apple juice / cinnamon

SMOKED SOUR

Bourbon / Mezcal / almond syrup / lime / rosemary smoke

PURPLE RAINBOW

Citrus vodka / aqua di Cedro / violet syrup / lime / grapefruit soda

JARDINES DE PALERM

Gin / limoncello / marrasquino cherry / basil / lemon

MOCKTAILS 12

Tell us what you like, we create it for You

Our prices have VAT included / We have an allergen menu available

15

LA LINDA

Vodka citrus / St. Germain / arándanos / lichi / yuzu / sirope de lavanda

VERDE MÍSTICO

Mezcal / licor Benedictine / zumo de pepino casero / lima

MEDITERRÁNEO

Gin Mare / St Germain / albahaca / pepino / jengibre / pizca de pimienta y tónica mediterránea

LUZ DEL DESIERTO

Sotol / higos / albahaca / St Germain / lima

PANTERA ROSA

Tequila / frutas rojos / fruta de la pasión / menta / lima / zumo de manzana / canela

SMOKED SOUR

Whisky / bourbon / Mezcal / sirope de almendras / lima / humo de romero

PURPLE RAINBOW

Vodka citrus / agua de cedro / sirope de violeta / lima / soda pomelo

JARDINES DE PALERM

Gin / limoncello / marrasquino / albahaca / limón

MOCKTAILS 12

Dinos qué te gusta y lo hacemos para ti

IVA incluido / disponemos de la lista de alérgenos

El pan de masa madre de Pomona
Tomate - 5
Alioli de ajo negro - 5

Tosta de anchoa cantábrica / mantequilla ahumada / 6

Cecina de vaca / 18

Torreznos de Soria / 12

Ostras Poget Fine de Claire N3
Natural - 6
Crema de piparras / aceitunas verdes / 6.5

Tartar de tomate "Casa Luz" / 18

Cogollo asado / hinojo / cebolleta / vinagreta de limón / 16

Carpaccio de lubina / cítricos / menta / 17

Salpicon de bogavante / pulpo / aguacate brasa/ eneldo / 25

Calamarcitos / fumet / limón / 19

Pulpo a la brasa / salmorejo verde / 26

El mejor pescadito de la isla / S/M

Roastbeef / mayomiso / 24

Entraña Black Angus / chimichurri / 35

Lamb Bamm!/ tzatziki / cogollos / piparras / 36

Lechuga viva / vinagreta dashi / 8

Papas arrugadas / mojos / 10

Sourdough bread from Pomona
Tomato - 5
Black garlic aioli - 5

Cantabrian anchovy toast / smoked butter / 6

Cured beef cecina / 18

Soria pork cracklings / 12

Poget Fine de Claire N3 oysters
Natural - 6
Piparra cream / green olives - 6.5

“Casa Luz” tomato tartare / 18

Charred romaine heart / fennel / spring onion / lemon vinaigrette / 16

Sea bass carpaccio / citrus / mint / 17

Lobster “Salpicón” / octopus/ grilled avocado / dill / 25

Baby squid / fumet / lemon / 19

Grilled octopus / green salmorejo / 26

The best local catch fish / M.P.

Roast Beef / mayo-miso / 24

Black Angus skirt steak / chimichurri / 35

Lamb Bamm! / tzatziki / lettuce cups / piparras / 36

Lettuce / dashi vinaigrette / 8

Canarian potatoes / mojos / 10