



SAVANTRY

TAPAS



Carta



Speisekarte



Menu



Menu

Postres | Nachspeisen
Desserts | Desserts

Bebidas | Getränke list
Drink list | Boissons

Vinos | Weine
Wines | Vins



Especialidades de bogavante

Cóctel de bogavante	47,95 p.p	 
Ensalada de bogavante con frutos tropicales	47,95 p.p	
Bogavante a la plancha flambeado	45,95 p.p	
Bogavante con huevos fritos	47,95 p.p	 
Paella de bogavante	47,95 p.p	
Arroz meloso de bogavante	47,95 p.p	
Tagliatelle con bogavante	37,95 p.p	   



Tapas

1. Jamón Ibérico	22,95€	
2. Dátiles con bacon	10,10€	
3. Chipirones	13,99€	
4. Croquetas caseras de jamón y pollo	9,99€	
5. Pimientos de padrón	9,99€	
6. Boquerones fritos	10,50€	
7. Albóndigas caseras	10,99€	
8. Mejillones rellenos de bacalao y verduras	11,90€	
9. Gambas al ajillo	18,95€	
10. Mejillones marinera al vapor o al vino blanco	15,95€	
11. Pan de ajo gratinado	7,99€	
12. Camarones fritos con chilli rojo y cebolla frita	18,95€	
13. Calamar andaluza	18,95€	
14. Alcachofas naturales fritas	13,90€	
15. Pulpo a la gallega	19,90€	
16. Huevos rotos	17,95€	



Entrantes y ensaladas

17. Verduras a la plancha	17,50€	
18. Milhojas relleno de queso de cabra con higos y miel	17,50€	   
19. Aguacate con gambas y salsa cocktail	19,99€	  
20. Carpaccio de solomillo con rúcula y parmesano	17,25€	
21. Tartar de salmón con aguacate	21,99€	  
22. Tartar de solomillo de ternera	23,95€	  
23. Ensalada César	19,95€	   
24. Ensalada de queso de cabra con berenjena y tomate confitado	16,95€	
25. Ceviche de lubina	24,95€	 



Sopas y cremas

26. Sopa de pescado y marisco	22,95€	   
27. Crema de tomate	15,50€	
28. Minestrone	15,90€	
29. Arroz Marinera con bogavante	31,95€	  

Pescados y Mariscos

30. Parrillada de pescado	49,50€	 
31. Rodaballo al vapor en bambú	31,95€	
32. Calamar a la plancha	25,95€	
33. Filete de gallo San Pedro a la mallorquina	28,50€	  
34. Lenguado relleno de gambas y champiñones	31,95€	  
35. Salmón a la plancha	21,95€	
36. Lenguado fresco a la plancha	34,95€	
37. Lubina a la sal (mínimo 2 personas)	32,95 p.p	
38. Lubina a la plancha	28,95€	



39. Lubina rellena de setas y gambas con salsa de mantequilla y alcaparras	28,95€	 
40. Filete de rodaballo a la plancha	32,95€	
41. Salmón a la naranja	23,95€	

Arroces

42. Paella de verdura.s (mínimo 2 personas)	21 p.p	
43. Paella mixta (mínimo 2 personas)	22 p.p	  
44. Paella ciega de chipirones, gambas y sepia (mínimo 2 personas)	22 p.p	 
45. Paella de pescado y marisco con bogavante (mínimo 2 personas)	33 p.p	  
46. Paella de pollo y verduras (mínimo 2 personas)	21 p.p	
47. Arroz negro de calamar y alcachofas (mínimo 2 personas)	26 p.p	 



Pastas

48. Lasaña boloñesa	16,95€	    
49. Espaguetis a la boloñesa	16,99€	  
50. Espaguetis con ajo y gambas con rúcula y tomates cherrys	22,95€	 
51. Espaguetis a la carbonara	19,90€	  
52. Espaguetis frutti di mare	21,90€	   
53. Tagliatelle con salmón	21,90€	   

Carnes a la parrilla (primera calidad)

54. Mar y tierra (solomillo, cola de bogavante y salsa Qatar)	59€	 
55. Carré a la provenzal y salsa de romero	32€	 
56. Pollo relleno de setas con queso de cabra y salsa de higos	23€	 
57. Pollo al curry	21€	  
58. Solomillo de ternera a la parilla	31€	



59. Chuletas de cordero con ajos fritos	28,95€	
60. Wok de solomillo de ternera con verduras salteados y soja	25,95€	  
61. Solomillo al foie con salsa oporto	33,95€	  
62. Strogonoff de ternera con arroz	25,95€	 
63. Escalope de cerdo	18,95€	 

Salsas

Roquefort	3,60€	
Pimienta negra o rosa	3,60€	  
Ajos fritos	3,60€	
Oporto	3,60€	 
Guarniciones extras: Arroz, patatas fritas, verduras	3,50€	



Menú de niños

Fish and chips	12€ 
Nuggets con patatas	12€ 
Espaguetis napolitana	10€ 
Pan, aceitunas y ali-oli	3,30 p.p

NOTA: Por favor, comuniquen al camarero si es alérgico a algún tipo dealimento, att: Restaurante Savantry.
IVA incluido

Alérgenos

Reglamento (UE) no 1169/2011

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

Por favor, en caso de alergia o intolerancia solicite información a nuestro personal.

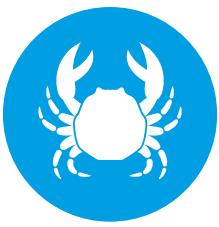
Real Decreto 1420/2006

En este establecimiento el pescado que empleamos ha sido previamente congelado a una temperatura igual o inferior a -20oC, durante un periodo de al menos 24 horas.

Muchas gracias



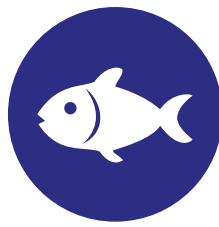
Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos con
cáscara



Apio



Mostaza



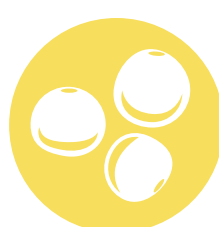
Granos de
sésamo



*Dióxido de azufre
y sulfitos



Moluscos



Altramuces

Todos nuestros platos pueden contener trazas de los alérgenos anteriores. Si tiene alguna duda, consúltelo con nuestro personal.



Hummer Spezialitäten

Hummer Cocktail	47,95 p.p	 
Hummer Salat mit tropischen Früchten	47,95 p.p	
Gegrillter und flambierter Hummer	45,95 p.p	
Hummer mit Spiegeleier	47,95 p.p	 
Hummer Paella	47,95 p.p	
Milder Hummer Reis Eintopf	47,95 p.p	
Hummer Tagliatelle	37,95 p.p	   



Tapas

1. Iberischer Schinken	22,95€	
2. Datteln mit Speck	10,10€	
3. Kleine Tintenfische	13,99€	
4. Hausgemachte Schinken und Hühnchen Kroketten	9,99€	
5. Padron Paprika	9,99€	
6. Frittierte Anchovis	10,50€	
7. Hausgemachte Hackbällchen	10,99€	
8. Miesmuscheln, gefüllt mit Kabeljau und Gemüse	11,90€	
9. Garnelen mit Knoblauch	18,95€	
10. Miesmuscheln marinera Art, gedämpft, Weißwein Art	15,95€	
11. Gratiniertes Knoblauchbrot	7,99€	
12. Frittierte Garnelen mit rotem Chilli und frittierte Zwiebel	18,95€	
13. Tintenfisch andalusische Art	18,95€	



14. Frittierte Artischocken	13,90€	 
15. Tintenfisch galizischer Art	19,90€	
16. Zerbrochene Eier	17,95€	

Vorspeisen und Salate

17. Gegrilltes Gemüse	17,50€	
18. Blätterteig gefüllt mit Ziegenkäse mit Feigen und Honig	17,50€	   
19. Avocado mit Garnelen und Cocktail Soße	19,99€	  
20. Rinderfilet Carpaccio mit Rucula und Parmesan	17,25€	
21. Lachs Tartar mit Avocado und Limetten-Vinaigrette	21,99€	  
22. Rinderfilet Tartar (Spezialität des Hauses)	23,95€	  
23. Cesar's Salat	19,95€	   
24. Ziegenkäse Salat mit Aubergine und Tomaten-Confit	16,95€	
25. Wolfsbarsch ceviche	24,95€	 



Suppen und Cremes

26. Fisch-und-Meeresfrüchte Suppe	22,95€	   
27. Tomaten Creme	15,50€	
28. Minestrone	15,90€	
29. Meeresfrüchte Reis Eintopf mit Hummer	31,95€	  

Fisch und Meeresfrüchte

30. Gegrillte Fischplatte	49,50€	 
31. Gedämpfter Steinbutt	31,95€	
32. Gegrillter Tintenfisch	25,95€	
33. Sanktpetersfisch mallorquinische Art	28,50€	  
34. Seezunge gefüllt mit Garnelen und Pilzen	31,95€	  
35. Gegrillter Lachs	21,95€	
36. Frische gegrillte Seezunge	34,95€	
37. Wolfsbarsch in Salzkruste (min 2p)	32,95 p.p	



38. Gegrillter Wolfsbarsch	28,95€ 
39. Wolfsbarsch gefüllt mit Pilzen und garnelen	28,95€  
40. Gegrilltes Steinbutt Filet	32,95€ 
41. Gegrillte Lachs mit Orange Soße	23,95€ 

Reis

42. Gemüse Paella (min 2p)	21 p.p
43. Gemischte Paella (min 2p)	22 p.p   
44. Kleine Tintenfische, geschälte Garnelen und Tintenfisch Paella (min 2p)	22 p.p  
45. Fisch-und-Meeresfrüchte Paella mit Hummer (min 2p)	33 p.p   
46. Hühnchen Paella mit Gemüse (min 2p)	21 p.p
47. Schwarzer Reis mit Tintenfisch un Artischocken (min 2p)	26 p.p  



Pasta

48. Bolognese Lasagne	16,95€	    
49. Spaghetti Bolognese	16,99€	  
50. Spaghetti mit Knoblauch, Rucula Cherry Tomaten und Garnelen	22,95€	 
51. Spaghetti Carbonara	19,90€	  
52. Spaghetti Frutti di Mare	21,90€	   
53. Bandnudeln mit Lachs	21,90€	   

Gegrilltes Flesich (erste Qualität)

54. Mar y tierra (Gegrilltes Rinderfilet mit Qatar Soße und Hummer Schwanz)	59€	 
55. Lammkaree mit provinzalische Rosmarinsoße	32€	 
56. Hühnchen gefüllt mit Pilzen, Ziegenkäse und Feigen Soße	23€	 
57. Curry Hühnchen	21€	  



58. Gegrilltes Rinderfilet	31€	
59. Lammkoteletts mit Knoblauch	28,95€	
60. Rinderfleisch Wok mit gegrilltes Gemüse und Soja	25,95€	  
61. Rinderfilet mit Foia und Oporto Soße	33,95€	  
62. Rinderfleisch Strogonoft mit Reis	25,95€	 
63. Schweine Schnitzel mit Pommes und Salat	18,95€	 

Soben

Roquefort	3,60€	
Schwarze oder rosa Pfeffer Soße	3,60€	  
Frittierte Knoblauch	3,60€	
Oporto	3,60€	 
Extra beilagen: Reis, Pommes, Gemüse	3,50€	



Kinder Menü

Fisch und Pommes	12€ 
Nuggets mit Pommes	12€ 
Spaghetti Napolitana	10€ 
Brot, Oliven und Alioli	3,30 p.p

Hinweis: bitte bei Allergien an das personal wenden,
att Restaurante Savantry.
Mehrwertsteuer inklusive

Allergene

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

Informationen über Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten sind verfügbar.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte bei unserem Personal.

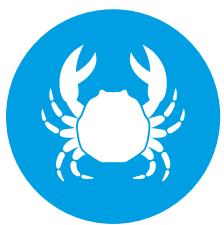
Königlicher Erlass 1420/2006

In diesem Betrieb wurde der von uns verwendete Fisch zuvor mindestens 24 Stunden lang bei einer Temperatur von -20oC oder niedriger eingefroren.

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.



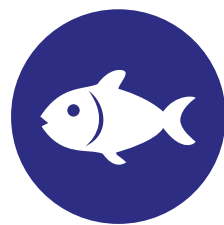
Gluten



Krebstiere



Eier



Fische



Erdnüsse



Soja



Milchprodukte



Walnüsse



Sellerie



Senf



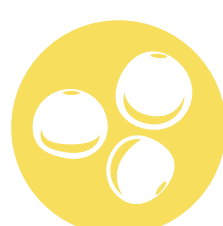
Sesamsamen



* Schwefeldioxid
und Sulfite



Weichtiere



Lupinen

**Alle unsere Gerichte können Spuren der oben genannten Allergene enthalten.
Wenn Sie Zweifel haben, fragen Sie bitte unser Personal.**



Lobster specialty

Lobster cocktail	47,95 p.p		
Lobster salad with tropical fruits	47,95 p.p		
Grilled and flamed lobster	45,95 p.p		
Lobster with fried eggs	47,95 p.p		
Lobster Paella	47,95 p.p		
Lobster rice (Mellow)	47,95 p.p		
Lobster tagliatelle	37,95 p.p		  



Tapas

1. Ibérico Ham	22,95€	
2. Dates with bacon	10,10€	
3. Fried baby squid	13,99€	
4. Homemade ham and chicken croquettes	9,99€	
5. Green peppers	9,99€	
6. Fried anchovies	10,50€	
7. Homemade meatballs	10,99€	
8. Mussels filled with cod and vegetables	11,90€	
9. Garlic prawns	18,95€	
10. Mussels marinera style, steamed or white wine	15,95€	
11. Garlic bread gratin	7,99€	
12. Fried shrimps with red chili and fried onion	18,95€	
13. Andaluza style squid	18,95€	
14. Fried artichokes	13,90€	
15. Octopus Galician style	19,90€	
16. Broken eggs	17,95€	



Starters & Salads

17. Grilled vegetables	17,50€	
18. Homemade millefeuille stuffed with goat cheese with figs and honey	17,50€	   
19. Avocado with prawns and cocktail sauce	19,99€	  
20. Sirloin carpaccio with rucola and parmesan	17,25€	
21. Salmon tartar with avocado	21,99€	  
22. Sirloin tartar	23,95€	  
23. Cesar salad	19,95€	   
24. Goat cheese salad with aubergine and tomato confit	16,95€	
25. Sea-bass ceviche	24,95€	 



Soups and Creams

26. Fish and seafood soup	22,95€	   
27. Tomato cream	15,50€	
28. Minestrone	15,90€	
29. Seafood rice with lobster	31,95€	  

Fish and Seafood

30. Fish grilling	49,50€	 
31. Steamed turbot	31,95€	
32. Grilled squid	25,95€	
33. John dory fillet Mallorcan style	28,50€	  
34. Sole stuffed with prawns and mushrooms	31,95€	  
35. Grilled salmon	21,95€	
36. Grilled fresh sole	34,95€	
37. Sea-bass in salt (min 2 pers)	32,95 p.p	
38. Grilled sea-bass	28,95€	



39. Sea-bass stuffed with mushrooms
and prawns with butter and caper
sauce

28,95€  

40. Grilled turbot

32,95€ 

41. Grilled salmon with orange sauce

23,95€ 

Rices

42. Vegetables paella (min 2 pers)

21 p.p

43. Mixed paella (min 2 pers)

22 p.p   

44. Blind paella with baby squid,
prawns and cuttlefish (min2 pers)

22 p.p  

45. Fish and seafood paella with
lobster (min 2 pers)

33 p.p   

46. Chicken and vegetables paella
(min 2 pers)

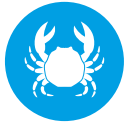
21 p.p

47. Black rice with squid and
artischokes (min 2 pers)

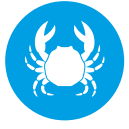
26 p.p  



Pasta

48. Lasagne bolognese	16,95€	    
49. Spaghetti bolognese	16,99€	  
50. Spaghetti with garlic, rucola, cherry tomatoes and prawns	22,95€	 
51. Spaghetti carbonara	19,90€	  
52. Spaghetti frutti di mare	21,90€	   
53. Tagliatelle with salmon	21,90€	   

Meats (Top quality)

54. Mar y tierra (Grill beef, lobster tail and Qatar sauce)	59€	 
55. Lamb's carre with rosemary sauce	32€	 
56. Chicken stuffed with mushrooms with goat cheese and fig sauce	23€	 
57. Chicken curry	21€	  
58. Grilled beef tenderloin	31€	



59. Lamb chops with fries garlic	28,95€	
60. Beef tenderloin Wok with sautéed vegetables and soya	25,90€	  
61. Beef tenderloin with foie and Oporto sauce	33,95€	  
62. Beef stroganoff with rice	25,95€	 
63. Pork escalope with salad and chips	18,95€	 

Sauces

Roquefort	3,60€	
Black pepper or pink pepper	3,60€	  
Garlic	3,60€	
Oporto	3,60€	 
Extra garnish: rice, chips, vegetables	3,50€	



Children's menu

Fish and chips	12€ 
Nuggets with chips	12€ 
Spaghetti Napolitana	10€ 
Bread, olives and alioli	3,30 p.p

NOTE: Please in case of any allergy, contact the staff.
Yours sincerely ; Restaurante Savantry
Vat Included

Allergens

Regulation (EU) No 1169/2011

Establishment with information available on food allergies and intolerances.

Please, in case of allergy or intolerance, ask our staff for information.

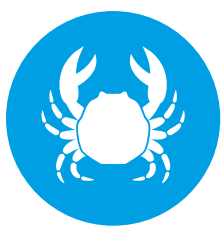
Royal Decree 1420/2006

In this establishment the fish we use has been previously frozen at a temperature equal to or lower than -20oC, for a period of at least 24 hours.

Thank you very much



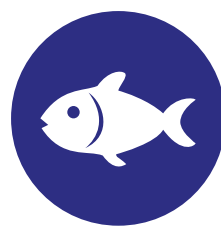
Gluten



Crustaceans



Eggs



Fish



Peanuts



Soy



Dairy products



Walnuts



Celery



Mustard



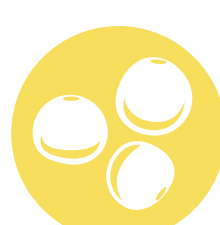
Sesame seeds



*Sulfur dioxide and sulphites



Mollusks



Lupins

All our dishes may contain traces of the above allergens. If you have any doubts, please consult with our staff.



Spécialités de homard

Cocktail de homard	47,95 p.p	 
Salade de homard aux fruits tropicaux	47,95 p.p	
Homard grillé et flambé	45,95 p.p	
Homard avec oeufs au plat	47,95 p.p	 
Paella au homard	47,95 p.p	
Riz moelleux au homard	47,95 p.p	
Tagliatelle au homard	37,95 p.p	   



Tapas

1. Jambon ibérique	22,95€	
2. Dattes au bacon	10,10€	
3. Petits calmar	13,99€	
4. Croquettes maison de jambon et de poulet	9,99€	
5. Poivrons de Padron	9,99€	
6. Anchois frits	10,50€	
7. Boulettes de viande faites maison	10,99€	
8. Moules farcies à la morue et aux légumes	11,90€	
9. Crevettes à l'ail	18,95€	
10. Moules à la vapeur ou au vin blanc	15,95€	
11. Pain à l'ail gratiné	7,99€	
12. Crevettes frites avec piment rouge et oignon frit	18,95€	
13. Calmar andalou	18,95€	
14. Artichauts naturels frits	13,90€	
15. Poulpe à la galicienne	19,90€	
16. Œufus brouillés	17,95€	



Entrées et salades

17. Légumes grillés	17,50€	
18. Millefeuille farci de fromage de chèvre aux gues et au miel	17,50€	   
19. Avocat avec crevettes et sauce cocktail	19,99€	  
20. Carpaccio de steak d'aloyau avec roquette et parmesan	17,25€	
21. Tartare de saumon avec avocat	21,99€	  
22. Tartare d'aloyau de boeuf	23,95€	  
23. Salade César	19,95€	   
24. Salade de fromage de chèvre avec aubergines et tomates confites	16,95€	
25. Ceviche de bar	24,95€	 



Soupes et crèmes

26. Soupe de poisson et de fruits de mer	22,95€	   
27. Soupe crémeuse à la tomate	15,50€	
28. Minestrone	15,90€	
29. Riz Marinara au Homard	31,95€	  

Poissons et fruits de mer

30. Poisson grillé	49,50€	 
31. Turbot à la vapeur	31,95€	
32. Calamar grillé	25,95€	
33. Filet de saint-pierre à la majorquine	28,50€	  
34. Sole farcie aux crevettes avec champignons	31,95€	  
35. Saumon grillé	21,95€	
36. Sole fraîche grillée	34,95€	
37. Bar en sel (minimum 2 personnes)	32,95 p.p	
38. Bar de ligne grillé	28,95€	



39. Loup de mer farci aux champignons avec unW sauce au beurre et aux câpres

28,95€  

40. Fillet de turbot grillé

32,95€ 

41. Saumon à l´orange

23,95€ 

Riz

42. Paella aux légumes (minimum 2 personnes)

21 p.p

43. Paella mixte (minimum 2 personnes)

22 p.p   

44. Paella aveugle aux petits calamars, crevettes et seiches (minimum 2 personnes)

22 p.p  

45. Paella aux poissons et fruits de mer avec homard (minimum 2 personnes)

33 p.p   

46. Paella au poulet et aux légumes (minimum 2 personnes)

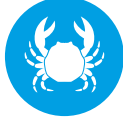
31 p.p

47. Riz aux calamars et artichauts (minimum 2 personnes)

26 p.p  



Pâtes

48. Lasagnes bolognaises	16,95€	    
49. Spaghetti bolognaise	16,99€	  
50. Spaghetti à l'ail et aux crevettes avec roquette et tomates cerises	22,95€	 
51. Spaghetti carbonara	19,90€	  
52. Spaghetti frutti di mare	21,90€	   
53. Tagliatelles au saumon	21,90€	   

Viandes grillées
(première qualité)

54. Mar y tierra (Steak de bœuf grillé et sauce Qatar et queue de homard)	59€	 
55. Carré à la provençale, sauce au romarin	32€	 
56. Poulet farci aux champignons avec fromage de chèvre et sauce aux figues	23€	 
57. Curry de poulet	21€	  
58. Steak d'aloyau de boeuf grillé	31€	



59. Côtelettes d'agneau à l'ail frit	28,95€	
60. Wok d'aloyau de boeuf avec légumes sautés et soja	25,95€	  
61. Faux-filet au foie gras, sauce Porto	33,95€	  
62. Boeuf Stroganoff avec riz	25,95€	 
63. Escalope de porc	18,95€	 

Sauce

Roquefort	3,60€	
Poivre noir ou rose	3,60€	  
Ail frit	3,60€	
Porto	3,60€	 
Garnitures supplémentaires: Riz, frites, légumes	3,50€	



Menu enfant

Fish and chips	12€ 
Nuggets avec frites	12€ 
Spaghetti Napolitana	10€ 
Pain, olives et aioli	3,30 p.p

REMARQUE : Veuillez informer le serveur si vous êtes allergique à tout type de nourriture, à l'attention du restaurant Savantry.
TVA incluse

Allergènes

Règlement (UE) n°1169/2011

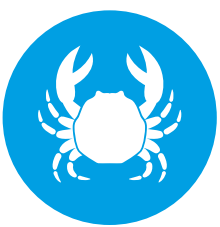
Conformément au Règlement UE 1169/2011, l'information relative à la présence des allergènes à déclaration obligatoire est disponible dans cet établissement.
Veuillez informer notre personnel en cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire.

Décret Royal 1420/2006

Le poisson proposé dans cet établissement a été préalablement congelé à une température de -20°C ou moins pendant une période d'au moins 24 heures.
Merci beaucoup.



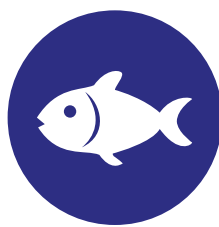
Contient du gluten



Crustacés



Oeufs



Poisson



Arachides



Soja



Produits laitiers



Fruits à coque



Celeri



Moutarde



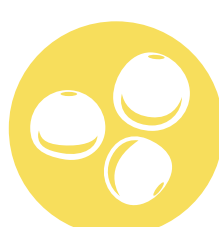
Graines de sesame



*Dioxyde de soufre et sulfites



Mollusques



Lupin

Tous nos plats peuvent contenir des traces des allergènes ci-dessus. Si vous avez des questions, posez-les à notre personnel.



Nuestros postres caseros

Tiramisú	8,50€  
Coulant de chocolate	9,90€   
Crema Catalana	7,95€  
Pannacotta	7,50€ 
Tarta de queso	7,95€  
Ensalada de frutas	12,95€
<i>Helados y sorbetes</i> (A elegir 3 bolas)	6,95€
Helado de vainilla	
Helado de chocolate	
Sorbete de limón	
Sorbete de frambuesa	



Hauseigene Desserts

Tiramisú	8,50€  
Schokoladencoulant	9,90€   
Crème Brûlée	7,95€  
Pannacotta	7,50€ 
Käse Kuchen	7,95€  
Obstsalat	12,95€
<i>Eis und Sorbet</i> (3 Kugeln nach Wahl)	6,95€
Vanille Eis	
Schokoladen Eis	
Zitronen Sorbet	
Himberen Sorbet	



Our homemade desserts

Tiramisu	8,50€			
Chocolate coulant	9,90€			
Crème brûlée	7,95€			
Pannacotta	7,50€			
Cheese cake	7,95€			
Fruit salad	12,95€			
<i>Ice creams and sorbets</i> <i>(To choose 3 scoops)</i>	6,95€			
· Vainilla ice cream				
· Chocolate ice cream				
· Lemon sorbet				
· Raspberry sorbet				



Nos desserts faits maison

Tiramisu	8,50€  
Chocolate coulant	9,90€   
Crème catalane	7,95€  
Pannacotta	7,50€ 
Gâteau au fromage	7,95€  
Salade de fruits	12,95€
<i>Crèmes glacées et sorbets</i> <i>(Choix de 3 boules)</i>	6,95€
Crème glacée à la vanille	
Crème glacée au chocolat	
Sorbet citron	
Sorbet à la framboise	

Bebidas | Getränke list

Drink list | Boissons

CAFÉ

Expresso	2,30€
Doble expresso	3,60€
Cortado	2,50€
Café con leche	2,99€
Café americano	2,70€
Carajillo	4,10€
Capuchino	4,90€
Latte macchiato	5,80€
Irish coffee	7,50€
Infusiones	2,70€

CERVEZAS

Caña 0,33 cl	3,30€
Jarra de 0,50 cl	5,99€
Estrella Damm	3,70€
Estrella Damm sin alcohol	3,80€
Daura Damm free gluten	4,10€

VERMUT Y MÁS

Martini	7,50€
Campari	7,95€
Campari Naranja/Soda	12,50€
Tio Pepe	4,10€
Kir royal	5,90€
Weinschorle	7,50€

Bebidas | Getränke list
Drink list | Boissons

Copa Sangria de tinto	11,95€	LICORES	
Copa Sangria de cava	12,95€	Tía María	4,90€
Sangria de tinto 1/2	16,95€	Amaretto	4,90€
Sangria cava 1/2	17,95€	Baylis	4,80€
Sangria de tinto litro	24,95€	Pacharan	4,60€
Sangria de cava litro	26,95€	Hierbas	4,70€
Oporto	3,50€	Ramazotti	4,95€
Tinto de verano	9,95€	Averna	4,95€
Tinto de verano litro	19,95€	Contrau	4,95€
		Licor 43	4,95€
		Grappa	4,70€
		Orujo blanco	4,75€

Bebidas | Getränke list
Drink list | Boissons

Shot tequila	4,50€	COMBINADOS	
Copa Jägermeister	6,50€	Combinado	10,70€
Shot Jägermeister	4,95€	Combinado Especial	12,70€
		Combinado Premium	15,50€
REFRESCOS			
Agua sin gas 0,50	3,90€		
Agua con gas 0,50	3,99€		
Coca cola, sprite, fanta	3,60€		
Nestea	3,80€		
Spezi	5,95€		
Tónica	3,60€		
Soda	3,50€		
Zumos botellín	3,20€		
Zumo de naranja natural	5,95€		
Red bull	4,95€		



APERITIVS, DIGESTIVES & REFRESHING

SAVANTRY COCKTAILS

Special selection of cocktails
to start or finish your meal experience.

NEGRONI MEDITERRANEO	11,50 €	PORNSTAR MARTINI	13,95 €
Mediterranean gin, sweet vermouth & campari		Vodka, passion fruit, vanilla & lime	
APPLE SOUR	12,50 €	CLOVER CLUB	12,50 €
Bourbon, apple, vanilla & lemon		Gin, raspberries & lime	
NAKED & FAMOUS	12,50 €	ESPRESSO MARTINI	13,50 €
Mezcal, aperol, chartreuse & lime		Vodka, vanilla & coffe	
MARGARITA	12,50 €	MOJITO	11,50 €
Tequila 100% agave, orange liquor & lime		White cuban rum, suggar & lime	
MOSCOW MULE	12,50 €	WHISKY SOUR	13,50 €
Vodka, ginger & lime		Bourbon, lemon, suggar & egg white	
APEROL SPRITZ	11,50 €	TIKI SMASH	12,50 €
Aperol, cava & soda		Mediterranean gin, ginger beer, basil & lemon	
HUGO SPRITZ	11,50 €	PIÑA COLADA	12,50 €
Elder flower, cava, soda & lime		Blend of cubans rums, jerez wine, coconut & lime	

By:

Danny Hernández



Vinos | Weine
Wines | Vins

VINOS DE ALTA CALIDAD -
HIGH QUALITY WINES -
HOCHWERTIGE WEINE

Vega Sicilia cosecha 2003 “Único” - <i>Ribera del duero</i>	800€
Vega Sicilia cosecha unico - <i>Ribera del duero</i>	595€
Vega Sicilia Valbuena - <i>Ribera del duero</i>	350€
Pingus - <i>Ribera del duero</i>	1.750€
Malleulus de valderamiro - <i>Ribera del duero</i>	170€
Pago de Carroveja - <i>Ribera del duero</i>	90€
Faustino I Gran Reserva - <i>Rioja</i>	99€
Campillo 57 Gran Reserva (medalla de oro 2021)	70€
Marques de Murrieta (cosecha 2007) Gran reserva especial	380€
Valduero 6 años Reserva premium	85€

Vinos | Weine
Wines | Vins

CAVAS

Dibon blanco y rosado	26,99€
Juve camps gran reserva	39,95€

CHAMPAGNE

Moët Chandon Ice	150€
Moët Chandon	120€
Ruinart Rose	170€
Don Perignon vitage (2010)	390€
Moët chandon rosé ice	170€
Don Perignon vintage rose (2008)	490€
Lauren Perrier Rose	180€

Vinos | Weine
Wines | Vins

VIÑO DE LA CASA	COPA	BOTELLA
Blanco	5,99€	23,99€
Rosado	5,99€	23,99€
Tinto	5,99€	24,99€
Cava	6,59€	25,99€

VINOS BLANCOS

Mallorca

Nounat - Prensai Blanc y Chardonnay	52€
Macia Batle - Prensai blanc, Chardonnay y Moscatel	35,95€
Can Vidalet - Blanc de blancs	32,95€

Galicia

Lagar de cervera - Albariño	33,95€
Terras Gauda - Albariño	34,95€

Vinos | Weine
Wines | Vins

Rueda

Excellens - Verdejo	29,95€
La Granadilla - Verdejo	28,95€
Mantel Blanco - Sauvignon blanc	28,95€

Rioja

Azares - Chardonnay	28,95€
Marqués de Cáceres - Blanco seco de uva viura	27,95€

Francia

Chablis Louis Latour	65,95€
----------------------	--------

VINOS ROSADOS

Mallorca

Ribas - Mantonegro	35,95€
Ca'n Vidalet - Merlot, Cabernet, Syrah	34,95€
Binigrau - Mantonegro, Merlot	45,95€

Vinos | Weine
Wines | Vins

Rioja

Marques de Cáceres - <i>Tempranillo, garnacha</i>	28,95€
Excellens - <i>Garnacha, tempranillo</i>	31,95€

Francia

Whispering Angel - <i>Sacha lichine</i>	45€
Miraval - <i>Cinsault, Garnacha, Syrah, Rolle</i>	55€

VINOS TINTOS

Mallorca

Macia batle 1856 - <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Montenegro</i>	36€
AN 2 - <i>Calles, Mantonegro, Fotoneu, Syrah</i>	41,95€
Anima Negre - <i>Callet, Mantonegro, Fogoneu</i>	66,95€
Son Prim - <i>Cabernet Sauvignon</i>	42,95€
Obac de Binigrau - <i>Mantonegro, Callet, Merlot, Cabernet, Syrah</i>	45€

Vinos | Weine
Wines | Vins

Rioja

Marqués de Victoria crianza - <i>Tempranillo</i>	34,95€
Faustino art collection crianza - <i>Tempranillo</i>	31,95€
Muga - <i>Tempranillo, garnacha, mazuelo, graciano</i>	38,95€
Cerro Añon Crianza - <i>Tempranillo, mazuelo y graciano</i>	32,95€

Ribera del Duero

Emilio Moro Autor - <i>Tinto fino</i>	46,95€
Cepa 21 - <i>Tempranillo tinto fino</i>	41,95€
Portia - <i>Tempranillo</i>	34,95€

SAVANTRY TAPAS

savantryrestaurante.com

+34 871 11 61 02

Avinguda Almirante Riera Alemany, 12

07157 Port d'Andratx

