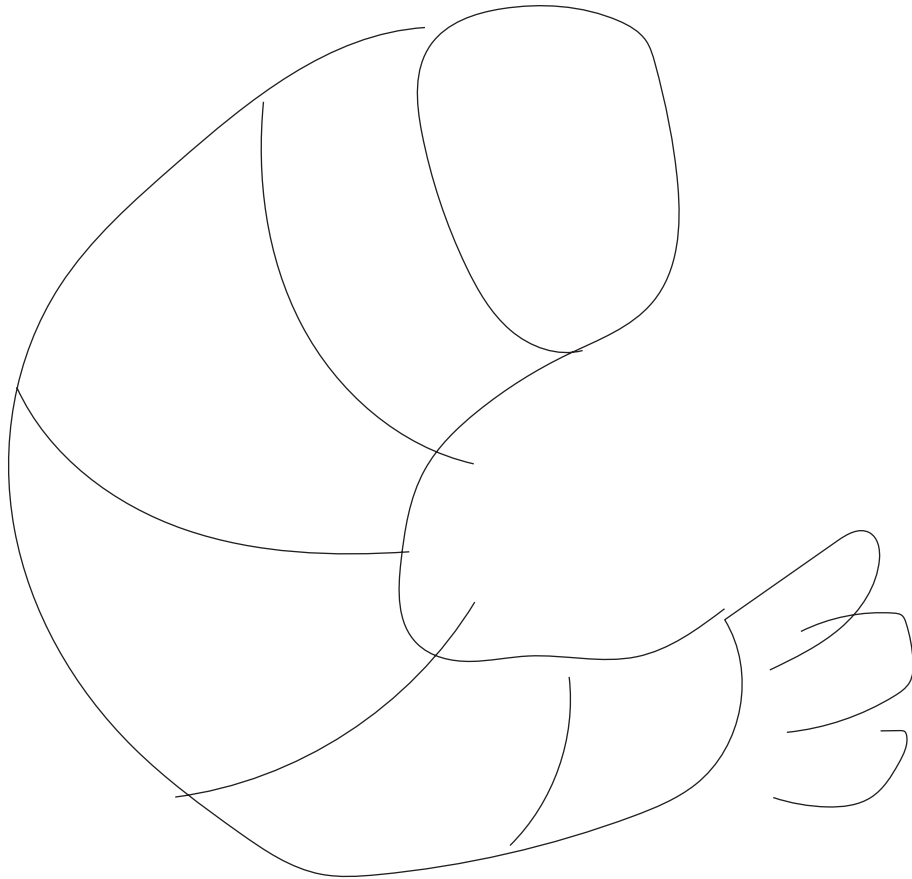


# rooftop trobar



Willkommen in der rooftop trobar. Hier halten wir es gerne kühl und leger mit einem trobar-Twist. Während wir wissen, dass Sie das Leben oben genießen, laden wir Sie ein, einen Blick auf den Rest des kuratierten Kunsterlebnisses unten im Inneren zu werfen. Wenn Sie zu bequem sind, um sich zu bewegen (was wir Ihnen nicht verübeln), können Sie von Ihrem Platz aus auf [www.trobat.co/trobar](http://www.trobat.co/trobar) einkaufen.

Folgen Sie uns @trobar\_

# rooftop menü:

- 01 **Tro-Burgers** **16€**  
Burger aus Rinderhackfleisch mit Sobrasada  
Vegetarischer Burger
- 02 **Fish n´ Chips** **18€**  
Gebratener Hai, serviert mit Pommes  
und Chipotle-Mayo
- 03 **Mexikanischer Straßenmais** **9,5€**  
Ganze Maiskolben, gegrillt und mit  
mexikanischen Aromen verfeinert
- 04 **Tacos** **8€ (/ud)**  
-Knusprige Garnelen mit Chipotle-Mayo  
-Cochinita Pibil-Schweinefleisch, langsam gegart  
-Schweinefleisch Secreto mit pikanter Mango-Salsa  
-Scharfe Mango mit Chipotle-Mayo
- 05 **Nachos** **16€**  
Rinderhackfleisch nach mexikanischer Art mit Pico  
de Gallo, Parmesan, Avocadocreme und Jalapeños
- 06 **Calamari** **14€**  
Gebratene Calamari mit Tintenfischmayo
- 07 **Kopfsalat-Knospen** **8,5€**  
Salat mit einer Honig-Senf-Vinaigrette und  
Parmesankäse (Anchovis +4€)
- 08 **Korb mit Pommes** **10€**  
Korb mit Pommes, serviert mit Huancaína-Sauce
- 09 **Vegetarisches Sandwich** **15€**  
Getoastetes Auberginen-Tomaten-Sandwich mit  
cremigem Käse überbacken

## Nachspeise

- 10 **Bea´s Cannoli** **12€** 11 **Erdbeeren & Sahne** **8,5€**  
Traditionelles sizilianisches Familienrezept, knus-  
prige Schale mit cremigem Ricotta innen (3 ud) Unsere Version - Erdbeerspieße (2ud)  
mit Ricottacreme
- 12 **Eiscreme** **4,5€**  
Eine Kugel Eis - fragen Sie nach den heutigen Möglichkeiten

# rooftop menü:

Klassische Cocktails mit einem Hauch von **trobar**

<p>01 <u>Pinky Promise</u> 14€ Tequila Silber, Limette &amp; Grapefruit Soda</p> <p>02 <u>Spicy Dahlia</u> 16€ Reposado-Tequila, Orangenlikör, Chili und Limette</p> <p>03 <u>Mexican Blood</u> 18€ Bier, gealterter Tequila, würzige Tomatenmischung, Limette und Krabbensalz</p> <p>04 <u>The Artist</u> 14€ Wodka, Orangenlikör, Waldbeeren und Limette</p> <p>05 <u>X-rated Martini</u> 19€ Wodka, Passionsfrucht, Himbeere, Limette, Holunderblütenlikör, Zitrone &amp; Cava-Shot</p> <p>06 <u>See Who Is To Blame</u> 16€ Wodka, Orange, Pfirsich, Waldbeeren, Zitrone und Bitter</p> <p>07 <u>But First, Coffee</u> 18€ Wodka, Kaffeelikör, Vanille, kalt gebrühter Kaffee und Schokolade</p> <p>08 <u>Sangria (Spanish Heritage)</u> Rotwein- oder Cava-Basis, süßer Wermut, Weinbrand, Wodka, Wassermelone, Grapefruit, Orangen- oder Apfelsaft</p>	<p>09 <u>Tea Is My Calling</u> 16€ Gin, Pfirsich-Eistee, Zitrone und Minze</p> <p>10 <u>Purple Rain</u> 14€ Gin, Lavendelsirup, Zitrone &amp; Mediterranean Tonic</p> <p>11 <u>Slap Da Basil</u> 14€ Orangen-Gin, Basilikum, Zitrone und indischer Tonic</p> <p>12 <u>La Burra</u> 16€ Gin, Gurke, Ingwerbier &amp; Zitrone</p> <p>13 <u>Get Caught In The Rain</u> 16€ Mit Kokosnuss infundierter Rum, Ananas, geröstete Kokosnuss und Limette</p> <p>14 <u>La Bodeguita</u> 14€ Rum, Limette, Minze, Soda und Magenbitter</p> <p>15 <u>Capoeira e Bossa</u> 18€ Cachoza, Apfel, Melonenlikör, Limette und Magenbitter</p> <p>16 <u>Pinch &amp; A Punch...</u> 18€ Dunkler Rum, Ananas, Holunderblütenlikör, Falernum, Limette und Orange</p>
--	--

14€ (/ud Rotwein)  
18€ (/ud cava)  
48€ (Rotweinkrug)  
52€ (Cava-Krug)

18€ (/ud)  
52€ (Krug)

mocktails von **trobar**

Die meisten unserer Cocktails können mit unseren aromatischen alkoholfreien Spirituosen ohne Alkohol zubereitet werden. Wählen Sie zwischen würzig, zitrisch oder kräuterig

Wenn Sie Allergien haben, teilen Sie uns dies bitte mit und wir werden Sie beraten.

## Spritzzeit!

Orangen- oder Zitronenspritzer	15€
Aperol oder Campari Spritz	14€
Midi Spritz	12€
Italicus Spritz	16€
Hugo	18€

## Bier und Wein

### Mexikanisches Bier

#### Unsere Auswahl an mexikanischen

Coronita:	6€
Pacifico:	6,5€
Katrina:	7€

### Handwerklich hergestelltes deutsches Bier

Noam:	8€
-------	----

### Lokales handwerklich hergestelltes Bier

Unsere Auswahl an lokalem handwerklichem Bier. Hergestellt von Beer Lovers, einer familiengeführten Mikrobrauerei in Alcudia

Brol, a classic craft beer:	8€
Dipa, double India pale ale:	8€
Blat Witbier, fresh & Mediterranean:	8,5€
Necro Imperial Stout: dark & complex:	9,5€

## Blasen

	Glass:	Bottle:
Ars Colecta Blanc De Blancs Reserva	12€	60€
Ars Colecta Grand Rosé Reserva	14€	65€
Ruinart Brut		150€

## Weißwein

	Glass:	Bottle:
971	7€	40€
Ossian	12€	60€

## Rosenwein

	Glass:	Bottle:
Sirena Del Mar	8€	40€
Flaires	9€	42€

## Rotwein

	Glass:	Bottle:
Sangarida Mencía	9€	46€
Ribas "Desconfío De La Gente..."	20€	90€

(Unsere Weine stammen aus den Vereinigten Staaten, Chile, Spanien, Italien, Frankreich und den Balearen.)

## Alkoholfreie Zone

Heute Abend nichts trinken? Wir sind für Sie da.  
Entdecken Sie unsere Auswahl an köstlichen Getränken,  
alle ohne Alkohol

### Trobar-Getränke

Eistee  
Limonade  
Passionsorange Soda  
Grapefruit Soda  
Apfel Soda  
Cola  
Ingwerbier

**4€**

### Tonics

Tonic Water  
Indian Tonic  
Mediterranean Tonic  
Floral Tonic  
Chilli Tonic

**4€**

## Fermentation

Haben Sie Lust auf etwas anderes? Probieren Sie unsere Auswahl an  
fermentierten Getränken

### Pulque

Dieses alkoholische Getränk wird aus dem  
vergorenen Saft der Maguey-Pflanze herge-  
stellt und auch als "Octli" bezeichnet.  
In den Ureinwohnern Zentralmexikos nen-  
nen sie Pulque das "Getränk der Götter"  
und trinken es seit Jahrtausenden

**12€**

### Tepache

Fermentiertes mexikanisches Getränk  
nach alter Tradition, hausgemacht mit  
Ananas und unseren eigenen geheimen  
Gewürzen

**7€**

### Trobar's Kombucha

Fragen Sie unser trobar tenders für den  
Kombucha des Tages **6,5€**

### Wasser

Stilles mit Kohlensäure  
(500ml): **2,5€** (1L): **3,5€** (500ml): **3€** (1L): **4€**