



S A P O
O R E D
N

SALUD
CHEERS
PROST

APERITIVOS / APPETIZERS / APERITIFE

Martini Reserva	5,00€
Campari	4,00€
Aperol	4,00€
Bitter	3,00€
San Bernabé	7,00€

AGUAS / WATERS / WASSER

Panna	6,00€
San Pellegrino	6,00€
KmZero	4,00€
KmZero + CO2	4,00€

CERVEZA / BEER / BIER



Platinum Heineken.	4,50€
Heineken 0,0	3,50€
Heineken	! 3,00€ / ! 5,00€
Sol	4,00€
Estrella Damm	3,50€
Estrella Galicia	3,50€
Cruzcampo sin gluten	3,50€

REFRESCOS y ZUMOS

SOFT DRINKS and JUICES

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE und SÄFTE

Coca-cola	3,00€
Coca-cola zero	3,00€
Schweppes naranja	3,00€
Schweppes limón	3,00€
Schweppes tónica	3,00€
Sprite	3,00€
Pago zumo manzana	3,00€
Pago zumo naranja	3,00€

PONDEROSA SANGRÍAS

De Tinto	23,00€
De Cerveza	21,00€
De Cava	25,00€

LICORES / LIQUEURS / LIKÖRE

Ron Amazona	4,00€
Hierbas mallorquinas (dulces, mixtas y secas)	4,00€
Palo Cabraboc	4,00€
Mesclat	4,00€
Anís 3 Caires	4,00€
Orujo (blanco, hierbas y café)	4,00€
Belasco Oro Patxaran	4,00€
Grappa Nonino	4,00€
Baileys	4,00€

GINEBRAS / GINS / GINS



PREMIUM MIXERS

Larios 12	7,00€
Larios Rosé	8,00€
Gin Eva Mallorca	10,00€
Xoriguer	8,00€
Bombay Sapphire	9,00€
Seagrams	8,00€
Sipsmith	12,00€
Brockmans	14,00€
Tanqueray Ten	12,00€
Bulldog	14,00€

VODKA y TEQUILA

VODKA and TEQUILA

WODKA und TEQUILA

Grey Goose	12,00€
Vox	7,00€
Snow Leopard	■ 8,00€ / ● 14,00€
Sauza 901	■ 8,00€ / ● 12,00€
Mezcal	■ 6,00€ / ● 10,00€

WHISKY, WHISKEY & BOURBON

Macallan Amber	12,00€
The Glenrothes	10,00€
Cutty Sark	■ 4,00€ / ● 7,00€
Johnnie Walker Double Black	■ 5,00€ / ● 9,00€
Hibiki	18,00€
Jameson	■ 5,00€ / ● 8,00€
Maker's Mark	8,00€

RON / RUM / RUMI

BRUGAL 

« LA PERFECCIÓN DEL RON »

Brugal Blanco	7,00€
Brugal Añejo	8,00€
Brugal 1888	14,00€
Bacardi 8	10,00€
Barceló Gran Añejo	10,00€
Kraken	12,00€

BRANDY, COGNAC & ARMAGNAC

Suau	6,00€
Terry	4,00€
Courvoisier V.S.	9,00€
Clés des Ducs	10,00€

CAFÉS, TÉS e INFUSIONES

KOFFEES, TEA and INFUSIONS

KAFFEE, TEE und TEE OHNE TEIN

Café solo, cortado y con leche	2,00€
Café Americano	2,00€
Carajillo	4,00€
Capuccino	4,00€
Café Ponderosa Beach	3,00€
Latte Macchiato	5,00€
Earl Grey	3,00€
English Breakfast	3,00€
Pu-erh	3,00€
Rooibos	3,00€
Menta Poleo	3,00€
Manzanilla	3,00€

CAVA

- Artesanal Brut Nature 4,00€ / 15,00€
Masia Salat D.O. Cava.
Macabeo, Xarel·lo y Parellada 12,5°.
- Recadero Subtil Gran Reserva Brut Nature 54,00€
Recaredo. D.O. Cava.
Xarel·lo y Chardonnay 12,5°.
- Llopart Brut Rosé Eco 35,00€
Llopart. D.O. Cava.
Monastrell, Garnacha y Pinot Noir 11,5°.



POL ROGER

CHAMPAGNE

- Pol Roger Brut Reserve . . . 12,00€ / 90,00€ / 180,00€
Pol Roger. D.O. Champagne.
Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay 12,5°.
- Pol Roger Vintage 2008 135,00€
Pol Roger. D.O. Champagne.
Pinot Noir y Chardonnay 12,5°.
- Bollinger Special Cuvée 95,00€
Bollinger. D.O. Champagne.
Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier 12°.
- Krug Grande Cuvée 350,00€
Krug. D.O. Champagne.
Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier 12°.
- Fruit De Ma Passion Bio 115,00€
Charlot Tanneux. D.O Champagne.
Pinot Meunier, Pinot Noir y Chardonnay 12,7°.

BLANCOS

WHITE WINES

WEIßWEINE

- 99 Rosas Eco/Bio 4,00€ / 15,00€
Dominio de Punctum. VT Castilla.
Chardonnay y Viognier 13°.
- Margalida 6,00€ / 25,00€
Galmés i Ribot. Vi de la Terra.
Prensal y Malvasía 13°.
- Castelo de Medina 18,00€
Castelo de Medina. D.O. Rueda.
Verdejo 13°.
- Temps Eco 16,00€
Cosecheros y Criadores. País Vasco.
Viura y Sauvignon Blanc 12,5°.
- Peñalba López Eco 32,00€
Bodega Peñalba López. VT Castilla y León.
Tempranillo Blanco, Sauvignon Blanc y Viura 13,5°.
- Matelot 25,00€
Pago Calzadilla. D.O. Pago Calzadilla.
Garnacha Blanca 14°.
- Muga Fermentado en Barrica 26,00€
Bodegas Muga. D.O. Ca. Rioja.
Viura, Malvasía y Garnacha Blanca 13°.
- La Trucha 27,00€
Finca Garabelos. D.O. Rías Baixas.
Albariño 13°.
- Pedralonga 35,00€ / 70,00€
Adegas Pedralonga. D.O. Rías Baixas.
Albariño 13°.
- Nana 60,00€
Attis Bodegas y Viñedos. D.O Rías Baixas.
Albariño 13°.

Doce	31,00€
Coto de Gomariz.	
Treixadura 9,15°.	
Montenovo	22,00€
Bodegas Valdesil. D.O Valdeorras.	
Godello 13,2°.	
Ekam	56,00€
Castell d'Encús. D.O Costers del Segre.	
Albariño y Riesling 12,5°.	
Gessamí	29,00€
Gramona. D.O Penedés.	
Muscat de Frontignan, Sauvignon blanc, Muscat de Alejandría, Gewürztraminer 11°.	
Merluzo Eco	21,00€
Binifadet. D.O Menorca.	
Malvasía, Moscatel, Chardonnay 12°.	
Sebastià Pastor	20,00€
Sebastià Pastor. D.O Binissalem Mallorca.	
Prensal Blanc 12°.	
Riesling Trocken	28,00€
Von Buhl. D.O. Pfalz.	
Riesling 12,8°.	
La Sereine	40,00€
La Chablisienne. D.O Chablis.	
Chardonnay 12,5°.	
Puligny Montrachet	135,00€
Olivier Leflaive.	
Chardonnay 13°.	

ROSADOS

ROSÉ WINES

ROSÉWEINE

99 Rosas Eco/Bio	 4,00€ /  15,00€
Dominio de Punctum. VT Castilla.	
Garnacha 13°.	
Margalida Eco	 6,00€ /  25,00€
Galmés i Ribot. Vi de la Terra.	
Cabernet y Merlot 14,5°.	
Valentín Rosé	35,00€
Hermanos Lurton. D.O. Rueda.	
Tempranillo 13°.	
Flor de Muga	 40,00€ /  80,00€
Bodegas Muga. D.O. Ca Rioja.	
Garnacha 13,5°.	
Scala Dei Pla del Àngels	45,00€
Celler Scala Dei. D.O.Q Priorat.	
Garnacha Tinta 14,5°.	
Temps Eco	16,00€
Cosecheros y Criadores. País Vasco.	
Garnacha 12°.	
Butibalasi Eco	18,00€
Ca'n Majoral. D.O. Pla i Llevant.	
Tempranillo, Callet y Syrah 13,5°.	
Ribas Rosat Vegan Wine	26,00€
Bodegas Ribas. Vi de la Terra.	
Mantonegro y Callet 12,5°.	
Flaires	22,00€
Mortitx. Vi de la Terra.	
Merlot, Monastrell, Cabernet 12°.	
Aix	 30,00€ /  60,00€
Maison Saint Aix. D.O. Côte de Provence.	
Garnacha, Syrah y Cinsault 13°.	
Val D'Arenc Eco	32,00€
Domaine Val D'Arenc. D.O. Bandol.	
Garnacha, Cinsault y Mourvèdre 14°.	

TINTOS
RED WINES
ROTWEINE

Pedal	4,00€ / 16,00€
Finca la Emperatriz. D.O. Ca Rioja. Tempranillo 13°.	
Butibalausí Eco	6,00€ / 18,00€
Ca'n Majoral. D.O. Pla i Llevant. Ull de Llebre, Vallet, Syrah, Mantonegro, Cabernet 13,5°.	
Muga Crianza	28,00€
Bodegas Muga. D.O Ca Rioja. Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano 13°.	
Roda	44,00€
Bodegas Roda. D.O. Ca Rioja. Tempranillo, Garnacha, Graciano 14°.	
Calvario 07	250,00€
Finca Allende. D.O. Ca Rioja. Tempranillo, Garnacha y Gracián 14°.	
Corimbo	36,00€
Bodegas La Horra. D.O. Ribera del Duero. Tinta del País 14°.	
PSI	70,00€
Dominio de Pingus. D.O. Ribera del Duero. Tinta del país 14°.	
Chano Villar Eco/Bio	30,00€
Akilia Wines. D.O. Bierzo. Mencía 12,5°.	
Acusp	58,00€
Castell D'Encús. D.O. Costers del Segre. Pinot Noir 13,5°.	
Sílíce	24,00€
Fredí Torres. Vino de Mesa. Mencía, Garnacha, Tintorera, Albarello 12,5°.	
Galena Organic	40,00€
Domini de la Cartoixa. D.O.Q. Priorat. Garnacha, Cabernet, Merlot, Cariñena 14,5°.	
Attis Sousón	60,00€
Attis Bodegas y Viñedos. D.O. Rías Baixas. Sousón 11,5°.	

COCKTAILS 10€

Americano

Combinación de vermut rojo y bitter Campari acabado con un toque de soda.
Combination of red vermouth and bitter Campari finished with a touch of soda.
Roter Wermut, Campari Bitter, gespritzt mit Sodawasser.

Negroni

Ginebra, vermut rojo y bitter Campari.
Gin, red vermouth and bitter Campari.
Gin, roter Wermut und Campari Bitter.

Aperol Spritz

Aperol, combinado con cava y finalizado con un toque de soda.
Aperol, combined with cava and finished with a touch of soda.
Aperol, mit Cava, gespritzt mit Sodawasser.

Garibaldi

Mezcla de zumo de naranja y bitter Campari.
Mixture of orange juice and bitter Campari.
Mischung aus Orangensaft und Campari Bitter.

Hugo

Flor de Sauco, toque de zumo de lima, hierbabuena y cava.
Elderflower, touch of lime juice, mint and cava.
Holunderblütensaft, Limettensaft, Minze und Cava.

Moscow Mule

Vodka, toque de zumo de lima y de Angostura acabado con Ginger Beer.
Vodka, touch of lime juice and Angostura finished with Ginger Beer.
Wodka, Limettensaft und Angostura mit Ginger Beer abgerundet.

Daiquiri

Ron Brugal blanco, zumo de lima y azúcar.
White Brugal rum, lime juice and sugar.
Weißer Brugal Rum, Limettensaft und Zucker.

Clover

Ginebra, fresa, zumo de limón, azúcar y clara de huevo.
Gin, strawberry, lemon juice, sugar and egg white.
Gin, Erdbeere, Zitronensaft, Zucker und Eiweiß.

Margarita

Tequila, Cointreau y zumo de lima.
Tequila, Cointreau and lime juice.
Tequila, Cointreau und Limettensaft.

Piña Colada

Ron Brugal blanco, zumo de piña, coco y nata líquida.
White Brugal rum, pineapple juice, coconut and liquid cream.
Weißer Brugal Rum, Ananassaft, Kokosnuss und Sahnecreme.

Expresso Martini

Vodka, licor de café, toque de azúcar y café.
Vodka, coffee liqueur, touch of sugar and coffee.
Wodka, Kaffeelikör, Zucker und Kaffee.

Tom Collins

Ginebra, zumo de limón, azúcar y toque de soda.
Gin, lemon juice, sugar and a touch of soda.
Gin, Zitronensaft, Zucker, aufgespritzt mit Sodawasser.

Mojito

Ron Brugal blanco, zumo de lima, azúcar, hierbabuena finalizado con unas gotas de Angostura y soda.
White Brugal rum, lime juice, sugar, spearmint finished with a few drops of Angostura and soda.
Weißer Brugal Rum, Limettensaft, Zucker, Minze, einige Tropfen Angostura und Sodawasser.

Amaretto Sour

Amaretto, zumo de limón, azúcar, clara de huevo y toque de Angostura.
Amaretto, lemon juice, sugar, egg white and Angostura touch.
Amaretto, Zitronensaft, Zucker, Eiweiß und ein Schuss Angostura.

Sin alcohol 8€

Fake Collins

Zumo de piña, zumo de limón, azúcar, albahaca y clara de huevo acabado con un toque de soda.
Pineapple juice, lemon juice, sugar, basil and egg white finished with a touch of soda.
Ananassaft, Zitronensaft, Zucker, Basilikum und Eiweiß und mit Sodawasser abgerundet.

Summer Passion

Fruta de la pasión, zumo de naranja, zumo de limón y azúcar con un toque de Ginger Ale.
Passion fruit, orange juice, lemon juice and sugar with a touch of Ginger Ale.
Passionsfrucht, Orangensaft, Zitronensaft und Zucker mit einem Schuss Ginger Ale.



Caseta dels Capellans
Platja De Muro - Mallorca
T +34 971 18 41 18

 /ponderosabeach

 #ponderosabeach

ponderosabeach.com

