

CARTA DE VINOS





CARTA DE VINOS

VINOS MALLORQUINES

BLANCO WHITE

		Cata (50ml)	Copa (125ml)	Copa (175ml)	Botella
15 MIL GOTES	Bodega Blanca Terra, Montuiri	1,95€	4,75€	6,50€	23,50€
2024 · Prensablanca, Chardonnay					
Manzana verde y pera. Ligero, luminoso y muy refrescante, con un final limpio y ágil.					
SON GRAU GRAN	Son Grau Gran, Alaró	1,95€	4,50€	6,25€	24,00€
2025 · Giro Ros, Malvasia					
Manzanilla seca, miel cálida y minerales. Amplio, complejo y de textura delicada y cerosa.					
STAIRWAY TO HEAVEN	Castell Miguel, Alaró	2,50€	5,75€	7,75€	27,50€
2025 · Sauvignon Blanc					
Sauvignon Blanc clásico: flor de saúco, hierba fresca y grosella. Ligero, vivo y muy crujiente.					
SUPERNOVA BLANC	Vins Ca'n Verdura, Binissalem	1,95€	4,75€	6,25€	24,50€
2024 · Prensablanca, Chardonnay					
Piel de limón y flores blancas con filo salino. Lineal, tenso y con mineralidad de piedra mojada.					
OM BLANC	Oliver Moragues, Algaida	2,50€	6,00€	8,25€	29,00€
2025 · Moll, Giró Ros, Viognier					
Melocotón amarillo, albaricoque y notas tropicales. Aromático, cremoso y de final suave.					
CA SES ROSETES	Vins Ca'n Verdura, Binissalem	2,60€	6,00€	7,90€	29,95€
2023 · Giró Ros					
Fruta de hueso, especias de repostería e hinojo silvestre. Estructurado, con final de almendra amarga.					



CARTA DE VINOS

VINOS MALLORQUINES

BLANCO WHITE

		Cata (50ml)	Copa (125ml)	Copa (175ml)	Botella
SIURELL BLANC	Can Xanet, Pollença	—	—	—	30,00€
2025 · Giró Ros, Malvasia					
Flor de primavera, melocotón blanco y hierbas silvestres. Con textura y equilibrio, y un fino amargor final.					
FENTVI RODDER	Fentvi, Santa Maria del Camí	2,95€	6,30€	8,25€	33,00€
2023 · Mantonegro					
Melocotón blanco, madreselva y un punto salino. Limpio y afilado, con final mineral y calcáreo.					
BINIVISTA 296	Soren Svenningsen, Biniali/Sencelles	3,25€	7,00€	9,25€	37,00€
2025 · Prensablanca, Chardonnay, Viognier					
Azahar y hierba recién cortada sobre un paladar redondo con acidez suave de crema de limón.					
FINCA BINIAGUAL	Biniagual, Binissalem	3,50€	7,75€	10,75€	39,00€
2025 · Prensablanca, Chardonnay					
Hinojo silvestre y humo de pedernal. Lineal y preciso, con pomelo, lima y piedra mojada.					
TONI GELABERT	Toni Gelabert, Manacor	4,50€	11,15€	14,90€	54,50€
2025 · Chardonnay					
Palomitas con mantequilla y albaricoque maduro. Amplio y opulento, con acidez fina.					
CA'N XICATLÀ	Vins Ca'n Verdura, Binissalem	4,95€	11,90€	15,90€	59,95€
2023 · Blanc de Mantonegro					
Un blanc de noir de naranja sanguina y brisa marina. Esbelto y salino, de final largo y limpio.					
NOUNAT	Binigrau, Biniali/Sencelles	—	—	—	35,00€
2024 · Prensablanca, Chardonnay					
Mango, piña y especia dulce de roble. Untuoso y envolvente, elevado por pera asada y acidez.					



CARTA DE VINOS

VINOS NACIONALES

BLANCO WHITE

		Cata (50ml)	Copa (125ml)	Copa (175ml)	Botella
MANTEL BLANCO, RUEDA 2025 · Verdejo	Álvarez y Diez, Castilla y León	1,50€	3,00€	4,50€	14,95€
Pomelo, hierba limón y hierbas frescas. Vibrante y estructurado, con el amargor cítrico del Verdejo.					
FRAGA DO CORVO 2024 · Godello	Bodegas Fraga do Corvo, Galicia	1,95€	4,05€	6,75€	23,95€
Manzana verde y piedra mojada. Boca cremosa y envolvente, equilibrada por una acidez larga y luminosa.					
SAL 2024 · Albariño	Iria Otero Bodegas, Galicia	2,20€	5,00€	6,50€	25,95€
Brisa salina, piel de limón y melocotón blanco. Ligero, muy refrescante y de final limpio y goloso.					
PANORÁMICO D.O. 2021 · Tempranillo, Garnacha	Panorámico Viñedos y Bodega, La Rioja	3,20€	7,25€	9,50€	37,95€
Manzana asada, hierbas silvestres y pimienta blanca. Un Rioja complejo, de final largo y seco.					



CARTA DE VINOS

ROSADO ROSÉ

		Cata (50ml)	Copa (125ml)	Copa (175ml)	Botella
ARMERO DONDE	Bodega Armero i Adrovei, Felanitx	1,95€	3,50€	4,95€	19,00€
2024 · Mantonegro, Syrah, Merlot					
Desbordante de fresa silvestre y cítricos maduros. Enérgico en boca, con final limpio y luminoso.					
SES ROTES	Bodega Ses Rotes, Esporles	1,95€	4,25€	5,50€	22,00€
2025 · Callet, Pinot Noir					
Flores delicadas y bayas de verano. Rosado ligero y grácil, con un mordiente fresco y crujiente.					
CUCAVELA	Vinum Pro Nobis, Mancor de la Vall	2,95€	5,50€	6,95€	28,50€
2025 · Mantonegro, Callet, Prensall Blanc					
Bayas del campo y hierbas mediterráneas. Vivo y ágil en boca, de final seco y chispeante.					
MEMORIES DE BINIAGUAL	Biniagual, Binissalem	—	—	—	51,00€
2025 · Mantonegro, Shiraz					
Cereza negra jugosa y un toque de especia dulce. Sabroso, aterciopelado y de recuerdo persistente.					
RIBAS ROSAT	Ribas, Consell	2,50€	4,75€	6,75€	24,50€
2025 · Giró Ros, Prensall Blanc					
Perfumado de pétalos de rosa y grosella roja. Luminoso, aéreo y con una mineralidad pétrea que lo sostiene.					
SUPERNOVA ROSADO	Vins Ca'n Verdura, Binissalem	1,95€	4,60€	5,95€	24,00€
2024 · Callet, Mantonegro					
De precioso color salmón brillante. Rosado expresivo de fruta roja pura, boca viva y final delicado y seco.					



CARTA DE VINOS

VINOS MALLORQUINES

TINTO RED

	Cata (50ml)	Copa (125ml)	Copa (175ml)	Botella
CA'N VERDURA Vins Ca'n Verdura, Binissalem <i>2025 · Mantonegro, Callet</i> Tinto ágil, cargado de granada y hierbas de montaña. Vivo y expresivo.	1,95€	4,50€	6,25€	22,50€
VINS OBLIDATS Vins Ca'n Verdura, Binissalem <i>2023 · Escursac</i> Una joya rara y ligera: fresa silvestre delicada y pétalos frescos, de final fino y limpio.	2,25€	5,25€	6,95€	26,90€
SUPERNOVA TINTO Vins Ca'n Verdura, Binissalem <i>2024 · Mantonegro, Callet</i> Expresión vibrante de Mallorca, con fruta roja luminosa, fondo mineral y final fresco.	2,20€	5,00€	6,95€	25,90€
CA SES ROSETES TINTO Vins Ca'n Verdura, Binissalem <i>2025 · Callet</i> Bayas rojas silvestres y hierbas mediterráneas. Ligero y fresco, con especia suave y taninos amables.	2,50€	5,95€	7,50€	30,00€
16 HANDS Bodega Ses Rotes, Esporles <i>2023 · Garnacha, Syrah</i> Fácil de beber y redondo, dominado por frutos negros y especias suaves, de final muy sedoso.	2,50€	6,05€	8,75€	31,00€
PINOT NOIR S'Hort d'es Verger, Esporles <i>2022 · Pinot Noir</i> Pinot Noir mallorquín flexible: fruta roja luminosa, notas tostadas y final armónico y limpio.	3,50€	8,50€	11,50€	41,50€



CARTA DE VINOS

VINOS MALLORQUINES

TINTO RED

Cata (50ml) Copa (125ml) Copa (175ml) Botella

RIBAS DESCONFIO EN LA GENTE QUE NO BEBE

5,95€ 13,50€ 17,50€ 70,00€

Ribas, Consell

2022 · Mantonegro, Syrah

Potente y expresivo: mora madura y notas balsámicas en textura aterciopelada, con final de cacao.

SIBILA Can Xanet, Polleça

5,95€ 13,50€ 17,50€ 70,00€

2022 · Gorgollassa

La rara variedad autóctona de Mallorca: fresca y ligera, con pétalo de rosa, helecho y grosella.

SON AGULLÒ Vins Ca'n Verdura,

5,95€ 13,95€ 17,85€ 72,00€

Binissalem

2023 · Mantonegro

Capas elegantes de violeta fresca y fresa silvestre, con piel de cítrico y textura aterciopelada.

12 VOLTS Bodega 4 kilos, Felanitx

— — — 42,00€

2023 · Callet, Fogoneu, Syrah, Cabernet Sauvignon

Enérgico y redondo: mora fresca con tomillo silvestre y una impresión suave y balsámica.

BINIGRAU SELECCION Binigrau Vins i Vinyes,

— — — 45,00€

Biniali/Sencelles

2023 · Mantonegro, Callet, Merlot, Syrah

Cereza negra y hierbas balsámicas, muy concentrado y de final fresco. Elegante y vibrante.

1912 ANIVERSARI Miguel Oliver, Petra

6,90€ 15,90€ 20,95€ 84,00€

2019 · Mantonegro, Callet, Syrah

Profundo y complejo, envejece con gracia: ciruela negra y especia dulce, de final largo y persistente.



CARTA DE VINOS

VINOS NACIONALES

TINTO RED

	Cata (50ml)	Copa (125ml)	Copa (175ml)	Botella
LOSADA Finca Losada, León <i>2022 · Mencía</i> Una apuesta con carácter de León. Carnoso y estructurado, con mora concentrada y final profundo.	1,95€	4,25€	5,50€	21,90€
VIZCARRA Finca en Mambrilla de Castrejón, Ribera del Duero <i>2023 · Tempranillo</i> Ribera del Duero rica y pulida. Densa y aterciopelada, con zarzamora, canela tostada y fondo de cacao.	1,95€	4,25€	5,50€	21,50€
GABAXO Olivier Rivière, D.O. La Rioja <i>2022 · Garnacha, Tempranillo, Graciano</i> Rioja clásico de cuerpo medio, con cereza madura y frutos negros. Sedoso y de final largo y sabroso.	2,90€	7,00€	9,25€	37,45€
LES CRESTES Mas Doix, Priorat <i>2023 · Garnacha, Cariñena, Syrah</i> La esencia agreste del Priorat. Ciruela fresca y hierbas mediterráneas, equilibrado y de final limpio.	4,50€	8,00€	10,50€	37,90€

CAVA Y CHAMPÁN

	Cata (50ml)	Copa (75ml)	Copa (125ml)	Botella
LEVIN BLANC DE BLANCS Levin, Valle del Loira Sin alcohol · Chardonnay (Solo Botella) Manzana verde, cítricos y flores blancas con burbuja fina y seca. Toda la frescura, sin alcohol.	—	—	—	25,00€
GRAMONA III LUSTROS Gramona, Sant Sadurní d'Anoia 2016 · Xarel·lo, Macabeo Gran Reserva con crianza: burbuja fina, brioche, almendra tostada y piel de cítrico.	4,50€	6,00€	8,50€	28,00€
SON MOIX BRUT Vins Miquel Gelabert, Manacor 2018 · Chardonnay, Prensal blanc Amarillo pálido con burbuja fina; fruta blanca madura, manzana verde, melocotón, brioche y tostados.	5,50€	7,00€	10,50€	60,00€
RAOR RESERVA BRUT Raor, Felanitx 2022 · Chardonnay, Parellada Manzana verde y flores blancas, con una espuma cremosa y viva y un final cítrico y refrescante.	3,00€	4,00€	6,50€	33,95€
LA LLENA Viader, Gelida / Sant Sadurní d'Anoia 2021 · Xarel·lo, Macabeo Brut Nature elegante de burbuja fina, con aromas de bollería fresca y flores blancas.	3,50€	5,00€	7,50€	45,00€
SELECTION BRUT Roger Barnier, Côte des Blancs NV · Chardonnay, Pinot Noir, Meunier Manzana verde, pera fresca y flores blancas, que se abren a una ligera complejidad de bollería.	—	—	—	79,00€
LECLERCROSÉ EXTRA BRUT Leclerc Briant, Épernay, NV · Champagne - Chardonnay, Pinot Noir Rosa salmón luminoso: fresa fresca, fruta de la pasión y peonía, con tensión fina y final mineral.	11,00€	15,00€	23,00€	133,00€

VINO POR COPAS, REINVENTADO

Pedir vino por copas suele significar renunciar a algo: un tinto de la casa, un blanco de la casa y quizá una o dos opciones más.

En Capitulo, toda nuestra carta está a tu disposición por copas: más de 40 vinos mallorquines y algunos favoritos de la península.

Todas las botellas están a la vista, así que tómate tu tiempo para juzgar un vino por su etiqueta y su color.

Elige el que te llame la atención, sírvete una cata pequeña y deja que decida tu paladar. Cuando encuentres el vino perfecto para la ocasión, sírvete una copa mediana o grande.

Trabajamos con Enomatic de Chianti, Italia, inventores del primer sistema de vino por copas del mundo. Un gas inerte protege el vino dentro de cada botella y conserva su frescura y su carácter tal y como quiso su elaborador.

CÓMO FUNCIONA



1

Da tu nombre y tu móvil al camarero al hacer el pedido.



2

Recibe tu Wine Pass por WhatsApp o SMS. Guárdalo en tu móvil.



3

Muestra el pase, coge una copa y elige tu vino y el tamaño.



4

Todo lo que sirvas se añade a tu cuenta.

¡Salut!

BUENO SABERLO

El champán y los espumosos tardan unos 30 segundos en servirse: la presión de la botella debe estabilizarse. Si la máquina no lee tu pase, sube el brillo de la pantalla. Nuestro equipo está siempre cerca si necesitas ayuda.



EXPERIENCIAS SELECCIONADAS

Elige entre nuestros talleres exclusivos, pensados para descubrir la esencia de las Islas Baleares.

CATA DE VINOS MALLORQUINES CON TAPAS

Acompáñanos cada día en nuestras Salas de Cata para disfrutar de un recorrido por uno de los viñedos más interesantes de Mallorca que, como Casa Roca, cuenta con 5 generaciones de bodegueros en la misma familia.

Te contamos la historia del vino y de la familia, y maridamos los vinos con tapas mallorquinas.

Incluye 5 vinos y tapas.

-  90 min · cada tarde, todos los días.
-  Solo adultos
-  Salas de Cata, Casa Roca

CATA DE GINEBRAS MALLORQUINAS

Descubre los destilados botánicos de la isla de la mano de una destilería familiar de Sóller, y termina con el G&T perfecto.

Incluye 3 ginebras y 2 licores.

-  60 min · cada tarde, todos los días.
-  Solo adultos
-  Salas de Cata, Casa Roca



CATA DE CAFÉS DE ESPECIALIDAD DE MALLORCA

Sigue el viaje del grano a la taza con un tostador de la isla con 75 años de historia, catando seis cafés de especialidad.

Incluye 6 cafés y bocados.



75 min · todos los días



Mayores de 14 años acompañados de un adulto



Salas de Cata, Casa Roca

OTRAS EXPERIENCIAS

Visita al Mercat de l'Olivar y Taller de Tapas Mallorquinas

Una experiencia culinaria con demostración y taller donde aprenderás a preparar tapas mallorquinas increíbles

Ruta Gourmet por Palma

Pensada para amantes de la gastronomía y el vino que buscan una experiencia “un paso por encima del resto”, esta ruta a pie se centra en la calidad excepcional y en la esencia auténtica del rico patrimonio gastronómico de Palma.

Recorrerás 5 lugares únicos de la ciudad, saboreando más de 12 sabores distintos que juntos cuentan la historia de la tradición y la innovación culinaria de Mallorca.

También en la carta de Tasting Palma

Además ofrecemos experiencias temáticas y visitas y talleres privados para particulares, familias y grupos.

Para más información, visita nuestra web casaroca.com/experience