

CARTA DE VINS





CARTA DE VINS

VINS MALLORQUINS

BLANC WHITE

		Tast (50ml)	Copa (125ml)	Copa (175ml)	Ampolla
15 MIL GOTES	Bodega Blanca Terra, Montuiri	1,95€	4,75€	6,50€	23,50€
2024 · PrensaiBlanc, Chardonnay					
Poma verda i pera. Lleuger, lluminós i molt refrescant, amb un final net i àgil.					
SON GRAU GRAN	Son Grau Gran, Alaró	1,95€	4,50€	6,25€	24,00€
2025 · Giro Ros, Malvasia					
Camamilla seca, mel càlida i minerals. Ampli, complex i de textura delicada i cerosa.					
STAIRWAY TO HEAVEN	Castell Miguel, Alaró	2,50€	5,75€	7,75€	27,50€
2025 · Sauvignon Blanc					
Sauvignon Blanc clàssic: flor de saüc, herba fresca i grosella. Lleuger, viu i molt cruixent.					
SUPERNOVA BLANC	Vins Ca'n Verdura, Binissalem	1,95€	4,75€	6,25€	24,50€
2024 · PrensaiBlanc, Chardonnay					
Pell de llimona i flors blanques amb un tall salí. Lineal, tens i amb mineralitat de pedra molla.					
OM BLANC	Oliver Moragues, Algaida	2,50€	6,00€	8,25€	29,00€
2025 · Moll, Giró Ros, Viognier					
Préssec groc madur, albercoc i notes tropicals. Aromàtic, cremós i de final suau.					
CA SES ROSETES	Vins Ca'n Verdura, Binissalem	2,60€	6,00€	7,90€	29,95€
2023 · Giró Ros					
Fruita d'os madura, espècies de rebosteria i fonoll silvestre. Estructurat, amb final d'ametlla amarga.					



CARTA DE VINS

VINS MALLORQUINS

BLANC WHITE

		Tast (50ml)	Copa (125ml)	Copa (175ml)	Ampolla
SIURELL BLANC	Can Xanet, Pollença	—	—	—	30,00€
2025 · Giró Ros, Malvasia					
Flor de primavera, préssec blanc i herbes silvestres. Amb textura i equilibri, i un fi amargor final.					
FENTVI RODDER	Fentvi, Santa Maria del Camí	2,95€	6,30€	8,25€	33,00€
2023 · Mantonegro					
Préssec blanc, lligabosc i un punt salí. Net i afilat, amb final mineral i calcari.					
BINIVISTA 296	Soren Svenningsen, Biniali/Sencelles	3,25€	7,00€	9,25€	37,00€
2025 · PrensaiBlanc, Chardonnay, Viognier					
Flor de taronger i herba tallada sobre un paladar rodó amb acidesa suau de crema de llimona.					
FINCA BINIAGUAL	Biniagual, Binissalem	3,50€	7,75€	10,75€	39,00€
2025 · PrensaiBlanc, Chardonnay					
Fonoll silvestre i fum de pedra foguera. Lineal i precís, amb pomelo, clima i pedra molla.					
TONI GELABERT	Toni Gelabert, Manacor	4,50€	11,15€	14,90€	54,50€
2025 · Chardonnay					
Crispetes amb mantega i albercoc madur. Ampli i opulent, amb acidesa 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 taronja sanguina i brisa marina. Esvelt i salí, de final llarg i net.					
NOUNAT	Binigrau, Biniali/Sencelles	—	—	—	35,00€
2024 · Prensai Blanc, Chardonnay					
Mango, pinya i espècia dolça de roure. Untuós i envoltant, elevat per pera al forn i acidesa.					



CARTA DE VINS

VINS NACIONALS

BLANC WHITE

		Tast (50ml)	Copa (125ml)	Copa (175ml)	Ampolla
MANTEL BLANCO, RUEDA 2025 · Verdejo	Álvarez y Diez, Castilla y León	1,50€	3,00€	4,50€	14,95€
Pomelo, herba llimonera i herbes fresques. Vibrant i estructurat, amb l'amargor cítrica del Verdejo.					
FRAGA DO CORVO 2024 · Godello	Bodegas Fraga do Corvo, Galicia	1,95€	4,05€	6,75€	23,95€
Poma verda i pedra molla. Boca cremosa i envoltant, equilibrada per una acidesa llarga i lluminosa.					
SAL 2024 · Albariño	Iria Otero Bodegas, Galicia	2,20€	5,00€	6,50€	25,95€
Brisa salina, pell de llimona i préssec blanc. Lleuger, molt refrescant i de final net.					
PANORÁMICO D.O. 2021 · Tempranillo, Garnacha	Panorámico Viñedos y Bodega, La Rioja	3,20€	7,25€	9,50€	37,95€
Poma al forn, herbes silvestres i pebre blanc. Un Rioja complex, de final llarg i sec.					



CARTA DE VINS

ROSAT ROSÉ

		Tast (50ml)	Copa (125ml)	Copa (175ml)	Ampolla
ARMERO DONDE	Bodega Armero i Adrovei, Felanitx	1,95€	3,50€	4,95€	19,00€
2024 · Mantonegro, Syrah, Merlot					
Desbordant de maduixa silvestre i cítrics madurs. Enèrgic en boca, amb final net i lluminós.					
SES ROTES	Bodega Ses Rotes, Esporles	1,95€	4,25€	5,50€	22,00€
2025 · Callet, Pinot Noir					
Flors delicades i baies d'estiu. Rosat lleuger i graciós, amb una mossegada fresca i cruixent.					
CUCAVELA	Vinum Pro Nobis, Mancor de la Vall	2,95€	5,50€	6,95€	28,50€
2025 · Mantonegro, Callet, Prensall Blanc					
Baies del camp i herbes mediterrànies. Viu i àgil en boca, de final sec i espurnejant.					
MEMORIES DE BINIAGUAL	Biniagual, Binissalem	—	—	—	51,00€
2025 · Mantonegro, Shiraz					
Cirera negra sucosa i un toc d'espècia dolça. Saborós, vellutat i de record persistent.					
RIBAS ROSAT	Ribas, Consell	2,50€	4,75€	6,75€	24,50€
2025 · Giró Ros, Prensall Blanc					
Perfumat de pètals de rosa i grosella vermella. Lluminós, aeri i amb una mineralitat pètria que el sosté.					
SUPERNOVA ROSADO	Vins Ca'n Verdura, Binissalem	1,95€	4,60€	5,95€	24,00€
2024 · Callet, Mantonegro					
De preciós color salmó brillant. Rosat expressiu de fruita vermella pura, boca viva i final delicat i sec.					



CARTA DE VINS

VINS MALLORQUINS

NEGRE RED

	Tast (50ml)	Copa (125ml)	Copa (175ml)	Ampolla
CA'N VERDURA Vins Ca'n Verdura, Binissalem <i>2025 · Mantonegro, Callet</i> Negre àgil, carregat de magrana i herbes de muntanya. Viu i expressiu.	1,95€	4,50€	6,25€	22,50€
VINS OBLIDATS Vins Ca'n Verdura, Binissalem <i>2023 · Escursac</i> Una joia rara i lleugera: maduixa silvestre delicada i pètals frescos, de final fi i net.	2,25€	5,25€	6,95€	26,90€
SUPERNOVA TINTO Vins Ca'n Verdura, Binissalem <i>2024 · Mantonegro, Callet</i> Expressió vibrant de Mallorca, amb fruita vermella lluminosa, fons mineral i final fresc.	2,20€	5,00€	6,95€	25,90€
CA SES ROSETES TINTO Vins Ca'n Verdura, Binissalem <i>2025 · Callet</i> Baies vermelles silvestres i herbes mediterrànies. Lleuger i fresc, amb espècia suau i tanins amables.	2,50€	5,95€	7,50€	30,00€
16 HANDS Bodega Ses Rotes, Esporles <i>2023 · Garnacha, Syrah</i> Fàcil de beure i rodó, dominat per fruits negres i espècies suaus, de final molt sedós.	2,50€	6,05€	8,75€	31,00€
PINOT NOIR S'Hort d'es Verger, Esporles <i>2022 · Pinot Noir</i> Pinot Noir mallorquí flexible: fruita vermella lluminosa, notes torrades i final harmònic i net.	3,50€	8,50€	11,50€	41,50€



CARTA DE VINS

VINS MALLORQUINS

NEGRE RED

	Tast (50ml)	Copa (125ml)	Copa (175ml)	Ampolla
RIBAS DESCONFIO EN LA GENTE QUE NO BEBE Ribas, Consell <i>2022 · Mantonegro, Syrah</i> Potent i expressiu: móra madura i notes balsàmiques en textura vellutada, amb final de cacau.	5,95€	13,50€	17,50€	70,00€
SIBILA Can Xanet, Polleça 2022 · Gorgollassa La rara varietat autòctona de Mallorca: fresca i lleugera, amb pètal de rosa, falguera i grosella.	5,95€	13,50€	17,50€	70,00€
SON AGULLÒ Vins Ca'n Verdura, Binissalem <i>2023 · Mantonegro</i> Capes elegants de violeta fresca i maduixa silvestre, amb pell de cítric i textura vellutada.	5,95€	13,95€	17,85€	72,00€
12 VOLTS Bodega 4 kilos, Felanitx <i>2023 · Callet, Fogoneu, Syrah, Cabernet Sauvignon</i> Enèrgic i rodó: móra fresca amb farigola silvestre i una impressió suau i balsàmica.	—	—	—	42,00€
BINIGRAU SELECCION Binigrau Vins i Vinyes, Biniali/Sencelles <i>2023 · Mantonegro, Callet, Merlot, Syrah</i> Cirera negra i herbes balsàmiques, molt concentrat i de final fresc. Elegant i vibrant.	—	—	—	45,00€
1912 ANIVERSARI Miguel Oliver, Petra <i>2019 · Mantonegro, Callet, Syrah</i> Profund i complex, envelleix amb gràcia: pruna negra i espècia dolça, de final llarg i persistent.	6,90€	15,90€	20,95€	84,00€



CARTA DE VINS

VINS NACIONALS

NEGRE^{RED}

	Tast (50ml)	Copa (125ml)	Copa (175ml)	Ampolla
LOSADA Finca Losada, León <i>2022 · Mencía</i> Una aposta amb caràcter de Lleó. Carnós i estructurat, amb móra concentrada i final profund.	1,95€	4,25€	5,50€	21,90€
VIZCARRA Finca en Mambrilla de Castrejón, Ribera del Duero <i>2023 · Tempranillo</i> Ribera del Duero ric i polit. Dens i vellutat, amb esbarzer, canyella torrada i fons de cacau.	1,95€	4,25€	5,50€	21,50€
GABAXO Olivier Rivière, D.O. La Rioja <i>2022 · Garnacha, Tempranillo, Graciano</i> Rioja clàssic de cos mitjà, amb cirera madura i fruits negres. Sedós i de final llarg i saborós.	2,90€	7,00€	9,25€	37,45€
LES CRESTES Mas Doix, Priorat <i>2023 · Garnacha, Cariñena, Syrah</i> L'essència agresta del Priorat. Pruna fresca i herbes mediterrànies, equilibrat i de final net.	4,50€	8,00€	10,50€	37,90€

CAVA I XAMPANY

	Tast (50ml)	Copa (75ml)	Copa (125ml)	Ampolla
LEVIN BLANC DE BLANCS Levin, Valle del Loira Sense alcohol · Chardonnay (Només ampolla) Poma verda, cítrics i flors blanques amb bombolla fina i seca. Tota la frescor, sense alcohol.	—	—	—	25,00€
GRAMONA III LUSTROS Gramona, Sant Sadurní d'Anoia <i>2016 · Xarel·lo, Macabeo</i> Gran Reserva amb criança: bombolla fina, brioix, ametlla torrada i pell de cítric.	4,50€	6,00€	8,50€	28,00€
SON MOIX BRUT Vins Miquel Gelabert, Manacor <i>2018 · Chardonnay, Prensai blanc</i> Groc pàl·lid amb bombolla fina; fruita blanca madura, poma verda, préssec, brioix i fruits secs.	5,50€	7,00€	10,50€	60,00€
RAOR RESERVA BRUT Raor, Felanitx <i>2022 · Chardonnay, Parellada</i> Poma verda i flors blanques, amb una escuma cremosa i viva i un final cítric i refrescant.	3,00€	4,00€	6,50€	33,95€
LA LLENA Viader, Gelida / Sant Sadurní d'Anoia <i>2021 · Xarel·lo, Macabeo</i> Brut Nature elegant de bombolla fina, amb aromes de brioixeria fresca i flors blanques.	3,50€	5,00€	7,50€	45,00€
SELECTION BRUT Roger Barnier, Côte des Blancs <i>NV · Chardonnay, Pinot Noir, Meunier</i> Poma verda, pera fresca i flors blanques, que s'obren a una lleugera complexitat de brioixeria.	—	—	—	79,00€
LECLERCROSÉ EXTRA BRUT Leclerc Briant, Épernay, <i>NV · Champagne - Chardonnay, Pinot Noir</i> Rosa salmó lluminós: maduixa fresca, fruita de la passió i peònia, amb tensió fina i final mineral.	11,00€	15,00€	23,00€	133,00€

VI EN COPA, REINVENTAT

Demandar vi en copa sol implicar una renúncia: un negre de la casa, un blanc de la casa i potser una o dues opcions més.

A Capitulo, tota la nostra carta és teva per descobrir en copa: més de 40 vins mallorquins i alguns favorits de la península.

Totes les ampolles són a la vista, així que pren-te el temps de jutjar un vi per l'etiqueta i el color.

Tria el que et cridi l'atenció, serveix-te un got petit de tast i deixa que decideixi el teu paladar. Quan trobis el vi perfecte per a l'ocasió, serveix-te una copa mitjana o gran.

Treballem amb Enomatic de Chianti, Itàlia, inventors del primer sistema de vi en copa del món. Un gas inert protegeix el vi dins de cada ampolla i en conserva la frescor i el caràcter tal com el seu elaborador va voler.

COM FUNCIONA



1

Dona el teu nom i el teu mòbil al cambrer en fer la comanda.



2

Rep el teu Wine Pass per WhatsApp o SMS. Desa'l al mòbil.



3

Mostra el passí, agafa una copa i tria el vi i la mida.



4

Tot el que serveixis s'afegeix al teu compte.

Salut!

BO DE SABER

El xampany i els escumosos triguen uns 30 segons a servir-se: la pressió de l'ampolla s'ha de desallotjar.
Si la màquina no llegeix el teu passí, apuja la llum de la pantalla.
El nostre equip sempre és a prop si necessites ajuda.



EXPERIÈNCIES SELECCIONADES

Tria entre els nostres tallers exclusius, pensats per descobrir l'essència de les Illes Balears.

TAST DE VINS MALLORQUINS AMB TAPES

Acompanya'ns cada dia a les nostres Sales de Tast per gaudir d'un recorregut per un dels cellers més interessants de Mallorca que, com Casa Roca, compta amb 5 generacions de vinaters a la mateixa família.

T'expliquem la història del vi i de la família, i maridem els vins amb tapes mallorquines.

Inclou 5 vins i tapes.



90 min · cada tarda, tots els
dies.
Només adults
Sales de Tast, Casa Roca

TAST DE GINEBRES MALLORQUINES

Descobreix els destil·lats botànics de l'illa de la mà d'una destil·leria familiar de Sóller, i acaba amb el G&T perfecte.

Inclou 3 ginebres i 2 licors.



60 min · cada tarda, tots els
dies.
Només adults
Sales de Tast, Casa Roca



TAST DE CAFÈS

DDEMOESPECIALITAT DE MALLORCA

Segueix el viatge del gra a la tassa amb un torrefactor de l'illa amb 75 anys d'història, tastant sis cafès d'especialitat.

Inclou 6 cafès i mossegades.

-  75 min · tots els dies
-  Majors de 14 anys acompanyats d'un adult
-  Sales de Tast, Casa Roca

ALTRES EXPERIÈNCIES

Visita al Mercat de l'Olivar i Taller de Tapes Mallorquines

Una experiència culinària amb demostració i taller on aprendràs a preparar tapes mallorquines increïbles

Ruta Gastronòmica per Palma

Pensada per a amants de la gastronomia i el vi que busquen una experiència «un pas per damunt de la resta», aquesta ruta a peu se centra en la qualitat excepcional i en l'essència autèntica del ric patrimoni gastronòmic de Palma.

Recorreràs 5 llocs únics de la ciutat, tastant més de 12 sabors diferents que junts expliquen la història de la tradició i la innovació culinària de Mallorca.

També a la carta de Tasting Palma

A més oferim experiències temàtiques i visites i tallers privats per a particulars, famílies i grups. Per a més informació, visita el nostre web casaroca.com/experience