



Nuestros vinos*

Son Puig

Son Puig prensal 2014

10,50 €

Vino blanco joven y autóctono. Tiene un color dorado pálido con reflejos grises. Aroma anisado con un toque mineral. Fresco, ligero y permanente en boca. Alc.: 12'50% vol.

Son Puig blanc d'estiu 2014

10,50 €



Vino blanco joven típicamente mediterráneo. Elaborado con Prensal, Chardonnay y Sauvignon blanc. Color amarillo con tonos verdes. Aromas cítricos y de frutas tropicales. Untuoso y meloso al final de boca. Alc.: 13% vol.

Son Puig blanco barrica 2014

15,70 €



Vino blanco parcialmente fermentado y envejecido en barrica. Elaborado con Chardonnay que ha fermentado en barrica y criado durante 6 meses y luego se ha mezclado con Prensal y Sauvignon blanc jóvenes. Color amarillo brillante con reflejos dorados. Aromas de pomelo, miel y tostados procedentes de la barrica. Sabroso, untuoso y con acidez bien integrada. Alc.: 13'50% vol.

Son Puig callet i ull de llebre 2014

10,50 €



Vino tinto joven y muy ligero que hemos elaborado para servir fresco (12 a 14 grados). Elaborado con Callet y Tempranillo. Color granate-rubi con reflejos añil-violeta. Olor a granada, frutas rojas como la grosella y flor de naranjo. Retronasal de caramelo de violeta y almendra cruda. Franco y fresco al final de boca. Alc.: 13% vol.

Son Puig Estiu 2011

10,50 €

Vino tinto con crianza de 13 meses en barricas de roble francés y americano. Elaborado con Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo. Color cereza brillante con borde granate. Aroma de frutos rojos maduros, frutos secos y especias. Sabroso y algo balsámico en boca. Alc.: 14,50% vol.

Son Puig

15,70 €



vino tinto con una crianza de 10 a 14 meses en barricas de roble francés y americano. Coupage de las cuatro variedades tintas que hay en la finca: Cabernet Sauvignon, Callet, Merlot y Tempranillo.



Gran Son Puig 2010 750cl

21,90 €

Vino tinto con crianza de 22 meses en barricas de roble francés y americano. Elaborado con Merlot, Cabernet, Tempranillo y un toque de Callet. Color granate oscuro. Aroma complejo de cassis, moras negras, habano, cacao y especias. En boca es corpulento, sabroso con taninos maduros y acidez integrada. Alc.: 13'5% vol.

Gran Son Puig 2010 Magnum

43,80 €

Vino tinto con crianza de 22 meses en barricas de roble francés y americano. Elaborado con Merlot, Cabernet, Tempranillo y un toque de Callet. Color granate oscuro. Aroma complejo de cassis, moras negras, habano, cacao y especias. En boca es corpulento, sabroso con taninos maduros y acidez integrada. Alc.: 13'5% vol.

Son Sureda



Espira Jove

11,30 €

VARIETADES PRINCIPALES: Cabernet Sauvignon 80% - Tempranillo 20% (uva ecológica)
LOCALIZACIÓN DE LAS VIÑAS: Son Sureda Ric (Manacor - Mallorca) CRIANZA EN BARRICA: no
DEGUSTACIÓN: vino de color intenso con tonalidades violáceas. Aroma generoso de frutas rojas. Alcohólico, con cuerpo y amable en boca



Ric pur (crianza)

19,10 €

VARIETADES PRINCIPALES: Tempranillo y Cabernet Sauvignon (ambos de cultivo ecológico)
LOCALIZACIÓN DE LAS VIÑAS: Finca Son Sureda Ric (Manacor - Mallorca) CRIANZA EN BARRICA: 18 meses en barricas de roble francés DEGUSTACIÓN: vino rojo picota intenso. Aroma complejo en el que se combinan las sensaciones afrutadas de las variedades de uva y la elegancia dulce y cálida del roble francés. Alcohólico, potente, equilibrado y amable en boca.



Gormand

12,40 €

VARIETADES PRINCIPALES: Callet y Cabernet Sauvignon LOCALIZACIÓN DE LAS VIÑAS: Son Sureda Ric (Manacor) y Felanitx (Mallorca) CRIANZA EN BARRICA: 12 meses en barricas de roble francés DEGUSTACIÓN: vino rojo cereza con matices anaranjados por su evolución. Aroma marcado por la presencia de la variedad callet con notas cítricas y dulces. Suave y amable en boca.



Cerval

13,20 €

VARIETADES PRINCIPALES: Tempranillo, Callet LOCALIZACIÓN DE LAS VIÑAS: Manacor y Felanitx (Mallorca) CRIANZA EN BARRICA: 12 meses en barricas de roble americano DEGUSTACIÓN: vino seco y suave, con estructura. Notas de vainilla y buqué complejo.



Rogent

21,50 €

VARIETADES PRINCIPALES: Cabernet Sauvignon, Callet LOCALIZACIÓN DE LAS VIÑAS: Porreres y Felanitx (Mallorca) CRIANZA EN BARRICA: 12 meses en barricas de roble francés y caucaso DEGUSTACIÓN: vino rojo cereza con matices anaranjados por su evolución. Aroma complejo y elegante con notas de tostados. Intenso y amable en boca.

Es Verger



Ses Marjades 2012

22,10 €

Producción anual: 4200 botellas. Presentación en cajas de 6 unidades.
Variedades: Mantonegro, Cabernet Sauvignon i Merlot. Grado alcohólico: 14,5 vol
Almacenamiento: entre 5 y 6 años.



Els Rojals 2011

10,70 €

Producción anual: 6500 botellas. Presentación en cajas de 6 unidades
Variedades: Mantonegro, Cabernet Sauvignon y Merlot.
Grado alcohólico: 14,5 vol
Almacenamiento: entre 5 y 6 años.



Pinot Noir 2014

18,30 €

Producción anual: 800 botellas. Presentación en cajas de 6 unidades
Variedades: Pinot noir
Crianza: Durante 9 meses en botas de roble francés. Este vino no ha sido filtrado ni estabilizado en frío por lo cual puede presentar precipitaciones tartáricas
Grado alcohólico: 13 vol

Fita del Ram 2015

15,80 €

Variedades: Viognier
Fermentación: en depósitos de acero inoxidable
Grado alcohólico: 13



Neu 2015

15,80 €

Vino blanco seco.



Sensual 2015

15,80 €

Vino rosado tipo piel de cebolla.
Variedad Mantonegro. 14,5% vol.

7103



7103 Blanc 2015

10,00 €

Vino blanco de uvas de Premsal Blanc. Color amarillo pálido con reflejos ligeramente dorados.
Viene presentado con una botella de base ancha y color oscurecido con una etiqueta que presenta un coche dos caballos de color amarillo.



7103 Rosat 2015

7,70 €

Vino rosado 100% procedente de uvas de Mantonegro. Color rojo pálido de borde rosáceo. Aromas fruta roja fresca y un gran toque de mineralidad procedente de los suelos pedregosos de la viña. Entrada en boca agradable y muy fresca. Paso en boca con presencia pero ligero. Vino rosado diferente que destaca por su toque de mineralidad, pero realmente fresco. Viene presentado con una botella cilíndrica transparente y con una etiqueta con un coche 4L de color rojo.

7103 Negre jove 2015

8,50 €

Vino tinto monovarietal 100% Mantonegro. Color rojo picota de borde granate brillante. Capa media. Vino joven diferente que se basa en la uva autóctona Mantonegro. Viene presentado con una botella redondeada, estrecha y color oscurecido con una etiqueta con un coche escarabajo de color morado.



7103 Negre bóta

13,80 €

Este vino está elaborado principalmente con uva procedente de viñas viejas de Mantonegro plantadas hace 50 años por el abuelo de la casa. Variedades de uva: 60% Mantonegro y 40% Merlot. Crianza: 10 meses en barricas nuevas de roble francés. Grado alcohólico: 13,5%. Vida en años: 6-8. Producción: 2000 botellas 0,75 L

Castell Miquel



Stairway to Heaven Rosado 2016

11,70 €

La mezcla de Cabernet Sauvignon y Shiraz hace una impresión veraniega con su color rojo brillante cereza. Huele a deliciosas frambuesas y fresas, que se intensifican con la guinda. Notas minerales y un agradable dulzor afrutado moldean el carácter del vino



Monte Sion Joven

8,40 €

Mezcla de Shiraz / Syrah, Tempranillo y Cabernet Sauvignon es un vino tinto muy afrutado, con una fragancia floral. Incluso el intenso color rojo granate hace querer los frutos de verano.



Stairway to Heaven Blanc de Negre

11,10 €

Lo más destacado es el Blanc de Negre a partir de uvas Monastrell rojas y muy maduras. Convince al paladar con su acidez vigorizante y una fruta agradable.



Stairway to Heaven Blanc Owner edition

18,90 €

Del propietario del Sauvignon Blanc Edition es el vino blanco de la casa de Castell Miquel. Este vino varietal se produce exclusivamente a partir de uvas de nuestros propios viñedos en terrazas. La edición es estrictamente limitada y se inició personalmente por el propietario Prof. Michael Popp.

Nuestros aceites*

O D'a



Botella de 50 cl.

13,80 €

El Aceite de Mallorca es un aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto Olea Europea L., de las variedades mallorquina o empeltre, arbequina y picual, por procedimientos físicos que garantizan que el aceite conserve el aroma, sabor y características del fruto del que procede. Las características de los suelos, la orografía accidentada, las precipitaciones irregulares y la elevada edad de los olivos mallorquines determinan una reducida producción de aceituna apta para la elaboración de aceite de calidad.

Es Verger



Botella de 50 cl.

18,20 €

Para la elaboración de nuestro aceite de oliva virgen extra (con Denominación de Origen "Aceite de Mallorca") usamos olivas directas del árbol, nunca de en tierra y en época de cosecha se elabora aceite diariamente para mantener la frescura al máximo y conseguir el grado de acidez de entre 0.1 y 0.2% del producto final.

Moix



Botella Mallorquina 375ml

10,90 €

Botella Arbequina 375ml

10,90 €

Aceite de oliva virgen extra con D.O.P. Oli de Mallorca de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos. Extracción en frío. Mallorquina: Aceite fresco, muy agradable en boca, de sabor dulce con reminiscencias de almendra y manzana. Ligero sabor a fruta madura.

Arbequina: Aterciopelado con aromas de frutas variadas dulces y maduras con discreto y delicado perfume vegetal y floral. Picor muy ligero.

Lata Mallorquina 250ml

8,10 €

Lata Mallorquina 500ml

12,20 €

Lata Arbequina 500ml

12,20 €

Aceite de oliva virgen extra con D.O.P. Oli de Mallorca de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos. Extracción en frío.



Nuestros embutidos

Sobrasada Ferrerico*



Sobrasada de porc blanc Ferrerico	19,80 €
Sobrasada de porc negre Ferrerico Ecològica	29,70 €

(* El precio es por 1 kg)

Sobrasada Formiguereta*

Sobrasada dulce y picante	20,00 €
Sobrasada originaria de Sencelles, fruto de la mezcla de cerdo negro y blanco al 50%.	

Sobrasada Vic	23,60 €
Sobrasada originaria de Sencelles, 100% cerdo negro	

Otros productos

Patés*



Paté de vino blanco "Ferrerico"

4,80 €

Paté de aceituna negra (Olivada) "Castell Miquel"

5,00 €

(*) El pedido mínimo es de cuatro latas

Mermeladas y confituras



Mermelada de naranja "Cases noves"

3,90 €

Confitura de naranja "Castell Miquel"

5,00 €

Miel*



Miel bote de 35gr. "Ferrerico" *

1,25 €

Miel bote de 200gr. "Ferrerico" *

4,42 €

Miel bote de 500gr. "Ferrerico" *

6,95 €

(*) Los sabores disponibles son níspero, brezo, bellota, almendra, tomillo, eucalipto, romero, azahar y mil flores

Pan de higo



Pan de higo Moix

6,20 €

El pan de higo con almendras ecológico MOIX, contiene aceite de oliva virgen extra. Producido de forma tradicional y con los ingredientes ecológicos de la mejor calidad. Empaquetado en un atractivo formato de 250gr al vacío que garantiza la larga duración de su frescura, y enfundado en un estuche característico de nuestra marca.

Vinagres



Vinagre balsámico 250 ml "Castell Miquel"

11,40 €

Vinagre balsámico serum 200 ml "Castell Miquel"

31,40 €

Nuestras cervezas

CAS CERVESER



GALILEA AMERICAN AMBER ALE

2,60 €

Vista. Color ambarino. Espuma blanca de retención media.
Nariz. Floral, herbal y cítrico (pomelo), aportado por lúpulos americanos e intensificados por el uso de lupulación en seco.
Boca. Notas florales, hierba recién cortada y cítricos amargos. Cierta desequilibrio a favor del lúpulo sin tapar las maltas.
Sensación en boca. Cuerpo medio, persistente en boca, dejando un agradable y refrescante retrogusto.



GALILEA RED ALE

2,60 €

Vista. Color naranja rojizo. Espuma blanca de retención media.
Nariz. Maltoso, tonos de caramelo y pasas, ligeramente floral.
Boca. Maltoso, caramelo, tostados suaves y pasas. Sensación en boca. Cuerpo intenso, retención de caramelos y amargor ligero.



GALILEA GOLDEN ALE

2,60 €

Vista. Color amarillo dorado. Espuma blanca de retención media. Nariz. Flores frescas, afrutado.
Boca. Suavemente maltosa, ligeramente afrutada. Sensación en boca. Cuerpo ligero, muy refrescante.

SANT ANTONI I EL DIMONI BLACK IPA **

3,10 €

Vista. Color negro con destellos rubí. Espuma blanca muy persistente.
Nariz. Cacaos, cafés muy torrefactos, chocolate negro, regaliz, floral.
Boca. Cacao, cafés muy tostados, chocolates, regaliz, amargor muy intenso tanto por los granos tostadoz, como por la alta cantidad de lúpulos utilizado.
Sensación en boca. Cuerpo intenso, sabor muy persistente.



COR DE CIRERA ()**

3,50 €

Un año en barricas de roble francés de vino tinto con cerezas de las bodegas de Son Puig. Vista. Intenso color naranja rojizo.
Nariz. Marcado aroma a vino tinto. Aromas florales (rosas), afrutados (cereza madura, naranja amarga, caqui) y notas de madera tostada procedentes de las barricas de roble francés.
Boca. Intenso sabor a cerezas, rosas y vino tinto. Robusta con un punto amargo agradable y una acidez bien integrada.

(*) El pedido mínimo de 4 packs. Cada pack contiene 4 botellas.

(**) A partir de junio

Nuestros licores

CABRABOC



GIN

Una ginebra de destilerías Spirit Of The Island con un grado alcohólico de 40%

28,00 €



HERBES

Volúmen alcohólico del 27,5%

23,60 €



PALO

No disponible en estos momentos

23,60 €

Nuestros quesos

Burguera



Queso semi curado (aprox. 500 gr)

14,30 €

Se deja en cámara durante 2 o 3 meses, es más seco que el queso fresco pero sigue teniendo más agua que los que llevan mayor grado de maduración.

Queso semi curado finas hierbas en aceite de oliva (aprox. 500 gr)

14,30 €

Se deja en cámara durante 2 o 3 meses, es más seco que el queso fresco pero sigue teniendo más agua que los que llevan mayor grado de maduración. Al final del proceso se le añaden las finas hierbas y el aceite de oliva.

Queso semi curado al romero en aceite de oliva (aprox. 500 gr)

14,30 €

Se deja en cámara durante 2 o 3 meses, es más seco que el queso fresco pero sigue teniendo más agua que los que llevan mayor grado de maduración. Al final del proceso se le añade el romero y el aceite de oliva.