



Cas Senyor Group, somos una empresa dedicada a la hostelería, con una muy dilatada experiencia en el sector, apasionados de la restauración, amantes del arte culinario y el servicio excepcional.

Con varios restaurantes ubicados en lugares emblemáticos, nuestro equipo comparte un profundo amor por la gastronomía y la excelencia en el servicio, creando experiencias gastronómicas inolvidables para nuestros clientes.

En Cas Senyor Group, valoramos la retroalimentación de nuestros clientes y estamos comprometidos a mejorar constantemente.

Estamos siempre abiertos a recibir críticas constructivas para elevar aún más la calidad de vuestras experiencias gastronómicas.

Cas Senyor Group, we are a company dedicated to the hospitality industry, with extensive experience in the sector, passionate about restoration, lovers of culinary art and exceptional service.

With several restaurants located in emblematic locations, our team shares a deep love for gastronomy and excellence in service, creating unforgettable gastronomic experiences for our clients.

At Cas Senyor Group, we value feedback from our clients and are committed to constant improvement.

We are always open to receiving constructive criticism to further raise the quality of your dining experiences.



Palma Oldtown

SIGNATURE COKTAILS



Los cócteles de autor no solo son una forma de disfrutar de una bebida única, sino también una forma de contar una historia. Ya sea inspirado en una ciudad, una época o una emoción, cada uno de ellos es una expresión de creatividad que invita a los consumidores a vivir una experiencia sensorial que va más allá de lo común.

Signature cocktails are not only a way to enjoy a unique drink, but also a way to tell a story. Whether a cocktail is inspired by a city, an era or an emotion, each is an expression of creativity that invites consumers to experience a sensory experience beyond the ordinary.

Expresso Frasquet

13.00 €

Bourbon, Café, Kahlúa, Miel, Goma de canela
Bourbon, Coffee, Kahlúa, Honey, Cinnamon Gum

Gin Garden

13.00 €

Gin, Jarabe de goma, Limón, Hierbabuena, Clara de huevo, Soda
Gin, Gum syrup, Lemon, Peppermint, Egg white, Soda

Summer Dream

13.00 €

Cardamomo, Zumo de Piña, Ron, Limón, Jarabe de goma
Cardamom, Pineapple juice, Rum, Lemon, Gum syrup

Canonita Spritz

10.00 €

Canonita, espumoso, soda
Canonita, sparkling, soda

MOCKTAILS

Shirley Temple

9.00 €

Lima, Azúcar, Ginger Alee, Cereza, Granadina
Lime, Sugar, Ginger Alee, Cherry, Grenadine

San Francisco

9.00 €

Zumo de piña, zumo de melocotón, zumo de naranja, granadina
Pineapple juice, peach juice, orange juice, grenadine

Dariquiri 0,0

9.00 €

Azúcar, Lima, Puré de fresa natural
Sugar, Lime, Natural strawberry purée

COCKTAILS LET'S DRINK



Margarita

Creado por Carlos "Danny" Herrera para la actriz Marjorie King, intolerante a otros destilados, pero amante del Tequila.

Created by Carlos "Danny" Herrera for actress Marjorie King, intolerant of other spirits, but a lover of Tequila.

- | | | |
|---------------|--------------|---------|
| ·Tequila | ·Tequila | 12.00 € |
| ·Triple seco | ·Triple Seco | |
| ·Zumo de lima | ·Lime juice | |
| ·Sal | ·Salt | |



mojito

- | | |
|---------------|-------------|
| ·Ron | ·Rum |
| ·Zumo de lima | ·Lime Juice |
| ·Hierba buena | ·Peppermint |
| ·Azúcar | ·Sugar |
| ·Soda | ·Soda |
| ·Angostura | ·Angostura |

12.00 €

*Havana club and the legend
of the mojito recipe
XVIIth century*

moscow mule



- Vodka
 - Zumo de lima
 - Azúcar
 - Ginger beer
 - Angostura
 - Menta
- Vodka
 - Lime juice
 - Sugar
 - Ginger beer
 - Angostura
 - Mint

12.00 €

sour



- Escoje entre Whisky, Amareto o Pisco
 - Choose between Whisky, Amareto or Pisco
- Zumo de lima
 - Azúcar
 - Clara de huevo
 - Angostura
- Limer juice
 - Sugar
 - Egg whites
 - Angostura

12.00 €

espresso martini



- Vodka
 - Licor de café
 - Espresso
 - Azúcar
- Vodka
 - Coffee liqueur
 - Espresso
 - Sugar

12.00 €

paloma



- Tequila reposado
 - Zumo de lima
 - Azúcar de agave
 - Zumo de pomelo
- Aged Tequila
 - Lime juice
 - Agave sugar
 - Grapefruit juice

12.00 €

Negroni

Creado en el Bar Casoni, en Florencia, para el conde italiano Camillo Negroni, al pedir un trago más cargado.

Created at the Bar Casoni in Florence for the Italian count Camillo Negroni, when he asked for a stronger shoot.

- Campari
- Vermut rojo
- Ginebra
- Campari
- Red Vermouth
- Gin

12.00 €



porn star martini



- Vodka
- Zummo de lima
- Vainilla
- Licor de fruta de la pasión
- Maracuyá
- Cava
- Vodka
- Lime juice
- Vanilla
- Passion fruit liqueur
- Passion fruit
- Cava

12.00 €

dark & stormy



- Ron oscuro
- Zummo de lima
- Azúcar
- Ginger Beer
- Dark rum
- Lime juice
- Sugar
- Ginger Beer

12.00 €

long island



- Ron
- Tequila
- Ginebra
- Vodka
- Triple sec
- Zumo de lima
- Cocacola o Ice tea
- Rum
- Tequila
- Gin
- Vodka
- Triple sec
- Lime juice
- Cocacola or Ice tea

12.00 €

piña colada



- Ron
- Zumo de lima
- Piña
- Leche de coco
- Rum
- Lime juice
- Pineapple
- Coconut milk

12.00 €



- Aperol
- Prosecco
- Soda

Aperol
spritz

10.00 €

caipiroska fresa



·Vodka	·Vodka
·Lima	·Lime
·Azúcar	·Sugar
·Fresa	·Strawberry

12.00 €

Prueba también / Try too
Mango or Maracuya

Old Fashioned

- Whisky
- Angostura
- Azúcar moreno
- Naranja
- Cereza Maraschino

12.00 €

- Whisky
- Angostura
- Brown Sugar
- Orange
- Maraschino Cherry



hugo



- Licor de flores
- Prosecco
- Lima
- Menta
- Soda
- Flower liqueur
- Prosecco
- Lime
- Mint
- Soda

10.00 €

caipirinha



- Cachaça
- Zumo de lima
- Azúcar
- Cachaça
- Lime juice
- Sugar

12.00 €

DESTILADOS DISTILLATES

GIN

Seagrams
Beefeater
Bombay
Bombay Sapphire
Hendrick's
Brockmans
Cabraboc
Eva
Formentera
G-vine
Mombassa
Nordés
Onze
Roku
Sipsmith
Tanqueray Rangpur
Voortrekker
Xoriguer
Monkey 47
Puerto de indias
Tanqueray
Tanqueray 0,0
Bulldog
Gin mare
Martin millers

RON

Barceló
Barceló Imperial
Havana 31800
Havana 7
Brugal
Bacardí
Bacardí Carta
Blanca
Santísima Trinidad
Diplomático
Diplomático
Reserva
Santa Teresa
Legendario
Ron Jungla
Zacapa 23
Zacapa X.O

VODKA

Sky
Absolut
Grey Goose
Belvedere
Smirnoff
Stolichnaya

TEQUILA

1800
Don Julio Reposado
Don Julio Silver
José Cuervo
José Cuervo Reposado
Patrón Silver
Patrón Reposado
Clase Azul

WHISKY

Aberfeldy
Ballantine's
Bulleit
Dewars
Jack Daniel's
Jack Daniel's Single Barrel
Jameson
Johnnie Walker Red Label
Johnnie Walker Black Label
Johnnie Walker Blue Label
Macallan 12
Smokehead
Yamazaki

BRANDY

Carlos I
Gran Duque De Alba
Hennessy
Suau 25
Terry

CALVADOS

Pâpidoux
Pere Magloire

LICOR

Amaretto
Absinthe Green 80
Baileys
Cointreau
Dom Benedictine
Frangelico
Hierbas mixtas
Hierbas dulces
Hierbas secas
Hierbas 14
Jägermeister
Kahlúa
Limoncello
Mangaroca
Montenegro
Pacharán
Passoã
Sambuca
St. Germain
Orujo
Tío Pepe

BITTER / VERMOUTH

Ramazotti
Montenegro
Averna
Fernet Branca
Fernet Branca Menta
Pernod
Canonita
Aperol
Campari
Luxardo Bitter Blanco
Cinzano Rosso
Muntaner Blanco
Muntaner Rojo
Martini Blanco
Martini Rosso
Cocchi Storico di Torino
Dos Deus Fumat-Smoked

WINES WHITE

Mallorca



Gran frescura y agradable aroma. Ideal para acompañar comidas ligeras como pastas, arroces, todo tipo de pescados y mariscos.

Great freshness and pleasant aroma. Ideal to accompany light meals such as pasta, rice, all kinds of fish and seafood.

CAN FRASQUET

V.T. Mallorca

Uva: Prensal Blanc

Copa: 5,50€

Botella: 24€



De viñedos cultivados en régimen ecológico de la uva Prensal blanc, autóctona de Mallorca.

From organically cultivated vineyards of the Prensal blanc grape, native to Mallorca.

K.M1 ^{ECO}

Bodega: Tianna Negre

I.G.P. Mallorca

Uva: Prensal Blanc

Botella: 27€



Un blanco gastronómico, con volumen compensado con una fresca y suave acidez.

A gastronomic white wine, with volume balanced by a fresh and smooth acidity.

TIANNA BOCCHORIS

Bodega: Tianna Negre

I.G.P. Mallorca ^{ECO}

Uva: Prensal blanc, Sauvignon blanc, Giró ros

Botella: 33€



Blanco de color amarillo pajizo con destellos dorados. Aromas característicos del varietal con los matices propios de una estancia en barrica nueva.

Straw yellow colour with golden glints. Characteristic aromas of the varietal with the nuances typical of a stay in new barrels.

TIANNA 5.6 ^{ECO}

Bodega: Tianna Negre

I.G.P. Mallorca

Uva: Chardonnay

Botella: 39€



Ideal con pastas, carnes blancas, pescados, mariscos y quesos, y sirvelos a la temperatura adecuada para apreciar sus cualidades.

Ideal with pasta, white meats, fish, seafood and cheese, and serve at the right temperature to appreciate its qualities.

LA MAR DE BÉ ^{ECO}

Bodega: Can Rubí

V.T. Mallorca

Uva: Sauvignon blanc

Botella: 39€



D.O. somontano

Expresión de una tierra ideal para vinos blancos. Rico, fresco, característico de la complejidad.

Expression of a land ideal for white wines. Rich, fresh, characteristic of complexity.

PIRINEOS 3404 ^{ECO}

Bodega: Pirineos

D.O. Somontano

Uva: Chardonnay y Gewürztraminer

Copa: 5,90€ Botella: 26€

WINES WHITE

D.O. rueda



Color amarillo pálido y destellos verdosos. Característicos aromas varietales como la lima, hierba y las flores blancas.

Pale yellow colour with greenish glints. Characteristic varietal aromas of lime and white flowers.

JAVIER SANZ

Bodega: Javier Sanz Viticultor

D.O. Rueda

Uva: Sauvignon Blanc

Botella: 28€



Recuerdos a flores blancas y fruta fresca. Equilibrado con notas minerales y especiadas, con acidez refrescante.

Reminiscent of white flowers and fresh fruit. Balanced with mineral and spicy notes and refreshing acidity.

ECO

BICICLETAS Y PECES

Bodega: Family Owned Wineries

D.O. Rueda

Uva: Verdejo

Copa: 5,90€ **Botella:** 26€



D.O. rías baixas

Intensidad media alta, donde destacan notas cítricas, manzana verde y recuerdos de fruta de hueso.

Medium-high intensity, with notes of citrus, green apple and hints of stone fruit.

GENIO Y FIGURA

Bodega: Attis

D.O. Rías Baixas

Uva: Albariño

Botella: 31€



Un vino con frescura y sensación de fruta. Con mariscos y pescados a la sal.

A wine with freshness and a fruity sensation. With seafood and salted fish.

ALBA MARTIN

Bodega: Martin Codax

D.O. Rías Baixas

Uva: Albariño

Copa: 5,90€

Botella: 26€



Color amarillo con reflejos limón, acidez refrescante. Goloso e intenso.

Yellow colour with lemon reflections, refreshing acidity. Sweet and intense.

MARIETA

Bodega: Martín Códax

D.O. Rías Baixas

Uva: Albariño

Copa: 5,90€

Botella: 26€



D.O.C. veneto

Seco, fresco, excelente acidez, bajo grado alcohólico, lo que hace que sea agradable y fácil de beber.

Dry, fresh, excellent acidity, low alcohol content, which makes it pleasant and easy to drink.

SANTA MARGHERITA

Bodega: Santa Margherita Vini

D.O.C. Veneto

Uva: Pinot grigio

Botella: 32€



A.O.C. provenza

Vino intenso y agradable que resulta muy fresco y presenta un largo final a frutas tropicales.

Intense and pleasant wine that is very fresh with a long finish of tropical fruits.

DUO DES MERS

Bodega: LGI Wines

I.G.P. Pays d'Oc

Uva: Sauvignon Blanc, Viogner

Copa: 5,80€ **Botella:** 26€

WINES ROSE

Mallorca



Rosa intenso y brillante de gran frescura y agradable aroma. Aromas intensos, limpios y afrutados.

Intense, bright pink with great freshness and a pleasant aroma. Intense, clean and fruity aromas.

CAN FRASQUET

V.T. Mallorca

Uva: Manto negro, Syrah

Copa: 5,50€

Botella: 24€



Rosa muy pálido con destellos anaranjados, limpio y brillante. En nariz predominan las frutas rojas maduras.

Very pale pink with orange glints, clean and bright. Ripe red fruits predominate on the nose.

ANAVA ROSADO

Bodega: Ava Vi

I.G.P. Mallorca

Uva: Manto negro

Botella: 34€



Bierzo

Color rojo frambuesa pálido. En nariz sensaciones frutales frescas, sobre un fondo floral.

Pale raspberry red colour. Fresh fruity sensations on the nose with a floral background.

CUATRO PASOS

Bodega: Martín Códax

D.O. Bierzo

Uva: Mencía

Copa: 5,90€

Botella: 26€



Navarra

Dulce e intenso. Notas de frutas rojas como frambuesa y cereza acompañadas de pequeños matices florales de violeta y rosa.

Sweet and intense. Notes of red fruits such as raspberry and cherry accompanied by small floral nuances of violet and rose.

MARIETA ROSÉ

Bodega: Martín Códax

D.O. Bierzo

Uva: Mencía

Botella: 29€



Aireado, lleno de finura, con frescura y fruta. En boca, sutiles y gourmet notas de frutos rojos.

Intense, bright pink with great freshness and a pleasant aroma. Intense, clean and fruity aromas.

WHISPERING ANGEL

Bodega: Château d'Esclans

A.O.C. Côtes de Provence

Uva: Garnacha tinta, Rolle, Syrah, Monastrell

Botella: 55€

AOC provenza

WINES RED

Mallorca



Rojo granate, pálido y brillante de gran frescura y agradable aroma. Frutas rojas con toques florales.

Pale, bright garnet red with great freshness and a pleasant aroma. Red fruits with floral hints.

CAN FRASQUET

V.T. Mallorca

Uva: Manto negro y Syrah

Copa: 5,50€

Botella: 24€



De trago fácil y con un final fresco y limpio propios de los vinos procedentes de esta cosecha.

Easy to drink and with a fresh, clean finish typical of wines from this vintage.

SES NINES

Bodega: Tianna Negre

I.G.P. Ses Nines

Uva: Manto negro, Merlot,

Syrah, Callet, Cabernet sauvignon

Copa: 6,00€

Botella: 27€



Se envejece en toneles de roble francés y americano de 225 litros durante un periodo de 12 meses. Color rojo picota intenso, de capa alta, limpio y brillante. Notas de frambuesas silvestres y cerezas maduras.

Aged in 225 litre French and American oak barrels for a period of 12 months, with a deep cherry red colour, clean and bright. Notes of wild raspberries and ripe cherries.

ÀNIMA NEGRA

Bodega: Ànima Negra

V.T. Mallorca

Uva: Callet, Manto negro,

Fogoneu, Syrah.

Botella: 42€

VT
mallorca

VT
mallorca



Los mostos fermentan suavemente en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada y después de la fermentación maloláctica se deja reposar hasta su clarificación natural. Aromas de frutas maduras, combinados con toques de vainilla, especias y roble.

The musts ferment gently in stainless steel tanks at a controlled temperature and after malolactic fermentation are left to settle until natural clarification. ripe fruit aromas, combined with hints of vanilla, spices and oak.

ES PADRÍ

Bodega: Can Rubí

V.T. Mallorca

Uva: Manto Negro, Syrah,

Cabernet Sauvignon.

Botella: 42€

WINES RED



ca. rioja

Redondo sedoso, con buena acidez y cuerpo en equilibrio, con un postgusto largo y una retronasal donde aparecen las notas de vainilla, regaliz, y fruta negra madura.

Round and silky, with good acidity and a well-balanced body, a long aftertaste and a retronasal finish with notes of vanilla, liquorice and ripe black fruit.

EL TRACTORISTA CRIANZA

Bodega: Family Owned Wineries

D.O.Ca Rioja

Uva: Tempranillo

Copa: 6,25€ **Botella:** 29€



ca. rioja

De color cereza picota muy cubierto. Aromas de especias, frutas rojas y negras. Todo en balance con una buena acidez.

Deep cherry red cherry colour. Aromas of spices, red and black fruits. All in balance.

MARQUÉS RISCAL "XR"

Bodega: Marqués de Riscal

D.O.CA. Rioja

Uva: Tempranillo, Graciano

Botella: 46€

ribera del duero



Un vino lleno de matices. Desde un prisma de equilibrio y un carácter fresco, el vino se muestra con volumen y, a su vez, ágil. Rotundo y vibrante.

A wine full of nuances. From a prism of balance and a fresh character, the wine is full-bodied and, at the same time, agile. Round and vibrant.

PAGO DE CARRAOVEJAS

Bodega: Alma de Carraovejas

D.O. Ribera del Duero

Uva: Tempranillo,

Cabernet sauvignon, Merlot

Botella: 75€



En nariz, se despliegan notas de frutos rojos maduros, acompañados de matices especiados y toques sutiles de roble. Textura sedosa, elegante y una acidez equilibrada.

Ripe red fruit notes unfold on the nose, accompanied by spicy nuances and subtle hints of oak. Silky, elegant texture and balanced acidity.

822 PAGOS DE ANGUIX

Bodega: Pagos de Anguix

D.O. Ribera del Duero

Uva: Tempranillo

Copa: 6,75€

Botella: 30€

ESPUMOSOS SPARKLING

D.O.
cava



Delicado color rosado salmón de tonalidad media. Burbuja fina y delicada corona. Aroma cítrico que potencia los anteriores y aporta frescor.

Delicate medium salmon pink colour. Fine bubbles and delicate crown. Citrus aroma that enhances the previous ones and provides freshness.

ARS COLLECTA ROSÉ

Bodega: Raventós Codorníu

D.O. Cava

Uva: Pinot noir, Xarel·lo, Trepat

Botella: 40€



Encontramos exquisitos aromas de flores blancas y también frutos rojos. Los aromas se vuelven a notar en boca. Es cremoso, delicado y largo.

We find exquisite aromas of white flowers and red fruits. The aromas are again noticeable on the palate. It is creamy, delicate and long.

ARS COLLECTA BLANC DE BLANCS

Bodega: Raventós Codorníu

D.O. Cava

Uva: Chardonnay, Xarel·lo, Parellada

Botella: 40€

A.O.C.
champagne



Color dorado intenso con reflejos verdosos, burbuja extremadamente fina.

Slightly golden colour with greenish reflections and extremely fine bubbles.

MÖET CHANDON

Bodega: Möet & Chandon

A.O.C. Champagne

Uva: Pinot noir, Chardonnay,

Pinot meunier

Botella: 80€



El amplio, carnoso, sabor voluptuoso de una ensalada de fruta fresca.

The broad, meaty, voluptuous taste of a fresh fruit salad.

MÖET CHANDON ICE

Bodega: Möet & Chandon

A.O.C. Champagne

Uva: Pinot noir,

Pinot meunier, Chardonnay

Botella: 99€



Color rosa con toques ámbar. Bouquet vivo e intenso de frutos rojos con un matiz floral de rosa.

Pink colour with hints of amber. Lively and intense bouquet of red fruits with a floral nuance of rose.

MÖET CHANDON ROSÉ

Bodega: Möet & Chandon

A.O.C. Champagne

Uva: Pinot noir, Chardonnay,

Pinot meunier

Botella: 90€

D.O.
cava



Color cereza suave, muy luminoso, que se exalta con un abundante y fino burbujeo, aromas intensos a frutos rojos.

Soft cherry colour, very luminous, which is exalted with an abundant and fine bubbling, intense aromas of red fruits.

BLAU DE MAR ROSÉ

Bodega: Family Owned Wineries

D.O. Cava

Uva: Trepat, Garnacha tinta

Copa: 6,80€ **Botella:** 27€



Amarillo pálido, con notas florales y de miel, vibrante pero equilibrado, afrutado y con finas burbujas.

Pale yellow, with floral and honey notes, vibrant but balanced, fruity and with fine bubbles.

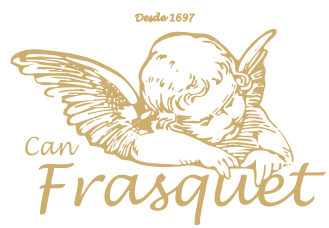
BLAU DE MAR BRUT NATURE

Bodega: Family Owned Wineries

D.O. Cava

Uva: Macabeu, Xarel·lo, Parellada

Copa: 6,00€ **Botella:** 25€



SÍGUENOS EN REDES

📷 canfrasquetpalma