

























MENÚ



ENTRANTES

Pan casero y olivas 	1,50 (pp)	Brócoli frito  	7,00
Ensaladilla marinera     	12,00	Con mayonesa Japonesa picante	
Croquetas caseras (4 ud) Chorizo ibérico con mayonesa de pimientos verdes    	8,00	Gyozas de pollo al ast con salsa de limón (5 ud)   	12,50
Queso azul y espinacas con praliné de frutos secos     	7,50	Gyozas vegetales con salsa de soja y vinagre de arroz (5 ud)   	10,00
		Ceviche     	15,00
		Con pescado del día, leche de tigre con ají amarillo, cebolla encurtida, rabanitos, fruta y cilantro	

PRINCIPALES

Wrap vegetal   	12,50	Cordero meloso    	18,50
Salteado de verduras y humus		Relleno de sobrasada y verduras a la mallorquina acompañado de tabulé cítrico	
Ensalada Caesar  	12,50	Canelón de estofado belga   	15,00
Pollo crujiente, grana padamo y cogollo		Con cerveza negra belga y bechamel de mostaza	
Ensalada de 5 tomates  	18,00	Pez limón a la parrilla   	21,50
Ensalada de tomates con pesto verde, pesto rojo y burrata		Milhojas de patata picante y salsa de sidra y azafrán	
Solomillo de ternera gallega a la parrilla*	24,00	Bacalao confitado    	17,50
Con patatò risolado y ensalada fresca		Con tumbet, sobrasada y coliflor braseada	
Picaña a la parrilla*	22,50	Langostinos al curry verde   	18,00
Con patatò risolado y ensalada fresca		Con leche de coco y arroz jazmín	

(*Salsa del día 1,50€)

POSTRES

Snickers casero     	7,00	Palitos de Merluza o Nuggets   	12,00
Con helado de cacahuete, ganache de chocolate, galleta y toffee		Con patatas fritas y ensalada	
Cookie fundente    	8,00	Pasta de la Nonna  	8,50
Con praliné de almendra mallorquina tostada y helado de vainilla		Con salsa casera de tomate y albóndigas	
Falso camembert (para 2)   	8,00		
Mousse de queso con galletas dulces y mermelada casera			
Cremoso de Jengibre   	7,00		
Con mango confitado y espuma de coco			



Gluten
Gluten - Gluten



Crustáceos
Crustaceans - Schalenleiere



Huevos
Eggs - Eier



Pescado
Fish - Fisch



Cacahuates
Peanuts - Erdnüsse



Soja
Soy - Sojabohne



Lácteos
Milk - Milchprodukte



Frutos secos
Tree nuts - Nüsse



Ajollo
Celery - Sellerie



Mostaza
Mustard - Senf



Sésamo
Sesame - Sesam



Sulfites
Sulfites - Sulfite



Moluscos
Molluscs - Muscheln



Altramucos
Lupins - Lupinen



Si usted padece una alergia,
por favor contacte con el
Maitre. Gracias.

Precios con IVA incluido

MENÚ



ENTRANTS












Pa casolà i olives 	1,50 (pp)	Bròquil fregit  	7,00
Ensaladilla marinera    	12,00	Amb maionesa japonesa picant	
Croquetes casolanes (4 ud) Xoriço ibèric amb maionesa de pabrots verds    	8,00	Gyozas de pollastre a l'ast amb salsa de llimona (5 ud)    	12,50
Formatge blau i espinacs amb praliné de fruits secs     	7,50	Gyozas vegetals amb salsa de soja i vinagre d'arròs (5 ud)    	10,00
		Ceviche     	15,00
		Amb peix del dia, "Leche de tigre y Ají", ceba vermella adobada, ravenets, fruita i coriandre	

PRINCIPALS

Wrap vegetal   	12,50	Xot melos    	18,50
Saltat de verdures y hummus		Farçit amb sobrasada i verdures a la mallorquina acompanyat amb tabulé cítric	
Ensalada Caesar   	12,50	Caneló d'estofat belga   	15,00
Pollastre cruixent, grana padano y cabdell		Amb cervesa negra y beixamel de mostassa	
Ensalada de 5 tomàtigues  	18,00	Sirviola a la graella    	21,50
Tomatigues, pesto vermell, pesto verd i burrata		Milfulles de patata picant i salsa de sidra i safrà	
Filet de vedella gallega a la graella*	24,00	Bacallà Confitat    	17,50
Amb patató risolat y ensalada fresca		Amb tumbet, sobrasada i coliflor brasejada	
Picanya a la graella*	22,50	Llagostins al curri verd   	18,00
Amb patató risolat y ensalada fresca		Llet de coco y arròs gessamí	

(*Salsa del dia 1,50€)

POSTRES

Snickers casolà     	7,00
Amb gelat casolà de cacauet, ganache de xocolata, galeta y toffee	
Cookie melosa    	8,00
Amb praliné d'ametlla torrada mallorquina i gelat de vainilla	
Fals camembert (para 2)   	8,00
Mousse de formatge fresc, amb galetes dolces y confitura casolana	
Cremós de gingebre   	7,00
Amb mango confitat y espuma de coco	



Si vostè té alguna al·lèrgia, per favor contactau amb el Maitre. Gràcies.



Gluten
Gluten - Gluten



Crustáceos
Crustaceans - Schalenleiere



Huevos
Eggs - Eier



Pescado
Fish - Fisch



Cacahuets
Peanuts - Erdnüsse



Soja
Soy - Sojabohne



Làcteos
Milk - Milchprodukte



Frutos secos
Tree nuts - Nüsse



Apio
Celery - Sellerie



Mostaza
Mustard - Senf



Sésamo
Sesame - Sesam



Sulfites
Sulfites - Sulfite



Mol·luscos
Molluscs - Muscheln



Altramucos
Lupins - Lupinen

Preus IVA inclòs

MENÚ



STARTERS

Homemade bread and olives 	1,50 (pp)	Fried broccoli 	7,00
With potatoes, carrots, "alioli", homemade pickled mussels, tuna and fried olives		With spicy Japanese mayo	
Seafood salad 	12,00	Roasted chicken gyozas with lemon sauce (5 ud) 	12,50
Homemade croquettes (4 pcs)		Vegetable gyozas with soy sauce and rice vinegar (5 ud) 	
Chorizo ibérico with green pepper mayonnaise 		8,00	
Blue cheese and spinach and nuts praliné 		7,50	
		Ceviche 	
		With fish of the day, chilli tiger milk, pickled red onion, radishes, fruit & coriander	


MAIN

Veggie wrap 	12,50	Mellow lamb 	18,50
With hummus and sautéed vegetables		Stuffed with sobrassada and Majorcan-style vegetables accompanied by citrus tabbouleh	
Caesar Salad 	12,50	Beef stew cannelloni 	15,00
With crunchy chicken, grana padano cheese and lettuce hearts		Stewed with Belgian black beer and mustard bechamel sauce	
Salad with 5 tomatoes 	18,00	Grilled amberjack 	21,50
Tomato salad with green pesto, red pesto and burrata		Spicy potato mille-feuille and cider and saffron sauce	
Grilled galician beef tenderloin*	24,00	Cod Confit 	17,50
With stirred fried potatoes and fresh salad		With tumbet, sobrassada and braised cauliflower	
Grilled beef "picaña"*	22,50	Prawns in green curry 	18,00
With stirred fried potatoes and fresh salad		With coconut milk and jasmine rice	
(*Sauce of the day 1,50€)			

POSTRES

Home made Snickers 	7,00
With peanut ice cream, chocolate ganache, cookies and toffee	
Mellow cookie 	8,00
With Mallorcan toasted almond	
Fake camembert (for 2) 	8,00
Fresh cheese mousse with sweet cookies and homemade jam	
Ginger cream 	7,00
With confit mango and coconut foam	

KIDS

Hake sticks or Nuggets 	12,00
With French fries and fresh salad	
Pasta de la Nonna 	8,50
With tomato sauce and meat balls	



If you suffer any allergy, please get in contact with the Maître.
Thank you.

Prices included VAT.



MENÚ



VORSPEISEN

Hausgemachtes Brot und Oliven	1,50 (pP)	Brokkoli frittiert	7,00
Meeresfrüchtesalat	12,00	Mit scharfer japanischer Mayonese	
Hausgemachte Krokette Reifer (4 St.)		Gebackene Hähnchen-Gyozas mit Zitronensauce (5 St.)	12,50
Iberische Chorizo mit Pfeffermayonnaise grüns	8,00	Gemüsegyozas mit Sojasauce und Reissessig (5 St.)	10,00
Blauschimmelkäse und Spinat mit Dörrobstpraline	7,50	Ceviche	15,00
		Fisch in scharfer Lima-Sosse, Gewürz-Zwiebeln, Radieschen, Früchte und Koreander	

HAUPTSPESIEN

Veggie Wrap	12,50	Zartes Lammfleisch	18,50
Gebratenes Gemüse und Humus		Gefüllt mit Sobrasada und Gemüse nach mallorquinischer Art, begleitet von Tabouleh Zitrusc	
Salat-Caesar	12,50	Canelloni mit belgischem Eintopf	15,00
Mit knusprigem Hühnchen, Grana Padano und Salatherzen		Mit dunkler belgischer Biersosse und Senfbechamel	
Salat mit 5 Tomaten	18,00	Gegrillte Bernsteiner Makrele	21,50
Tomatensalat mit grünem Pesto, rotem Pesto und Burrata		Würziges Kartoffel-Mille-Feuille und Cidre-Safran-Sauce	
Rinderfilet galicischer Art vom Grill*	24,00	Kabeljau-Confit	17,50
Mit Bratkartoffeln und frischem Salat		Mit Tumbet, Sobrasada und geschmortem Blumenkohl	
Picaña vom Grill*	22,50	Garnellen in grünem Curry	18,00
Rumsteak mit Bratkartoffeln und frischem Salat		Mit Kokusmilch und Jasmin-Reis	

(*Sauce des Tages 1,50€)

NACHTISCHE

Snickers hausgemacht	7,00
Mit Erdnuss-Eis, Ganache aus Schokolade, Kecks und Toffee	
Melting Cookie	8,00
Mit gerösteten mallorquinischen Mandelpralinen und Vanilleeis	
Falscher Camembert (für 2 Pers.)	8,00
Friskäsemousse mit süßen Kecksen und hausgemachter Marmelade	
Ingwer Creme	7,00
Mit konfit. Mango und Kokusschaum	

KINDERTELLER

Fischstäbchen (Seehecht) oder Nugetts	12,00
Mit Pommes und Salat	
Pasta de la Nonna	8,50
Nudeln mit hausgemachter Tomatensosse und Fleischbällchen	



Falls Sie an einer Lebensmittelallergie leiden, kontaktieren Sie bitte den Maitre. Vielen Dank.

Preise inkl. MwSt.



MENÚ






ENTRÉES

- Pain fait maison et olives**  1,50 (pp)
- Salade marinière**  12,00
Aux moules à l'escabèche maison, thon blanc et olives vertes frites
- Croquettes maison (4 ud)**
Croquettes de chorizo ibérique servies avec une mayonnaise de poivron vert frit  8,00
- Croquettes aux épinards, fromage bleu et praliné de fruits secs  7,50
- Brocoli frit**  7,00
Avec mayonnaise japonaise piquante
- Gyozas au poulet grillé servies avec une sauce citronnée (5 ud)**  12,50
- Gyozas de légumes servies avec une sauce au soja et vinaigre de ri (5 ud)**  10,00
- Ceviche**  15,00
Poisson maigre du jour mariné au jus de lime, oignon rouge, piment doux ají, radis, fruits et coriandre

PLATS

- Wrap de légumes**  12,50
Légumes sautés et humus
- Salade Caesar**  12,50
Poulet croustillant, fromage grana padano et cœur de laitue
- Salade aux 5 tomates**  18,00
Pesto vert, pesto rouge et burrata
- Filet de de Galice grillé*** 24,00
Avec pommes de terre grenaille rissolées et salade
- Picaña grillée*** 22,50
Rumsteack, pommes de terre grenaille rissolées et salade
- (*Sauce du jour 1,50€)
- Agneau moelleux**  18,50
Servi avec des légumes à la majorquine, soubressade et taboulé d'agrumes
- Cannelloni farcis à la viande de pot au feu belge**  15,00
Viande cuite à la bière brune, nappés de béchamel à la moutarde
- Sérieole de Majorque grillée**  21,50
Sauce au safran et cidre, millefeuilles épicé de pommes de terre
- Cabillaud confit**  17,50
Tumbet majorquin (sorte de ratatouille), soubressade et chou-fleur braisé
- Gambas au curry vert**  18,00
Au lait de coco et riz jasmin

DESSERTS

- Barre Snickers maison**  7,00
Glace à la cacahuète, ganache de chocolat, biscuits et toffee
- Cookie fondant**  8,00
Au chocolat et praliné d'amande majorquine grillée, glace à la vanille
- Camembert en trompe l'œil (pour 2)**  8,00
Mousse de fromage blanc, biscuits et marmelade maison
- Crèmeux au gingembre**  7,00
À la mangue confite et mousse de coco

POUR LES ENFANTS

- Bâtonnets de merlu ou Nuggets**  12,00
Avec frites et salade
- Pasta de la Nonna**  8,50
À la sauce tomate et boulettes de bœuf maison



Si vous avez une allergie,
veuillez contacter le Maitre.
Merci.



Gluten
Gluten - Gluten



Crustacés
Crustaceans - Schalenleiere



Huevos
Eggs - Eier



Pescado
Fish - Fisch



Cacahuètes
Peanuts - Erdnüsse



Soja
Soy - Sojabohne



Lácteos
Milk - Milchprodukte



Frutos secos
Tree nuts - Nüsse



Ajlio
Celery - Sellerie



Mostaza
Mustard - Senf



Sésamo
Sesame - Sesam



Sulfitos
Sulfites - Sulfite



Moluscos
Molluscs - Muscheln



Altramuzes
Lupins - Lupinen



Prix avec TVA incluse

DRINKS & WINES



Blancos

White Wine · Weißweine

		
Ari Goitia Rueda	4,00	15,00
Nivarius N Rueda		16,00
Va de Blanc Bodegues Butxet, Muro	4,00	18,00
Km 1 ECO Vi de la Terra-Mallorca		20,00
Martín Códax Galicia		22,00
Mar de Frades Galicia		27,00

Rosados



Rosé Wine · Rosé

		
Ari Goitia Rioja	4,00	15,00
Daima Bodegues Butxet, Muro		18,00
Léscarelle Rumeurs Rose IGP Provence-Francia		18,00
Tianna Bocchoris ECO Vi de la Terra-Mallorca		22,00
Flaires de Mortitx Vi de la Terra-Mallorca		24,00





Tintos

Red Wine · Rotweine

		
Ari Goitia Ribera del Duero	4,00	15,00
Sirà Bodegues Butxet, Muro	5,00	18,00
Vilano Ribera del Duero	5,75	22,00
Ses Nines, negre Vi de la Terra- Mallorca		22,00
Tianna Bocchoris Vi de la Terra- Mallorca		22,50
Ramon Bilbao E. Limitada Rioja		24,00
Macada Bodegues Butxet, Muro		25,00
Emilio Moro Ribera del Duero		28,50
Anima Negra AN-II Vi de la Terra- Mallorca		30,00
Coto Imaz Gran Reserva Rioja		30,00
Marqués de Riscal Rva. 'XR' Rioja		34,00
Pago de carraovejas Ribera del Duero		42,00

Cava & Champagne

		
Cava Blau de Mar Brut	4,00	16,00
Cava Blau de Mar (Rosé)		17,00
Privat Brut Reserva 'ECO'		22,00
Juve y Camps Rsva.Familia		28,00

Refrescos

Soft drinks · Erfrischungsgetränke

Agua sin Gas Font Major 50 cl.	2,60
Agua Gas Font Major 50 cl.	2,80
Cola-cola 35cl	2,80
Coca-cola zero 35cl	2,80
Coca-cola light 35cl	2,80
Fanta Naranja 35cl	2,80
Fanta Limón 35cl	2,80
Sprite 35cl	2,80
Royal Bliss Tonic Water	2,80
Royal Bliss Berri Sensation	2,80
Nestea 30cl	2,80
Aquarius Naranja ó Limón 35cl	2,80
Zumo de fruta (Pago)	2,40
Naranja, Melocotón, Piña, Manzana	

Cervezas

Beers · Bier

Damm Presión 30 cl.	2,40
Damm Presión 50 cl.	3,20
Botella Damm 33 cl.	2,50
Free Damm	3,00
Damm Daura sin Gluten	3,50
Beer Lovers- Blat.	
Mallorca Artesana	4,00
Beer Lovers- Broll - Pale Ale.	
Mallorca Artesana	4,00

Café

Coffee · Kaffee

Café expreso	1,50
Café cortado	1,70
Café largo	2,00
Café con leche	2,00
Descafeinado	2,00
Latte machiatto	3,00
Cappuccino	3,00
Carajillo	3,75
Irish coffee	5,00

Infusiones

Infusion · Kräutertee

Té Verde Original	2,10
Té English Breakfast	2,10
Rooibos	2,10
Té Chai Negro	2,10
Manzanilla	2,10
Poleo Menta	2,10



Precios IVA incluido.

Preus IVA inclòs. | Prices included VAT. | Preise inkl. MwSt.

LIQUORS & COCKTAILS



Aperitivos

Aperitifs

Tío Pepe (Jerez)	3,00
Campari orange	5,00
Vermut Muntaner	
Rosso o Blanco (Mallorca)	4,20
Palo con sifón (Mallorca)	4,25
Aperol Spritz	6,00

Cognac y Brandy

Veterano (España)	3,00
Courvoisier V.S. (Francia)	8,50
Suau 25 (España)	13,50

Gin

Km. 1 (Mallorca)	5,00
Seagrams (USA)	6,00
Hendrick's (Escocia)	8,00
Suplemento combinados	2,00

Ron

Barceló Añejo (República Dominicana)	6,00
Km. 1 (Mallorca)	6,50
Suplemento combinados	2,00

Vodka

Km.1 (Mallorca)	5,00
Suplemento combinados	2,00

Whisky

Ballantine's (Escocia)	5,00
Jack Daniel's (Tennessee, USA)	6,50
Chivas Reserva 12 años (Escocia)	8,00
Suplemento combinados	2,00

Licores

Liquors · Liköre

Jägermeister (Alemania)	3,00
Fernet Branca (Italia)	5,00
Grappa	5,75
Ron Amazonas	3,00
Tres caires	3,00
Hierbas Dulces, Mezcladas	
o Secas Túnel (Mallorca)	4,00
Pacharán Las Endrinas	3,50
Baileys	4,75
Cointreau	5,25
Amaretto Dissarono	5,50

Cocktails

Hugo	7,00
Mojitos	7,00
· Hierbabuena	
· Fresas	
· Hierbas dulces	
· Palo Mallorquín	
Aperol Spritz	7,50
Long island Ice Tea	7,50
Daiquiri (Fresa/Limón)	7,50
Caipiriña	7,50
Tequila Sunrise	7,50
Negroni	7,50
Cosmopolitan	7,50
Piña Colada	7,50
Ginfizz	7,50
Americano	7,50

Precios IVA incluido.

Preus IVA inclòs. | Prices included VAT. | Preise inkl. MwSt.