

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Tartar de Atún	4.6.7.9.10.12	19.95
Crema de aguacate, crema de rábano picante, sésamo , brotes verdes, pan de gambas		
Tartar de salmón	1.4.10.12	17.95
Con aguacate y gazpacho de mango, fruta de la pasión y chile pasilla		
Ceviche de pescado de lonja	2.4.7	19.95
Con leche de tigre y crujiente de gambas		
Mejillones	4.6.11	14.95
Salsa marinera thai		
Hummus	1.12	8.95
De tomate seco con pan de pita artesanal		
Patacones	2.12	14.95
Trío de patacones : gambas, pollo tika,chicharrones		
Guacamole		11,95
Con chicharrones y plátano macho		
Nachos "La Sal"	1.6	12.75
Totopos, chile con carne, pico de gallo, jalapeños, frijoles refritos, crema agria , guacamole queso cheddar		
Calamares a la romana	(1.4.6.9)	11,95
Con espuma de limón de Sóller		
Croquetas de cochinita pibil (5 u)	1.3.6	6.95
Con mayonesa de kimchi		
Croquetas de Sobrasada (5u)	1.3.6	6.95
Con mayonesa de miel y romero		
Croquetas de Gambas al ajillo (5 u)		6.95
Con Alioli 1.2.3.4.6.9.12		
Patatas bravas	1.3.6	7,95
Con espuma Sriracha y ali oli		
Pan rústico casero	1.6	4,50
Aceitunas, alioli		

ENSALADAS

Burrata	6.13	14.95
Tomate verde, pesto rojo, rúcula, tomates cherri , helado de tomate de ramillete y albahaca, espuma de tomate		
Ensalada César	1.6.9	14.95
Pollo crujiente, cogollos de lechuga, costrones, queso parmesano y salsa caesar original.		
Ensalada de langostinos	1.2.6.12	15.95
Con salsa de mango y coco, rúcula , kumquat marinados en ginebra, espuma de fruta de la pasión		

PASTA FRESCA

Tagliatelle negro con bogavante y langostinos		35.95
1.2.3.4.6.11		
Spaguetti chitarra a la carbonara		17.75
Huevo, pecorino, guanciale 1.3.6.9		
Tagliatelle con Burrata al tartufo		19.95
Con tomates cherri confitados, nueces, portobello, cebollino, parmesano 1.6.13		
Tagliatelle al pesto de aguacate		16.75
tomates cherries, parmesano,almendras fritas, cilantro 1.6.13		

PARA LOS PEQUES

Hasta 12 años

Nuggets de pollo	1.3	7,50
con patatas fritas		
Pasta con tomate	1.3	6,95
Pasta con mantequilla	1.3.6	6,95
Calamares a la Andaluza	1.4.9	9,95
con patatas fritas		
Ensalada verde		9,95

OBRADOR PROPIO CON PANADERÍA Y PASTELERÍA ARTESANAL

NO UTILIZAMOS ADITIVOS, NI CONSERVANTES

80% PRODUCTOS Y PROVEEDORES LOCALES

OPCIONES VEGANAS OPCIONES SIN GLUTEN

IVA INCLUIDO

	GLUTEN	CRUSTACEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LACTEOS	APPO	MOHIZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS SECOS	ALTRAMUZ
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Peanuts	Dairy	Celery	Mustard	Sulfites	Sesame	Mollusks	Soya	Nuts	Lupinus	

NUESTROS TACOS DE AUTOR

Arrachera	6.12	13.95
3 tacos de entraña de ternera marinada y salteada, guacamole, cebolla encurtida, crema agria, queso cheddar, jalapeños y cilantro		
Cochinita pibil	6	13.95
3 tacos de carne de cerdo desmechada al estilo pibil, guacamole, cebolla encurtida, crema agria, queso cheddar, jalapeños y cilantro		
Pollo	6	13.95
3 tacos con pollo "Tinga", Pico de gallo, queso cheddar, pimientos, cebolla encurtida, salsa verde mexicana		
Gambas	2.6	14.95
2 tacos de gambas con salsa de ají amarillo, cogollos, pico de gallo, cilantro		
Veggies	7.12	13.95
2 tacos abiertos de verduras salteadas, tofu marinado, con vinagreta Thai, rúcula, berros		

BURGERS

CON PANES CASEROS DE NUESTRO OBRADOR Y PATATAS FRITAS CASERAS

Burger Deluxe *	1.6.10	14,95
Ternera Gallega Premium (170 gms), pan casero , lechuga, tomate, salsa de trufa, queso cheddar, cebolla caramelizada, beicon crispy		
* Suplemento huevo frito +1€		
Burger de Pollo crujiente	1.3.6.10	14,95
Pollo frito , pan de espinacas, queso Edam, cebolla caramelizada, mayonesa de chimichurri		
Fish burger	1.3.4.6.8.10.11	14.95
Filete de San Pedro , pan de tinta de calamar, lechuga ,tomate, cebolla caramelizada y salsa tártara		
Veggie burger	1.6.10	13,95
Lentejas, avena, pan de remolacha, brotes verdes, salsa de tomate, guacamole, lechuga		

POSTRES

Tarta de 4 quesos	6	6.25
Con cremoso de mascarpone con vainilla (sin gluten)		
Tarta de zanahoria	1.6.13	6.25
con crema de queso y mermelada de naranja		
Crocante de chocolate	1.6.13	6.25
mango, fruta pasión y galleta sablé		
Vaso de limón y merengue de vainilla	6.25	
con toffee de lima 1.6		
Tartaleta de vainilla bourbon	1.6.13	6.25
con maracuyá y coco		

CARNES Y PESCADOS

Entrecot de Ternera madurado	26,75
Ternera asturiana, maduración entre 21 y 25 días, 280 gms , laminado, con patatas fritas, ensalada	
Paletilla de cordero	9 24,95
A baja temperatura, con patató y portobello	
Salmón a la plancha	4.6.8.13 24.95
En costra de pistachos, sobre yogurt griego con piel de lima, con aliño de mostaza, miel y naranja, espárragos verdes a la plancha, cherri confitado, verduras salteadas	

OBRADOR PROPIO CON PANADERÍA Y PASTELERÍA ARTESANAL

NO UTILIZAMOS ADITIVOS, NI CONSERVANTES

80% PRODUCTOS Y PROVEDORES LOCALES

OPCIONES VEGANAS OPCIONES SIN GLUTEN

IVA INCLUIDO

	GLUTEN	CRUSTACEOS	HUEVOS	PESCADO	CARAMELIZADO	LACTOS	APPO	MOPAZA	SULFITOS	SESAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRITOS/ACEITES	AIT
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Peanuts	Dairy	Celery	Mustard	Sulfites	Sesame	Mollusks	Soya	Nuts	Lupins	

VINOS BLANCOS | WHITE WINES | WEISSWEINE | VINS BLANCS

VINOS MALLORQUINES | MALLORCAN WINES | MALLORQUINISCHE WEINE VINS DE MAJORQUE

	Copa Glass	Botella Bottle
Es Tren Blanc <i>Sauvignon blanc, Prensal blanc, Malvasía</i>	3.95	19.95
Véloblanc Ecologic <i>Manto negro</i>		25.95
Tianna Blanc Ecologic <i>Giró ros</i>		46.00
Can Axartell Ecologic <i>Prensal blanc, Malvasía</i>		33.00
Ribas Sóma <i>Viognier</i>		39.00
Binigrau Chardonnay <i>Chardonnay</i>		48.00
Miquel Gelabert Chardonnay Blanc Roure <i>Chardonnay</i>		54.00

VINOS DE ESPAÑA | MAINLAND SPANISH WINES | WEINE VOM SPANISCHEN FESTLAND VINS D'ESPAGNE CONTINENTALE

Descomunal <i>Verdejo</i>	Rueda	4.50	22.95
Marieta <i>Albariño</i>	Rias Baixas	4.50	22.95
Bicicletas y peces <i>Chardonnay</i>	Somontano		24.95
Javier Sans <i>Sauvignon blanc</i>	Rueda		26.75
Contino Barrica <i>Viura, Garnacha blanca, Malvasía</i>	Rioja		49.00
Gran Pazo Barrantes <i>Albariño</i>	Rias Baixas		59.00
Mauro Blanco Barrica <i>Godello</i>	Castilla y León		68.00

VINOS BLANCOS EXTRANJEROS | FOREIGN WHITE WINES

Santa Margherita <i>Pinot Grigio</i>	Italia, Veneto		31.00
Chablis Louis Moreau <i>Chardonnay</i>	Francia, Chablis		39.00
Premier Rendez-Vous <i>Sauvignon blanc</i>	Francia, Côtes de Gascogne		23.95
Château Massereau « Lola 2022 »	Francia, Bordeaux, Graves		68.00

Muscadelle, Sémillon - Organic

Château Doyac « Pélican 2023 » Francia, Bordeaux 49.00
Sauvignon blanc - Organic, biodynamique

CAVA | CHAMPAGNE | SPARKLING WINES

		Copa Glass	Botella Bottle
Cuvée Parxet Ecologic <i>Sauvignon blanc, Prensal blanc, Malvasía</i>	Cava	4.95	24.95
Perelada Stars Touch of Rosé <i>Garnacha tinta, Pinot noir</i>	Cava		29.95
Moet & Chandon Brut Imperial <i>Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier</i>	Champagne		64,95
Taittinger Brut Réserve <i>Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier</i>	Champagne		85.00
Ruinart Brut Rosé <i>Pinot noir, Chardonnay</i>	Champagne		105.00

VINOS ROSADOS | ROSE WINES | ROSÉWEINE | VINS ROSÉS

Es Tren Rosat <i>Sauvignon blanc, Prensal blanc, Malvasía</i>	Mallorca	3.95	19.95
Vélorosé Ecologic <i>Manto negro</i>	Mallorca		25.95
Can Axartell Rosado Ecologic <i>Pinot noir / Callet / Mantonegro</i>	Mallorca		37.00
Excellens Rosado <i>Tempranillo, garnacha</i>	Rioja	4.50	22.75
Mirabeau Pure <i>Granache, Mourvèdre, Syrah</i>	Provence, France		39.00

VINOS DULCES Y DE JEREZ | SHERRIES, FORTIFIED WINES & DESSERT WINES

Dry Sherry "Manzanilla "	4.95
Dry Sherry "Fino "	3.95
Dry Sherry "Manzanilla " Reserva	7.95
Dry Sherry "Fino en rama" La Honda, Reserva	7.95
Port 10 Years Old – Tawny	6.95
Port 20 Years Old – Tawny	8.95

Pedro Ximenez – Spínola, Sweet fortified sherry wine	7.95
Dulce de Invierno, Sweet Wine , Valladolid	6.75
Can Axartell dolç, Sweet Wine , Mallorca	6.95

VINOS TINTOS | RED WINES | ROTWEINE | VINS ROUGES

VINOS MALLORQUINES VINS DE MAJORQUE

MALLORCAN WINES

MALLORQUINISCHE WEINE

Es Tren Negre <i>Merlot, Callet, Manto negro</i>	3.95	19.95
Vélonegre Ecologic <i>Manto negro</i>		25.95
Ses Nines Selecció Ecologic <i>Manto negro, Syrah, Callet, Merlot, Cabernet sau vignon</i>		29.95
Can Axartell Ecologic <i>Pinot noir, callet, syrah, merlot</i>		42.00
Miquel Gelabert "Golos" Negre <i>Callet, Manto negro, Fogoneu</i>		52.00

VINOS DE ESPAÑA | MAINLAND SPANISH WINES | WEINE VOM SPANISCHEN FESTLAND VINS D'ESPAGNE CONTINENTALE

Arienzo crianza <i>Tempranillo, graciano</i>	Rioja	4.50	24.75
Alberte <i>Mencía, Brancellao</i>	Ribeiro		24.75
La Conreria Nona <i>Garnacha tinta, Merlot, Syrah</i>	Priorat		26.75
Marqués de Riscal Reserva XR <i>Tempranillo, graciano</i>	Rioja		44.00
Contino Reserva <i>Tempranillo</i>	Rioja		57.00
Tomás Postigo 3er Año <i>Tempranillo, Cabernet sauvignon, Merlot</i>	Rib.Duero		48.75
Viña Pedrosa Reserva <i>Tempranillo, Cabernet sauvignon</i>	Rib.Duero		59.00
Abadía Retuerta Selección Especial <i>Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo</i>	Castilla y León		59.00
Ultreia Valtuille <i>Mencía, Alicante bouschet</i>	Bierzo		79.00

VINOS TINTOS EXTRANJEROS | FOREIGN RED WINES

Le Serre Nuove dell'Ornellaia <i>Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Petit verdot</i>	Italia ,Toscana		81.00
--	-----------------	--	-------

Château Coutet 2021 Grand Cru <i>Merlot, Cabernet franc, Malbec, Cabernet sauvignon</i>	Francia, Bordeaux,Saint- Émilion	79.00
Château La Gorce « Préface 2013 » <i>Cabernet sauvignon, Merlot</i>	Francia, Bordeaux,Médoc	52.00
Penfolds Koonunga Hill <i>Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Petit verdot</i>	Australia	32.00