

## ENTRANTES PARA COMPARTIR

<b>Tartar de Atún</b>	4.6.7.9.10.12	19.95
Crema de aguacate, crema de rábano picante, sésamo , brotes verdes, pan de gambas		
<b>Mejillones</b>	4.6.11	14.95
Salsa marinera thai		
<b>Hummus</b>	1.12	8.95
De tomate seco con pan de pita artesanal		
<b>Guacamole</b>		11,95
Con chicharrones y plátano macho		
<b>Nachos "La Sal"</b>	1.6	12.75
Totopos, chile con carne, pico de gallo, jalapeños, frijoles refritos, crema agria , guacamole queso cheddar		
<b>Calamares a la romana</b>	(1.4.6.9)	11,95
Con espuma de limón de Sóller		
<b>Croquetas de Sobrasada</b>	(5u) 1.3.6	6.95
Con mayonesa de miel y romero		
<b>Croquetas de Gambas al ajillo</b>	(5 u) 6.95	6.95
Con Alioli 1.2.3.4.6.9.12		
<b>Patatas bravas</b>	1.3.6	7,95
Con espuma Sriracha y ali oli		
<b>Pan rústico casero</b>	1.6	4,50
Aceitunas, alioli		

## ENSALADAS

<b>Burrata</b>	6.13	14.95
Tomate verde, pesto rojo, rúcula, tomates cherri , helado de tomate de ramillete y albahaca, espuma de tomate		
<b>Ensalada César</b>	1.6.9	14.95
Pollo crujiente, cogollos de lechuga, costrones, queso parmesano y salsa caesar original.		

## PASTA FRESCA

<b>Spaguetti chitarra a la carbonara</b>	17.75
Huevo, pecorino, guanciale 1.3.6.9	
<b>Tagliatelle con Burrata al tartufo</b>	19.95
Con tomates cherri confitados, nueces, portobello, cebollino, parmesano 1.6.13	
<b>Tagliatelle al pesto de aguacate</b>	16.75
tomates cherries, parmesano, almendras fritas, cilantro 1.6.13	

## PARA LOS PEQUES

Hasta 12 años

<b>Nuggets de pollo</b>	1.3	7,50
con patatas fritas		
<b>Pasta con tomate</b>	1.3	6,95
<b>Pasta con mantequilla</b>	1.3.6	6,95
<b>Calamares a la Andaluza</b>	1.4.9	9,95
con patatas fritas		
<b>Ensalada verde</b>		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	PECADO	CACAHUETES	LACTEOS	PIÑO	MOSTAZA	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	Lupins

## NUESTROS TACOS DE AUTOR

<b>Arrachera</b>	6.12	13.95
3 tacos de entraña de ternera marinada y salteada, guacamole, cebolla encurtida, crema agria, queso cheddar, jalapeños y cilantro		
<b>Cochinita pibil</b>	6	13.95
3 tacos de carne de cerdo desmechada al estilo pibil, guacamole, cebolla encurtida, crema agria, queso cheddar, jalapeños y cilantro		
<b>Pollo</b>	6	13.95
3 tacos con pollo "Tinga", Pico de gallo, queso cheddar, pimientos, cebolla encurtida, salsa verde mexicana		
<b>Veggies</b>	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

<b>Burger Deluxe *</b>	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€		
<b>Burger de Pollo</b> crujiente	1.3.6.10	14,95
Pollo frito , pan de espinacas, queso Edam, cebolla caramelizada, mayonesa de chimichurri		
<b>Veggie burger</b>	1.6.10	13,95
Lentejas, avena, pan de remolacha, brotes verdes, salsa de tomate, guacamole, lechuga		

## POSTRES

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

## CARNES Y PESCADOS

<b>Entrecot de Ternera madurado</b>	26,75
Ternera asturiana, maduración entre 21 y 25 días, 280 gms , laminado, con patatas fritas, ensalada	
<b>Paletilla de cordero</b>	9 24,95
A baja temperatura, con patatón y portobello	
<b>Salmón a la plancha</b>	4.6.8.13 24.95
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 PROVEEDORES LOCALES

OPCIONES VEGANAS OPCIONES SIN GLUTEN

IVA INCLUIDO

	GLUTEN	OVULOS	FRUTOS SECOS	PESEBOS	CECARIETES	LACTEOS	AVO	MOSTAZA	SUIVITOS	SESAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS SECOS	AVO
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Peanuts	Dairy	Celery	Mustard	Sulfitos	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, Prensai 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, Prensai 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