

MENU

SOPAS + ENSALADAS SOUPS & SALADS

Gazpacho estilo Andaluz Gazpacho soup Andalusian style	9,50
Ensalada Tomates Mallorquin ECO variados, cebolla, aceite oliva, albahaca ORGANIC Mallorquin Tomato salad, onion, olive oil, basil	14,50
Ensalada Griega con feta de cabra y un toque de sandia & menta Greek salad with goat cheese feta and twist of watermelon & mint + Langostino +Prawns	15,00 +6,00
Ensalada tailandesa con pato crujiente, verduras, mango cacahuete y cilantro Thai salad with crispy duck, vegetables, mango, peanuts and cilantro	19,50

carnes - meats

Hamburguesa con queso casera con tomate, cebolla caramelizada lechuga, mayonesa y patatas fritas Beef cheeseburger with tomato, caramelised onion, lettuce, mayonnaise & french fries	19,00
Pechuga de pollo a baja temperatura con hierbas y limon de Soller con patatas baby Chicken breast marinated in herbs and lemon from Soller with baby potatoes	21,50
Costillas de cerdo en salsa BBQ con patatas fritas Sticky pork Ribs in BBQ sauce served with french fries	21,50
Cordero cocinado a baja temperatura, chutney de perra, patatas baby Organic slow cooked lamb, pear chutney baby potatoes	23,50
Rib Eye Angus Negro con patatas fritas Black Angus Ribeye with french fries	27,00
Solomillo de ternera con parmentier de parmesano, crujientes de rucula, aceite de trufa y reduccion de oporto Beef filet with parmesan parmentier, crunchy rocket, truffle oil and oporto reduction	27,00

Para empezar

starters

Ostras Gillardeau no.3 / Oysters Gillardeau no.3	5,50 /und
Pan de Crystal con tomate / Crunchy Crystal bread with tomato	5,90
Edamame con sal de Es Trenc / Edamame with salt from Es Trenc	9,50
Rollitos de Primavera con salsa chilli dulce Vegetable spring rolls with sweet chilli sauce	12,00
Hummus clásico con pan pita Classic Hummus & pita bread	12,00
Alcachofa confitada a la brasa Grilled confit artichoke	14,50
Tacos Mexicanos con pollo campero, mango y aguacate Mexican Tacos with free range chicken, mango & avocado	15,00
Calamares crujientes marinados en especias libanesas acompañados con alioli picante de tajin y cítricos Crispy calamari marinated in Lebanese spices accompanied with spicy citrus tajin aioli dip	17,50
Ceviche Peruano con verduras frescas en salsa de "leche de tigre" Peruvian Ceviche with fresh vegetables in "leche de tigre" sauce	17,50
Burrata con pesto rojo, tomate cherry, ensalada de rúcula, albahaca Burrata with sun dried tomato pesto, cherry tomatoes, fresh rocket salad & basil	18,00
Mejillones de roca a la brasa Grilled rock mussels in garlic	18,00
Langostinos Saganaki cocinado a fuego lento en salsa de tomate y albahaca servidos con queso feta desmenuzado Prawn Saganaki slow cooked in tomato basil sauce served with crumbled feta cheese	18,50
Anchoas de Santoña con tomate/ Anchovies from Santoña with tomato	19,50
Pulpo a la brasa con pure de patata, cremoso pimienton de la vera y ajo confitado Grilled octopus with mashed potato, red pepper cream and garlic confit	19,50
Tataki de atún en salsa ponzu con ensalada de wakame Tuna Tataki in ponzu sauce topped with wakame salad	19,50
Calamar y Gambas saltadas con ajo y guindillas Calamar & Prawns with garlic and chilli's	25,50
Jamón Iberico de bellota, pan de cristal, tomate Iberic Reserve Ham, crystal crunchy bread, tomato	25,50

PASTA!

Spaghetti Bolognese	15,50
Spaghetti Carbonara	15,50
Rigatoni, tomates, mozzarella fresco, albahaca Rigatoni, tomatoes, fresh mozzarella cheese, basil	18,50
Linguini frutti di mare Seafood linguine	22,00
Ravioli negro casero con Bogavante, vieiras, crema y azafrán Homemade black ravioli with lobster, scallops, cream and saffron	25,50

pescado fish

Salmon teriyaki, puré de zanahoria con cardamomo, wakame, patata baby al horno Pan seared salmon teriyaki, cardamom flavoured carrot puree, wakame, baby potatoes	25,00
Lenguado cocinado al Jospier con salsa beurre blanc Sole fish cooked in Jospier served with beurre blanc sauce	32,00
Lubina mediterranea - tomate, alcapparras, aceitunas, albahaca, perejil servida con pure de patata ahumado y pesto rojo Mediterranean Sea bass - tomato, capers, olives, basil, parsley served with smoked potato pure and tomato pesto	27,50
Rodaballo a la brasa con patatas bebe y verduras salteadas Grilled turbot with baby potatoes and sautéed vegetables	33,00 2 pers. minimum / price p.p.
Bogavante con huevos fritos Lobster with fried eggs	42,00 2 pers. minimum / price p.p.

paella

Paella Ciega Negra Black Rice Paella (no shells)	2 pers. minimum / price p.p.	24,50 pp
Paella Ciega mixta Mixed Paella with seafood, chicken and vegetables (no shells)	2 pers. minimum / price p.p.	24,50 pp
Paella de gambas Prawn Paella	2 pers. minimum / price p.p.	26,00 pp
Paella de Bogavante Lobster Paella	2 pers. minimum / price p.p.	42,00 pp

RICES

Pizza Margarita tomate, mozzarella, albahaca Pizza Margarita tomato, mozzarella, albahaca	15,00
Pizza Jamón serrano, tomate, mozzarella, albahaca, rúcula Pizza serrano Ham, tomatoes, mozzarella, basil, rocket	18,50
Pizza Pesto Vegetariana, pesto, queso mozzarella, tomate cherry, champiñones, calabacín, cebolla roja y coliflor PESTO Graden Pizza, pesto, mozzarella cheese, cherry tomatoes, mushrooms, zucchini & cauliflower	18,50
Pizza Salchicha Italiana, tomate, mozzarella, albahaca Italian Sausage Pizza, tomato, mozzarella, basil	18,50
Pizza Blanca con parmesano, espinacas, queso de cabra y aceite de trufa White Pizza with parmesan, spinach, goat cheese, and truffle oil	20,50
Pan, aceitunas y Ali-Oli (por persona) Bread, olives and aioli (per person)	3,00

Sólo se realizará una cuenta por mesa . We only make one bill per table.
Servicio no incluido. Tip not included.

Los platos de la carta pueden contener trazas de alérgenos. Para las personas que padezcan alergias o intolerancias alimentarias, se ruega, lo comuniquen a nuestro personal.
The dishes above may contain traces of allergens. For those individuals who have food allergies or food intolerances we ask you to please inform our waiters.