

## PARA COMPARTIR

- Variado de olivas mediterráneas 4 (V)
- Chips de berenjenas mallorquinas en tempura con miel 10
- Patatas bravas con ali i oli de alcaparras y aceite picante de pimentón de la vera 11
- Edamame con sweet chili 9 (V)
- Croquetas de pollo y jamón ibérico 4uds 10
- Croquetas de sobrasada, queso mahón, miel y confitura de manzana 4uds 11
- Croquetas de berenjena, tomate seco y parmesano 4uds 10
- Tortitas con sashimi de atún bluefin, aguacate y mayonesa chipotle 3ud 14
- Coliflor crujiente con cremoso de miso y anacardos 12 (V)
- Mejillones salteados con jalapeños, piparras, lima y cilantro 16
- Fritura de pescado, calamar, gamba y salsa de Jalapeño 14,50
- Ceviche de corvina con puré de boniato, crujiente de maíz y aguacate 18

## VERDES Y LIGEROS

- Ensalada de hoja de roble, tomate raff, atún confitado y vinagreta de piparras 15
- Carpaccio de calabacín a la parrilla con Tronchetta, rúcula, grana padano y vinagreta de Kalamata 14
- Salteado de kale al wok, con gamba, portobello, col borraixona y vinagreta de piñones Mallorquines con azafrán 17

- Tacos japoneses con spicy salmón 3uds 15,50
- Tartar de atún bluefin con aguacate, ajo blanco de coco con almedras 19
- Steak tartar con rábanos, piparra, chalota y trufa fresca mallorquina 19

## PLATOS

- Tataki de ternera madurada 60 días, con patatas fritas y Chimichurri 23
- Parrillada de verduras Km0 con espárragos, boniato, pimientos, calabacín, patato y mantequilla de moradouiz 17
- Cazuela de Rodaballo con brócoli, fumet de bogavante y salsa Santurce 24
- Curry verde con langostinos, verduras de temporada y arroz jazmín 15,50
- Alcachofas salteadas con virutas de jamón ibérico (DO), huevos fritos y chips de ajo 15,50
- Spaghetti alla chitarra con burrata, sofrito de tomate cherry, olivas kalamata y alcaparras 16
- Pulpo a la parrilla con patata rota, cogollo de tudela asado y salsa de pimiento del piquillo 23
- Tacos de cochinita pibil con tortillas de maíz 17
- Pato crujiente al estilo Pekín con obleas, crudités de verduras y salsa hoisin 20,50

## PAN ARTESANO

C • N A L I • L I D E L D Í A 2,20

---

• C • N C A R N E • C • N P E S C A D • S I N C A R N E N I P E S C A D •

---

(Consulte por la carta de intolerancias)

## P • S T R E S

Tarta fina de manzana con compota y helado de vainilla **8,50**

Coulant de chocolate con helado de avellana **8**

Merengue seco con frutos rojos, helado de yogur y fruta de la pasión **8**

Cheesecake **8**

Brownie de chocolate belga y helado de pistacho **8,50**

Banoffee **8**

1 bola **2,50** / 2 bolas **4,50**

**HELAD • S:** chocolate, vainilla, pistacho, avellana, yogur

**S • RBETES:** limón, piña, mango, frambuesa

## D E S S E R T S

Apple pie with vanilla ice cream **8,50**

Chocolate coulant with hazelnuts ice cream **8**

Dry meringue with red fruits, yogurt ice cream and passion fruit **8**

Cheesecake **8**

Belgian chocolate brownie with pistachio ice cream **8,50**

Banoffee pie **8**

1 scoop **2,50** / 2 scoops **4,50**

**ICE CREAMS:** chocolate, vainilla, pistachio, hazlenut, yogurt

**S • RBET:** lemon, pineapple, mango, raspberry

## P • S T R E S

Pastís fina de poma amb compota i gelat de vainilla **8,50**

Coulant de xocolata amb gelat d'avellana **8**

Merenga seca amb fruits vermells, gelat de iogurt i fruita de la passió **8**

Cheesecake **8**

Brownie de xocolata belga i gelat de pistatxo **8,50**

Banoffee **8**

1 bola **2,50** / 2 boles **4,50**

**GELATS:** xocolata, vainilla, festuc, avellana, iogurt

**S • RBETS:** llimona, pinya, mango, gerds