

# MENÚ



## ENTRANTES

<b>Pan casero</b>	1,50 (pp)	<b>Brócoli frito</b>	7,00
<b>Tiradito de llampuga</b>	15,00	Con mayonesa Japonesa picante	
Con aguachile de tomate verde y vinagreta de vermouth rojo Muntaner		<b>Saam de panceta</b>	12,00
<b>Croquetas (4 ud) de setas.</b>	8,00	con glaseado oriental-mediterraneo a baja temperatura y ensalada fresca.	
<b>Croquetas (4 ud) de butifarrón picante.</b>	8,00	<b>Gyozas vegetales con salsa de soja y vinagre de arroz (5 ud)</b>	10,00
		<b>Ceviche</b>	15,00
		Con pescado del día, leche de tigre con ají amarillo, cebolla encurtida, rabanitos, fruta y cilantro	

## PRINCIPALES

<b>Wrap vegetal</b>	13,00	<b>Presa de cerdo ibérico glaseada</b>	20,00
Salteado de verduras y humus.		Con teriyaki de naranja y Palo (Licor de Mallorca) con jacket potato.	
<b>Ensalada Caesar</b>	13,50	<b>Pastela de cordero mallorquín</b>	24,00
Pollo crujiente, grana padano y cogollo.		salsa de frutos secos e higos caramelizados.	
<b>Ensalada de quinoa y garbanzos fritos</b>	15,00	<b>Bacalao confitado</b>	17,50
Queso feta, piñones y vinagreta de ajo asado.		Con tumbet, sobrasada y coliflor braseada	
<b>Lasaña de verduras orientales setas y papadum frito</b>	19,50	<b>Salmón marmolado</b>	22,00
<b>Solomillo de ternera gallega a la parrilla*</b>	24,50	Con espinacas salteadas y salsa nórdica	
Con patatú risolado y ensalada fresca.		<b>Langostinos al curry verde</b>	18,00
<b>Carrillera de cerdo estofada</b>	22,50	Con leche de coco y arroz jazmín	
Con setas, calabaza asada y salsa con amarena.			
(*Salsa del día 1,50€)			

## POSTRES

<b>Snickers casero</b>	7,00
Con helado de cacahuete, ganache de chocolate, galleta y toffee	
<b>Falso camembert (para 2)</b>	8,00
Mousse de queso con galletas dulces y mermelada casera	
<b>Cremoso de Jengibre</b>	7,00
Con mango confitado y espuma de coco	
<b>Sacher Meel</b>	8,00
Bizcocho untuoso de chocolate, gelée de frambuesa y lima, ganache montada de vainilla y haba tonka.	
<b>Irish coffee</b>	8,00
Crujiente de praliné, ganache de whisky, mousse de café y espuma de leche con naranja	

## NIÑOS

<b>Palitos de Merluza o Nuggets</b>	12,00
Con patatas fritas y ensalada	



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



Precios con IVA incluido


















# MENÚ




## ENTRANTS

<b>Pa casolà</b> 	1,50 (pp)	<b>Bròquil fregit</b>  	7,00
<b>“Tiradito” de llampuga</b>   	15,00	Amb maionesa japonesa picant	
Amb aguachile de tomàtiga verda i vinagreta de vermut vermell Muntaner.		<b>Saam de panxeta</b>  	12,00
<b>Croquetes (4 ud) de bolets.</b>   	8,00	Amb glaça oriental-mediterrani a baixa temperatura i ensalada fresca.	
<b>Croquetes (4 ud) de botifarró picant.</b>   	8,00	<b>Gyozas vegetals amb salsa de soja i vinagre d'arròs (5 ud)</b>   	10,00
		<b>Ceviche</b>     	15,00
		Amb peix del dia, “Leche de tigre y Ají”, ceba vermella adobada, ravenets, fruita y coriandre.	

## PRINCIPALS

<b>Wrap vegetal</b>   	13,00	<b>Presca de porc ibèric glacejada</b>    	20,00
Saltat de verdures y hummus		Amb teriyaki de taronja i Palo (Licor de Mallorca) mb jacket potato	
<b>Ensalada Caesar</b>   	13,50	<b>Pastela de xai mallorquí</b>      	24,00
Pollastre cruixent, grana padano y cabdell		Amb salsa de fruits secs i figues caramel·litzades.	
<b>Amanida de quinoa i cigrons fregits</b>  	15,00	<b>Bacallà Confitat</b>    	17,50
formatge feta, pinyons i vinagreta d'all rostit		Amb tumbet, sobrassada i coliflor brasejada.	
<b>Lasanya de verdures orientals, bolets i papadum frit</b>   	19,50	<b>Salmó marmolat</b>    	22,00
<b>Filet de vedella gallega a la graella*</b> 	24,50	Amb espinacs saltejats y salsa nòrdica.	
Amb patató risolat y ensalada fresca		<b>Llagostins al curri verd</b>   	18,00
<b>Galtada de porc estofada</b>  	22,50	Llet de coco y arròs gessamí	
Amb bolets, carabassa al forn y salsa amb amarena. (*Salsa del dia 1,50€)			

## POSTRES

<b>Snickers casolà</b>     	7,00
Amb gelat casolà de cacauet, ganache de xocolata, galeta y toffee	
<b>Fals camembert (para 2)</b>   	8,00
Mousse de formatge fresc, amb galetes dolces y confitura casolana	
<b>Cremós de gingebre</b>   	7,00
Amb mango confitat y espuma de coco	
<b>Sacher Meel</b>    	8,00
Bescuit untuós de xocolata, gelea de gerds i llima, ganache muntada de vainilla y haba tonka.	
<b>Irish coffee</b>     	8,00
Cruixent de praliné, ganache de whisky, mousse de cafè i espuma de llet amb taronja.	

## INFANTS

<b>Fingers de lluç o pollastre</b>   	12,00
Amb patates fregides y ensalada	



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



Gluten  
Gluten - Gluten



Crustàceos  
Crustaceans - Schalenleiere



Huevos  
Eggs - Eier



Pescado  
Fish - Fisch



Cacahuets  
Peanuts - Erdnüsse



Soja  
Soy - Sojabohne



Làcteos  
Milk - Milchprodukte



Frutos secs  
Tree nuts - Nüsse



Aplo  
Celery - Sellerie



Mostaza  
Mustard - Senf



Sésamo  
Sesame - Sesam



Sulfites  
Sulphites - Sulfite



Molluscos  
Molluscs - Muscheln



Altramucos  
Lupins - Lupinen

# MENÚ



## STARTERS

<b>Homemade bread</b>	1,50 (pp)	<b>Fried broccoli</b>	7,00
<b>“Tiradito” of dolphinfish</b>	15,00	With spicy Japanese mayo	
With green tomato “aguachile” with Muntaner red vermouth vinaigrette		<b>Saam of pork belly</b>	12,00
<b>Mushrooms croquettes (4 ud).</b>	8,00	with oriental-mediterranean glaze at low temperature and fresh salad.	
		<b>Vegetable gyozas with soy sauce and rice vinegar (5 ud)</b>	10,00
<b>Spicy “botifarrón” croquettes (4 ud)</b>	8,00	<b>Ceviche</b>	15,00
		With fish of the day, chilli tiger milk, pickled red onion, radishes, fruit & coriander.	

## MAIN

<b>Veggie wrap</b>	13,00	<b>Glazed Iberian pork</b>	20,00
With hummus and sautéed vegetables		With orange teriyaki and Palo (Licor de Mallorca) with jacket potato	
<b>Caesar Salad</b>	13,50	<b>Lamb “pastilla” Majorcan style (North African pie)</b>	24,00
With crunchy chicken, grana padano cheese and lettuce hearts		with dried fruit sauce and caramelized figs. with dried fruit sauce and caramelized figs.	
<b>Quinoa salad and fried chickpeas</b>	15,00	<b>Cod Confit</b>	17,50
Feta cheese, pine nuts and roasted garlic vinaigrette		With tumbet, sobrassada and braised cauliflower	
<b>Lasagna with oriental vegetables, mushrooms and fried papadum.</b>	19,50	<b>Marbled salmon</b>	22,00
<b>Grilled galician beef tenderloin*</b>	24,50	with sautéed spinach and Nordic sauce.	
With stirred fried potatoes and fresh salad		<b>Prawns in green curry</b>	18,00
<b>Pork cheek stew</b>	22,50	With coconut milk and jasmine rice	
with mushrooms, roasted pumpkin and amarena sauce.			

(\*Sauce of the day 1,50€)

## POSTRES

<b>Home made Snickers</b>	7,00
With peanut ice cream, chocolate ganache, cookies and toffee	
<b>Fake camembert (for 2)</b>	8,00
Fresh cheese mousse with sweet cookies and homemade jam	
<b>Ginger cream</b>	7,00
With confit mango and coconut foam	
<b>Sacher Meel</b>	8,00
Unctuous chocolate sponge cake, raspberry and lime gelée, whipped vanilla and tonka bean ganache.	
<b>Irish coffee</b>	8,00
Praline crisp, whiskey ganache, coffee mousse and milk foam with orange.	

## KIDS

<b>Hake sticks or Nuggets</b>	12,00
With French fries and fresh salad	



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

Gluten - Gluten	Crustáceos - Schalenleiere	Huevos - Eggs - Eier	Pescado - Fish - Fisch	Cacahuètes - Peanuts - Erdnüsse	Soja - Soy - Sojabohne	Lácteos - Milk - Milchprodukte
Frutos secos - Tree nuts - Nüsse	Apio - Celery - Sellerie	Mostaza - Mustard - Senf	Sésamo - Sesame - Sesam	Sulfitos - Sulphites - Sulfite	Molluscos - Molluscs - Muscheln	Altramucos - Lupins - Lupinen


# MENÚ























## VORSPEISEN

<b>Hausgemachtes Brot</b> 	1,50 (pp)	<b>Brokkoli frittiert</b>  	7,00
<b>“Tiradito” von Goldmakrele</b>   	15,00	Mit scharfer japanischer Mayonese	
Mit grüner Tomaten-Aguachile und roter Wermut-Vinaigrette (Muntaner)		<b>Specksaam</b>  	12,00
<b>Pilzkrokette (4 ud)</b>	8,00	Mit orientalisches-mediterraner Glasur bei niedriger Temperatur und frischem Salat.	
<b>Würzige Botifarrón-Krokette (4 ud)</b>	8,00	<b>Gemüsegyozas mit Sojasauce und Reissessig (5 St.)</b>   	10,00
    		<b>Ceviche</b>     	15,00
		Fisch in scharfer Lima-Sosse, Gewürz-Zwiebeln, Radieschen, Früchte und Koreander	

## HAUPTSPEISEN

<b>Veggie Wrap</b>   	13,00	<b>Iberisches Schweinefleisch glasiert mit Orangen-Teriyaki</b>    	20,00
Gebratenes Gemüse und Humus		Und Palo (mallorquinischem Likör) mit Jacket Potato.	
<b>Salat-Caesar</b>   	13,50	<b>Bastille aus mallorquinischem Lamm</b>     	24,00
Mit knusprigem Hühnchen, Grana Padano und Salatherzen		mit Dörrobstsauce und karamellisierten Feigen.	
<b>Salat aus Hirse, gebratenen Kichererbsen, Feta-Käse und Pinienkernen</b>  	15,00	<b>Kabeljau-Confit</b>    	17,50
mit Knoblauch -Salatsosse		Mit Tumbet, Sobrasada und geschmortem Blumenkohl	
<b>Lasagne mit orientalischem Gemüse, Pilzen und gebratenem Papadum.</b>   	19,50	<b>Marmorierter Lachs</b>    	22,00
<b>Rinderfilet galicischer Art vom Grill*</b>	24,50	mit sautierter Spinat und nordische Sauce.	
Mit Bratkartoffeln und frischem Salat		<b>Garnellen in grünem Curry</b>   	18,00
<b>Geschmorte Schweinebacke</b>  	22,50	Mit Kokusmilch und Jasmin-Reis	
mit Pilze, gerösteter Kürbis und Amarenasauce.			
(*Sauce des Tages 1,50€)			

## NACHTISCHE

<b>Snickers hausgemacht</b>     	7,00
Mit Erdnuss-Eis, Ganache aus Schokolade, Kecks und Toffee	
<b>Falscher Camembert (für 2 Pers.)</b>   	8,00
Friskäsemousse mit süßen Kecksen und hausgemachter Marmelade	
<b>Ingwer Creme</b>   	7,00
Mit konfit. Mango und Kokusschaum	
<b>Sacher Meel</b>    	8,00
Schokoladenbiskuit, Himbeer-Limetten-Gelée, Vanille- und Tonkabohne-Ganache.	
<b>Irish coffee</b>     	8,00
Praline Crisp, Whisky Ganache, Kaffeemousse und Milchschaum mit Orange.	

## KINDERTELLER

<b>Fischstäbchen (Seehecht) oder Nugetts</b>   	12,00
Mit Pommes und Salat	



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

 <small>Gluten - Gluten</small>	 <small>Crustáceos Crustaceans - Schalentiere</small>	 <small>Huevos Eggs - Eier</small>	 <small>Pescado Fish - Fisch</small>	 <small>Cacahuetes Peanuts - Erdnüsse</small>	 <small>Soja Soy - Sojabohne</small>	 <small>Lácteos Milk - Milchprodukte</small>
 <small>Frutos secos Tree nuts - Nüsse</small>	 <small>Aplo Celery - Sellerie</small>	 <small>Mostaza Mustard - Senf</small>	 <small>Sésamo Sesame - Sesam</small>	 <small>Sulfitos Sulphites - Sulfite</small>	 <small>Moluscos Molluscs - Muscheln</small>	 <small>Altramuzes Lupins - Lupinen</small>

# MENÚ



## ENTRÉES

<b>Pain fait maison</b> 	1,50 (pp)	<b>Brocoli frit</b>  	7,00
Avec mayonnaise japonaise piquante			
<b>“Tiradito” de dorade coryphène crue</b>   	15,00	<b>Saam de poitrine de porc</b>  	12,00
avec aguachile de tomate verte et vinaigrette de vermouth rouge Muntaner.			
<b>Croquettes (4 ud) de champignons.</b>   	8,00	<b>Gyozas de légumes servies avec une sauce au soja et vinaigre de ri (5 ud)</b>   	10,00
<b>Croquettes (4 ud) de “butifarrón” (boudin majorquin épicé).</b>    	8,00	<b>Ceviche</b>     	15,00
Poisson maigre du jour mariné au jus de lime, oignon rouge, piment doux ají, radis, fruits et coriandre.			

## PLATS

<b>Wrap de légumes</b>   	13,00	<b>“Presá” de porc ibérique</b>    	20,00
Légumes sautés et humus			
<b>Salade Caesar</b>   	13,50	<b>Pastilla d’agneau de Majorque</b>      	24,00
Poulet croustillant, fromage grana padano et cœur de laitue			
<b>Salade de quinoa et pois chiches frits</b>  	15,00	avec sauce aux fruits rouges et figes caramélisées.	
Fromage feta, pignons de pin et vinaigrette d’ail rôti			
<b>Lasagne de légumes à l’orientale, champignons et papadum frit.</b>   	19,50	<b>Cabillaud confit</b>    	17,50
Tumbet majorquin (sorte de ratatouille), soubressade et chou-fleur braisé			
<b>Filet de de Galice grillé*</b>	24,50	<b>Marbré de saumon</b>    	22,00
Avec pommes de terre grenaille rissolées et salade			
<b>Joue de porc à l’étouffée</b>  	22,50	<b>Gambas au curry vert</b>   	18,00
avec champignons, citrouille rôtie et sauce à l’Amarena. (*Sauce du jour 1,50€)			
Au lait de coco et riz jasmin			

## DESSERTS

<b>Barre Snickers maison</b>     	7,00
Glace à la cacahuète, ganache de chocolat, biscuits et toffee	
<b>Camembert en trompe l’œil (pour 2)</b>   	8,00
Mousse de fromage blanc, biscuits et marmelade maison	
<b>Crèmeux au gingembre</b>   	7,00
À la mangue confite et mousse de coco	
<b>Sacher Meel</b>    	8,00
Biscuit onctueux au chocolat, gelée de framboise et lime, ganache montée à la vanille et fève Tonka.	
<b>Irish coffee à notre façon</b>     	8,00
Croustillant praliné, ganache au whisky, mousse de café et crème de lait à l’orange.	

## POUR LES ENFANTS

<b>Bâtonnets de merlu ou Nuggets</b>   	12,00
Avec frites et salade	



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



Gluten - Gluten



Crustáceos - Crustaceans - Schalenleiere



Huevos - Eggs - Eier



Pescado - Fish - Fisch



Cacahuètes - Peanuts - Erdnüsse



Soja - Soy - Sojabohne



Lácteos - Milk - Milchprodukte



Frutos secos - Tree nuts - Nüsse



Apio - Celery - Sellerie



Mostaza - Mustard - Senf



Sésamo - Sesame - Sesam



Sulfites - Sulphites - Sulfite



Moluscos - Molluscs - Muscheln



Altramucos - Lupins - Lupinen





# DRINKS & WINES



## Blancos

White Wine · Weißweine

		
<b>Ari Goitia</b> Rueda	4,00	15,00
<b>Nivarius N</b> Rueda	4,00	16,00
<b>Va de Blanc</b> Bodegues Butxet, Muro	5,00	20,00
<b>Km 1 ECO</b> Vi de la Terra-Mallorca	5,00	20,00
<b>Martín Códax</b> Galicia		22,00
<b>Mar de Frades</b> Galicia		27,00



## Rosados

Rosé Wine · Rosé



		
<b>Daima</b> Bodegues Butxet, Muro	5,00	18,00
<b>Tianna Bocchoris ECO</b> Vi de la Terra-Mallorca	6,00	22,00

## Tintos

Red Wine · Rotweine

		
<b>Ari Goitia</b> Ribera del Duero	4,00	15,00
<b>Sirà</b> Bodegues Butxet, Muro	5,00	18,00
<b>Ses Nines, negre</b> Vi de la Terra- Mallorca		22,00
<b>Tianna Bocchoris</b> Vi de la Terra- Mallorca		22,50
<b>Ramon Bilbao E. Limitada</b> Rioja		24,00
<b>Macada</b> Bodegues Butxet, Muro		28,00
<b>Emilio Moro</b> Ribera del Duero		29,00
<b>Anima Negra AN-II</b> Vi de la Terra- Mallorca		30,00
<b>Coto Imaz Gran Reserva</b> Rioja		30,00
<b>Marqués de Riscal Rva. 'XR'</b> Rioja		34,00

## Cava & Champagne

		
<b>Cava Blau de Mar Brut</b>	4,00	16,00
<b>Cava Blau de Mar (Rosé)</b>		17,00
<b>Privat Brut Reserva 'ECO'</b>		22,00
<b>Juve y Camps Rsva.Familia</b>		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
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	7,50
Vermut Muntaner	
Rosso o Blanco (Mallorca)	4,20
Aperol Spritz	7,50

## 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
Negroni	7,50
Piña Colada	7,50
Ginfizz	7,50

Precios IVA incluido.

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